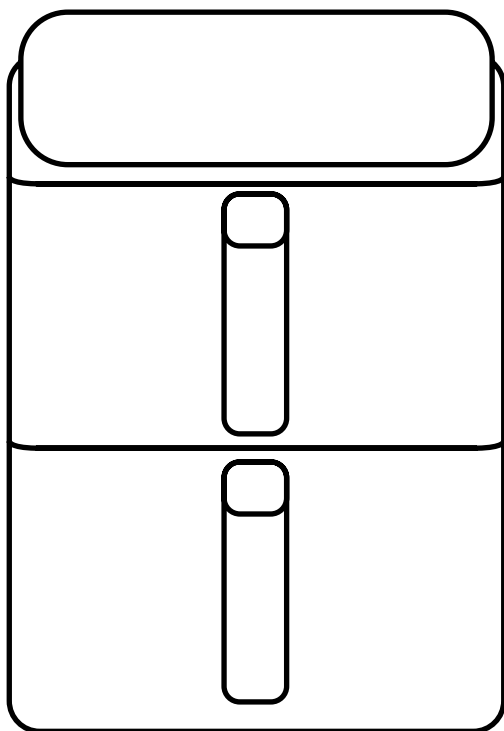


CREATE



Air Fryer Dual Stack

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Safety precautions	6
List of parts	8
Control Panel	8
Before using for the first time	9
Instructions for use	9
Preparation for use	9
Switched on	9
Work both areas at the same time	10
End of program	10
Power on/pause	10
Double cooking	10
Programs	11
Sync Off	11
How to use	12
Tips	12
Problem solving	13
Maintenance and cleaning	14

ESPAÑOL

Precauciones de seguridad	15
Lista de partes	17
Panel de control	17
Antes de usar por primera vez	18
Instrucciones de uso	18
Preparación de uso	18
Encendido	18
Trabajar las dos zonas al mismo tiempo	19
Fin del programa	19
Encender / pausar	19
Cocción doble	19
Programas	20
Sincronizar apagado	20
Modo de uso	21
Consejos	21
Solución de problemas	22
Mantenimiento y limpieza	23

PORTUGUÊS

Precauções de segurança	24
Lista de peças	26
Painel de controle	26
Antes de usar pela primeira vez	27
Instruções de uso	27
Preparação para uso	27
Ligado	27
Trabalhe as duas áreas ao mesmo tempo	28
Fim do programa	28
Ligar/pausar	28
cozimento duplo	28
Programas	29
Sincronização desativada	29
Modo de uso	30
Pontas	30
Solução de problemas	31
Manutenção e limpeza	32

FRANÇAIS

Précautions de sécurité	33
Liste des pièces	35
Panneau de commande	35
Avant la première utilisation	36
Mode d'emploi	36
Préparation à l'utilisation	36
Allumé	36
Travailler les deux zones en même temps	37
Fin du programme	37
Allumer/mettre en pause	37
double cuisson	37
Programmes	38
Synchronisation désactivée	38
Mode d'utilisation	39
Conseils	39
Solution de problèmes	40
Entretien et nettoyage	41

INDEX

ITALIANO

Misure di sicurezza	42
Elenco delle parti	44
Pannello di controllo	44
Prima del primo utilizzo	45
Istruzioni per l'uso	45
Preparazione per l'uso	45
Acceso	45
Lavora in due aree contemporaneamente	46
Fine del programma	46
Accensione/pausa	46
doppia cottura	46
Programmi	47
Sincronizzazione disattivata	47
Come usare	48
Suggerimenti	48
Risoluzione dei problemi	49
Manutenzione e pulizia	50

DEUTSCH

Sicherheitsvorkehrungen	51
Teileliste	53
Bedienfeld	53
Vor dem ersten Gebrauch	54
Gebrauchsanweisung	54
Vorbereitung für den Einsatz	54
Eingeschaltet	54
Bearbeiten Sie beide Bereiche gleichzeitig	55
Ende des Programms	55
Einschalten/Pause	55
doppeltes Kochen	55
Programme	56
Synchronisierung aus	56
Wie benutzt man	57
Tipps	57
Probleme lösen	58
Wartung und Reinigung	59

NEDERLANDS

Veiligheidsmaatregelen	60
Lijst met onderdelen	62
Controlepaneel	62
Voordat u het voor de eerste keer gebruikt	63
Gebruiksaanwijzing	63
Vorbereitung voor gebruik	63
Ingeschakeld	63
Werk beide gebieden tegelijkertijd	64
Einde programma	64
Aan/pauze	64
dubbel koken	64
Programma's	65
Synchroniseren uit	65
Hoe te gebruiken	66
Tips	66
Probleemoplossing	67
Onderhoud en reiniging	68

POLSKI

Środki ostrożności	69
Lista części	71
Panel sterowania	71
Przed pierwszym użyciem	72
Instrukcja użycia	72
Przygotowanie do użycia	72
Włączony	72
Pracuj w obu obszarach jednocześnie	73
Koniec programu	73
Włącz/wstrzymaj	73
podwójne gotowanie	73
Programy	74
Synchronizacja wyłączona	74
Jak używać	75
Porady	75
Rozwiązywanie problemów	76
Konserwacja i czyszczenie	77

Thank you for choosing our air fryer. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.

The safety precautions listed here reduce the risk of fire, electric shock, and injury when followed correctly. Keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, purchase receipt and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electrical appliance. The manufacturer will not be held responsible for any damage resulting from the user's failure to follow these instructions.

SAFETY PRECAUTIONS

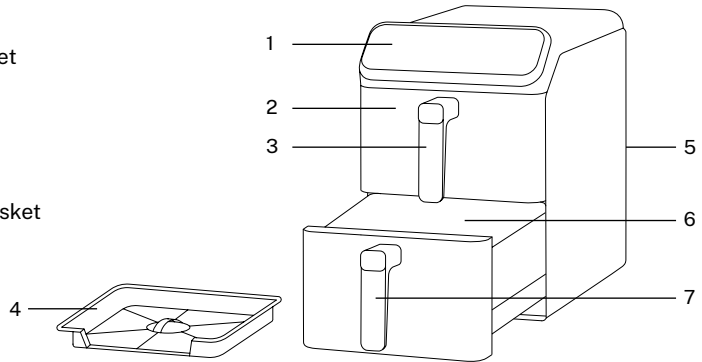
Basic safety precautions should be observed before using any electrical appliance.

- Never immerse the housing containing the electrical components and heating elements in water or rinse it under the tap.
- Do not allow water or other liquid to enter the appliance to avoid electric shock.
- Always place the ingredients to be fried in the fryer basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is in operation.
- Do not fill the frying basket with oil, as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local network voltage in your country before connecting the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced at an authorized service center by similarly qualified persons to avoid danger.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older 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 that may arise. .
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when the appliance is turned on or cooling down.
- Keep the main cable away from hot surfaces.

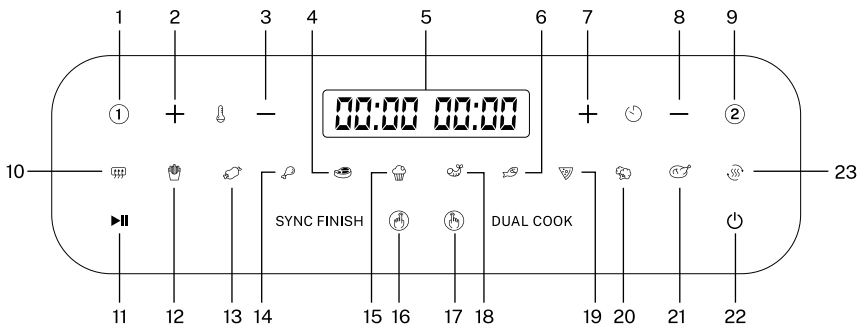
- Do not plug in the appliance or handle the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to a grounded wall outlet and always ensure that the plug is properly inserted into the wall outlet.
- Never connect this appliance to an external timer.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances; Leave at least 10 cm of free space at the back and sides and 10 cm of free space on top of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than that described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and air outlet openings. Be careful of hot steam and hot air when removing the frying basket from the appliance.
- The surface under the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke to stop before removing the frying tray from the appliance.
- **CAUTION:**
 - Place the appliance on a horizontal and stable surface.
 - Always unplug the appliance after use.
 - Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.
 - Remove burnt remains from the appliance.
 - This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments, or for customers in hotels or other similar environments.
 - If the device is used incorrectly or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty becomes void and the seller declines any responsibility for any damage that may be caused.

LIST OF PARTS

1. Control panel
2. Top cooking basket
3. Top handle
4. Grid
5. Air outlet
6. Lower cooking basket
7. Lower handle



CONTROL PANEL



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Upper basket button | 13. Meat programme |
| 2. Temperature increase button | 14. Chicken thigh programme |
| 3. Lower temperature button | 15. Cake programme |
| 4. Fillet programme | 16. Synchronised end button |
| 5. Indicator display | 17. Duplicate settings button |
| 6. Fish programme | 18. Prawn programme |
| 7. Increase time button | 19. Pizza programme |
| 8. Decrease time button | 20. Vegetable programme |
| 9. Lower basket button | 21. Chicken programme |
| 10. Preheat programme | 22. On/off button |
| 11. Start/pause button | 23. Reheated programme |
| 12. French fries programme | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Make sure you remove all packaging materials.
 2. Remove all stickers or labels from the appliance except the rating label.
 3. Clean the frying basket thoroughly with hot water and a little liquid soap using a non-abrasive sponge.
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
 4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- When the air fryer is first heated, it may emit a slight smoke or odor. This is normal for many devices, this does not affect the safety of your device.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREPARATION FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Do not place the appliance on a non-heat resistant surface.
- Place the baskets in the fryer drawer.
- Do not fill the baskets with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the appliance, the air flow will be interrupted and affect the result of hot air frying.

SWITCHED ON

1. Plug the device into the power outlet, then it will beep. The device will go into standby mode and all the lights will turn off.

Note: Cooking zone 1 and zone 2 operate individually.

2. Press the power button  and the fryer screen will turn on.
3. Then press the button  either  You have to select the cooking zone you want to use.
4. In order to change the temperature and cooking time, select one of the preset programmes and use the  and  buttons to adjust it. You can also press the icon of one of the preset programmes to cook different foods.
5. Once all the parameters have been selected, press the key  and the fryer will start to work.

Temperature range.

- The temperature control range of the fryer is 50-200°C, each click of the buttons  either  the temperature will increase or decrease by 10°C.
- When the temperature is 200°C, if you press the key  will return to a temperature of 50°C. Press the button  at a temperature of 50°C and will return to 200°C.
- In the process of temperature control, the digital temperature display will flash on the screen (will not flash during work), after flashing 3 times, the temperature will have been set.

Rank of time

- The setting time range is 1 to 60 minutes, each click of the buttons  either  the time will increase or decrease by 1 min.
- When the display shows 60 min, if you press the  the time will return to 01 min. At 01 min, if you press the button , the temperature will return to 60 min.
- In the process of controlling the time, the digital time display will flash on the screen (it will not flash during work), after flashing 3 times, the time will have been set.

WORK BOTH AREAS AT THE SAME TIME

1. Press the power button , then press the zone one button ① and select the cooking function you want for that zone.
 - You can adjust the time and temperature freely using the buttons  either .
 - You can also press any icon of the preset programs to cook different foods.
2. After setting the function ①, Press the button ② and select the desired cooking function.
 - You can adjust the time and temperature freely using the buttons  either .
 - You can also press any icon of the preset programs to cook different foods.
3. After setting the above program, press the button  for the unit to start working.
 - Each function will have its own default time and temperature.
 - You can adjust the time and temperature freely using the buttons.  either  of temperature and time.

▶▶ POWER ON/PAUSE

- After selecting the program you want to use, set the correct time and temperature, press the button , it will start flashing, after a beep sounds, the machine will start working.
- During the operation of the machine, if you want to pause cooking, press the button , after hearing a beep the machine will pause and stop working. The button  will start flashing.
- During the operation of the fryer, if you press the button , it will beep and stop working, returning to standby mode.

Note:

- During operation of the fryer you can remove the cooking basket. The machine will stop working and you can check the cooking result or add more food if you wish.
- Once the basket is inserted into the drawer correctly, the machine will continue working in the previously configured program.

END OF PROGRAM

- Once the working time has ended, the fryer will stop heating, the display will show 00 min. and some beeps will sound.
- The motor will continue to run for one minute after the cooking time is up, then it will go into standby mode.

DUAL
COOK

DOUBLE COOKING

If you want to configure the same cooking in both zones, follow the following steps:

1. Place food in both areas.
2. Set the parameters or program you want to use.
3. Press the double cook button  and the values set in the zone will be automatically set in zone 2.
4. Then press the button  and the fryer will start to work.

SYNC OFF

Before starting this function, configure the two cooking zones with the desired cooking parameters:

1. Place the food in basket 1.
2. Program zone 1 by pressing the button ① and select the parameters or program you want for this zone.
3. Place the food you want to cook in basket 2.
4. Program zone 2 by pressing the button ② and select the parameters or program you want for this zone.
5. Once the cooking parameters for each basket have been selected, select the sync off button .
6. Then press the button  and the fryer will start to work.

PROGRAMS

Icon	Program	Time	Temperature
	Preheat	3 min.	180 °C
	French fries	25 min.	200 °C
	Meat	12 min.	200 °C
	Drumsticks	20 min.	200 °C
	Steak	12 min.	180 °C
	Cake	25 min.	160 °C
	Shrimp	8 min.	180 °C
	Fish	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Vegetables	10 min.	160 °C
	Chicken	30 min.	200 °C
	Reheat	15 min.	150 °C

Caution:

- Do not touch the cooking basket for approximately 30 minutes after use as it becomes very hot.
- Hold the basket by the handle only.

HOW TO USE

1. Connect the plug to a grounded outlet.
2. Place the ingredients in the cooking basket and then insert the cooking basket in the correct position inside the fryer.
3. Select the desired programme and press the start/pause button  to start cooking. If you want to adjust the temperature and cooking time use the  and  buttons.
4. The screen will show the temperature and time. Temperature is the set temperature and time is the remaining working time. The program you have selected will flash on the screen.
Note: Some ingredients require stirring halfway through the preparation time. To shake the ingredients, you can remove the basket from the appliance by the handle and shake it. You can then slide the basket back into the air fryer.
5. After the established preparation time, a beep will sound and the fryer will stop heating. You can remove the basket from the fryer and place it on a heat resistant surface.
6. Check if the ingredients are ready.
7. If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the cooking basket back into the air fryer and cook them for a few more minutes.
8. Once the food is cooked, empty the inside of the tray into a bowl or plate.
Advice: For large or fragile ingredients use a pair of tongs to remove ingredients from the basket.
9. When one batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Note: When you use the fryer for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the fryer.

In addition to the preset programs, you can also use this fryer to prepare other foods by setting the time and temperature of your choice.

The following table helps you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Please note that these settings are for reference only. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best configuration for your ingredients.

Because our fryer instantly reheats the air inside the appliance, briefly removing the frying tray from the appliance during hot air frying hardly disrupts the process.

