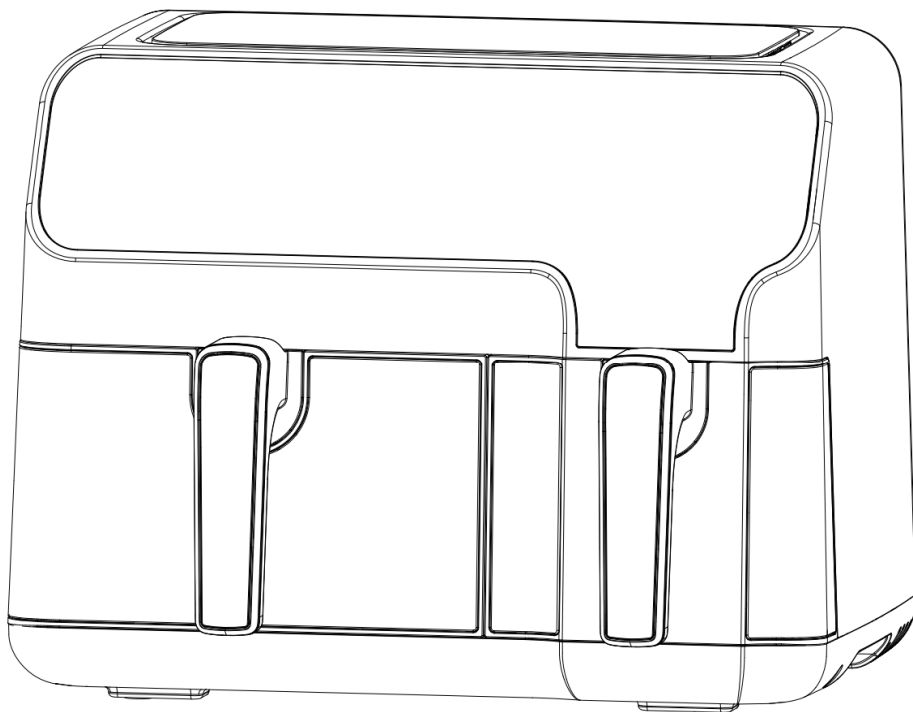


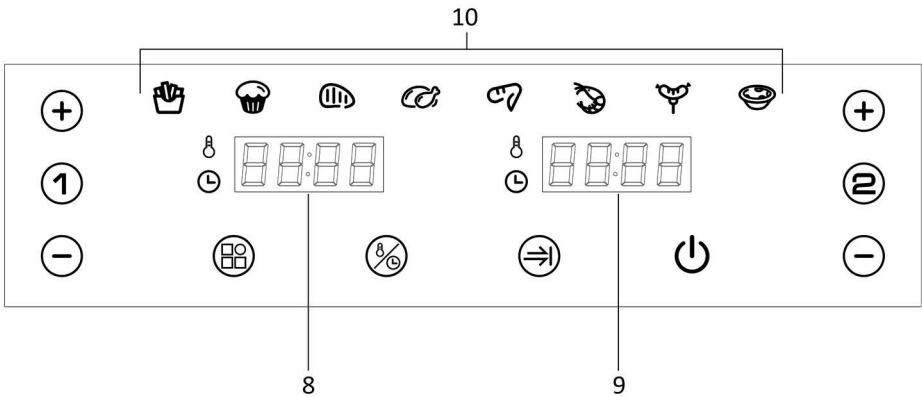
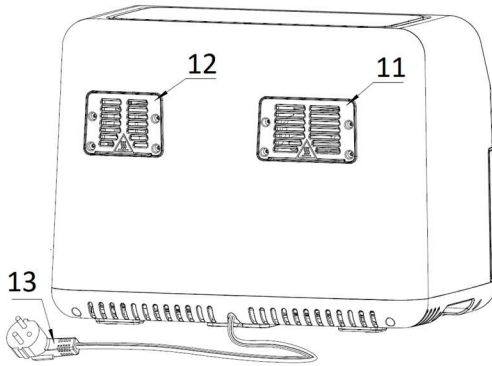
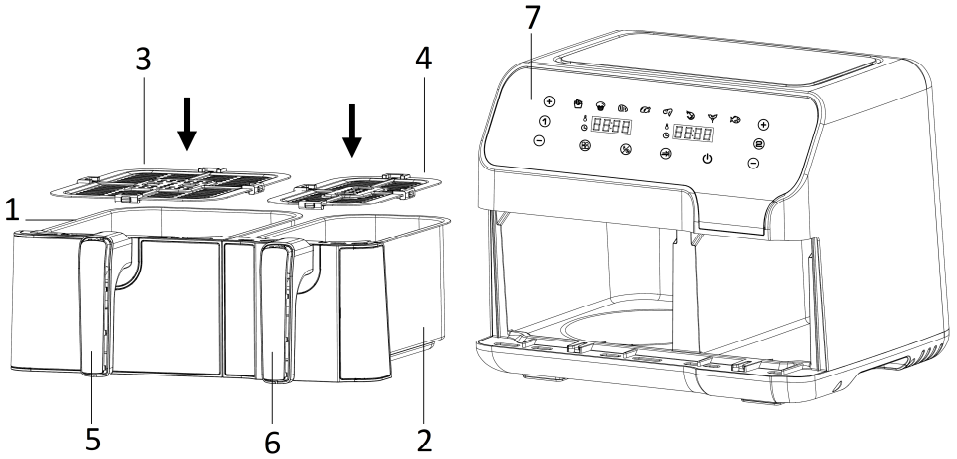


