

акро

Instrukcja obsługi

user manual / ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ



Air Fryer

Air Fryer / Аэрогриль

ABF 850CY

SZANOWNI PAŃSTWO

Gratulujemy zakupu naszego produktu i dziękujemy za okazane zaufanie. Mamy nadzieję, że spełni on Państwa oczekiwania i zapewni pełną satysfakcję z użytkowania.

Przed przystąpieniem do montażu oraz korzystania z urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpiecznego i prawidłowego użytkowania produktu.

Zachowanie instrukcji umożliwi Państwu szybki dostęp do informacji w razie potrzeby.



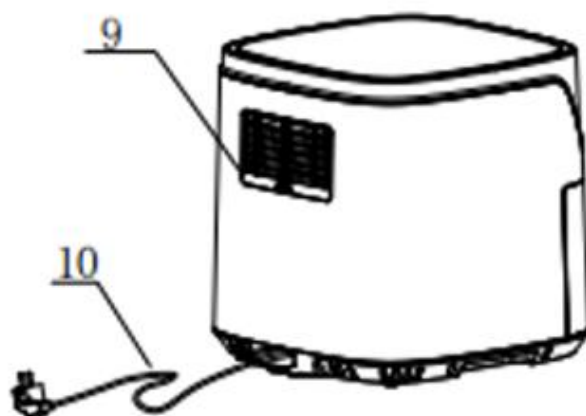
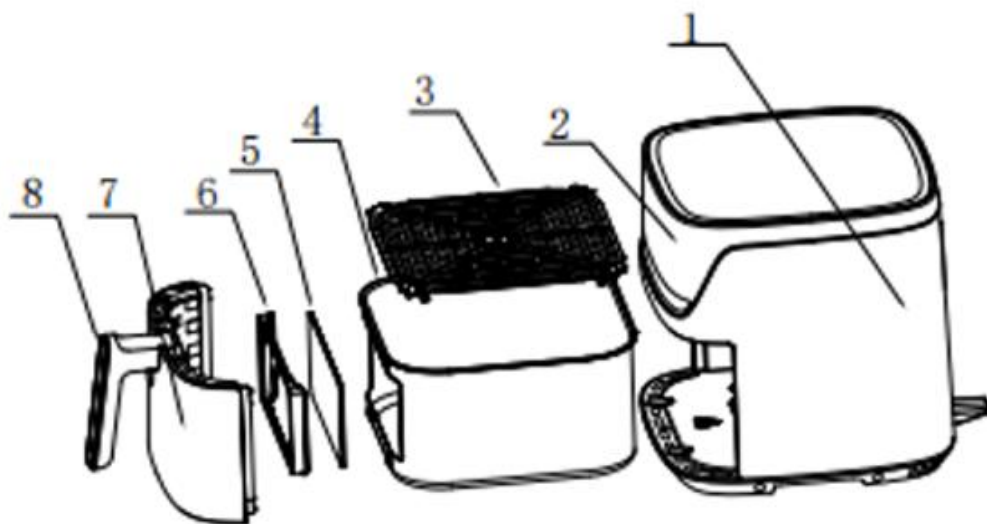
Spis treści / contents / оглавление

Instrukcja w języku polskim	3 str.
English language manual	14 p.
Инструкция на русском языке	24 стр.

W związku z ciągłym udoskonalaniem naszych produktów, ich wygląd może nieznacznie różnić się od prezentowanego na zdjęciach. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

Due to the continuous improvement of our products, their appearance may differ slightly from that shown in the pictures. Please read the instruction manual carefully before using the device.

В связи с постоянным совершенствованием нашей продукции, внешний вид может незначительно отличаться от представленного на фото. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием устройства.



1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Tacka ociekowa
4. Misa
5. Okienko
6. Silikonowy pierścień uszczelniający
7. Pokrywa zewnętrzna
8. Uchwyt misy
9. Otwory wylotowe powietrza
10. Przewód elektryczny

Napięcie	220-240 V~; 50 Hz
Moc	2000 W
Pojemność	7,6 l
Temperatura	80–200 °C

WAŻNE ŚRODKI BZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie ani innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ze względu na fakt, iż różne osoby odczuwają temperaturę w innym stopniu, należy zachować **OSTROŻNOŚĆ** podczas korzystania z urządzenia. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne, a także stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne akcesoria. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny odpowiednio długo stygnąć przed dotknięciem przez użytkownika.
5. Urządzenie należy odłączyć od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
6. Typ Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów, których producent urządzenia nie zaleca, może powodować obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie dopuszczać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze należy najpierw podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustawić dowolny element sterujący w pozycji „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI

To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie należy podejmować prób serwisowania tego produktu.

WSTĘP

Air Fryer to prosty i zdrowy sposób na przygotowanie ulubionych potraw. Dzięki zastosowaniu szybkiego obiegu gorącego powietrza i górnego grilla, można przygotować wiele różnych dań. Największą zaletą jest to, że Air Fryer podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nigdy nie należy zanurzać obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucać jej pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia należy unikać przedostawania się płynów do urządzenia.
- Wszystkie składniki należy przechowywać w koszyku lub zapobiegać ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywać wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Napętnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały poinstruowane i pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

- Sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy zlecać wymiany ani naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego osobom nieupoważnionym.
- Trzymać przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączać urządzenia do zasilania ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Na urządzeniu nie należy stawiać żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu, przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również zachować ostrożność, gdyż podczas wyjmowania koszyka z urządzenia może wydobywać się gorąca para i powietrze.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Natychmiast należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Przed odłączeniem wtyczki od urządzenia należy poczekać na ustanie emisji dymu.

UWAGA!

- Upewnić się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub jego użytkowania w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych albo w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub jego użytkowania w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub użytkowania niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a my możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za wyrządzone szkody.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie jest wyposażone w timer, po odliczeniu czasu do 0 urządzenie emituje dźwięk dzwonka i wyłącza się automatycznie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
2. Usunąć wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyć misę i tackę ociekową wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
4. Wyrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
Jest to frytkownica bezolejowa, działająca na gorące powietrze. Nie należy napętniać misy olejem ani tłuszczem do smażenia.