TIPS

- Do not overfill the frying pan with food.
- Adding a small amount of oil to foods can make them crispier.
- Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to foods.
- You can air fry frozen foods that can be baked in the oven.
- To make cakes, pies, or any food with filling or batter, you can place the food in a heat-resistant container and place it on the frying pan.
- Dry foods with marinades before adding them to the cooking basket.
- To reheat food simply set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- It is better to add 3 minutes to the preparation time before starting frying if the appliance is cold.

PROBLEM SOLVING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into a grounded outlet.
The ingredients fried with the fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Modify the desired temperature settings.
	The preparation time is too short.	Set the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that are stacked on top of each other should be shaken or flipped halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crisp when they come out of the fryer.	You used a type of snack intended to be prepared in a traditional fryer.	Use oven-safe snacks or lightly drizzle a little oil over the snacks for a crispier result.
Can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed correctly in the pot.	Push the basket down into the fryer until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing ingredients that are too greasy.	When too greasy ingredients are fried in the fryer, a large amount of oil seeps into the basket. The oil produces white smoke and the basket may get hotter than normal. This does not affect the device or the final result.
	The basket still contains traces of grease from previous use.	White smoke is caused by the heating of the grease in the basket, make sure to clean it properly after each use.
French fries are fried unevenly in the fryer.	You did not use the correct type of potato.	Use the proper potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You didn't rinse the potatoes well before frying them.	Rinse the potatoes properly to remove the starch from the outside.
French fries are not crisp when they come out of the fryer.	The crispiness of French fries depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Make sure you dry the potato sticks well before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier bite.
		Add a little more oil for a crispier result.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the appliance after each use.
- The frying basket, the rack and the interior of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal cookware or abrasive cleaning materials to clean as this could damage the non-stick coating.
- Always remove the plug from the outlet and allow the appliance to cool before cleaning the fryer.
- After use, remove the cooking basket from the fryer for faster cooling.
- Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
- Clean the basket with hot water, a little liquid soap and a non-abrasive sponge.
- You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.
- Advice: If there is dirt stuck to the bottom of the basket, fill the tray with hot water and a little liquid laundry soap. Let soak for approximately 10 minutes to soften the dirt.
- Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove food residue.

Storage

- Always unplug the appliance and let it cool before storing it.
- Make sure all parts are clean and dry.
- If you are going to spend a period without using the product, store it in a clean, dry place that does not have much humidity.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestra freidora de aire. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico eléctrico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

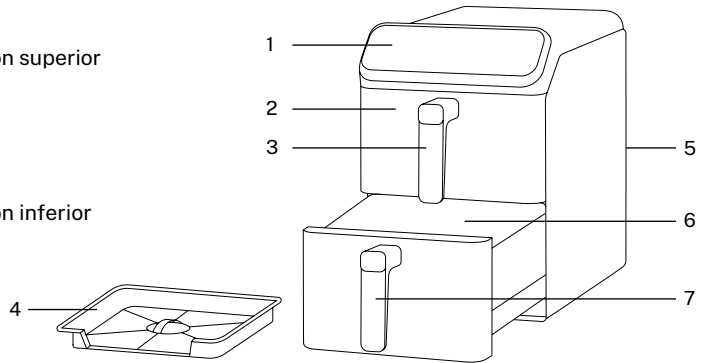
Antes de usar cualquier aparato eléctrico deben observarse las precauciones básicas de seguridad.

- Nunca sumerja en agua la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta de la freidora, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la cesta para freír con aceite, ya que esto puede provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la red local de su país antes de conectar el aparato.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo en un centro de servicio autorizado por personas igualmente calificadas para evitar peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que se pueden producir.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o enfriándose.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.

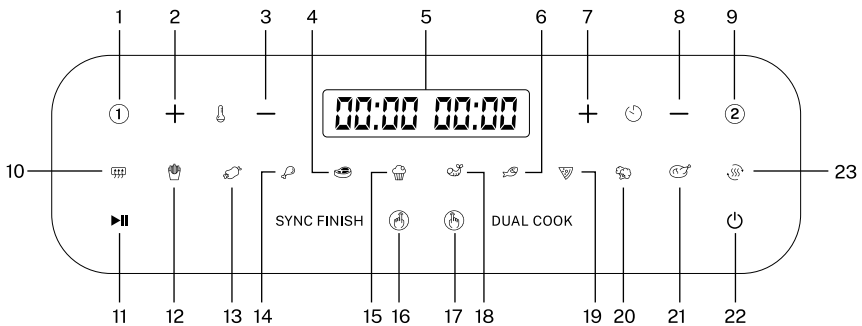
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de pared con toma de tierra y asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de pared.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos; Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- 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. Tenga cuidado con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la cesta para freír del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la bandeja para freír del aparato.
- **PRECAUCIÓN:**
 - Coloque el aparato sobre una superficie horizontal y estable.
 - Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
 - Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
 - Retire los restos quemados del aparato.
 - Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo, ni para clientes en hoteles u otros entornos similares.
 - Si el aparato se utiliza incorrectamente o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que puedan causarse.

LISTA DE PARTES

1. Panel de control
2. Cesta para cocción superior
3. Asa superior
4. Rejilla
5. Salida de aire
6. Cesta para cocción inferior
7. Asa inferior



PANEL DE CONTROL



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Botón cesta superior | 13. Programa carne |
| 2. Botón de aumentar temperatura | 14. Programa muslos de pollo |
| 3. Botón de disminuir temperatura | 15. Programa pastel |
| 4. Programa filete | 16. Botón final sincronizado |
| 5. Pantalla indicadora | 17. Botón duplicar ajustes |
| 6. Programa pescado | 18. Programa gambas |
| 7. Botón de aumentar tiempo | 19. Programa pizza |
| 8. Botón de disminuir tiempo | 20. Programa verduras |
| 9. Botón cesta inferior | 21. Programa pollo |
| 10. Programa precalentar | 22. Botón encender/apagar |
| 11. Botón empezar/pausar | 23. Programa recalentado |
| 12. Programa patatas fritas | |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Asegúrese de que retira todos los materiales de embalaje.
 2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de clasificación.
 3. Limpie a fondo la cesta de freír, con agua caliente y un poco de jabón líquido utilizando una esponja no abrasiva.
Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.
 4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Cuando la freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Es normal en muchos aparatos, esto no afecta la seguridad de su aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

PREPARACIÓN DE USO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
- Coloque las cestas en el cajón de la freidora.
- No llene las cestas con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

ENCENDIDO

1. Conecte el aparato a la toma del corriente, después este producirá un pitido. El aparato entrará en modo espera y todas las luces se apagarán excepto .

Nota: La zona 1 y la zona 2 de cocción funcionan individualmente.

2. Presione el botón de encendido  y la pantalla de la freidora se encenderá.
3. Después presione el botón ① o ② que selecciona la zona de cocción que desea utilizar.
4. Para poder modificar la temperatura y el tiempo de cocción, seleccione uno de los programas preestablecidos y utilice los botones de  y  para ajustarlo. También puede presionar el icono de uno de los programas preestablecidos para cocinar diferentes alimentos.
5. Una vez seleccionados todos los parámetros presione la tecla  y la freidora comenzará a funcionar.

Rango de temperatura.

- El rango de control de temperatura de la freidora es de 50-200°C, cada clic en los botones  o  la temperatura aumentará o reducirá 10°C.
- Cuando la temperatura se encuentra en 200°C, si presiona la tecla  volverá a una temperatura de 50°C. Presione el botón  a una temperatura de 50°C y regresará a 200°C.
- En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, la temperatura se habrá configurado.

Rango de tiempo

- El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 minutos, cada clic en los botones  o  el tiempo aumentará o reducirá 1 min.
- Cuando la pantalla muestra 60 min, si presiona el botón de  el tiempo volverá a 01 min. A 01 min, si presiona el botón de , la temperatura volverá a 60 min.
- En el proceso de control del tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadeará durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, el tiempo se habrá configurado.

TRABAJAR LAS DOS ZONAS AL MISMO TIEMPO

1. Presione el botón de encendido , luego presione el botón de zona uno  y seleccione la función de cocción que desee para esa zona.
 - Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones  o .
 - También puede presionar cualquier ícono de los programas preestablecidos para cocinar diferentes alimentos.
2. Después de configurar la función , presione el botón  y seleccione la función de cocción deseada.
 - Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones  o .
 - También puede presionar cualquier ícono de los programas preestablecidos para cocinar diferentes alimentos.
3. Tras configurar el programa anterior, presione el botón  para que la unidad comience a funcionar.
 - Cada función tendrá su propio tiempo y temperatura predeterminados.
 - Usted podrá ajustar el tiempo y la temperatura libremente usando los botones  o  de temperatura y tiempo.

►|| ENCENDER / PAUSAR

- Después de seleccionar el programa que desea utilizar, configure el tiempo y la temperatura correctos, presione el botón , comenzará a parpadear, después de que suene un pitido, la máquina comenzará a funcionar.
- Durante el funcionamiento de la máquina, si usted desea pausar la cocción, presione el botón , tras escuchar un pitido la máquina se pausará y dejará de funcionar. El botón  comenzará a parpadear.
- Durante el funcionamiento de la freidora si presiona el botón , esta emitirá unos pitidos y dejará de funcionar volviendo al modo de espera.

Nota:

- Durante el funcionamiento de la freidora puede retirar la cesta de cocción. La máquina dejará de funcionar y usted podrá verificar el resultado de la cocción o agregar más alimentos si lo desea.
- Una vez insertada la cesta en el cajón correctamente la máquina continuará trabajando en el programa configurado anteriormente.

FIN DEL PROGRAMA

- Una vez finalizado el tiempo de trabajo la freidora dejará de calentar, la pantalla mostrará 00 min. y sonarán unos pitidos.
- El motor continuará funcionando durante un minuto tras acabar el tiempo de cocción, después entrará en modo espera.

DUAL COOK COCCIÓN DOBLE

Si usted desea configurar la misma cocción en las dos zonas siga los siguientes pasos:

1. Coloque la comida en las dos zonas.
2. Configure los parámetros o el programa que desee utilizar.
3. Presione el botón de cocción doble  y los valores establecidos en la zona se configurarán automáticamente en la zona 2.
4. Después presione el botón  y la freidora comenzará a funcionar.

SINCRONIZAR APAGADO

Antes de comenzar con esta función configure las dos zonas de cocción con los parámetros que desee de cocinado:

1. Coloque la comida en la cesta 1.
2. Programe la zona 1 presionando el botón ① y seleccione los parámetros o programa que desee para esta zona.
3. Coloque la comida que desee cocinar en la cesta 2.
4. Programe la zona 2 presionando el botón ② y seleccione los parámetros o programa que desee para esta zona.
5. Una vez seleccionados los parámetros de cocción de cada cesta seleccione el botón de sincronizar apagado .
6. Después presione el botón  y la freidora comenzará a funcionar.

PROGRAMAS

Icono	Programa	Tiempo	Temperatura
	Precalentar	3 min.	180 °C
	Patatas fritas	25 min.	200 °C
	Carne	12 min.	200 °C
	Muslos de pollo	20 min.	200 °C
	Filete	12 min.	180 °C
	Pasteles	25 min.	160 °C
	Gambas	8 min.	180 °C
	Pescado	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Verduras	10 min.	160 °C
	Pollo	30 min.	200 °C
	Recalentar	15 min.	150 °C

Precaución:

- No toque la cesta de cocción durante aproximadamente 30 minutos después de su uso, ya que se calienta mucho.
- Sostenga la cesta únicamente por el asa.

MODO DE USO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Coloque los ingredientes en la cesta de cocción y posteriormente introduzca la cesta de cocción en la posición correcta en el interior de la freidora.
3. Seleccione el programa que desee y presione el botón de inicio/pausa  para comenzar a cocinar. Si desea ajustar la temperatura y el tiempo de cocción utilice los botones de  y .
4. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura establecida y el tiempo es el tiempo de trabajo restante. El programa que ha seleccionado parpadeará en la pantalla.
Nota: Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, puede sacar la cesta del aparato por el asa y agitarla. Luego, puede deslizar la cesta nuevamente en la freidora.
5. Transcurrido el tiempo de preparación establecido sonará uno pitido y la freidora dejará de calentar. Usted podrá sacar la cesta de la freidora y colocarla sobre una superficie resistente al calor.
6. Compruebe si los ingredientes están listos.
7. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente puede deslizar la cesta de cocción nuevamente dentro de la freidora y cocinarlos durante unos minutos más.
8. Un vez cocinados los alimentos, vacíe el interior de la bandeja en un bol o en un plato.
Consejo: Para ingredientes grandes o frágiles use un par de pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.
9. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora estará lista instantáneamente para preparar otro lote.

Nota: Cuando utilice la freidora por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es fundamental asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora.

Además de los programas preestablecido, también puede utilizar esta freidora para preparar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura a su elección.

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son solo como referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Debido a que nuestra freidora recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente la bandeja para freír del aparato durante la fritura con aire caliente apenas altera el proceso.

CONSEJOS

- No llene demasiado la bandeja para freír con alimentos.
- Agregar una pequeña cantidad de aceite a los alimentos puede hacerlos más crujientes.
- Los aerosoles de aceite son buenos para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a los alimentos.
- Puede freír al aire alimentos congelados que se pueden hornear en el horno.
- Para hacer pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o rebozado, puede colocar los alimentos en un recipiente resistente al calor y colocarlo en la bandeja para freír.
- Seque los alimentos con adobos antes de agregarlos a la cesta de cocción.
- Para recalentar alimentos simplemente ajuste la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.
- Es mejor añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de empezar a freír si el aparato está frío.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.
Los alimentos no están completamente cocidos	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta de cocción. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Modifique los ajustes de temperatura deseados.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el tiempo de preparación requerido.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno sobre otro deben agitarse o voltearse a la mitad del tiempo de preparación.
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora.	Utilizó un tipo de snacks destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use snacks para horno o rocíe ligeramente un poco de aceite sobre los snacks para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la cesta en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la freidora hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Estás preparando ingredientes demasiado grasosos.	Cuando se frien ingredientes demasiado grasosos en la freidora, se filtra una gran cantidad de aceite en la cesta. El aceite produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta aún contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la cesta, asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas se frien de manera desigual en la freidora.	No utilizó el tipo de patata correcto.	Use las patatas apropiadas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó bien las patatas antes de freírlas.	Enjuague las patatas correctamente para eliminar el almidón del exterior.
Las patatas fritas no están crujientes cuando salen de la freidora.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que hay en las patatas.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
		Corta los palitos de patata más pequeños para que queden más crujientes.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpie el aparato después de cada uso.
- La cesta para freír, la rejilla y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe siempre antes de limpiar la freidora.
- Después de su uso, retire la cesta de cocción de la freidora para que la se enfríe más rápidamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
- Puede utilizar un líquido de lavado para eliminar los restos de suciedad.
- Consejo: Si hay suciedad pegada al fondo de la cesta, llene la bandeja con agua caliente y un poco de jabón líquido para lavar. Deje a remojar durante aproximadamente 10 minutos para que la suciedad se reblandezca.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

Almacenamiento

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar siempre antes de guardarlo.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Si va a estar una temporada sin usar el producto guárdelo en un lugar limpio y seco que no exista mucha humedad.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

Obrigado por escolher nossa fritadeira. Antes de utilizar este aparelho e para garantir a sua melhor utilização, leia atentamente as instruções.