(IT) ISTRUZIONI PER L'USO
(EN) INSTRUCTIONS FOR USE
(FR) MODE D'EMPLOI
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(ES) FOLLETO DE INSTRUCCIONES
(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

(IT) FRIGGITRICE AD ARIA
(EN) AIR FRYER
(FR) FRITEUSE À AIR
(DE) HEISSLUFTFRITTEUSE
(ES) FREIDORA
(PT) FRITADEIRA

ARFRYA03D





(IT) AVVERTENZE

Attenzione: leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, esso deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore, in modo da prevenire ogni rischio.



ATTENZIONE! Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.

- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione.

- Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato ad un'altitudine massima di 2000m sul livello del mare.

- L'apparecchio può funzionare a 50Hz o a 60Hz senza regolazioni.

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghe che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato e assicurarsi che sia spento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana.

Non appoggiare l'apparecchio su superfici inadatte e non resistenti al calore.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare l'apparecchio su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Attenzione: le superfici della cavità e del recipiente, sono soggette a diventare calde durante l'uso.

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto ad altri forni, forni a micronda o vicino a fornelli a gas.

Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione

Non movimentare l'apparecchio quando funziona, quando è caldo e quando contiene degli alimenti.







Attenzione : non utilizzare il prodotto in prossimità di tende o di altri materiali combustibili.

Attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio durante il funzionamento o dopo l'apertura del cestello.

(IT) INFORMAZIONI TECNICHE

(vedere l'immagine a pagina 2)

1	Contenitore 1
2	Contenitore 2
3	Cestello 1
4	Cestello 2
5	Impugnatura del contenitore 1
6	Impugnatura del contenitore 2
7	Pannello comandi
8	Display 1
9	Display 2
10	Icone programmi
11	Presa d'aria 1
12	Presa d'aria 2

13	Spina del cavo
	Display temperatura
	Display tempo di cottura
	Icona "SHAKE" (scuotere/capovolgere)
	Tasto multifunzione (accensione / spegnimento / pausa / avvio)
	Tasto di selezione dei programmi
	Tasto per la regolazione della temperatura e per la regolazione del tempo di cottura
	Tasto "SMART" per la sincronizzazione delle cotture
	Tasto per aumentare la temperatura o il tempo
	Tasto per diminuire la temperatura o il tempo
	Tasto per la selezione del contenitore sinistro
	Tasto per la selezione del contenitore destro

Dati tecnici: vedere l'etichetta sull'apparecchio.

(IT) ISTRUZIONI D'USO

Contatto con alimenti

Solo queste parti sono previste per il contatto con alimenti, nelle condizioni indicate:

Parti previste per il contatto con alimenti	Tipi di alimenti	Temperatura massima	Tempo massimo di contatto
Contenitori (1) (2)	Tutti	200°C	60 min
Cestelli (3) (4)			

- Queste parti possono essere utilizzate solo con questo apparecchio. Non utilizzare le parti in forma distinta per altre applicazioni.

- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti previste per il contatto con alimenti come indicato nel paragrafo Manutenzione.**

INDICAZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli elementi dell'imballaggio e far funzionare l'apparecchio vuoto per circa 15 minuti alla massima temperatura in locale ben aerato per eliminare odori e fumi dovuti ad eventuali residui di lavorazione sulle parti interne dell'apparecchio.

Disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".


UTILIZZO DELL'APPARECCHIO


1. Estrarre il contenitore o i contenitori (1) (2) dalla friggitrice, inserire il cestello (3) (4) nel contenitore corrispondente e inserire gli ingredienti nel contenitore. Vedere il paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" per informazioni sulla preparazione degli ingredienti.



Evitare che il cibo vada a contatto con l'elemento riscaldante. Non riempire troppo i contenitori e fare particolare attenzione ai cibi che possono lievitare. Non usare mai i contenitori senza il cestello.

Attenzione: non versare olio o altri liquidi nei contenitori o nei cestelli; l'uso di olio e' consentito solo come indicato nel paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI".


2. Inserire il contenitore o i contenitori (1) (2) nell'apparecchio.




3. Inserire la spina nella presa di corrente. Il pulsante  si illuminerà per indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.



4. Premere il tasto  per attivare i tasti (modalità "standy").

5. Premere il tasto  per selezionare la cottura nel contenitore sinistro o il tasto  per selezionare la cottura nel contenitore destro.



Per annullare la selezione del contenitore, premere il tasto corrispondente per circa 3 secondi.

6. Premere il tasto  e selezionare uno dei programmi pre-impostati. Il programma selezionato lampeggerà sul pannello comandi insieme al display corrispondente e al tasto corrispondente (1 o 2).

7. Premere il tasto  per modificare la temperatura o il tempo di cottura utilizzando i tasti  

8. Se si desidera utilizzare anche l'altro contenitore premere il tasto corrispondente  o  e ripetere i punti 6 e 7.



9. Se sono stati impostati i programmi di entrambi i contenitori, è possibile attivare la funzione "SMART" per sincronizzare le cotture: l'apparecchio farà partire il programma più breve con un ritardo per far sì che le cotture dei 2 contenitori finiscano nello stesso istante.

Se si desidera utilizzare questa funzione, premere il tasto ; il tasto  rimarrà illuminato.



10. Premere il tasto  per avviare la cottura.




Durante la cottura

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente, e il programma impostato.

Se entrambi i contenitori sono in funzione, ogni 6 secondi il tasto  o  lampeggeranno insieme all'icona del programma corrispondente.

Se si desidera **modificare le temperature o i tempi rimanenti:**

10. Premere il tasto  o  per selezionare il contenitore corrispondente.


11. Premere il tasto  per modificare la temperatura o il tempo di cottura utilizzando i tasti  .

NOTA: modificando il tempo di cottura, la funzione "SMART", se attiva, potrebbe essere disattivata perché non adattabile al nuovo parametro (in questo caso, la relativa icona si spegnerà).



Se, si desidera **selezionare un altro programma** premere il tasto  e ripetere i punti da 5 a 9.


NOTA: modificando il programma di cottura, la funzione "SMART", se attiva, potrebbe essere disattivata perché non adattabile al nuovo parametro (in questo caso, la relativa icona si spegnerà).

Se si desidera **interrompere momentaneamente la cottura**:

12. Premere il tasto  per interrompere momentaneamente la cottura (pausa).

Se si desidera interrompere momentaneamente la cottura solo di uno dei contenitori, premere


prima il tasto  o  per selezionare il contenitore corrispondente e successivamente

premere il tasto .



Premere nuovamente il tasto  per continuare la cottura.

NOTA: quando la cottura è in pausa, se entro qualche minuto non vengono eseguite operazioni, il programma viene cancellato e l'apparecchio (o il contenitore selezionato) entra nella modalità standby.

Se si desidera **terminare il programma di cottura**:

13. Premere il tasto  per circa 3 secondi per terminare il programma.


Se si desidera terminare il programma corrispondente a solo uno dei contenitori, premere


prima il tasto  o  per selezionare il contenitore corrispondente e successivamente

premere il tasto  per circa 3 secondi.

NOTA: quando il programma viene interrotto, il display visualizza "OFF" per pochi secondi.