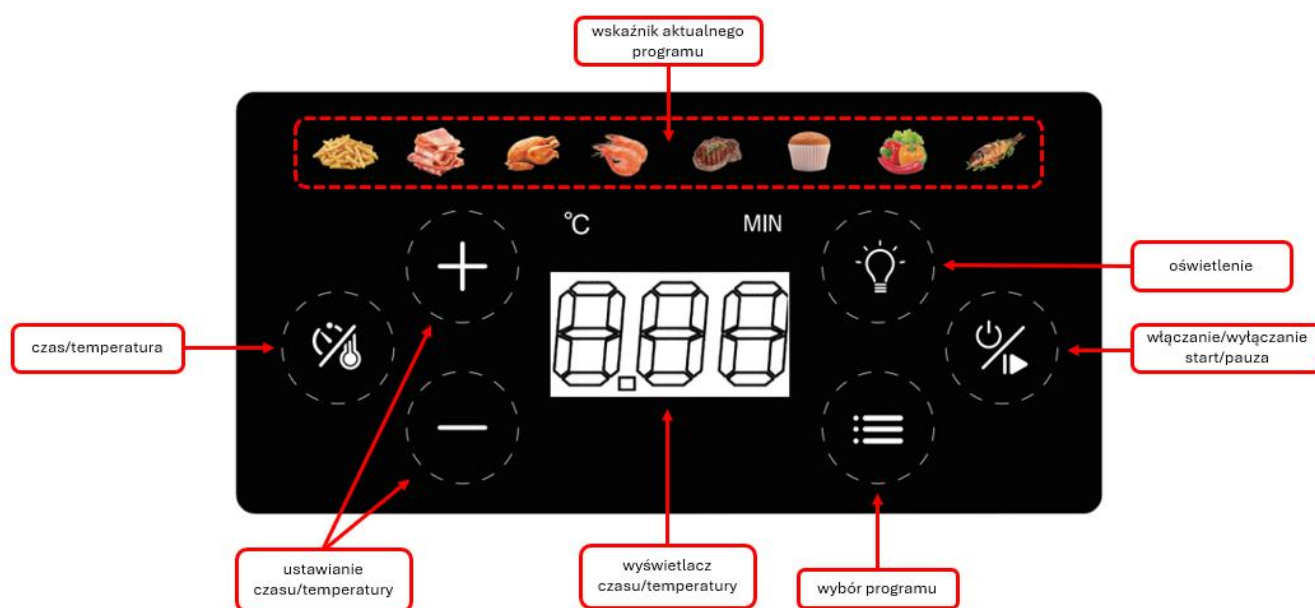
PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na uderzenia.
2. Umieścić misę w korpusie
3. Wyciągnąć przewód ze schowka znajdującego się na spodzie urządzenia.
Nie wlewać do misy oleju ani żadnego innego płynu.
Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdyż zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie negatywnie na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Podłączyć wtyczkę zasilania.
 2. Ostrożnie wyciągnąć misę z urządzenia.
 3. Umieścić składniki w naczyniu.
UWAGA: Nie należy przekraczać wskaźnika MAX, ponieważ może to wpłynąć na jakość żywności.
 4. Wsunąć misę z powrotem do urządzenia.
Zwrócić uwagę na dokładne ułożenie misy na prowadnicach w korpusie Air Fryera.
Nigdy nie używać misy bez włożonej do środka tacki ociekowej.
Uwaga: Nie dotykać misy podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymać misę wyłącznie za uchwyt.
 5. Określić wymagany czas przygotowania żywności.
Należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne.
Uwaga: Jeśli chcesz, możesz również pozostawić urządzenie do nagrzania bez żadnych składników w środku. Następnie napełnij misę i ustaw wymagany czas.
 - a. Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
 - b. Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie patelni.
 6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. Następnie wsunąć ją z powrotem do urządzenia.
 7. Gdy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania. Należy wyjąć misę z urządzenia i umieścić ją na podstawie.
UWAGA: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie.
Naciśnij przycisk włączania START/PAUZA na 0,5 sekundy. Urządzenie wyłączy się.
 8. Sprawdzić, czy składniki są gotowe.
Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć misę z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
 9. Aby wyjąć składniki należy wyciągnąć misę z Air Fryera i umieścić ją na podstawie.
Nie należy odwracać misy do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który nagromadzi się na dnie naczynia, wycieknie na składniki.
- Patelnia i składniki są gorące, a frytkownica rozgrzana. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z patelni może wydobywać się para.**
10. Przełożyć zawartość misy.
Wskazówka: Duże lub delikatne składniki należy wyjmować z koszyka za pomocą szczypiec.
 11. Urządzenie jest od razu gotowe do przygotowania kolejnej partii jedzenia.

PANEL STEROWANIA



USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych składników.

UWAGA: Pamiętaj, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ze względu na fakt, iż składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia.

Ze względu na fakt, iż technologia Rapid Air, w którą wyposażony jest Air Fryer natychmiastowo podgrzewa powietrze w jego wnętrzu, wyciągnięcie miski na chwilę z urządzenia podczas przyrządzania potraw prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząśnięcie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiącą skórkę.
- Nie należy przygotowywać w urządzeniu bardzo tłustych składników.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w Air Fryerze
- Optymalna ilość chrupiących frytek, które mogą zostać przygotowane w urządzeniu to 500 gramów.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, umieść w koszyku frytkownicy na gorące powietrze blachę do pieczenia lub naczynie

żaroodporne

- Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

	Min-maks ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	500-1000	18-26	200	Tak	
Grube mrożone frytki	500-1000	22-30	200	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	400	20-25	200	Tak	
Stek	100-400	10-15	180		
Kotlety wieprzowe	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Kiełbaska w cieście	100-400	13-15	200		
Pałki z kurczaka	100-400	25-30	180		
Pierś z kurczaka	100-400	15-20	180		
Sajgonki	100-350	8-10	200	Tak	Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-400	6-10	200	Tak	Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożone paluszki rybne	100-350	6-10	200		Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożony chleb ze skórką Przekąski serowe	100-350	8-10	180		Użyć składników gotowych do zapiekania
Faszerowane warzywa	100-350	10	160		
Ciasto	250	8-15	180		Użyć formy do pieczenia
Quiche	350	20-22	180		Użyć formy do pieczenia /naczynia żaroodpornego
Muffinki	250	15-18	200		Użyć formy do pieczenia
Słodkie przekąski	350	20	160		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

UWAGA: Jeśli rozpoczynasz smażenie gdy urządzenie jest jeszcze zimne, do czasu przygotowania należy dodać 3 minuty.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Misa i tacka ociekowa posiadają powłokę nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

UWAGA: Wyjmij misę, aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
Resztki brudu można usunąć za pomocą środka odtłuszczającego.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do misy lub tacki ociekowej, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż tackę do środka i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

3. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką lub szmatką.
4. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczoteczki czyszczącej, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym przekreślony symbol pojemnika na kótkach, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii.