As precauções de segurança listadas aqui reduzem o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos quando seguidas corretamente. Guarde o manual em local seguro para referência futura, assim como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se aplicável, dê estas instruções ao futuro proprietário do aparelho. Sempre siga as instruções básicas de segurança e medidas de prevenção de riscos ao usar um aparelho elétrico. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes da falha do usuário em seguir estas instruções.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

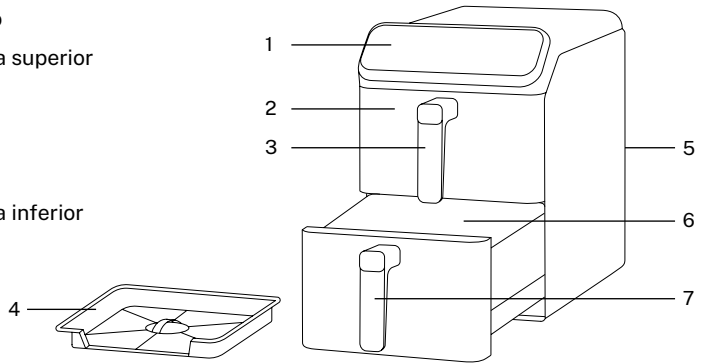
Precauções básicas de segurança devem ser observadas antes de usar qualquer aparelho elétrico.

- Nunca mergulhe a caixa que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento em água nem enxágue em água corrente.
- Não permita que água ou outro líquido entre no aparelho para evitar choque elétrico.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto da fritadeira, para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o cesto de fritar com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da rede local do seu país antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído num centro de assistência autorizado por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos que pode surgir.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando o aparelho estiver ligado ou esfriando.

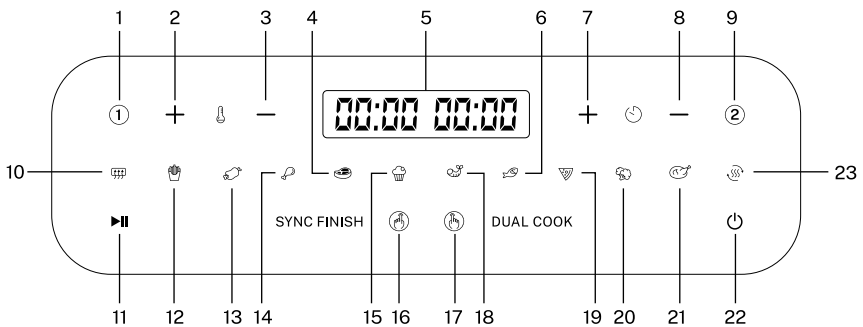
- Mantenha o cabo principal afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem manuseie o painel de controle com as mãos molhadas.
- Conecte o aparelho apenas a uma tomada aterrada e certifique-se sempre de que o plugue esteja inserido corretamente na tomada.
- Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou outros aparelhos; Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre na parte superior do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para nenhum fim diferente daquele descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem supervisão.
- Durante a fritura com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas de saída de ar, mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura das aberturas de saída de vapor e ar. Tenha cuidado com o vapor quente e o ar quente ao retirar o cesto de fritar do aparelho.
- A superfície sob o aparelho pode ficar quente durante o uso.
- Desligue imediatamente o aparelho se notar fumaça escura saindo do aparelho. Espere que a fumaça pare antes de retirar a bandeja de fritura do aparelho.
- **CUIDADO:**
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
 - Sempre desligue o aparelho após o uso.
 - Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo ou limpá-lo.
 - Remova os restos queimados do aparelho.
 - Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico normal. Não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários, escritórios, fazendas ou outros ambientes de trabalho, ou para clientes em hotéis ou outros ambientes similares.
 - Se o dispositivo for utilizado incorretamente ou não for utilizado de acordo com as instruções do manual do usuário, a garantia será anulada e o vendedor declinará qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ser causados.

LISTA DE PEÇAS

1. Painel de controlo
2. Cesto de cozedura superior
3. Pega superior
4. Grelha
5. Saída de ar
6. Cesto de cozedura inferior
7. Pega inferior



PAINEL DE CONTROLE



- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Botão do cesto superior | 13. Programa de carne |
| 2. Botão para aumentar a temperatura | 14. Programa coxas de frango |
| 3. Botão para baixar a temperatura | 15. Programa de bolos |
| 4. Programa de filetes | 16. Botão de fim sincronizado |
| 5. Ecrã indicador | 17. Botão de duplicação de definições |
| 6. Programa de peixe | 18. Programa camarão |
| 7. Botão de aumentar o tempo | 19. Programa Pizza |
| 8. Botão para diminuir o tempo | 20. Programa de legumes |
| 9. Botão para baixar o cesto | 21. Programa frango |
| 10. Programa de pré-aquecimento | 22. Botão ligar/desligar |
| 11. Botão iniciar/pausar | 23. Programa de reaquecimento |
| 12. Programa batatas fritas | |

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. Certifique-se de remover todos os materiais de embalagem.
 2. Remova todos os adesivos ou etiquetas do aparelho, exceto a etiqueta de classificação.
 3. Limpe bem o cesto de fritar com água quente e um pouco de sabão líquido e uma esponja não abrasiva.
Observação: Você também pode limpar essas peças na máquina de lavar louça.
 4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Quando a fritadeira é aquecida pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal para muitos dispositivos e não afeta a segurança do seu dispositivo.

INSTRUÇÕES DE USO

PREPARAÇÃO PARA USO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- Coloque os cestos na gaveta da fritadeira.
- Não encha os cestos com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

LIGADO

1. Conecte o dispositivo na tomada elétrica e ele emitirá um bipe. O dispositivo entrará no modo de espera e todas as luzes serão apagadas.

Observação: A zona de cozedura 1 e a zona 2 funcionam individualmente.

2. Pressione o botão liga / desliga  e a tela da fritadeira será ligada.
3. Em seguida, pressione o botão  qualquer  Você deve selecionar a zona de cozimento que deseja usar.
4. Para alterar a temperatura e o tempo de cozedura, seleccione um dos programas predefinidos e utilize os botões  e  para o ajustar. Pode também premir o ícone de um dos programas predefinidos para cozinhar diferentes alimentos.
5. Uma vez selecionados todos os parâmetros, pressione a tecla  e a fritadeira começará a funcionar.

Faixa de temperatura.

- A faixa de controle de temperatura da fritadeira é de 50-200°C, cada clique dos botões  qualquer  a temperatura aumentará ou diminuirá em 10°C.
- Quando a temperatura for 200°C, se você pressionar a tecla  retornará a uma temperatura de 50°C. aperte o botão  a uma temperatura de 50°C e retornará a 200°C.
- No processo de controle de temperatura, o display digital de temperatura piscará na tela (não piscará durante o trabalho), após piscar 3 vezes, a temperatura terá sido ajustada.

Classificação do tempo

- O intervalo de tempo de configuração é de 1 a 60 minutos, cada clique nos botões  qualquer  o tempo aumentará ou diminuirá em 1 min.
- Quando o display mostrar 60 min, se você pressionar o botão  o tempo retornará para 01 min. Aos 01 min, se você pressionar o botão , a temperatura retornará para 60 min.
- No processo de controle da hora, o display digital da hora piscará na tela (não piscará durante o trabalho), após piscar 3 vezes a hora estará acertada.

TRABALHE AS DUAS ÁREAS AO MESMO TEMPO

1. Pressione o botão liga / desliga  e, em seguida, pressione o botão da zona um  e selecione a função de cozimento desejada para essa zona.
 - Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões  qualquer .
 - Você também pode pressionar qualquer ícone dos programas predefinidos para cozinhar alimentos diferentes.
2. Depois de definir a função , Aperte o botão  e selecione a função de cozimento desejada.
 - Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões  qualquer .
 - Você também pode pressionar qualquer ícone dos programas predefinidos para cozinhar alimentos diferentes.
3. Após configurar o programa acima, pressione o botão  para a unidade começar a funcionar.
 - Cada função terá seu próprio tempo e temperatura padrão.
 - Você pode ajustar o tempo e a temperatura livremente usando os botões.  qualquer  de temperatura e tempo.

► LIGAR/PAUSAR

- Após selecionar o programa que deseja utilizar, defina a hora e a temperatura corretas, pressione o botão , começará a piscar, após soar um bipe, a máquina começará a funcionar.
- Durante o funcionamento da máquina, se desejar pausar o cozimento, pressione o botão , após ouvir um bipe, a máquina irá pausar e parar de funcionar. O botão  começará a piscar.
- Durante o funcionamento da fritadeira, se premir o botão , ele emitirá um bipe e parará de funcionar, retornando ao modo de espera.

Observação:

- Durante o funcionamento da fritadeira pode retirar o cesto de cozedura. A máquina irá parar de funcionar e você poderá verificar o resultado do cozimento ou adicionar mais alimentos, se desejar.
- Uma vez inserido corretamente o cesto na gaveta, a máquina continuará trabalhando no programa previamente configurado.

FIM DO PROGRAMA

- Terminado o tempo de trabalho, a fritadeira irá parar de aquecer, o display mostrará 00 min. e alguns bipes soarão.
- O motor continuará funcionando por um minuto após o tempo de cozimento terminar e depois entrará no modo de espera.

DUAL
COOK

COZIMENTO DUPLO

Se desejar configurar a mesma cozedura em ambas as zonas, siga os seguintes passos:

1. Coloque comida em ambas as áreas.
2. Defina os parâmetros ou programa que deseja usar.
3. Pressione o botão de cozimento duplo  e os valores definidos na zona serão automaticamente definidos na zona 2.
4. Em seguida, pressione o botão  e a fritadeira começará a funcionar.

SINCRONIZAÇÃO DESATIVADA

Antes de iniciar esta função, configure as duas zonas de cozedura com os parâmetros de cozedura desejados:

1. Coloque os alimentos no cesto 1.
2. Programe a zona 1 pressionando o botão ① e selecione os parâmetros ou programa que deseja para esta zona.
3. Coloque os alimentos que deseja cozinhar no cesto 2.
4. Programe a zona 2 pressionando o botão ② e selecione os parâmetros ou programa que deseja para esta zona.
5. Depois de selecionados os parâmetros de cozimento de cada cesta, selecione o botão de desligamento de sincronização .
6. Em seguida, pressione o botão ► e a fritadeira começará a funcionar.

PROGRAMAS

Ícone	Programa	Tempo	Temperatura
	Pré-aquecimento	3 min.	180 °C
	Batatas fritas	25 min.	200 °C
	Carne	12 min.	200 °C
	Coxas de frango	20 min.	200 °C
	Bife	12 min.	180 °C
	Tortas	25 min.	160 °C
	Camarão	8 min.	180 °C
	Peixe	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Vegetais	10 min.	160 °C
	Frango	30 min.	200 °C
	Reaquecer	15 min.	150 °C

Cuidado:

- Não toque na cesta de cozimento por aproximadamente 30 minutos após o uso, pois ela fica muito quente.
- Segure o cesto apenas pela alça.

MODO DE USO

1. Conecte o plugue a uma tomada aterrada.
2. Coloque os ingredientes na cesta de cozimento e insira-a na posição correta dentro da fritadeira.
3. Selecione o programa pretendido e prima o botão Iniciar/Parar ► para começar a cozinhar. Se pretender ajustar a temperatura e o tempo de cozedura, utilize os botões ⊕ e ⊖.
4. A tela mostrará a temperatura e o tempo. A temperatura é a temperatura definida e o tempo é o tempo de trabalho restante. O programa que você selecionou piscará na tela.
Observação: Alguns ingredientes requerem agitação na metade do tempo de preparação. Para agitar os ingredientes, pode retirar o cesto do aparelho pela pega e agitá-lo. Você pode então deslizar a cesta de volta para a fritadeira.
5. Após o tempo de preparo estabelecido, será emitido um sinal sonoro e a fritadeira irá parar de aquecer. Você pode retirar o cesto da fritadeira e colocá-lo sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se os ingredientes estão prontos.
7. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, você pode simplesmente colocar a cesta de cozimento de volta na fritadeira e cozinhá-los por mais alguns minutos.
8. Assim que a comida estiver cozida, esvazie o interior da bandeja em uma tigela ou prato.
Conselho: Para ingredientes grandes ou frágeis, use uma pinça para remover os ingredientes da cesta.
9. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira está instantaneamente pronta para preparar outro lote.

Observação: Ao usar a fritadeira pela primeira vez, ela poderá emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal e desaparecerá em breve. É essencial garantir que haja ventilação suficiente ao redor da fritadeira.

Além dos programas predefinidos, você também pode utilizar esta fritadeira para preparar outros alimentos, definindo o tempo e a temperatura de sua preferência.

A tabela a seguir ajuda você a selecionar as configurações básicas para os ingredientes que deseja preparar.

Observação: Observe que essas configurações são apenas para referência. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

Como a nossa fritadeira reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, remover brevemente a bandeja de fritura do aparelho durante a fritura com ar quente dificilmente atrapalha o processo.

PONTAS

- Não encha demais a frigideira com comida.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo aos alimentos pode torná-los mais crocantes.
- Os sprays de óleo são bons para aplicar pequenas quantidades de óleo uniformemente nos alimentos.
- Você pode fritar alimentos congelados que podem ser assados no forno.
- Para fazer bolos, tortas ou qualquer alimento com recheio ou massa, você pode colocar os alimentos em um recipiente resistente ao calor e colocá-los na frigideira.
- Seque os alimentos com marinadas antes de colocá-los na cesta de cozimento.
- Para reaquecer os alimentos basta definir a temperatura para 150°C durante 10 minutos.
- É preferível acrescentar 3 minutos ao tempo de preparação antes de começar a fritar se o aparelho estiver frio.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUESTÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Airfryer não funciona.	O aparelho não está conectado.	Conecte o plugue de alimentação em uma tomada aterrada.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na cesta é muito grande.	Coloque lotes menores de ingredientes na cesta. Lotes menores fritam mais uniformemente.
	A temperatura definida é muito baixa.	Modifique as configurações de temperatura desejadas.
	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o tempo de preparação necessário.
Os ingredientes são fritos de forma desigual na fritadeira.	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados na metade do tempo de preparação.	Os ingredientes empilhados uns sobre os outros devem ser agitados ou virados na metade do tempo de preparo.
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Você usou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.	Use lanches que possam ir ao forno ou regue levemente um pouco de óleo sobre os lanches para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta não está colocada corretamente na panela.	Empurre a cesta para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	Você está preparando ingredientes que são muito gordurosos.	Quando ingredientes muito gordurosos são fritos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo penetra na cesta. O óleo produz fumaça branca e a cesta pode ficar mais quente que o normal. Isso não afeta o dispositivo ou o resultado final.
	A cesta ainda contém vestígios de graxa de uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da graxa na cesta, certifique-se de limpá-la adequadamente após cada uso.
As batatas fritas são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não usou o tipo correto de batata.	Use as batatas adequadas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Você não lavou bem as batatas antes de fritá-las.	Lave bem as batatas para retirar o amido de fora.
As batatas fritas não são crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nas batatas.	Certifique-se de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata menores para uma mordida mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- O cesto de fritar, a grelha e o interior do aparelho possuem um revestimento antiaderente. Não use panelas de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpar, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Retire sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de limpar a fritadeira.
- Após o uso, retire o cesto de cozimento da fritadeira para um resfriamento mais rápido.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Limpe o cesto com água quente, um pouco de sabão líquido e uma esponja não abrasiva.
- Você pode usar um líquido de lavagem para remover qualquer sujeira restante.
- Conselho: Se houver sujeira grudada no fundo do cesto, encha a bandeja com água quente e um pouco de sabão líquido. Deixe de molho por aproximadamente 10 minutos para amolecer a sujeira.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

Armazenar

- Desligue sempre o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o guardar.
- Certifique-se de que todas as peças estejam limpas e secas.
- Se for passar um período sem usar o produto, guarde-o em local limpo, seco e sem muita umidade.