NOTA: alcuni programmi prevedono di scuotere o capovolgere il cibo a metà cottura (vedi paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"). In questo caso, quando è il momento opportuno, l'apparecchio

emette 3 brevi segnali acustici, l'icona  corrispondente al contenitore da mescolare lampeggia e successivamente rimane illuminata. Estrarre il contenitore dall'apparecchio facendo attenzione a toccare solo l'impugnatura; il programma si interrompe momentaneamente nell'istante in cui il contenitore viene estratto e il display visualizza "OPEN"; scuotere il contenitore (o capovolgere il cibo) e reinsertarlo nell'apparecchio; la friggitrice si riattiva appena viene reinserto il contenitore ed il ciclo di

cottura riprende dall'istante in cui era stato interrotto e l'icona  si spegne.

NOTA: utilizzare le impugnature, fare attenzione a non toccare i contenitori e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.

Fine cottura

- Una volta terminato il tempo, il timer emette un segnale acustico, il display visualizza "OFF" e l'apparecchio si spegne.









- Togliere il contenitore e verificare che la cottura sia ultimata; in caso contrario, reinserire il contenitore ed impostare ancora qualche minuto ripetendo le operazioni da 5 a 9.
- Terminata la cottura, togliere il contenitore (o i contenitori) (1)(2) e versare il cibo in un contenitore adeguato e resistente al calore.

NOTA: utilizzare le impugnature, fare attenzione a non toccare i contenitori e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.

- Riposizionare il contenitore (o i contenitori) (1) (2) nella friggitrice.
- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire il contenitore ed il cestello come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

(IT) PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI

Elenco programmi

Icona	Funzione	Contenitore e porzione di riferimento (g)		Valori preimpostati		Tempo con 2 contenitori (nota 2) Min	Campo di regolazione		Funzione ↕
				°C	min		°C	min	
	Patatine fritte	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	scuotere
		2	300						
	Torta	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Bistecca	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	capovolgere
		2	85						
	Cosce di pollo	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	capovolgere
		2	300						
	Ali di pollo	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	capovolgere
		2	300						
	Gamberetti	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	capovolgere
		2	175						
	Salsiccia arrosto	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	capovolgere
		2	130						
	Torta all'uovo	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(nota 1) Se si inizia a cuocere quando la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura

(nota 2) I tempi di cottura possono aumentare quando funzionano entrambi i contenitori a seconda dei programmi impostati

(nota 3) Se vengono modificati il tempo e la temperatura dei programmi, l'apparecchio memorizza le nuove impostazioni. Le impostazioni tornano ai valori preimpostati quando l'apparecchio rimane spento per più di un'ora.

(nota 4) In caso di interruzione accidentale dell'alimentazione, se l'alimentazione verrà ripristinata entro 30 minuti l'apparecchio tornerà nello stato in cui si trovava prima dell'interruzione.

Nella tabella seguente sono riportate le informazioni indicative per la cottura dei vari cibi. Utilizzare un programma simile al cibo da cuocere e regolare eventualmente il tempo e la temperatura. I valori indicati possono variare in base alle dimensioni degli ingredienti, alla quantità ed al tipo. Evitare di cuocere cibi particolarmente grassi (ad es., salsicce).

Alimenti	Tempo (min)	Temp. (°C)	note
PATATINE FRITTE			
patatine fritte surgelate sottili	12-25	200	scuotere
patatine fritte surgelate spesse	12-25	200	scuotere
patatine fritte fatte in casa *	18-25	180	scuotere
patatine a spicchi fatte in casa *	18-22	180	scuotere
patatine a cubetti fatte in casa *	12-25	180	scuotere
* 1 - Pelare e affettare le patate 2 - Lavarle accuratamente ed asciugarle 3 - Versare mezzo cucchiaio di olio di oliva in una bacinella, metterci sopra le patate e mischiarle in modo da condirle. 4 - Rimuovere le patate in modo che l'olio in eccesso rimanga nella bacinella. Mettere le patate nel cestello. NOTA: per ottenere le patate più croccanti, tagliare pezzi più piccoli o utilizzare poco olio in più.			
patate rosti	15-22	180	scuotere
patate gratinate	18-22	180	scuotere
CARNE E POLLAME			
bistecca	8-16	200	Capovolgere
braciole di maiale	10-15	180	Capovolgere
hamburger	7-18	180	Capovolgere
salsiccia	13-15	160	Capovolgere
petto di pollo	10-22	180	capovolgere
involtini primavera	8-12	200	pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura
crochette di pollo surgelate	6-15	200	pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura
Bastoncini di pesce surgelati	6-15	200	pre-riscaldare l'apparecchio
Pane surgelato	8-15	180	pre-riscaldare l'apparecchio
verdure ripiene	15	180	
SNACKS			
torta	20-25	150	utilizzare appositi contenitori da forno
torta salata	20-22	180	utilizzare appositi contenitori da forno
muffin	15-18	200	utilizzare appositi contenitori da forno
dolci	20	160	utilizzare appositi contenitori da forno