Deklaracja CE

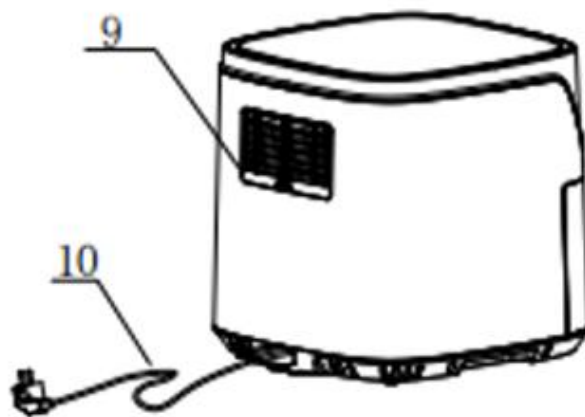
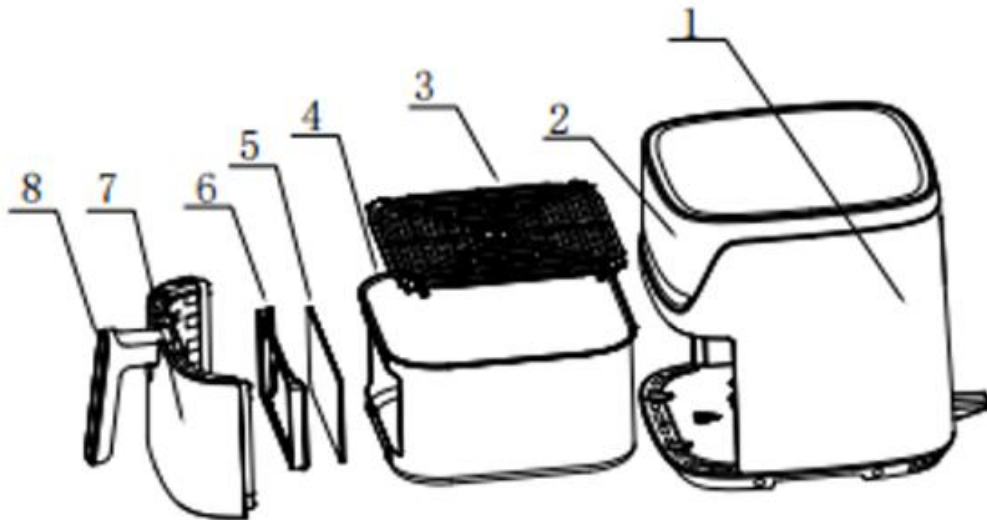
Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARUNKI GWARANCJI

1. PPH AKPO udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Nabywcę oryginalnego dowodu zakupu.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady lub uszkodzenia sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - 14 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez nabywcę towaru
 - 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało

- zgłoszone telefonicznie na ogólnopolski numer serwisowy
- 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
5. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.
 6. Nabywcy w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji AKPO. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.
 7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.
 8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji, wymiany filtrów węglowych, wymiany oświetlenia oraz regulacji urządzeń,
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne),
 - elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgnieceń.
 9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:
 - samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nieupoważnione,
 - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.
 10. Sprzęt przeznaczony jest co do zasady do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Okres gwarancji na sprzęt wykorzystywany do celów zarobkowych ulega skróceniu do 6 miesięcy.
 11. Okres gwarancji przedłuża się o czas trwania naprawy.

12. Nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności.
13. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętego stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.
14. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
15. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.



1. Housing
2. Control panel
3. Drip tray
4. Bowl
5. Window
6. Silicone sealing ring
7. Outer cover
8. Bowl holder
9. Air outlet holes
10. Power cord

Voltage	220-240 V~; 50 Hz
Power	1700 W
Capacity	7,6 l
Temperature	80–200 °C

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical equipment, basic safety rules should always be observed, including:

1. Read all the instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To avoid electric shock, do not immerse the cable, plugs or base in water or any other liquid.
4. **WARNING:** This electric appliance has a heating function. Surfaces, also other than functional surfaces, can heat up to high temperatures.
Due to the fact that different people feel the temperature differently, **CAUTION** should be exercised when using the appliance. Only touch the equipment by its intended handles and gripping surfaces, and use thermal protection such as gloves or similar accessories. Surfaces other than those intended for gripping should be allowed to cool down long enough before being touched by the user.
5. Unplug the appliance from the socket when not in use and before cleaning.
Allow to cool before attaching or removing parts.
6. Type Y: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid danger.
7. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the cable to hang off the edge of a table or countertop and touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a hot oven.
11. Special care should be taken when handling the unit containing hot oil or other hot liquids.
12. Always connect the plug to the appliance first and then the cord to the wall socket. To disconnect, set any control to the 'OFF' position and then remove the plug from the wall socket.
13. Do not misuse the appliance.
14. The appliances are not intended to be operated with an external timer or separate remote control system.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

This appliance is intended for home use ONLY.

A short power cable is provided to reduce the risks arising from entanglement or tripping over a longer cable.

There are no user-repairable parts inside. Do not attempt to service this product.

INTRODUCTION

The Air Fryer is a simple and healthy way to prepare your favourite dishes. Thanks to the rapid hot air circulation and the top grill, a wide variety of dishes can be prepared. The biggest advantage is that the Air Fryer heats food in all directions and most ingredients do not require the use of oil.

DANGER

- Never immerse the housing containing the electrical components and heating elements in water or rinse it under running water.
- To avoid electrocution or short-circuit, avoid getting liquids into the appliance.
- Keep all ingredients in a basket or prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air outlet when the unit is in operation.
- Filling the basket with oil can cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance when it is switched on.