Em conformidade com as diretivas: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Merci d'avoir choisi notre friteuse à air. Avant d'utiliser cet appareil et pour garantir son utilisation optimale, veuillez lire attentivement les instructions.

Les consignes de sécurité répertoriées ici réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont suivies correctement. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour référence future, ainsi que la garantie, le reçu d'achat et la boîte. Le cas échéant, remettez ces instructions au futur propriétaire de l'appareil. Suivez toujours les consignes de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant du non-respect de ces instructions par l'utilisateur.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

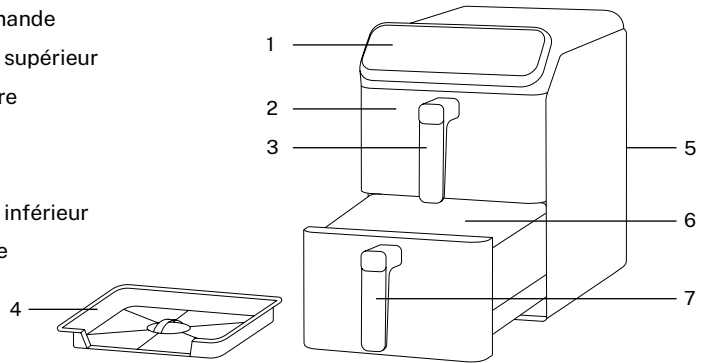
Des précautions de sécurité de base doivent être observées avant d'utiliser tout appareil électrique.

- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier de la friteuse, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le panier à friture avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local de votre pays avant de connecter l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés 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 s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers que cela représente. peut survenir. .
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en train de refroidir.

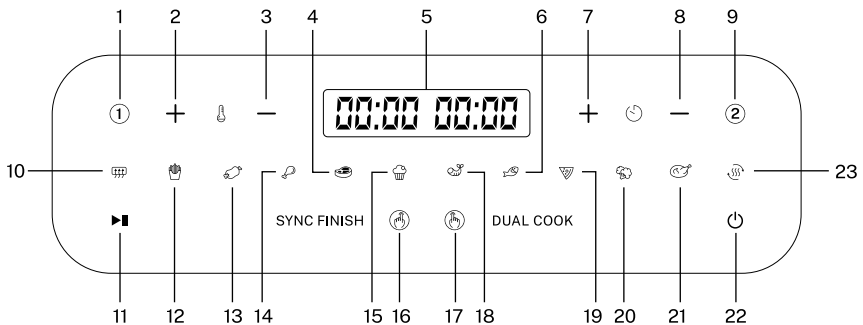
- Gardez le câble principal éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Connectez l'appareil uniquement à une prise murale mise à la terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils ; Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air, gardez vos mains et votre visage à une distance sûre des ouvertures de sortie de vapeur et d'air. Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier à friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la lèchefrite de l'appareil.
- **PRUDENCE:**
 - Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
 - Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
 - Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
 - Retirez les restes brûlés de l'appareil.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou autres environnements de travail, ni pour les clients des hôtels ou autres environnements similaires.
 - Si l'appareil est mal utilisé ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient nulle et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en être causés.

LISTE DES PIÈCES

1. Panneau de commande
2. Panier de cuisson supérieur
3. Poignée supérieure
4. Grille
5. Sortie d'air
6. Panier de cuisson inférieur
7. Poignée inférieure



PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|--|--|
| 1. Bouton du panier supérieur | 13. Programme viande |
| 2. Bouton d'augmentation de la température | 14. Programme cuisse de poulet |
| 3. Touche d'abaissement de la température | 15. Programme gâteaux |
| 4. Programme de filets | 16. Touche de fin de synchronisation |
| 5. Affichage de l'indicateur | 17. Touche de duplication des réglages |
| 6. Programme poisson | 18. Programme crevettes |
| 7. Touche d'augmentation du temps | 19. Programme pizza |
| 8. Bouton de diminution du temps | 20. Programme légumes |
| 9. Bouton du panier inférieur | 21. Programme Poulet |
| 10. Programme de préchauffage | 22. Touche marche/arrêt |
| 11. Bouton Start/pause | 23. Programme de réchauffage |
| 12. Programme frites | |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Assurez-vous de retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement le panier à friture avec de l'eau chaude et un peu de savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.

Note: Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Lorsque la friteuse à air est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils, cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
- Placez les paniers dans le tiroir de la friteuse.
- Ne remplissez pas les paniers avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil, le flux d'air sera interrompu et affectera le résultat de la friture à air chaud.

ALLUMÉ

1. Branchez l'appareil sur la prise de courant, puis il émettra un bip. L'appareil passera en mode veille et toutes les lumières s'éteindront.

Note: La zone de cuisson 1 et la zone 2 fonctionnent individuellement.

2. appuyez sur le bouton d'allumage  et l'écran de la friteuse s'allumera.
3. Appuyez ensuite sur le bouton ① soit ② Vous devez sélectionner la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
4. Pour modifier la température et le temps de cuisson, sélectionnez l'un des programmes prédéfinis et utilisez les boutons  et  pour le régler. Vous pouvez également appuyer sur l'icône de l'un des programmes prédéfinis pour cuire différents aliments.
5. Une fois tous les paramètres sélectionnés, appuyez sur la touche  et la friteuse commencera à fonctionner.

Écart de température.

- La plage de contrôle de la température de la friteuse est de 50 à 200 °C, à chaque clic des boutons  soit  la température augmentera ou diminuera de 10°C.
- Lorsque la température est de 200°C, si vous appuyez sur la touche  reviendra à une température de 50°C. appuie sur le bouton  à une température de 50°C et reviendra à 200°C.
- Pendant le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la température aura été réglée.

Rang du temps

- La plage de temps de réglage est de 1 à 60 minutes, chaque clic des boutons  soit  le temps augmentera ou diminuera de 1 min.
- Lorsque l'écran affiche 60 min, si vous appuyez sur la touche  l'heure reviendra à 01 min. A 01 min, si vous appuyez sur le bouton , la température reviendra à 60 min.
- Lors du contrôle de l'heure, l'affichage numérique de l'heure clignotera sur l'écran (il ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, l'heure aura été réglée.

TRAVAILLER LES DEUX ZONES EN MÊME TEMPS

1. appuyez sur le bouton d'allumage , puis appuyez sur le bouton de la zone 1  et sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée pour cette zone.
 - Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons  soit .
 - Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône des programmes prédéfinis pour cuisiner différents aliments.
2. Après avoir réglé la fonction , Appuie sur le bouton  et sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
 - Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons  soit .
 - Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône des programmes prédéfinis pour cuisiner différents aliments.
3. Après avoir réglé le programme ci-dessus, appuyez sur le bouton  pour que l'unité commence à fonctionner.
 - Chaque fonction aura sa propre heure et température par défaut.
 - Vous pouvez régler librement l'heure et la température à l'aide des boutons.  soit  de température et de temps.

▶▶ ALLUMER/METTRE EN PAUSE

- Après avoir sélectionné le programme que vous souhaitez utiliser, réglez l'heure et la température correctes, appuyez sur le bouton , il commencera à clignoter, après qu'un bip retentira, la machine commencera à fonctionner.
- Pendant le fonctionnement de la machine, si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton , après avoir entendu un bip, la machine se mettra en pause et cessera de fonctionner. Le bouton  commencera à clignoter.
- Pendant le fonctionnement de la friteuse, si vous appuyez sur le bouton , il émettra un bip et cessera de fonctionner, revenant en mode veille.

Note:

- Pendant le fonctionnement de la friteuse, vous pouvez retirer le panier de cuisson. La machine cessera de fonctionner et vous pourrez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus d'aliments si vous le souhaitez.
- Une fois le panier correctement inséré dans le tiroir, la machine continuera à fonctionner selon le programme précédemment configuré.

FIN DU PROGRAMME

- Une fois le temps de travail terminé, la friteuse cessera de chauffer, l'écran affichera 00 min. et quelques bips retentiront.
- Le moteur continuera à fonctionner pendant une minute une fois le temps de cuisson écoulé, puis il passera en mode veille.

DUAL
COOK

DOUBLE CUISSON

Si vous souhaitez configurer la même cuisson dans les deux zones, suivez les étapes suivantes :

1. Placez la nourriture dans les deux zones.
2. Définissez les paramètres ou le programme que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyez sur le bouton double cuisson  et les valeurs définies dans la zone seront automatiquement définies dans la zone 2.
4. Appuyez ensuite sur le bouton  et la friteuse commencera à fonctionner.

SYNCHRONISATION DÉSACTIVÉE

Avant de démarrer cette fonction, configurez les deux zones de cuisson avec les paramètres de cuisson souhaités :

1. Placez les aliments dans le panier 1.
2. Programmez la zone 1 en appuyant sur la touche ① et sélectionnez les paramètres ou le programme souhaité pour cette zone.
3. Placez les aliments que vous souhaitez cuisiner dans le panier 2.
4. Programmez la zone 2 en appuyant sur la touche ② et sélectionnez les paramètres ou le programme souhaité pour cette zone.
5. Une fois les paramètres de cuisson de chaque panier sélectionnés, sélectionnez le bouton sync off (🔄).
6. Appuyez ensuite sur le bouton ► et la friteuse commencera à fonctionner.

PROGRAMMES

Icône	Programme	Temps	Température
	Préchauffage	3 min.	180 °C
	Frites	25 min.	200 °C
	Viande	12 min.	200 °C
	Cuisses de poulet	20 min.	200 °C
	Steak	12 min.	180 °C
	Tourtes	25 min.	160 °C
	Crevettes	8 min.	180 °C
	Poisson	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Légumes	10 min.	160 °C
	Poulet	30 min.	200 °C
	Réchauffer	15 min.	150 °C

Prudence:

- Ne touchez pas le panier de cuisson pendant environ 30 minutes après utilisation car il devient très chaud.
- Tenez le panier uniquement par la poignée.

MODE D'UTILISATION

1. Connectez la fiche à une prise mise à la terre.
2. Placez les ingrédients dans le panier de cuisson puis insérez le panier de cuisson dans la bonne position à l'intérieur de la friteuse.
3. Sélectionnez le programme souhaité et appuyez sur la touche start/pause ► pour lancer la cuisson. Si vous souhaitez ajuster la température et le temps de cuisson, utilisez les boutons ⊕ et ⊖.
4. L'écran affichera la température et l'heure. La température est la température réglée et le temps est le temps de travail restant. Le programme que vous avez sélectionné clignotera sur l'écran.
Note: Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson. Pour secouer les ingrédients, vous pouvez retirer le panier de l'appareil par la poignée et le secouer. Vous pouvez ensuite remettre le panier dans la friteuse à air.
5. Après le temps de préparation établi, un bip retentira et la friteuse cessera de chauffer. Vous pouvez retirer le panier de la friteuse et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
7. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre le panier de cuisson dans la friteuse et les faire cuire encore quelques minutes.
8. Une fois les aliments cuits, videz l'intérieur du plateau dans un bol ou une assiette.
Conseil: Pour les ingrédients gros ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour retirer les ingrédients du panier.
9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

Note: Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, elle peut dégager une légère fumée ou odeur. C'est normal et va bientôt disparaître. Il est essentiel de veiller à une ventilation suffisante autour de la friteuse.

En plus des programmes prédéfinis, vous pouvez également utiliser cette friteuse pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température de votre choix.

Le tableau suivant vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Note: Veuillez noter que ces paramètres sont uniquement à titre de référence. Les ingrédients différant par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir la meilleure configuration pour vos ingrédients.

Étant donné que notre friteuse réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la plaque à frire de l'appareil pendant la friture à air chaud ne perturbe guère le processus.

CONSEILS

- Ne remplissez pas trop la poêle avec de la nourriture.
- Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.
- Les sprays d'huile sont parfaits pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.
- Vous pouvez faire frire à l'air libre des aliments surgelés qui peuvent être cuits au four.
- Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment fourré ou battu, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et les placer sur la poêle.
- Sécher les aliments avec les marinades avant de les ajouter au panier de cuisson.
- Pour réchauffer des aliments, réglez simplement la température à 150°C pendant 10 minutes.
- Il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de lancer la friture si l'appareil est froid.

SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	LA SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise mise à la terre.
Les ingrédients frits à la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots font frire plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Modifiez les paramètres de température souhaités.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le temps de préparation requis.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients empilés les uns sur les autres doivent être secoués ou retournés à la moitié du temps de préparation.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations allant au four ou versez légèrement un peu d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le pot.	Poussez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients trop gras.	Lorsque des ingrédients trop gras sont frits dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltre dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le panier contient encore des traces de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse dans le panier, veillez à bien le nettoyer après chaque utilisation.
Les frites sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez les bonnes pommes de terre et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les pommes de terre avant de les faire frire.	Bien rincer les pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les frites ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour une bouchée plus croustillante.
		Ajouter un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier à friture, la grille et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez toujours la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir avant de nettoyer la friteuse.
- Après utilisation, retirez le panier de cuisson de la friteuse pour un refroidissement plus rapide.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.
- Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute saleté restante.
- Conseil: S'il y a de la saleté collée au fond du panier, remplissez le bac avec de l'eau chaude et un peu de savon à lessive liquide. Laissez tremper environ 10 minutes pour ramollir la saleté.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Si vous envisagez de passer une période sans utiliser le produit, conservez-le dans un endroit propre, sec et peu humide.



Conformément aux directives: 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria. Prima di utilizzare questo apparecchio e per garantirne il miglior utilizzo, leggere attentamente le istruzioni.

Le precauzioni di sicurezza qui elencate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se seguite correttamente. Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, così come la garanzia, la ricevuta d'acquisto e la scatola. Se applicabile, fornire queste istruzioni al futuro proprietario dell'apparecchio. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza di base e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un apparecchio elettrico. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

MISURE DI SICUREZZA

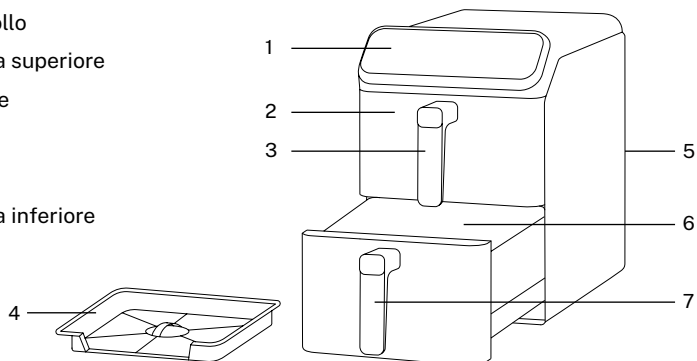
È necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base prima di utilizzare qualsiasi apparecchio elettrico.