(IT) PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

Pulire l'apparecchio solamente quando è freddo.

La pulizia dell'apparecchio, deve essere effettuata con un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare sostanze, liquidi o panni eccessivamente bagnati, perché eventuali infiltrazioni potrebbero danneggiare l'apparecchio irreparabilmente.

Non utilizzare spugne abrasive per la pulizia dell'apparecchio.

Per la pulizia della resistenza riscaldante, utilizzare una spazzola o un panno asciutto per rimuovere eventuali residui di cibo.

Per la pulizia dei cestelli (3)(4) e dei contenitori (1)(2), utilizzare acqua calda, detersivo per stoviglie per lavaggio a mano ed una spugna non abrasiva; **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**

Non pulire il contenitore, il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o materiali abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non utilizzare l'apparecchio se il rivestimento antiaderente è danneggiato.

NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.

(IT) RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	Timer spento	Impostare timer
Le patatine non sono cotte	Troppo cibo inserito nel cestello	Ridurre la quantità di cibo nel cestello
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura
La cottura del cibo non è uniforme	Durante la cottura il cibo non è stato mescolato	Cuocere per qualche altro minuto tenendo mescolato il cibo e vedere la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"
I cibi fritti non sono croccanti	Sono stati utilizzati alimenti idonei ad una friggitrice tradizionale ad olio	Utilizza cibi adatti alla cottura in forno oppure consulta la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"
Esce fumo bianco dall'apparecchio	Ingredienti grassi	Come indicato nella sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" evitare di cuocere cibi eccessivamente grassi
	Il contenitore contiene residui grassi del precedente utilizzo	Pulire bene il contenitore e/o il cestello dopo ogni utilizzo
Il display visualizza "E1"	NTC aperto	Spegnere l'apparecchio, e disinserire la spina dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza
Il display visualizza "E2"	NTC cortocircuitato	Spegnere l'apparecchio, e disinserire la spina dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza

(IT) SMALTIMENTO

IMBALLAGGIO

Per rispettare l'ambiente, il materiale dell'imballaggio deve essere buttato correttamente rispettando la raccolta differenziata.

Verifica le disposizioni del tuo comune.



Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

(IT) GARANZIA

Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia impregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.

- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

(EN) WARNINGS

Attention: read the precautions contained in the following booklet carefully as they provide important instructions regarding safety during installation, use and maintenance.

Important instructions to keep for further reference.

- This unit can be used by children aged 8 and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge, if they are provided with adequate supervision or have received instructions regarding the use of safety equipment and that they understand the risks related.
- Children must not play with the unit.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the equipment and its cable out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.
- If the power cable gets damaged, it has to be replaced only in a service centre approved by the manufacturer, in order to avoid a hazard.



WARNING! The surfaces are subject to heating up during use

- Before using the appliance for the first time, clean it as indicated in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph.
- Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm of free space behind, to the sides and over the appliance.
- Keep the vents free of obstruction.
- This appliance is designed for use at an altitude of no more than 2000m above sea level.
- The appliance can operate at 50Hz or 60Hz without adjustments.

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable - of course, after disconnecting it from the socket.

If the power cable gets damaged, it has to be replaced only at a service centre approved by the manufacturer.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance has been designed and manufactured to operate as an electric cooker in the home. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Keep the appliance out of reach of children and the disabled since the plates reach high temperatures.

Attention: the surfaces of the cavity and the container can get very hot during use.

Do not place the cord near sources of heat.

Do not position the appliance over or under other ovens, microwave ovens or near gas hobs.

Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm of free space behind, to the sides and over the appliance.