WARNING

This appliance should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge unless they have been instructed and are under the supervision of a person responsible for their safety.

- Check that the voltage specified on the unit matches the voltage on the local network.
- Do not use the appliance if the plug, power cord or other parts are damaged.
- Do not have a damaged power cable replaced or repaired by unauthorised persons.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not connect the unit to power or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the unit against a wall or next to other equipment. Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space above the appliance.
- No objects should be placed on the appliance.
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual.
- Do not leave the appliance switched on when unattended.
- When frying in hot air, hot steam escapes through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the vapour and air outlets. Care should also be taken as hot steam and air can escape from the appliance when removing the basket.
- All accessible surfaces can become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you notice dark smoke coming out of it. Wait for smoke emissions to cease before disconnecting the plug from the appliance.

ATTENTION!

- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is for domestic use only. It may not be suitable for safe use in areas such as staff kitchens, farms, motels and other non-residential properties. It is also not intended for use by customers in hotels, motels, guest houses and other residential properties.
- In the event of misuse of the device or its use for professional or semi-professional purposes, or in the event of misuse of the device or its use for professional or semi-professional purposes or its use not in accordance with the operating instructions, the guarantee is void and we may refuse any liability for damage caused.
- Always disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- The appliance needs to cool down for about 30 minutes before it can be safely operated or cleaned.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

This appliance is equipped with a timer; when the time counts down to 0, the appliance sounds a chime and switches off automatically.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly wash the basket and pan with hot water and dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the appliance inside and out with a damp cloth.
It is an oil-free, hot-air fryer. Do not fill the pan with oil or frying fat.

PREPARATION FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the device on surfaces that are not resistant to high temperatures.
2. Place the grate in the housing.
3. Remove the cable from the storage compartment at the bottom of the appliance.
Do not pour oil or any other liquid into the pan.
Do not place any objects on the appliance, as this will interfere with the air flow and adversely affect the effect of hot air frying.

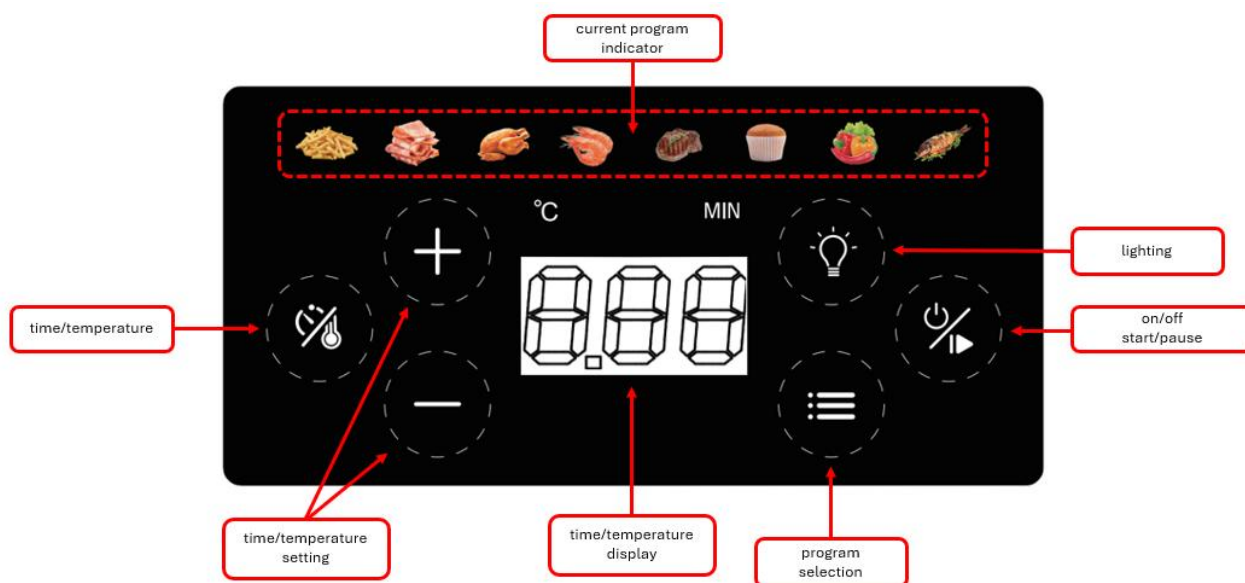
USING THE APPLIANCE

1. Plug in the power plug.
2. Carefully remove the bowl from the appliance.
3. Place the ingredients in the pan.
ATTENTION: The MAX should not be exceeded, as the quality of the food may be affected.
4. Slide the bowl back into the appliance.
Ensure that the bowl is positioned accurately on the slides in the Air Fryer body.
Never use the bowl without the drip tray inserted.
Attention: Do not touch the bowl during use and for some time afterwards, as it gets very hot.
Hold the bowl by its handle only.
5. Determine the required food preparation time.
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
Attention: If you wish, you can also leave the appliance to heat up without any ingredients inside. Then fill the bowl and set the required time.
 - a. The timer will start counting down the set preparation time.
 - b. Excess oil from the ingredients collects on the bottom of the pan.
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the “Settings” section in this chapter). To shake the ingredients, pull the bowl out of the unit by the handle and shake it. Then slide it back into the appliance.
7. When you hear the timer chime, it means that the set preparation time has elapsed. Remove the bowl from the appliance and place it on the base.
ATTENTION: The appliance can also be switched off manually.
You can also press the START/PAUSE power button for 0.5 seconds. The appliance will switch off.
8. Check that the ingredients are ready.
If the ingredients are not yet ready, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. To remove the ingredients, pull the bowl out of the Air Fryer and place it on the base.

Do not turn the bowl upside down, as any excess oil that accumulates at the bottom of the pan will leak out onto the ingredients.

The pan and ingredients are hot and the fryer is preheated. Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.
10. Transfer the contents of the bowl.
Tip: Large or delicate ingredients should be removed from the basket using tongs.
11. The appliance is immediately ready to prepare the next batch of food.

CONTROL PANEL



SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for specific ingredients.

ATTENTION: Remember that these settings are indicative. As ingredients vary in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting.