- Non immergere mai l'involucro contenente i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti in acqua né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non consentire all'acqua o ad altri liquidi di entrare nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
- Disporre sempre gli ingredienti da friggere nel cestello della friggitrice, per evitare che entrino in contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il cestello con olio poiché ciò potrebbe causare pericolo di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Verificare se la tensione indicata sull'apparecchio corrisponde alla tensione della rete locale del proprio paese prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli che esso comporta. potrebbe sorgere...
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.

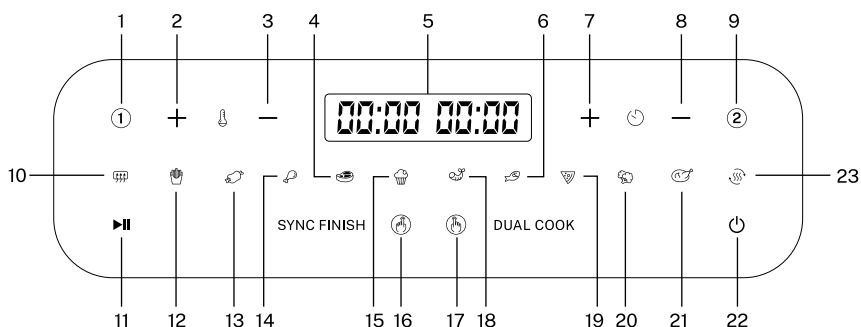
- Tenere il cavo principale lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio né maneggiare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra e assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro un muro o altri apparecchi; Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
- Durante la frittura ad aria calda, attraverso le aperture di uscita dell'aria viene rilasciato vapore caldo, tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle aperture di uscita del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si vede del fumo scuro uscire dall'apparecchio. Attendere che il fumo smetta prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.
- **ATTENZIONE:**
 - Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.
 - Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
 - Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
 - Rimuovere i resti bruciati dall'apparecchio.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine del personale, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro, né per i clienti in hotel o altri ambienti simili.
 - Se il dispositivo viene utilizzato in modo errato o non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che potrebbero essere causati.

ELENCO DELLE PARTI

1. Pannello di controllo
2. Cestello di cottura superiore
3. Maniglia superiore
4. Griglia
5. Uscita aria
6. Cestello di cottura inferiore
7. Maniglia inferiore



PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|---|---|
| 1. Pulsante del cestello superiore | 13. Programma carne |
| 2. Pulsante di aumento della temperatura | 14. Programma cosce di pollo |
| 3. Pulsante di abbassamento della temperatura | 15. Programma torte |
| 4. Programma filetto | 16. Pulsante di fine sincronizzazione |
| 5. Display indicatore | 17. Pulsante di duplicazione delle impostazioni |
| 6. Programma pesce | 18. Programma gamberi |
| 7. Pulsante di aumento del tempo | 19. Programma pizza |
| 8. Pulsante di riduzione del tempo | 20. Programma verdure |
| 9. Pulsante per abbassare il cestello | 21. Programma pollo |
| 10. Programma di preriscaldamento | 22. Pulsante di accensione/spegnimento |
| 11. Pulsante di avvio/pausa | 23. Programma riscaldato |
| 12. Programma patatine fritte | |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Assicurati di rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio tranne l'etichetta identificativa.
3. Pulite accuratamente il cestello con acqua calda e un po' di sapone liquido utilizzando una spugna non abrasiva.

Nota: Puoi anche pulire queste parti in lavastoviglie.

4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Quando la friggitrice viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti dispositivi e non influisce sulla sicurezza del tuo dispositivo.

ISTRUZIONI PER L'USO

PREPARAZIONE PER L'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.
- Posizionare i cestelli nel cassetto della friggitrice.
- Non riempire i cestelli con olio o altri liquidi.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio, il flusso d'aria verrà interrotto e influenzerà il risultato della frittura ad aria calda.

ACCESO

1. Collegare il dispositivo alla presa di corrente, quindi emetterà un segnale acustico. Il dispositivo entrerà in modalità standby e tutte le luci si spegneranno.

Nota: La zona di cottura 1 e la zona 2 funzionano singolarmente.

2. Premere il pulsante di accensione  e lo schermo della friggitrice si accenderà.
3. Quindi premere il pulsante  o  Devi selezionare la zona di cottura che desideri utilizzare.
4. Per modificare la temperatura e il tempo di cottura, selezionare uno dei programmi preimpostati e utilizzare i pulsanti  e  per regolarlo. È anche possibile premere l'icona di uno dei programmi preimpostati per cucinare cibi diversi.
5. Una volta selezionati tutti i parametri premere il tasto  e la friggitrice inizierà a funzionare.

Intervallo di temperatura.

- L'intervallo di controllo della temperatura della friggitrice è 50-200°C, ad ogni clic dei pulsanti  o  la temperatura aumenterà o diminuirà di 10°C.
- Quando la temperatura è di 200°C, se si preme il tasto  ritornerà alla temperatura di 50°C. premi il bottone  ad una temperatura di 50°C e ritornerà a 200°C.
- Durante il processo di controllo della temperatura, il display digitale della temperatura lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, la temperatura sarà stata impostata.

Rango temporale

- L'intervallo di tempo di impostazione è compreso tra 1 e 60 minuti per ciascun clic dei pulsanti  o  il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto.
- Quando il display mostra 60 min, se si preme il tasto  l'ora tornerà a 01 min. A 01 min, se si preme il pulsante , la temperatura tornerà a 60 min.
- Nel processo di controllo dell'ora, il display digitale dell'ora lampeggerà sullo schermo (non lampeggerà durante il lavoro), dopo aver lampeggiato 3 volte, l'ora sarà stata impostata.

LAVORA IN DUE AREE CONTEMPORANEAMENTE

1. Premere il pulsante di accensione , quindi premere il pulsante della zona uno ① e selezionare la funzione di cottura desiderata per quella zona.
 - È possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti  0 .
 - Puoi anche premere qualsiasi icona dei programmi preimpostati per cucinare cibi diversi.
2. Dopo aver impostato la funzione ①, Premi il bottone ② e selezionare la funzione di cottura desiderata.
 - È possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti  0 .
 - Puoi anche premere qualsiasi icona dei programmi preimpostati per cucinare cibi diversi.
3. Dopo aver impostato il programma sopra, premere il pulsante  affinché l'unità inizi a funzionare.
 - Ciascuna funzione avrà il proprio tempo e la propria temperatura predefiniti.
 - È possibile regolare liberamente l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti.  0  di temperatura e tempo.

►|| ACCENSIONE/PAUSA

- Dopo aver selezionato il programma che si desidera utilizzare, impostare l'ora e la temperatura corrette, premere il pulsante , inizierà a lampeggiare, dopo che verrà emesso un segnale acustico, la macchina inizierà a funzionare.
- Durante il funzionamento della macchina, se si desidera mettere in pausa la cottura, premere il pulsante , dopo aver sentito un segnale acustico la macchina si fermerà e smetterà di funzionare. Il tasto  inizierà a lampeggiare.
- Durante il funzionamento della friggitrice, se si preme il pulsante , emetterà un segnale acustico e smetterà di funzionare, tornando alla modalità standby.

Nota:

- Durante il funzionamento della friggitrice è possibile rimuovere il cestello di cottura. La macchina smetterà di funzionare e potrai controllare il risultato della cottura o aggiungere altro cibo se lo desideri.
- Una volta inserito correttamente il cestello nel cassetto, la macchina continuerà a funzionare con il programma precedentemente configurato.

FINE DEL PROGRAMMA

- Una volta terminato il tempo di lavoro, la friggitrice smetterà di riscaldarsi e il display mostrerà 00 min. e verranno emessi alcuni segnali acustici.
- Il motore continuerà a funzionare per un minuto allo scadere del tempo di cottura, quindi entrerà in modalità standby.

DUAL
COOK

DOPPIA COTTURA

Se si desidera configurare la stessa cottura in entrambe le zone seguire i seguenti passi:

1. Metti il cibo in entrambe le aree.
2. Imposta i parametri o il programma che desideri utilizzare.
3. Premere il pulsante della doppia cottura  ed i valori impostati nella zona verranno automaticamente impostati nella zona 2.
4. Quindi premere il pulsante  e la friggitrice inizierà a funzionare.

SINCRONIZZAZIONE DISATTIVATA

Prima di avviare questa funzione configurare le due zone di cottura con i parametri di cottura desiderati:

1. Disporre gli alimenti nel cestello 1.
2. Programmare la zona 1 premendo il pulsante ① e seleziona i parametri o il programma che desideri per questa zona.
3. Posizionare il cibo che si desidera cucinare nel cestello 2.
4. Programmare la zona 2 premendo il pulsante ② e seleziona i parametri o il programma che desideri per questa zona.
5. Una volta selezionati i parametri di cottura per ciascun cestello, selezionare il pulsante di sincronizzazione off (👉).
6. Quindi premere il pulsante ► e la friggitrice inizierà a funzionare.

PROGRAMMI

Icona	Programma	Tempo	Temperatura
	Preriscaldare	3 min.	180 °C
	Patate fritte	25 min.	200 °C
	Carne	12 min.	200 °C
	Cosce di pollo	20 min.	200 °C
	Bistecca	12 min.	180 °C
	Torte	25 min.	160 °C
	Gamberi	8 min.	180 °C
	Pesce	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Verdure	10 min.	160 °C
	Pollo	30 min.	200 °C
	Riscaldare	15 min.	150 °C

Attenzione:

- Non toccare il cestello di cottura per circa 30 minuti dopo l'uso poiché diventa molto caldo.
- Tenere il cestello solo per la maniglia.

COME USARE

1. Collegare la spina a una presa con messa a terra.
2. Disporre gli ingredienti nel cestello di cottura e poi inserire il cestello di cottura nella posizione corretta all'interno della friggitrice.
3. Selezionare il programma desiderato e premere il pulsante di avvio/pausa ► per avviare la cottura. Se si desidera regolare la temperatura e il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ⊕ e ⊖.
4. Lo schermo mostrerà la temperatura e l'ora. La temperatura è la temperatura impostata e il tempo è il tempo di funzionamento rimanente. Il programma selezionato lampeggerà sullo schermo.

Nota: Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Per frullare gli ingredienti è possibile rimuovere il cestello dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. È quindi possibile reinserire il cestello nella friggitrice.

5. Trascorso il tempo di preparazione stabilito, verrà emesso un segnale acustico e la friggitrice smetterà di riscaldarsi. È possibile rimuovere il cestello dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
6. Controlla se gli ingredienti sono pronti.
7. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, puoi semplicemente inserire nuovamente il cestello nella friggitrice e cuocerli ancora per qualche minuto.
8. Una volta cotta la pietanza, svuotare l'interno della teglia in una ciotola o un piatto.
Consiglio: Per ingredienti grandi o fragili utilizzare un paio di pinze per rimuovere gli ingredienti dal cestello.
9. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

Nota: Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale e presto scomparirà. È essenziale garantire una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice.

Oltre ai programmi preimpostati, puoi utilizzare questa friggitrice anche per preparare altri cibi impostando il tempo e la temperatura che preferisci.

La tabella seguente ti aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che desideri preparare.

Nota: Tieni presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire la migliore configurazione per i tuoi ingredienti.

Poiché la nostra friggitrice riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, rimuovere brevemente la padella dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda difficilmente interrompe il processo.

SUGGERIMENTI

- Non riempire eccessivamente la padella con il cibo.
- L'aggiunta di una piccola quantità di olio agli alimenti può renderli più croccanti.
- Gli spray per olio sono ottimi per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme sugli alimenti.
- È possibile friggere all'aria aperta gli alimenti surgelati che possono essere cotti in forno.
- Per preparare torte, crostate o qualsiasi alimento con ripieno o pastella, è possibile posizionare il cibo in un contenitore resistente al calore e posizionarlo sulla padella.
- Asciugare gli alimenti con marinare prima di aggiungerli al cestello di cottura.
- Per riscaldare il cibo è sufficiente impostare la temperatura a 150°C per 10 minuti.
- È meglio aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina di alimentazione a una presa con messa a terra.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è troppo grande.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel cestino. I lotti più piccoli friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Modificare le impostazioni di temperatura desiderate.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il tempo di preparazione richiesto.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti impilati uno sopra l'altro devono essere agitati o capovolti a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	Hai usato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Usa snack adatti al forno o spruzza leggermente un po' d'olio sugli snack per un risultato più croccante.
Non riesco a far scorrere correttamente il cestello nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestino.	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il cestino non è posizionato correttamente nella pentola.	Spingere il cestello nella friggitrice finché non si sente uno scatto.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Stai preparando degli ingredienti troppo grassi.	Quando gli ingredienti troppo grassi vengono fritti nella friggitrice, una grande quantità di olio filtra nel cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello potrebbe diventare più caldo del normale. Ciò non influisce sul dispositivo o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora tracce di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel cestello, assicurarsi di pulirlo correttamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice.	Non hai usato il tipo corretto di patata.	Usa le patate giuste e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai sciacquato bene le patate prima di friggerle.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido dall'esterno.
Le patatine fritte non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patate.	Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
		Taglia i bastoncini di patate più piccoli per un boccone più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Il cestello, la griglia e l'interno dell'apparecchio sono dotati di rivestimento antiaderente. Non utilizzare pentole metalliche o materiali abrasivi per la pulizia poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulire la friggitrice.
- Dopo l'uso, rimuovere il cestello di cottura dalla friggitrice per un raffreddamento più rapido.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulisci il cestello con acqua calda, poco sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- È possibile utilizzare un detersivo liquido per rimuovere eventuali residui di sporco.
- Consiglio: Se sul fondo del cestello è rimasto dello sporco, riempire il vassoio con acqua calda e un po' di sapone liquido da bucato. Lasciare in ammollo per circa 10 minuti per ammorbidire lo sporco.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.

Magazzinaggio

- Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riportarlo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Se avete intenzione di trascorrere un periodo senza utilizzare il prodotto, conservatelo in un luogo pulito, asciutto e con poca umidità.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden und um eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

Die hier aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen reduzieren das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bewahren Sie das Handbuch sowie die Garantie, den Kaufbeleg und den Karton zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Geben Sie diese Anleitung ggf. an den zukünftigen Besitzer des Gerätes weiter. Befolgen Sie bei der Verwendung eines Elektrogeräts immer die grundlegenden Sicherheitshinweise und Maßnahmen zur Risikovermeidung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Benutzer resultieren.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

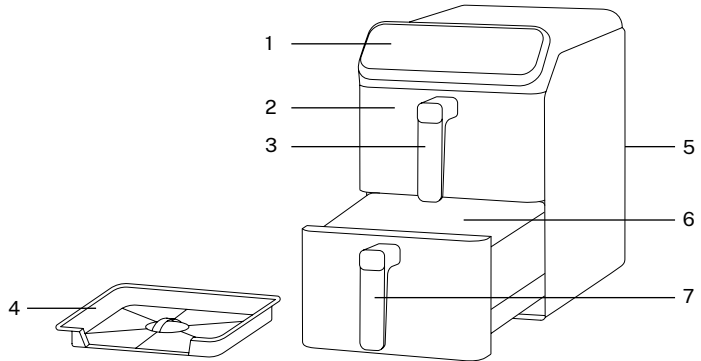
Vor der Verwendung eines Elektrogeräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.

- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es niemals unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Frittierkorb, um zu verhindern, dass sie mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es in einem autorisierten Servicecenter durch ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen kann entstehen. .
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.

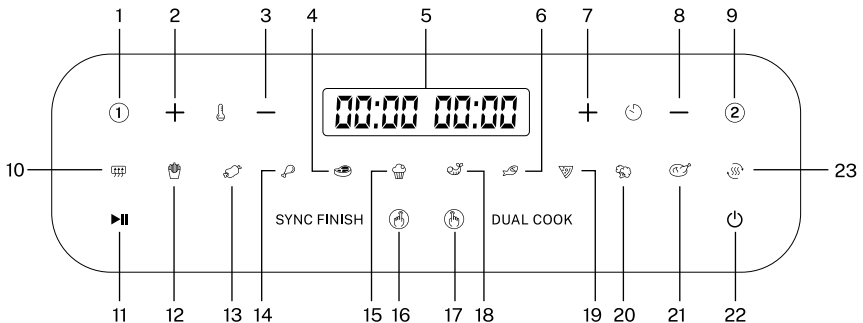
- Halten Sie das Hauptkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und fassen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Timer an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum an der Oberseite des Geräts. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht von den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen fern. Achten Sie beim Herausnehmen des Frittierkorbs aus dem Gerät auf heißen Dampf und heiße Luft.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Bratblech aus dem Gerät nehmen.
- **VORSICHT:**
 - Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Fläche.
 - Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz.
 - Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
 - Entfernen Sie verbrannte Rückstände vom Gerät.
 - Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen oder für Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
 - Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuell dadurch verursachte Schäden ab.

TEILELISTE

1. Bedienfeld
2. Oberer Garkorb
3. Oberer Griff
4. Gitter
5. Luftauslass
6. Unterer Garkorb
7. Unterer Griff



BEDIENFELD



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Taste für den oberen Korb | 13. Fleisch-Programm |
| 2. Taste für Temperaturerhöhung | 14. Hähnchenschenkel-Programm |
| 3. Taste für niedrigere Temperatur | 15. Programm Kuchen |
| 4. Filetierprogramm | 16. Taste für synchronisiertes Ende |
| 5. Display-Anzeige | 17. Taste "Einstellungen duplizieren" |
| 6. Fischprogramm | 18. Garnelen-Programm |
| 7. Taste "Zeit erhöhen" | 19. Pizzaprogramm |
| 8. Taste zum Verringern der Zeit | 20. Gemüse-Programm |
| 9. Taste für den unteren Korb | 21. Hähnchen-Programm |
| 10. Programm Vorheizen | 22. Ein/Aus-Taste |
| 11. Start/Pause-Taste | 23. Wiederaufgewärmtes Programm |
| 12. Pommes-frites-Programm | |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungsmaterialien entfernen.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät mit Ausnahme des Typenschilds.
 3. Reinigen Sie den Frittierkorb gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.
Notiz: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
 4. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- Wenn die Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen Geräten normal und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit Ihres Geräts.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
- Stellen Sie die Körbe in die Fritteusenschublade.
- Füllen Sie die Körbe nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät. Der Luftstrom wird unterbrochen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

EINGESCHALTET

1. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose, dann ertönt ein Signalton. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus und alle Lichter werden ausgeschaltet.
Notiz: Kochzone 1 und Zone 2 arbeiten unabhängig voneinander.
2. Drücke den Power Knopf  und der Bildschirm der Fritteuse schaltet sich ein.
3. Drücken Sie dann die Taste  entweder  Sie müssen die Kochzone auswählen, die Sie verwenden möchten.
4. Um die Temperatur und die Garzeit zu ändern, wählen Sie eines der voreingestellten Programme und stellen es mit den Tasten  und  ein. Sie können auch auf das Symbol eines der voreingestellten Programme drücken, um verschiedene Speisen zu garen.
5. Wenn alle Parameter ausgewählt sind, drücken Sie die Taste  und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.

Temperaturbereich.

- Der Temperaturregelbereich der Fritteuse beträgt 50–200 °C bei jedem Tastendruck  entweder  die Temperatur steigt oder sinkt um 10°C.
- Wenn die Temperatur 200°C beträgt, drücken Sie die Taste  wird wieder eine Temperatur von 50°C erreichen. Drücken Sie den Knopf  bei einer Temperatur von 50°C und kehrt auf 200°C zurück.
- Während der Temperaturregelung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt während der Arbeit nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Temperatur eingestellt.

Rang der Zeit

- Der Einstellzeitbereich beträgt 1 bis 60 Minuten für jeden Tastendruck  entweder  Die Zeit erhöht oder verringert sich um 1 Minute.
- Wenn das Display 60 Minuten anzeigt, drücken Sie die Taste  Die Zeit wird auf 01 Min. zurückgesetzt. Bei 01 Min., wenn Sie die Taste drücken , die Temperatur kehrt auf 60 Min. zurück.
- Während der Zeitsteuerung blinkt die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (während der Arbeit blinkt sie nicht). Nach dreimaligem Blinken ist die Zeit eingestellt.

BEARBEITEN SIE BEIDE BEREICHE GLEICHZEITIG

1. Drücke den Power Knopf , und drücken Sie dann die Zone-1-Taste  ① und wählen Sie die gewünschte Kochfunktion für diese Zone aus.
 - Zeit und Temperatur können Sie über die Tasten stufenlos einstellen  entweder .
 - Sie können auch auf ein beliebiges Symbol der voreingestellten Programme drücken, um verschiedene Lebensmittel zuzubereiten.
2. Nach dem Einstellen der Funktion  ①, Drücken Sie den Knopf  ② und wählen Sie die gewünschte Kochfunktion.
 - Zeit und Temperatur können Sie über die Tasten stufenlos einstellen  entweder .
 - Sie können auch auf ein beliebiges Symbol der voreingestellten Programme drücken, um verschiedene Lebensmittel zuzubereiten.
3. Nachdem Sie das obige Programm eingestellt haben, drücken Sie die Taste  damit das Gerät seine Arbeit aufnehmen kann.
 - Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur.
 - Zeit und Temperatur können Sie über die Tasten stufenlos einstellen.  entweder  von Temperatur und Zeit.

► EINSCHALTEN/PAUSE

- Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, das Sie verwenden möchten, stellen Sie die richtige Zeit und Temperatur ein und drücken Sie die Taste , es beginnt zu blinken, nachdem ein Piepton ertönt, beginnt die Maschine zu arbeiten.
- Wenn Sie während des Betriebs der Maschine den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste  Sobald Sie einen Piepton hören, hält die Maschine an und hört auf zu arbeiten. Die Taste  beginnt zu blinken.
- Wenn Sie während des Betriebs der Fritteuse die Taste drücken , es piept, funktioniert nicht mehr und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Notiz:

- Während des Betriebs der Fritteuse können Sie den Garkorb herausnehmen. Die Maschine stoppt den Betrieb und Sie können das Garergebnis überprüfen oder bei Bedarf weitere Lebensmittel hinzufügen.
- Sobald der Korb richtig in die Schublade eingesetzt ist, arbeitet die Maschine im zuvor konfigurierten Programm weiter.

ENDE DES PROGRAMMS

- Sobald die Arbeitszeit abgelaufen ist, hört die Fritteuse auf zu heizen, das Display zeigt 00 Min. an. und es ertönen einige Pieptöne.
- Nach Ablauf der Garzeit läuft der Motor noch eine Minute weiter und wechselt dann in den Standby-Modus.

DUAL
COOK

DOPPELTES KOCHEN

Wenn Sie in beiden Zonen das gleiche Garen konfigurieren möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Platzieren Sie Lebensmittel in beiden Bereichen.
2. Stellen Sie die Parameter oder das Programm ein, das Sie verwenden möchten.
3. Drücken Sie die Doppelkochtaste  und die in der Zone eingestellten Werte werden automatisch in Zone 2 eingestellt.
4. Drücken Sie dann die Taste  und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.

SYNCHRONISIERUNG AUS

Bevor Sie diese Funktion starten, konfigurieren Sie die beiden Kochzonen mit den gewünschten Kochparametern:

1. Legen Sie die Lebensmittel in Korb 1.
2. Programmieren Sie Zone 1 durch Drücken der Taste ① und wählen Sie die gewünschten Parameter oder Programme für diese Zone aus.
3. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, in Korb 2.
4. Programmieren Sie Zone 2 durch Drücken der Taste ② und wählen Sie die gewünschten Parameter oder Programme für diese Zone aus.
5. Sobald die Garparameter für jeden Korb ausgewählt wurden, wählen Sie die Schaltfläche „Synchronisierung aus“ .
6. Drücken Sie dann die Taste ► und die Fritteuse beginnt zu arbeiten.

PROGRAMME

Symbol	Programm	Zeit	Temperatur
	Vorheizen	3 min.	180 °C
	Pommes frites	25 min.	200 °C
	Fleisch	12 min.	200 °C
	Hähnchenschenkel	20 min.	200 °C
	Steak	12 min.	180 °C
	Pasteten	25 min.	160 °C
	Krabben	8 min.	180 °C
	Fisch	10 min.	180 °C
	Pizza	20 min.	180 °C
	Gemüse	10 min.	160 °C
	Huhn	30 min.	200 °C
	Aufwärmen	15 min.	150 °C

Vorsicht:

- Berühren Sie den Garkorb nach dem Gebrauch etwa 30 Minuten lang nicht, da er sehr heiß wird.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff an.

WIE BENUTZT MAN

1. Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Geben Sie die Zutaten in den Garkorb und setzen Sie den Garkorb dann in der richtigen Position in die Fritteuse ein.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie die Start/Pause-Taste ►, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Temperatur und die Garzeit einstellen möchten, verwenden Sie die Tasten ⊕ und ⊖.
4. Auf dem Bildschirm werden Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Temperatur ist die eingestellte Temperatur und Zeit ist die verbleibende Arbeitszeit. Das von Ihnen ausgewählte Programm blinkt auf dem Bildschirm.

Notiz: Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt werden. Um die Zutaten zu schütteln, können Sie den Korb am Griff aus dem Gerät nehmen und schütteln. Anschließend können Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse schieben.

5. Nach Ablauf der festgelegten Zubereitungszeit ertönt ein Piepton und die Fritteuse hört auf zu heizen. Sie können den Korb aus der Fritteuse nehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.
6. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
7. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie den Garkorb einfach zurück in die Heißluftfritteuse schieben und sie noch ein paar Minuten garen.
8. Sobald das Essen gegart ist, entleeren Sie das Innere des Tablett in eine Schüssel oder einen Teller.

Beratung: Bei großen oder zerbrechlichen Zutaten verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu nehmen.

9. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit, eine weitere Charge zuzubereiten.

Notiz: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und wird bald verschwinden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass rund um die Fritteuse eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

Zusätzlich zu den voreingestellten Programmen können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur Ihrer Wahl einstellen.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Notiz: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Konfiguration für Ihre Zutaten garantieren.

Da unsere Fritteuse die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Entfernen des Frittierblechs aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens den Vorgang kaum.

TIPPS

- Überfüllen Sie die Bratpfanne nicht mit Lebensmitteln.
- Durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl können die Speisen knuspriger werden.
- Ölsprays eignen sich gut, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.
- Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, an der Luft frittieren.
- Um Kuchen, Torten oder andere Lebensmittel mit Füllung oder Teig zuzubereiten, können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter geben und auf die Bratpfanne stellen.
- Trocknen Sie Lebensmittel mit Marinaden, bevor Sie sie in den Garkorb geben.
- Um Speisen aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur einfach 10 Minuten lang auf 150 °C ein.
- Bei kaltem Gerät empfiehlt es sich, die Zubereitungszeit vor dem Braten um 3 Minuten zu verlängern.

PROBLEME LÖSEN

AUSGABE	WEIL	LÖSUNG
Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
Die mit der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge an Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Ändern Sie die gewünschten Temperatureinstellungen.
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein.
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander gestapelt sind, sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt oder gewendet werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen ist.	Verwenden Sie ofeneste Snacks oder träufeln Sie leicht etwas Öl über die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Topf platziert.	Schieben Sie den Korb nach unten in die Fritteuse, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten Zutaten zu, die zu fettig sind.	Wenn zu fettige Zutaten in der Fritteuse frittiert werden, sickert eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann heißer als normal werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fetts im Korb, achten Sie darauf, ihn nach jedem Gebrauch richtig zu reinigen.
Pommes Frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie die richtigen Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben.
	Du hast die Kartoffeln vor dem Braten nicht gut gespült.	Spülen Sie die Kartoffeln gründlich ab, um die Stärke von außen zu entfernen.
Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit von Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Kartoffeln ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstifte gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Für einen knusprigeren Biss die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden.
		Geben Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Frittierkorb, der Rost und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Fritteuse reinigen.
- Nehmen Sie den Garkorb nach Gebrauch aus der Fritteuse, um das Abkühlen zu beschleunigen.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, etwas Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Restliche Verschmutzungen können Sie mit einem Spülmittel entfernen.
- Beratung: Wenn am Boden des Korbs Schmutz festklebt, füllen Sie die Schale mit heißem Wasser und etwas flüssiger Waschseife. Etwa 10 Minuten einwirken lassen, um den Schmutz aufzuweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Lagerung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Wenn Sie das Produkt eine Zeit lang nicht verwenden, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne übermäßige Luftfeuchtigkeit.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungssanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze airfryer. Lees de instructies aandachtig door voordat u dit apparaat gebruikt en voor een optimaal gebruik.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze correct worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik, evenals de garantie, het aankoopbewijs en de doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en risicopreventiemaatregelen bij het gebruik van een elektrisch apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die voortvloeit uit het niet opvolgen van deze instructies door de gebruiker.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

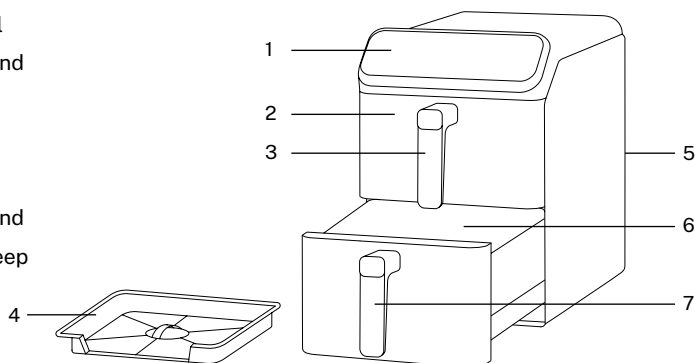
Voordat u een elektrisch apparaat gebruikt, moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Dompel de behuizing met daarin de elektrische componenten en verwarmingselementen nooit onder in water en spoel deze nooit af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat terecht komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de te frituren ingrediënten altijd in de frituurmand, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de frituurmand niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning in uw land voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd is, moet het bij een erkend servicecentrum worden vervangen door personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die dit apparaat met zich meebrengt. kan ontstaan..
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.