Keep the vents free of obstruction.

Do not move the appliance when on, when it is hot and when it contains food.












Attention: do not use the product near curtains or other combustible materials.

Pay attention to hot steam that could exit the appliance when on or after opening the basket.

(EN) TECHNICAL INFORMATION

(see the image on page 2)

1	Container 1
2	Container 2
3	Basket 1
4	Basket 2
5	Container 1 grip
6	Container 2 grip
7	Control Panel
8	Display 1
9	Display 2
10	Programs icon
11	Air intake 1
12	Air intake 2

13	Power cord plug
	Temperature display
	Cooking time display
	"SHAKE" Icon (shake/flip)
	Multifunction key (turn on / turn off / pause / start)
	Key to select programs
	Key to adjust the temperature and cooking time
	"SMART" key for cooking synchronisation
	Key to increase temperature or time
	Key to reduce temperature or time
	Left container selection key
	Right container selection key

Technical data: see the label on the appliance.

(EN) INSTRUCTIONS FOR USE

Contact with food

Only these parts are intended for contact with food, under the conditions indicated:

Parts intended for contact with food	Types of food	Maximum temperature	Maximum time of contact
Containers (1) (2)	All	200°C	60min
Baskets (3) (4)			

- These parts can only be used with this appliance. Do not use the parts separately for other applications.
- **Before using the appliance for the first time wash the parts intended for contact with food as indicated in the Maintenance section.**

INSTRUCTIONS FOR FIRST USE.

Before using the appliance for the first time, remove all the packaging elements and operate the appliance empty for approximately 15 minutes at maximum temperature in a well-ventilated room to eliminate odours and fumes due to any processing residues on the internal parts of the appliance.

Remove the plug from the power outlet and let the device cool down.
Before using the appliance for the first time clean it according to the indications in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.

APPLIANCE USAGE


1. Remove the container or containers (1) (2) from the fryer, insert the basket (3) (4) into the corresponding container and insert the ingredients into the container. Refer to "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph for information regarding the preparation of ingredients.



Avoid food coming in contact with the heating element. Do not overfill containers and pay particular attention to foods that can rise. Never use the container without the basket.

Attention: never pour oil or other liquids into the containers or baskets. Use of oil is only permitted as indicated in the "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph.


2. Insert the container or containers (1) (2) into the appliance.




3. Insert the plug in the power socket. The button  will light up to indicate that the appliance is connected to the mains.


4. Press the key  to activate the keys ("standby" mode).

5. Press the key  to select cooking in the left container or the key  to select cooking in the right container.



To cancel the container selection, press the corresponding key for approximately 3 seconds.

6. Press the key  and select one of the pre-set programmes. The selected program will flash on the control panel together with the corresponding display and the corresponding key (1 or 2).

7. Press the key  to change the temperature or cooking time using the keys  

8. To also use the other container, press the corresponding key  or  and repeat points 6 and 7.

9. If the programs for both containers have been set, it is possible to activate the "SMART" function to synchronise cooking: the appliance will start the shorter program with a delay to ensure that cooking for the 2 containers ends at the same time.

To use this function, press the key ; the key  will remain lit.



10. Press the  key to start cooking.




During cooking

The display shows the remaining cooking time and the program set.


If both containers are in operation, the  or  key will flash every 6 seconds together with the corresponding program icon.

To change the remaining temperatures or times:

10. Press the  or  key to select the corresponding container.

11. Press the key  to change the temperature or cooking time using the keys  




NOTE: changing the cooking time, the "SMART" function, if active, could be deactivated because it cannot be adapted to the new parameter (in this case, the relative icon will switch off).


To **select another program**, press the key  and repeat points 5 to 9.

NOTE: by modifying the cooking program, the "SMART" function, if active, could be deactivated because it cannot be adapted to the new parameter (in this case, the relative icon will switch off).

To **temporarily stop cooking**:


12. Press the key  to temporarily interrupt cooking (pause).




To temporarily stop cooking just one of the containers, first press the  or  key to select the corresponding container and then press the key. .

Press the key  again to continue cooking.



NOTE: when cooking is paused, if no operations are performed within a few minutes, the program is cancelled and the appliance (or the selected container) enters standby mode.