Because the Rapid Air technology with which the Air Fryer is equipped instantly heats the air inside it, taking the bowl out of the appliance for a moment during cooking hardly disrupts the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *More ingredients only require a slightly longer preparation time, fewer ingredients only require a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add a little oil to the fresh potatoes for a crispy crust.*
- *Very oily ingredients should not be prepared in the appliance.*
- *Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the Air Fryer.*
- *The optimum amount of crispy fries that can be prepared in the machine is 500 grams.*
- *If you want to bake a cake or quiche or fry delicate or filling ingredients, place a baking tray or heatproof dish in the basket of the hot air fryer.*
- *You can also use an appliance to heat the ingredients. To heat the ingredients, set the*

temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Thin frozen fries	500-1000	18-26	200	Yes	
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200	Yes	
Potato casserole	400	20-25	200	Yes	
Steak	100-400	10-15	180		
Pork chops	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Sausage in pastry	100-400	13-15	200		
Chicken drumsticks	100-400	25-30	180		
Chicken breast	100-400	15-20	180		
Spring rolls	100-350	8-10	200	Yes	Use ingredients ready for baking
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	Yes	Use ingredients ready for baking
Frozen fish sticks	100-350	6-10	200		Use ingredients ready for baking
Frozen bread with crust Cheese snacks	100-350	8-10	180		Use ingredients ready for baking
Stuffed vegetables	100-350	10	160		
Cake	250	8-15	180		Use a baking pan
Quiche	350	20-22	180		Use a baking pan /ovenproof dish
Muffins	250	15-18	200		Use a baking pan
Sweet snacks	350	20	160		Use a baking pan /ovenproof dish

ATTENTION: If you start frying while the appliance is still cold, add 3 minutes to the preparation time.

CLEANING

Clean the appliance after each use.

The bowl and drip tray have a non-stick coating. Do not use metal utensils or rough cleaners to clean them, as this can damage the coating.

1. Unplug the power cord from the wall socket and wait for the unit to cool down.

ATTENTION: Remove the bowl to allow the appliance to cool more quickly.

2. Wipe the outside of the unit with a damp cloth.
Residual dirt can be removed with a degreasing agent.

Tip: If dirt has stuck to the bowl or drip tray, fill the bowl with hot water and dishwashing liquid. Place the tray inside and leave to soak for about 10 minutes.

3. Clean the inside of the unit with hot water and a non-abrasive sponge or cloth.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

1. Unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down.
2. Ensure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

At the end of its useful life, this product must not be disposed of through normal municipal waste, but must be taken to a collection and recycling center for electrical and electronic equipment. This is indicated by the crossed-out wheeled bin symbol (Fig. 8) , located on the product, instruction manual or packaging. The plastics used in the device are recyclable according to their designation. By reusing, reusing materials or otherwise using used equipment, you are making an important contribution to protecting our environment. The user is obliged to return the used equipment and batteries (if any) to the operating collection points for used electrical and electronic equipment and batteries.



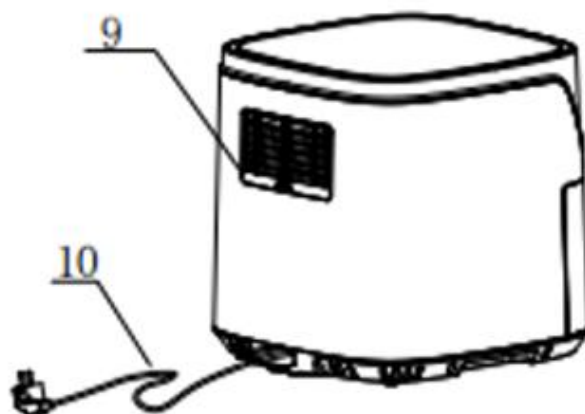
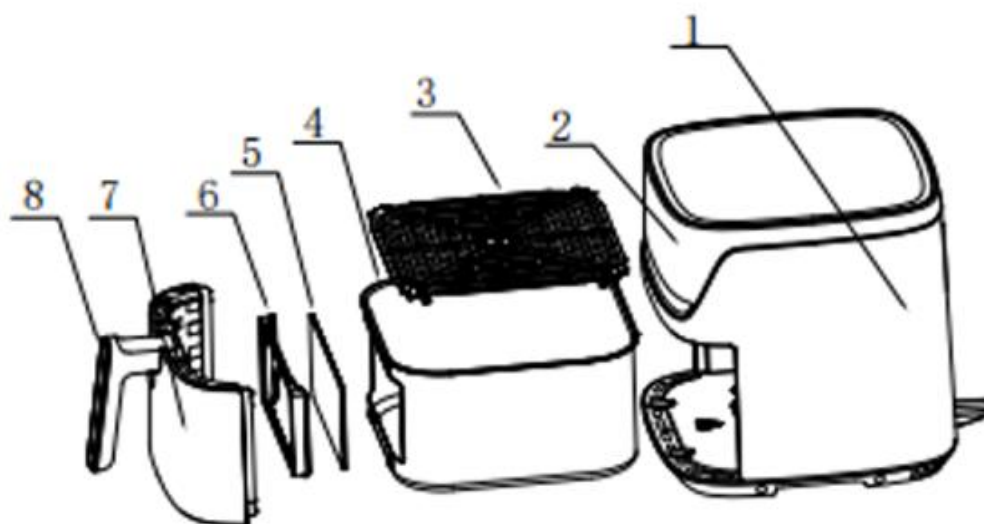
UE declaration

The device has been designed, manufactured and marketed in accordance with the requirements of directives 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMC) and 2009/125/EC (ERP) and therefore the product has been CE marked and a declaration of conformity has been issued for it, which is made available to market regulators.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

1. PPH AKPO provides a warranty for the efficient operation of the device.
2. The condition for recognition of the warranty is the presentation by the Purchaser of the original proof of purchase.
3. The warranty is valid only in the territory of the Republic of Poland.
4. Defects or damage to the equipment, found during the warranty period, will be repaired free of charge within:
 - 14 working days from the date of delivery of the equipment to the service point by purchaser of the goods
 - 21 working days from the date of complaint, when the damage was reported by phone to the nationwide service number
 - 30 working days from the date of claim notification by the store where the purchase was made or if the repair requires import of spare parts.
5. The warranty period for the user is 24 months from the date of sale.
6. The purchaser during the warranty period has the right to replace the equipment with a new one in case of inability to repair. Such decision is made by the AKPO Service and Claims Department. Replacement of equipment with defect-free equipment is carried out by the store where the equipment was purchased.
7. The guarantor has the right to refuse to replace the equipment referred to in item 6 in case of any mechanical or chemical damage indicating improper use or maintenance of the equipment.
8. The warranty does not include:
 - the right to request the performance of activities that are the responsibility of the user according to the manual, including: installation and connection of