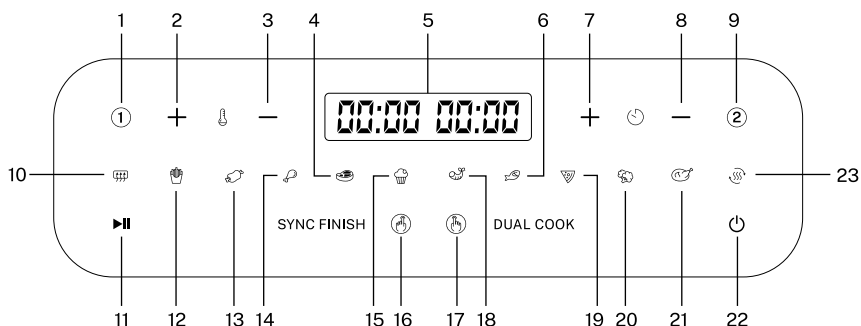
- Houd de hoofdkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan en raak het bedieningspaneel niet aan met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten; Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte bovenop het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het hetelucht frituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen, houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaatopeningen. Wees voorzichtig met hete stoom en hete lucht wanneer u de frituurmand uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook ophoudt voordat u de frituurbak uit het apparaat haalt.
- **VOORZICHTIGHEID:**
 - Plaats het apparaat op een horizontaal en stabiel oppervlak.
 - Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert of reinigt.
 - Verwijder verbrande resten uit het apparaat.
 - Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, of voor klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
 - Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in de gebruikershandleiding, vervalt de garantie en wijst de verkoper elke verantwoordelijkheid af voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt.

LIJST MET ONDERDELEN

1. Bedieningspaneel
2. Bovenste kookmand
3. Handgreep boven
4. Rooster
5. Luchtuitlaat
6. Onderste kookmand
7. Onderste handgreep



CONTROLEPANEEL



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Knop bovenste korf | 13. Vlees programma |
| 2. Temperatuurverhogingsknop | 14. Kippendijen programma |
| 3. Knop voor lagere temperatuur | 15. Taart programma |
| 4. Fileerprogramma | 16. Knop Gesynchroniseerd einde |
| 5. Indicatorweergave | 17. Knop voor dupliceren instellingen |
| 6. Visprogramma | 18. Garnalen programma |
| 7. Tijd verhogen | 19. Pizza programma |
| 8. Tijd verminderen | 20. Groente programma |
| 9. Knop korf laten zakken | 21. Kip programma |
| 10. Voorverwarmingsprogramma | 22. Aan/uit-knop |
| 11. Start/pauzeknop | 23. Opwarm programma |
| 12. Frietprogramma | |

VOORDAT U HET VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT

1. Zorg ervoor dat u al het verpakkingsmateriaal verwijdt.
 2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat, behalve het typeplaatje.
 3. Maak de frituurmand grondig schoon met heet water en een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
Opmerking: Je kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
 4. Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Wanneer de airfryer voor het eerst wordt verwarmd, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Voor veel apparaten is dit normaal, dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.
- Plaats de manden in de friteuselade.
- Vul de manden niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets op het apparaat, de luchtstroom wordt onderbroken en heeft invloed op het resultaat van het heteluchtfrituren.

INGESCHAKELD

1. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en het piept. Het apparaat gaat naar de stand-by-modus en alle lampjes gaan uit.
- Opmerking:** Kookzone 1 en zone 2 werken afzonderlijk.
2. Druk op de aan knop  en het scherm van de friteuse gaat aan.
 3. Druk vervolgens op de knop ① of ② Je moet de kookzone selecteren die je wilt gebruiken.
 4. Om de temperatuur en kooktijd te wijzigen, selecteer je een van de vooraf ingestelde programma's en gebruik je de toetsen  en  om het programma aan te passen. U kunt ook op het pictogram van een van de vooraf ingestelde programma's drukken om verschillende soorten voedsel te bereiden.
 5. Zodra alle parameters zijn geselecteerd, drukt u op de toets  en de friteuse begint te werken.

Temperatuurbereik.

- Het temperatuurregelbereik van de friteuse is 50-200°C, bij elke klik op de knop  of  de temperatuur zal stijgen of dalen met 10°C.
- Wanneer de temperatuur 200°C is, als u op de toets drukt  zal terugkeren naar een temperatuur van 50°C. druk op de knop  bij een temperatuur van 50°C en zal terugkeren naar 200°C.
- Tijdens het temperatuurcontroleproces knippert het digitale temperatuurdisplay op het scherm (niet tijdens het werk), na 3 keer knipperen is de temperatuur ingesteld.

Rang van tijd

- Het bereik van de insteltijd bedraagt 1 tot 60 minuten, per klik op de knop  of  de tijd zal met 1 minuut toenemen of afnemen.
- Als het display 60 min weergeeft, drukt u op de  de tijd keert terug naar 01 min. Om 01 min, als u op de knop drukt , zal de temperatuur terugkeren naar 60 min.
- Tijdens het controleren van de tijd knippert de digitale tijdweergave op het scherm (tijdens het werk knippert deze niet). Na 3 keer knipperen is de tijd ingesteld.

WERK BEIDE GEBIEDEN TEGELIJKERTIJD

1. Druk op de aan knop  en druk vervolgens op de zone één-knop ① en selecteer de gewenste kookfunctie voor die zone.
 - Met de knoppen kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen $\oplus$ of $\ominus$.
 - U kunt ook op elk pictogram van de vooraf ingestelde programma's drukken om verschillende soorten voedsel te bereiden.
2. Na het instellen van de functie ①, Druk op de knop ② en selecteer de gewenste kookfunctie.
 - Met de knoppen kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen $\oplus$ of $\ominus$.
 - U kunt ook op elk pictogram van de vooraf ingestelde programma's drukken om verschillende soorten voedsel te bereiden.
3. Nadat u het bovenstaande programma hebt ingesteld, drukt u op de knop ► tot dat het apparaat begint te werken.
 - Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en temperatuur.
 - Met de knoppen kunt u de tijd en temperatuur vrij aanpassen. $\oplus$ of $\ominus$ van temperatuur en tijd.

► AAN/PAUZE

- Nadat je het programma hebt geselecteerd dat je wilt gebruiken, stel je de juiste tijd en temperatuur in en druk je op de knop ►, deze begint te knipperen, na een pieptoon begint de machine te werken.
- Als u tijdens de werking van de machine het koken wilt onderbreken, drukt u op de knop ►, na het horen van een pieptoon zal de machine pauzeren en stoppen met werken. De knop ► zal beginnen te knipperen.
- Als u tijdens de werking van de friteuse op de knop drukt , piept het, stopt met werken en keert terug naar de standby-modus.

Opmerking:

- Tijdens het gebruik van de friteuse kunt u de kookmand verwijderen. De machine stopt met werken en u kunt het kookresultaat controleren of desgewenst meer voedsel toevoegen.
- Zodra de mand correct in de lade is geplaatst, blijft de machine werken in het eerder geconfigureerde programma.

EINDE PROGRAMMA

- Zodra de werktijd is verstreken, stopt de friteuse met verwarmen, op het display verschijnt 00 min. en er klinken enkele pieptonen.
- Nadat de kooktijd is verstreken, blijft de motor nog één minuut draaien, waarna hij in de stand-bymodus gaat.

DUAL COOK DUBBEL KOKEN

Als u in beide zones dezelfde bereiding wilt configureren, volgt u de volgende stappen:

1. Plaats voedsel in beide gebieden.
2. Stel de parameters of het programma in dat u wilt gebruiken.
3. Druk op de dubbele kookknop  en de waarden die in de zone zijn ingesteld, worden automatisch ingesteld in zone 2.
4. Druk vervolgens op de knop ► en de friteuse begint te werken.

SYNCHRONISEREN UIT

Voordat u deze functie start, configureert u de twee kookzones met de gewenste kookparameters:

1. Plaats het voedsel in mandje 1.
2. Programmeer zone 1 door op de knop te drukken ① en selecteer de parameters of het gewenste programma voor deze zone.
3. Plaats het voedsel dat u wilt bereiden in mandje 2.
4. Programmeer zone 2 door op de knop te drukken ② en selecteer de parameters of het gewenste programma voor deze zone.
5. Zodra de kookparameters voor elke mand zijn geselecteerd, selecteert u de knop Synchroniseren uit .
6. Druk vervolgens op de knop ► en de friteuse begint te werken.

PROGRAMMA'S

Icoon	Programma	Tijd	Temperatuur
	Verwarm voor.	3 minuten	180 °C
	Frietjes	25 minuten	200 °C
	Vlees	12 minuten	200 °C
	Kippendijen	20 minuten	200 °C
	Biefstuk	12 minuten	180 °C
	Taarten	25 minuten	160 °C
	Garnalen	8 minuten	180 °C
	Vis	10 minuten	180 °C
	Pizza	20 minuten	180 °C
	Groenten	10 minuten	160 °C
	Kip	30 minuten	200 °C
	Opwarmen	15 minuten	150 °C

Voorzichtigheid:

- Raak de kookmand na gebruik ongeveer 30 minuten niet aan, omdat deze erg heet wordt.
- Houd de mand alleen aan het handvat vast.

HOE TE GEBRUIKEN

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
2. Plaats de ingrediënten in de kookmand en plaats de kookmand vervolgens op de juiste positie in de friteuse.
3. Selecteer het gewenste programma en druk op de start/pauzeknop ► om het koken te starten. Gebruik de toetsen ⊕ en ⊖ om de temperatuur en kooktijd aan te passen.
4. Het scherm toont de temperatuur en tijd. Temperatuur is de ingestelde temperatuur en tijd is de resterende werktijd. Het door u geselecteerde programma knippert op het scherm.
Opmerking: Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgevoerd. Om de ingrediënten te schudden, kunt u de mand bij het handvat uit het apparaat halen en schudden. Vervolgens schuift u de mand terug in de airfryer.
5. Na de vastgestelde bereidingstijd klinkt er een pieptoon en stopt de friteuse met verwarmen. Je kunt de mand uit de friteuse halen en op een hittebestendige ondergrond plaatsen.
6. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
7. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de kookmand eenvoudig terug in de airfryer en bak je ze nog een paar minuten.
8. Zodra het voedsel gaar is, leegt u de binnenkant van de bakplaat in een kom of bord.
Advies: Gebruik voor grote of kwetsbare ingrediënten een tang om de ingrediënten uit de mand te halen.
9. Wanneer een batch ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om een volgende batch te bereiden.

Opmerking: Wanneer u de friteuse voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Het is essentieel om ervoor te zorgen dat er voldoende ventilatie rondom de friteuse is.

Naast de vooraf ingestelde programma's kun je met deze friteuse ook ander voedsel bereiden door de tijd en temperatuur naar keuze in te stellen.

De volgende tabel helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, maat, vorm en merk, kunnen wij de beste configuratie voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat onze friteuse de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, verstoort het kortstondig verwijderen van de bakplaat uit het apparaat tijdens het heteluchtfrituren het proces nauwelijks.

TIPS

- Vul de braadpan niet te vol met voedsel.
- Het toevoegen van een kleine hoeveelheid olie aan voedsel kan het knapperiger maken.
- Oliesprays zijn goed voor het gelijkmatig aanbrengen van kleine hoeveelheden olie op voedsel.
- U kunt bevroren voedsel in de lucht frituren dat in de oven kan worden gebakken.
- Om taarten, taarten of ander voedsel met vulling of beslag te maken, kunt u het voedsel in een hittebestendige bak plaatsen en op de braadpan plaatsen.
- Droog voedsel met marinades voordat u het aan het kookmandje toevoegt.
- Om voedsel op te warmen, stelt u de temperatuur eenvoudigweg in op 150°C gedurende 10 minuten.
- Als het apparaat koud is, kunt u beter 3 minuten aan de bereidingstijd toevoegen voordat u met frituren begint.

PROBLEEMOPLOSSING

KWESTIE	OORZAAK	OPLOSSING
Airfryer werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten gebakken met de friteuse zijn not done.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Wijzig de gewenste temperatuurstellingen.
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de gewenste voorbereidingstijd in.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar zijn gestapeld, moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of omgedraaid.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik ovenbestendige snacks of sprenkel een beetje olie over de snacks voor een krokanter resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet verder dan de MAX-aanduiding.
	De mand is niet correct in de pot geplaatst.	Duw de mand naar beneden in de friteuse totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Je bereidt ingrediënten die te vet zijn.	Wanneer te vette ingrediënten in de friteuse worden gebakken, sijpelt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetsporen van eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door het verhitten van het vet in de mand, zorg ervoor dat u deze na elk gebruik goed schoonmaakt.
Frieten worden ongelijkmatig gebakken in de friteuse.	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik de juiste aardappelen en zorg dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de aardappelen niet goed afgespoeld voordat je ze frituurde.	Spoel de aardappelen goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Frieten zijn niet knapperig als ze uit de friteuse komen.	De knapperigheid van frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de aardappelen.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een krokantere bite.
		Voeg wat meer olie toe voor een krokanter resultaat.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- De frituurmand, het rooster en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik voor het schoonmaken geen metalen kookgerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u de frituuse schoonmaakt.
- Na gebruik haal je de kookmand uit de friteuse voor snellere koeling.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Maak de mand schoon met warm water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
- Om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen, kunt u een wasmiddel gebruiken.
- Advies: Als er vuil op de bodem van de mand zit, vul de bak dan met heet water en een beetje vloeibaar wasmiddel. Laat ongeveer 10 minuten weken om het vuil zacht te maken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het opbergt.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Als u het product een periode niet gebruikt, bewaar het dan op een schone, droge plaats met weinig vocht.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd, voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszej frytownicy powietrznej. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jak najlepsze użytkowanie, prosimy o uważne przeczytanie instrukcji.

Wymienione tutaj środki ostrożności zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń, jeśli są przestrzegane prawidłowo. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, a także gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli dotyczy, przekaż te instrukcje przyszłemu właścicielowi urządzenia. Zawsze postępuj zgodnie z podstawowymi instrukcjami bezpieczeństwa i środkami zapobiegania ryzyku podczas korzystania z urządzenia elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszej instrukcji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

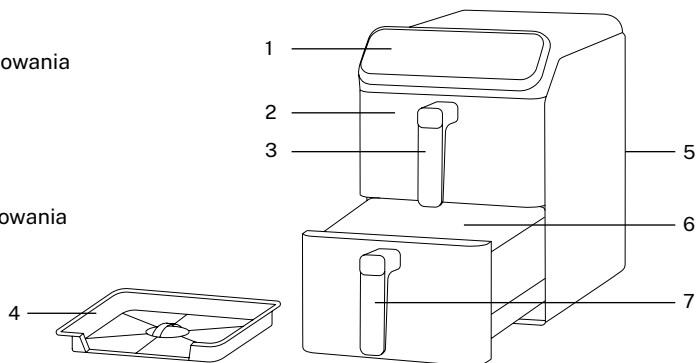
Przed użyciem jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego należy zachować podstawowe środki ostrożności.

- Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie pozwól, aby woda lub inna ciecz dostała się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj składniki do smażenia w koszu frytownicy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj kosza do smażenia olejem, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej w Twoim kraju.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy go wymienić w autoryzowanym centrum serwisowym przez osobę o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia, które mogą powstać..
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci, gdy urządzenie jest włączone lub schładza się.
- Trzymaj główny kabel z dala od gorących powierzchni.

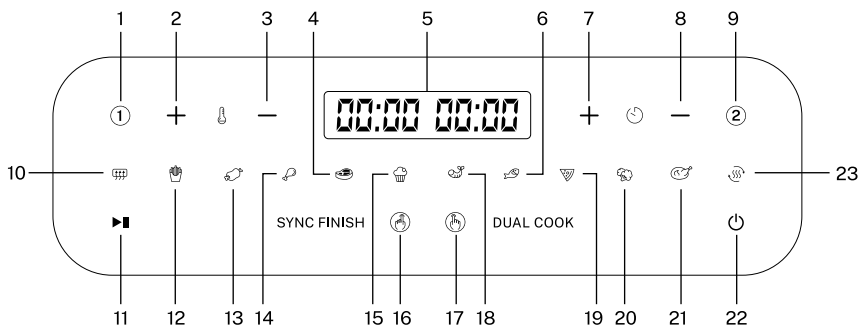
- Nie podłączaj urządzenia do prądu ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego i zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych, takich jak obrusy lub zasłony.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach; Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w tej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia działającego bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Należy trzymać dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych pary i powietrza. Podczas wyjmowania kosza do smażenia z urządzenia należy uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
- Powierzchnia pod urządzeniem może się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli zauważysz, że z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od prądu. Przed wyjęciem blachy do smażenia z urządzenia należy poczekać, aż dym przestanie się dymić.
- **OSTROŻNOŚĆ:**
 - Umieść urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni.
 - Zawsze odłączaj urządzenie od prądu po użyciu.
 - Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia na około 30 minut.
 - Usuń przypalone pozostałości z urządzenia.
 - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku w środowiskach takich jak kuchnie dla personelu, biura, gospodarstwa rolne lub inne środowiska pracy, ani dla klientów w hotelach lub innych podobnych środowiskach.
 - W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub użytkownika niezgodnego z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi gwarancja traci ważność, a sprzedawca zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za powstałe szkody.

LISTA CZĘŚCI

1. Panel sterowania
2. Górny kosz do gotowania
3. Górny uchwyt
4. Kratka
5. Wylot powietrza
6. Dolny kosz do gotowania
7. Dolny uchwyt



PANEL STEROWANIA



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Przycisk górnego kosza | 13. Program mięsa |
| 2. Przycisk zwiększania temperatury | 14. Program udka z kurczaka |
| 3. Przycisk obniżania temperatury | 15. Program ciasta |
| 4. Program filetowania | 16. Przycisk zsynchronizowanego zakończenia |
| 5. Wyświetlacz wskaźnika | 17. Przycisk powielania ustawień |
| 6. Program ryby | 18. Program krewetki |
| 7. Przycisk zwiększania czasu | 19. Program pizza |
| 8. Przycisk zmniejszania czasu | 20. Program warzywny |
| 9. Przycisk dolnego kosza | 21. Program kurczak |
| 10. Program podgrzewania | 22. Przycisk włączania/wyłączania |
| 11. Przycisk start/pauza | 23. Program podgrzewania |
| 12. Program do frytek | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Pamiętaj, aby usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
 2. Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia z wyjątkiem tabliczki znamionowej.
 3. Dokładnie umyj koszyk do smażenia gorącą wodą z dodatkiem mydła w płynie i nieścierną gąbką.
Notatka: Części te można także czyścić w zmywarce.
 4. Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
- Kiedy frytownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydobywać się z niej lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń i nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
- Umieść kosze w szufladzie frytownicy.
- Nie napełniać koszy olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie kładź niczego na urządzeniu, przepływ powietrza zostanie zakłócony i będzie to miało wpływ na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WŁĄCZONY

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego, po czym usłyszysz sygnał dźwiękowy. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania i wszystkie lampki zgasną.
Notatka: Strefa gotowania 1 i strefa 2 działają indywidualnie.
2. wciśnij przycisk zasilania  i włączy się ekran frytownicy.
3. Następnie naciśnij przycisk  albo  Musisz wybrać strefę grzejną, z której chcesz korzystać.
4. Aby zmienić temperaturę i czas gotowania, wybierz jeden z zaprogramowanych programów i użyj przycisków  i , aby go dostosować. Można również nacisnąć ikonę jednego z zaprogramowanych programów, aby gotować różne potrawy.
5. Po wybraniu wszystkich parametrów należy nacisnąć klawisz  i frytownica zacznie działać.

Zakres temperatury.

- Zakres regulacji temperatury frytownicy wynosi 50-200°C za każdym kliknięciem przycisków  albo  temperatura wzrośnie lub spadnie o 10°C.
- Gdy temperatura wynosi 200°C, po naciśnięciu klawisza  powróci do temperatury 50°C. naciśnij przycisk  w temperaturze 50°C i powróci do 200°C.
- W trakcie regulacji temperatury na ekranie będzie migał cyfrowy wyświetlacz temperatury (nie będzie migał podczas pracy), po 3-krotnym mignięciu temperatura zostanie ustawiona.

Ranga czasu

- Zakres ustawień czasu wynosi od 1 do 60 minut na każde kliknięcie przycisków  albo  czas zwiększy się lub zmniejszy o 1 minutę.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się 60 min, po naciśnięciu przycisku  czas powróci do 01 min. O 01 min, jeśli naciśniesz przycisk , temperatura powróci do 60 min.
- W trakcie kontroli czasu na ekranie będzie migał cyfrowy wyświetlacz czasu (w czasie pracy nie będzie migał), po 3-krotnym mignięciu godzina zostanie ustawiona.

PRACUJ W OBU OBSZARACH JEDNOCZEŚNIE

1. wciśnij przycisk zasilania , a następnie naciśnij przycisk pierwszej strefy ① i wybierz funkcję gotowania, którą chcesz dla tej strefy.
 - Za pomocą przycisków możesz dowolnie regulować czas i temperaturę  albo .
 - Możesz także nacisnąć dowolną ikonę gotowych programów, aby gotować różne potrawy.
2. Po ustawieniu funkcji ①, Naciśnij przycisk ② i wybierz żadaną funkcję gotowania.
 - Za pomocą przycisków możesz dowolnie regulować czas i temperaturę  albo .
 - Możesz także nacisnąć dowolną ikonę gotowych programów, aby gotować różne potrawy.
3. Po ustawieniu powyższego programu należy nacisnąć przycisk ►► aby urządzenie zaczęło działać.
 - Każda funkcja będzie miała swój własny domyślny czas i temperaturę.
 - Za pomocą przycisków możesz dowolnie regulować czas i temperaturę.  albo  temperatury i czasu.

►► WŁĄCZ/WSTRZYMAJ

- Po wybraniu programu, z którego chcesz skorzystać, ustaw właściwy czas i temperaturę, naciśnij przycisk ►►, zacznie migać, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego maszyna zacznie działać.
- Jeśli w trakcie pracy urządzenia chcesz przerwać gotowanie, naciśnij przycisk ►►, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego maszyna zatrzyma się i przestanie pracować. Przycisk ►► zacznie migać.
- W trakcie pracy frytownicy, jeśli naciśniesz przycisk , wyda sygnał dźwiękowy i przestanie działać, powracając do trybu gotowości.

Notatka:

- Podczas pracy frytkownicy można wyjąć kosz do gotowania. Urządzenie przestanie działać i będziesz mógł sprawdzić wynik gotowania lub, jeśli chcesz, dodać więcej jedzenia.
- Po prawidłowym umieszczeniu kosza w szufladzie, maszyna będzie kontynuować pracę w skonfigurowanym wcześniej programie.

KONIEC PROGRAMU

- Po upływie czasu pracy frytownica przestanie się nagrzewać, na wyświetlaczu pojawi się 00 min. i zabrzmi kilka sygnałów dźwiękowych.
- Po upływie czasu gotowania silnik będzie pracował jeszcze przez jedną minutę, po czym przejdzie w tryb gotowości.

DUAL
COOK

PODWÓJNE GOTOWANIE

Jeśli chcesz skonfigurować to samo gotowanie w obu strefach, wykonaj następujące kroki:

1. Umieść żywność w obu obszarach.
2. Ustaw parametry lub program, którego chcesz użyć.
3. Naciśnij przycisk podwójnego gotowania  a wartości ustawione w strefie zostaną automatycznie ustawione w strefie 2.
4. Następnie naciśnij przycisk ►► i frytownica zacznie działać.

SYNCHRONIZACJA WYŁĄCZONA

Przed uruchomieniem tej funkcji skonfiguruj obydwa pola grzejne z żądanymi parametrami gotowania:

1. Umieść żywność w koszyku 1.
2. Zaprogramuj strefę 1 naciskając przycisk ① i wybierz parametry lub program, jaki chcesz dla tej strefy.
3. Umieść żywność, którą chcesz ugotować, w koszyku 2.
4. Zaprogramuj strefę 2 naciskając przycisk ② i wybierz parametry lub program, jaki chcesz dla tej strefy.
5. Po wybraniu parametrów gotowania dla każdego koszyka wybierz przycisk wyłączenia synchronizacji .
6. Następnie naciśnij przycisk ►► i frytownica zacznie działać.

PROGRAMY

Ikona	Program	Czas	Temperatura
	Rozgrzewanie	3 minuty	180 °C
	Frytki	25 minuty	200 °C
	Mięso	12 minuty	200 °C
	Udka z kurczaka	20 minuty	200 °C
	Stek	12 minuty	180 °C
	Pasztety	25 minuty	160 °C
	Krewetki	8 minuty	180 °C
	Ryba	10 minuty	180 °C
	Pizza	20 minuty	180 °C
	Warzywa	10 minuty	160 °C
	Kurczak	30 minuty	200 °C
	Odgrzewanie	15 minuty	150 °C

Ostrożność:

- Nie dotykaj kosza do gotowania przez około 30 minut po użyciu, ponieważ staje się on bardzo gorący.
- Trzymaj kosz wyłącznie za uchwyt.

JAK UŻYWAĆ

1. Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Umieść składniki w koszu do gotowania, a następnie włóż kosz do gotowania we właściwej pozycji do wnętrza frytownicy.
3. Wybierz żądany program i naciśnij przycisk start/pauza ►, aby rozpocząć gotowanie. Jeśli chcesz dostosować temperaturę i czas gotowania, użyj przycisków ⊕ i ⊖.
4. Na ekranie pojawi się temperatura i czas. Temperatura to ustawiona temperatura, a czas to pozostały czas pracy. Wybrany program będzie migał na ekranie.
Notatka: Niektóre składniki wymagają wymieszania w połowie czasu przygotowania. Aby wstrząsnąć składnikami, można wyjąć kosz z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie można wsunąć kosz z powrotem do frytownicy.
5. Po ustalonym czasie przygotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica przestanie się nagrzewać. Można wyjąć kosz z frytownicy i umieścić go na powierzchni odpornej na ciepło.
6. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
7. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, możesz po prostu wsunąć kosz do gotowania z powrotem do frytownicy i gotować jeszcze przez kilka minut.
8. Po ugotowaniu potrawy opróżnij wnętrze tacy do miski lub talerza.
Rada: W przypadku dużych lub delikatnych składników użyj szczypiec, aby wyjąć składniki z kosza.
9. Gdy jedna partia składników będzie gotowa, frytownica powietrzna jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Notatka: Podczas pierwszego użycia frytkownicy może wydobywać się z niej lekki dym lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i wkrótce zniknie. Należy koniecznie zadbać o odpowiednią wentylację wokół frytownicy.

Oprócz gotowych programów, frytkownicę można wykorzystać także do przygotowania innych potraw, ustawiając wybrany przez siebie czas i temperaturę.

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników, które chcesz przygotować.

Notatka: Należy pamiętać, że te ustawienia służą wyłącznie celom informacyjnym. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszej konfiguracji Twoich składników.

Ponieważ nasza frytownica natychmiastowo ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie blachy do smażenia z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

PORADY

- Nie przepełniaj patelni jedzeniem.
- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw może sprawić, że będą one bardziej chrupiące.
- Olejki w sprayu dobrze nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na żywność.
- Można smażyć na powietrzu mrożonki, które można piec w piekarniku.
- Aby przygotować ciasta, paszteciki lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, możesz umieścić je w żaroodpornym pojemniku i umieścić na patelni.
- Susz żywność za pomocą marynat przed dodaniem ich do kosza do gotowania.
- Aby podgrzać jedzenie, wystarczy ustawić temperaturę na 150°C na 10 minut.
- Jeśli urządzenie jest zimne, lepiej dodać 3 minuty do czasu przygotowania przed rozpoczęciem smażenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KWESTIA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytownica powietrzna nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
Składniki smażone we frytownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszu jest za duża.	Włóż do koszyka mniejsze partie składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Zmień żądane ustawienia temperatury.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw wymagany czas przygotowania.
Składniki są nierównomiernie smażone we frytownicy.	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim należy wstrząsnąć lub odwrócić w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Wykorzystałeś rodzaj przekąski przeznaczonej do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Używaj przekąsek nadających się do pieczenia w piekarniku lub lekko posyp je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika MAX.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w doniczce.	Wsuń kosz do frytownicy, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz zbyt tłuste składniki.	Gdy we frytownicy usmaży się zbyt tłuste składniki, do koszyka przesiąka duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a kosz może się nagrzać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani wynik końcowy.
	Kosz nadal zawiera ślady tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu, należy go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Frytki smażone są we frytownicy nierównomiernie.	Nie użyłeś właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyj odpowiednich ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały dobrze wypłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz ziemniaki, aby usunąć skrobię z zewnątrz.
Frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Upewnij się, że dobrze wysuszyłeś paluszki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
		Pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący kęs. Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Kosz do smażenia, ruszt i wnętrze urządzenia posiadają powłokę nieprzywierającą. Do czyszczenia nie używaj metalowych naczyń kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Przed czyszczeniem frytownicy należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Po użyciu wyjmij kosz do gotowania z frytownicy, aby przyspieszyć schłodzenie.
- Oczyszczyć zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Wyczyść koszyk gorącą wodą, niewielką ilością mydła w płynie i nieścierną gąbką.
- Możesz użyć płynu do mycia, aby usunąć pozostały brud.
- Rada: Jeśli na dnie kosza utkwiał brud, napełnij tackę gorącą wodą i odrobiną mydła w płynie. Pozostawić na około 10 minut, aby zmiękczyć brud.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
- Wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.

Składowanie

- Przed przechowywaniem zawsze odłączaj urządzenie od prądu i poczekaj, aż ostygnie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Jeżeli zamierzasz przez jakiś czas nie używać produktu, przechowuj go w czystym, suchym miejscu, w którym nie panuje duża wilgotność.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

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

RACCOLTA CARTA
Verifica le disposizioni
del tuo Comune.



RoHS

/

Made in P.R.C.