- equipment,
maintenance, replacement of carbon filters, replacement of lighting and
adjustment of equipment,
- malfunctions caused by improper use of the equipment, negligence, as well as
damage caused by contamination or foreign bodies getting inside the equipment,
 - mechanical, thermal and chemical defects, as well as those caused in by external
forces (power surges, lightning)
 - elements of glass, plastic and all kinds of discoloration, chipping and dents.
9. The purchaser loses warranty rights in the event of:
- arbitrary repairs and structural changes made by unauthorized persons,
 - improper or inconsistent with the instructions for installation or operation of the
equipment.
10. As a rule, the equipment is intended for use in individual household conditions.
The warranty period for equipment used for commercial purposes is reduced to 6
months.
11. The warranty period shall be extended by the duration of the repair.
12. The purchaser is obliged to keep the factory packaging undamaged, including the
filling. In special cases it is necessary to send the equipment back to the
manufacturer. For mechanical damage caused by inadequate packaging of the
equipment for transportation, the Guarantor is not responsible.
13. In the case of obvious groundlessness of the complaint, in particular, when there
was no defect in the equipment or there were circumstances excluding the liability
of the Guarantor, the Guarantor refuses to repair/replace the equipment under the
guarantee, while providing the Purchaser with a justification of the position taken.
In such a situation, the user shall have the right to make repairs for a fee
appropriate to the activities performed.
14. This warranty does not exclude, limit or suspend the rights of the Purchaser arising
from non-conformity of the goods with the contract.
15. In matters not covered by the terms of this warranty card, the relevant provisions
of the Civil Code shall apply.



1. Корпус
2. Панель управления
3. Поддон для сбора капель
4. Чаша
5. Окошко
6. Силиконовый уплотнительный кольцо
7. Внешняя крышка
8. Держатель чаши
9. Выпускные отверстия для воздуха
10. Электрический провод

Напряжение	220-240 V~; 50 Hz
Мощность	1700 W
Емкость	7,6 l
Температура	80–200 °C

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрооборудования необходимо всегда соблюдать основные правила безопасности, в том числе:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте кабель, штекеры или основание в воду или любую другую жидкость
4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Этот электроприбор имеет функцию нагрева. Поверхности, в том числе и функциональные, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку разные люди ощущают температуру по-разному, при использовании прибора следует соблюдать осторожность. Прикасайтесь к прибору только за предназначенные для этого ручки и поверхности захвата, а также используйте средства термозащиты, например, перчатки или аналогичные аксессуары. Поверхностям, не предназначенным для захвата, следует дать остыть достаточно долго, прежде чем пользователь прикоснется к ним.
5. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть, прежде чем прикреплять или снимать детали.
6. Тип Y: Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не допускайте, чтобы кабель свисал с края стола или столешницы и касался горячих поверхностей.
10. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в горячую духовку.
11. Соблюдайте особую осторожность при обращении с устройством, содержащим горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем шнур к розетке. Чтобы отключить прибор, установите любой элемент управления в положение «OFF», а затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Этот прибор предназначен ТОЛЬКО для домашнего использования.

Короткий кабель питания снижает риск запутывания или спотыкания о длинный кабель.

Внутри нет деталей, подлежащих ремонту пользователем. Не пытайтесь обслуживать это изделие.

ВВЕДЕНИЕ

Аэрогриль - это простой и здоровый способ приготовления любимых блюд. Благодаря быстрой циркуляции горячего воздуха и верхней решетке можно приготовить самые разнообразные блюда. Самое большое преимущество заключается в том, что Air Fryer нагревает пищу во всех направлениях и для большинства ингредиентов не требуется использование масла.

ОПАСНОСТЬ

- Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте его под проточной водой.
- Во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания не допускайте попадания жидкостей в прибор.
- Держите все ингредиенты в корзине или не допускайте их контакта с нагревательными элементами.
- Не закрывайте отверстие для выхода воздуха во время работы прибора.
- Наполнение корзины маслом может привести к пожару.
- Никогда не прикасайтесь к внутренним частям включенного прибора.

ВНИМАНИЕ

Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не прошли инструктаж и не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в местной сети.
- Не используйте прибор, если повреждены вилка, шнур питания или другие детали.
- Не поручайте замену или ремонт поврежденного шнура питания неуполномоченным лицам.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор к питанию и не работайте с панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте устройство у стены или рядом с другим оборудованием. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.
- Не ставьте на прибор никаких предметов.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
- При жарке в горячем воздухе горячий пар выходит через вентиляционные отверстия. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от паровых и воздушных отверстий. Также следует соблюдать осторожность, так как горячий пар и воздух могут выходить из прибора при извлечении корзины.
- Все доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы заметили темный дым, выходящий

из него. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем вынимать вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он может быть непригоден для безопасного использования в таких помещениях, как кухни персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях, пансионатах и других жилых помещениях.
- В случае неправильного использования прибора или его использования в профессиональных или полупрофессиональных целях, а также в случае неправильного использования прибора или его использования в профессиональных или полупрофессиональных целях или его использования не в соответствии с инструкцией по эксплуатации гарантия теряет силу, и мы можем отказаться от любой ответственности за причиненный ущерб.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется.
- Прибор должен остыть в течение 30 минут, прежде чем его можно будет безопасно эксплуатировать или чистить.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Этот прибор оснащен таймером; когда время дойдет до 0, прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
 2. Удалите все наклейки и этикетки с прибора.
 3. Тщательно вымойте корзину и поддон горячей водой с жидкостью для мытья посуды и неабразивной губкой.
 4. Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.
- Это Аэрогриль, работающая без масла и горячего воздуха. Не наполняйте сковороду маслом или жиром для жарки.

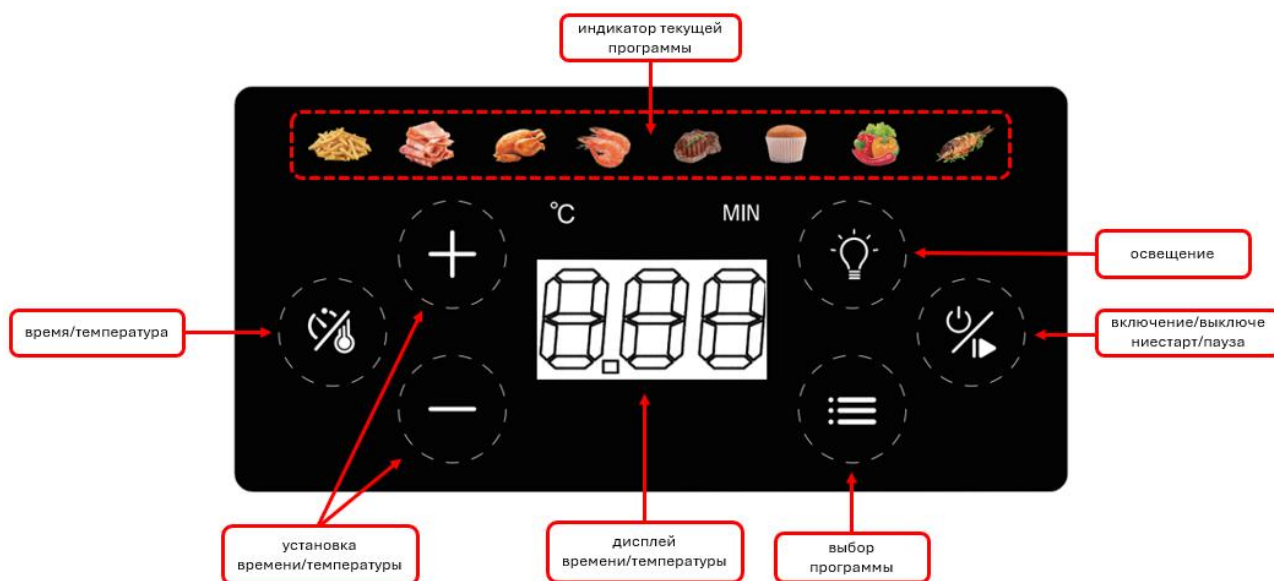
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.
Не ставьте прибор на поверхности, не устойчивые к высоким температурам.
2. Поместите решетку в корпус.
3. Извлеките кабель из отсека для хранения в нижней части прибора.
Не наливайте масло или любую другую жидкость в кастрюлю.
Не ставьте на прибор никаких предметов, так как это будет препятствовать потоку воздуха и отрицательно скажется на эффекте жарки горячим воздухом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Осторожно извлеките чашу из прибора.
3. Поместите ингредиенты в кастрюлю.
ВНИМАНИЕ: Не превышайте значение МАХ, так как это может повлиять на качество блюда.
4. Вставьте чашу обратно в прибор.
Убедитесь, что чаша точно установлена на направляющих в корпусе аэрофритюрницы.
Никогда не используйте чашу без установленного поддона для сбора капель.
Внимание: Не прикасайтесь к чаше во время использования и некоторое время после него, так как она сильно нагревается.
Держите чашу только за ручку.
5. Определите необходимое время приготовления пищи.
Добавьте 3 минуты к времени приготовления, если прибор холодный.
Внимание: При желании можно оставить прибор разогреваться без ингредиентов. Затем наполните чашу и установите необходимое время.
 - a. Таймер начнет отсчет установленного времени приготовления.
 - b. Излишки масла из ингредиентов собираются на дне сковороды.
6. Некоторые ингредиенты необходимо встряхнуть на половине времени приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытащите чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем вставьте ее обратно в прибор.
7. Когда вы услышите звон таймера, это означает, что установленное время приготовления истекло. Выньте чашу из прибора и поставьте ее на подставку.
ВНИМАНИЕ: Прибор можно выключить и вручную.
Для этого нажмите кнопку питания START/PAUSE и удерживайте ее в течение 0,5 секунды. Прибор выключится.
8. Проверьте готовность ингредиентов.
Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.
9. Чтобы извлечь ингредиенты, вытащите чашу из аэрофритюрницы и поставьте ее на подставку.
Не переворачивайте чашу вверх дном, так как излишки масла, скопившиеся на дне сковороды, вытекут на ингредиенты.
Сковорода и ингредиенты горячие, Аэрогриль предварительно нагрета. В зависимости от типа ингредиентов, находящихся во фритюрнице, из сковороды может выходить пар.
10. Переложите содержимое миски.
Совет: Крупные или деликатные ингредиенты следует вынимать из корзины с помощью щипцов.
11. Прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции продуктов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



НАСТРОЙКИ

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для конкретных ингредиентов.

ВНИМАНИЕ: Помните, что эти параметры являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки.

Поскольку технология Rapid Air, которой оснащена Аэрогриль, мгновенно нагревает воздух внутри нее, извлечение чаши из прибора на мгновение во время приготовления практически не нарушает процесс.

Советы

- Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени на подготовку, чем крупные.
- Большее количество ингредиентов требует чуть большего времени приготовления, меньшее - чуть меньшего.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и поможет избежать неравномерного прожаривания ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель для получения хрустящей корочки.
- Очень жирные ингредиенты не следует готовить в приборе.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрофритюрнице.
- Оптимальное количество хрустящего картофеля фри, которое можно приготовить в приборе, составляет 500 граммов.
- Если вы хотите испечь пирог или киш или обжарить деликатные ингредиенты или начинку, поместите противень или жаропрочное блюдо в корзину фритюрницы.

- Вы также можете использовать прибор для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150°C на время до 10 минут.

	Мин-макс количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Встряхнуть	Дополнительная информация
Тонкие замороженные картофельные чипсы	500-1000	18-26	200	Да	
Толстые замороженные картофельные чипсы	500-1000	22-30	200	Да	
Картофельная запеканка	400	20-25	200	Да	
Стейк	100-400	10-15	180		
Свинные отбивные	100-400	10-15	180		
Гамбургер	100-400	10-15	180		
Сосиска в тесте	100-400	13-15	200		
Куриные палочки	100-400	25-30	180		
Куриная грудка	100-400	15-20	180		
Сайгонки	100-350	8-10	200	Да	Использовать готовые ингредиенты для запекания
Замороженные куриные наггетсы	100-400	6-10	200	Да	Использовать готовые ингредиенты для запекания
Замороженные рыбные палочки	100-350	6-10	200		Использовать готовые ингредиенты для запекания
Замороженный хлеб с корочкой Сырные закуски	100-350	8-10	180		Использовать готовые ингредиенты для запекания
Фаршированные овощи	100-350	10	160		
Тесто	250	8-15	180		Использовать форму для выпечки
Киш	350	20-22	180		Используйте форму для выпечки /жаропрочную посуду
Маффины	250	15-18	200		Использовать форму для выпечки
Сладкие закуски	350	20	160		Используйте форму для выпечки /жаропрочную посуду

ВНИМАНИЕ: Если вы начинаете жарить, пока прибор еще холодный, добавьте 3 минуты к времени приготовления.

ЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и поддон для сбора капель имеют антипригарное покрытие. Не используйте для их очистки металлическую посуду или грубые чистящие средства, так как это может повредить покрытие.

1. Выньте вилку шнура питания из розетки и подождите, пока устройство остынет.

ВНИМАНИЕ: Снимите чашу, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

Остатки грязи можно удалить с помощью обезжиривающего средства.

Совет: Если к чаше или поддону прилипла грязь, наполните чашу горячей водой и жидкостью для мытья посуды. Поместите поддон внутрь и оставьте на 10 минут.

3. Очистите внутреннюю поверхность устройства горячей водой и неабразивной губкой или тканью.

4. Очистите нагревательный элемент с помощью щетки, чтобы удалить остатки пищи.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По окончании срока службы данное изделие нельзя выбрасывать как обычные бытовые отходы, его необходимо сдать в центр сбора и повторной переработки электрического и электронного оборудования. Об этом информирует символ перечеркнутого мусорного контейнера на колесах (рис. 8), размещенный на изделии, инструкции пользователя или упаковке. Пластмассы, используемые в устройстве, подлежат повторной переработке в соответствии с их назначением. Благодаря повторному использованию, использованию материалов или иным формам применения бывшего в употреблении оборудования, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды. Пользователь обязан вернуть использованное оборудование и батареи (если таковые имеются) в пункты сбора использованного электрического и электронного оборудования и батарей.



Декларация СЕ

Устройство было разработано, произведено и выпущено на рынок в соответствии с требованиями Директив 2014/35/EU (LVD), 2014/30/EU (EMC) и 2009/125/EC (ERP), поэтому изделие получило маркировку СЕ и на него была выпущена декларация соответствия, которая была предоставлена органам надзора за рынком.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. РРН АКРО дает гарантию на бесперебойную работу устройства.
2. Чтобы гарантия была признана, покупатель должен предоставить оригинал документа, подтверждающего покупку.
3. Гарантия действует исключительно на территории Республики Польша.
4. Дефекты или повреждения оборудования, обнаруженные в течение гарантийного срока, будут устранены бесплатно в срок:
 - 14 рабочих дней с момента доставки оборудования в сервисный центр покупателем товара
 - 21 рабочий день с момента предъявления рекламации, если о повреждении Было уведомлено по телефону на польский национальный номер сервисной службы
 - 30 рабочих дней с момента поступления рекламации в магазин, где была

- совершена покупка, или если ремонт требует импорта запасных частей.
5. Гарантийный срок для пользователя составляет 36 месяцев с даты продажи.
 6. Покупатель в течение гарантийного срока имеет право обменять оборудование на новое, если ремонт не может быть выполнен. Это решение принимается отделом сервиса и рекламаций АКРО. Замена оборудования на бездефектное осуществляется магазином, в котором оно было приобретено.
 7. Гарант имеет право отказать в замене оборудования, указанного в разделе 6, в случае любого механического или химического повреждения, свидетельствующего о ненадлежащем использовании или обслуживании устройства.
 8. Гарантия не распространяется на:
 - полномочия требовать выполнения операций, за которые, согласно инструкции пользователя, несет ответственность пользователь, включая: установку и подключение устройств, техническое обслуживание, замену угольных фильтров, замену осветительных приборов и регулировку устройств.
 - дефекты, вызванные неправильным использованием оборудования, небрежность и ущерб, вызванный проникновением загрязняющих веществ или инородных тел в середину устройства,
 - механические, термические и химические повреждения, а также повреждения, вызванные в результате воздействия внешних сил (скачки напряжения, молнии)
 - элементы из стекла, пластика и все виды обесцвечивания, сколы и вмятины.
 9. Покупатель теряет гарантийные права в случае:
 - несанкционированного ремонта и изменения конструкции Неуполномоченными лицами,
 - неправильной или не соответствующей требованиям инструкции установки или эксплуатации устройства.
 10. Оборудование, в принципе, предназначено для использования в индивидуальном домашнем хозяйстве. Гарантийный срок на оборудование, используемое в коммерческих целях, сокращен до 6 месяцев.
 11. Гарантийный срок продлевается на время выполнения ремонта.
 12. Покупатель обязан сохранить заводскую упаковку без повреждений, включая заполнение. В особых случаях необходимо отправить оборудование обратно производителю. Гарант не несет ответственности за механические повреждения, вызванные ненадлежащей упаковкой оборудования при транспортировке.
 13. В случае очевидной необоснованности рекламационного сообщения, особенно при отсутствии дефекта в оборудовании или наличии обстоятельств, исключающих ответственность Гаранта, Гарант отказывает в ремонте/замене оборудования по предоставленной Гарантии, одновременно представляя Покупателю обоснование занятой позиции. В такой ситуации пользователь имеет право на ремонт за плату, соответствующую выполненной работе.

14. Данная гарантия не исключает, не ограничивает и не приостанавливает права покупателя, вытекающие из несоответствия товара условиям контракта.
15. В вопросах, не предусмотренных условиями настоящего гарантийного талона, применяются соответствующие положения Гражданского кодекса.

NOTATKI / NOTES / ЗАПИСКИ

AKPO

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe „AKPO” Spółka Jawna
05-080 Izabelin-Laski,
ul. Łąkowa 10
www.akpo.pl