To **end the cooking program**:

13. Press the  key for approximately 3 seconds to end the program.

To end the program corresponding to only one of the containers, first press the  or  key to select the corresponding container and then press the  key for approximately 3 seconds.

NOTE: when the program is interrupted, the display shows "OFF" for a few seconds.

NOTE: some programs require the food to be shaken or turned upside down halfway through cooking (see the "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph). In this case, at the appropriate time, the appliance emits 3 short beeps, the icon  corresponding to the container to be mixed flashes and then remains lit. Remove the container from the appliance, being sure only to touch the handle; the program stops momentarily when the container is removed and the display shows "OPEN"; shake the container (or turn the food upside down) and put it back in the appliance; the fryer reactivates as soon as the container is reinserted and the cooking cycle resumes from the moment in which it was interrupted and the icon  switches off.

NOTE: use the handles and be careful not to touch the containers and the inside of the appliance to avoid burns.

End of cooking









- Once the time has elapsed, the timer beeps, the display shows "OFF" and the appliance switches off.
- Remove the container and check that cooking is completed; otherwise, reinsert the container and set a few more minutes by repeating operations 5 to 9.
- After cooking, remove the container (or containers) (1)(2) and pour the food into a suitable, heat-resistant container.

NOTE: use the handles and be careful not to touch the containers and the inside of the appliance to avoid burns.

- Put the container (or containers) (1) (2) back into the fryer.
- Disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down.
- Clean the container and the basket as indicated in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.

(EN) PROGRAMS AND SETTINGS

List of programs

Icon	Function	Container and portion of reference (g)		Preset values		Time with 2 containers(note 2)	Adjusting field		Function ↕
				°C	min		Min	°C	
	French fries	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	shake
		2	300						
	Cake	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Steak	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	overturn
		2	85						
	Chicken legs	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	overturn
		2	300						
	Chicken wings	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	overturn
		2	300						
	Shrimps	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	overturn
		2	175						
	Roasted sausage	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	overturn
		2	130						
	Sponge cake	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(note 1) If starting to cook when the fryer is cold, add 3 minutes to the cooking time

(note 2) Cooking times may increase when both containers are working depending on the programs set

(note 3) If the time and temperature of the programs are changed, the appliance stores the new settings. The settings return to the default values when the appliance has been switched off for more than an hour.

(note 4) In the event of an accidental power cut, if the power is restored within 30 minutes, the appliance will return to the state it was in before the cut.

The following table outlines the indicative information to cook various food.
 Use a program similar to the food to be cooked and adjust the time and temperature if necessary.
 The values indicated can vary based on the dimensions of the ingredients, the quantity and the type.
 Avoid cooking particularly fatty foods (e.g. sausages).

Food	Time (min)	Temp. (°C)	note
CHIPS			
frozen thin cut chips	12-25	200	shake
frozen chunky chips	12-25	200	shake
homemade chips *	18-25	180	shake
homemade wedges *	18-22	180	shake
homemade diced potatoes *	12-25	180	shake
* 1 - Peel and slice the potatoes 2 - Carefully wash and dry 3 - Pour a half tablespoon of oil in the bowl, add the potatoes and mix them to season them. 4 - Remove the potatoes so the excess oil stays in the bowl. Put the potatoes in the basket. NOTE: for crispier potatoes, cut smaller pieces or use a little more oil			
roast potatoes	15-22	180	shake
gratin potatoes	18-22	180	shake
MEAT AND POULTRY			
steak	8-16	200	Flip over the food
pork chop	10-15	180	Flip over the food
hamburger	7-18	180	Flip over the food
sausage	13-15	160	Flip over the food
chicken breast	10-22	180	Flip over the food
spring roll	8-12	200	pre-heat the appliance and shake during cooking
frozen chicken nuggets	6-15	200	pre-heat the appliance and shake during cooking
frozen fishfingers	6-15	200	pre-heat the appliance
Frozen bread	8-15	180	pre-heat the appliance
stuffed vegetables	15	180	
SNACKS			
cake	20-25	150	Use specific oven containers
savoury pie	20-22	180	Use specific oven containers
muffin	15-18	200	Use specific oven containers
desserts	20	160	Use specific oven containers

(EN) CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Never use abrasives or chemical solvents.

Do not use very wet substances, liquids or cloths to prevent water from entering into the appliance and irreparably damaging it.

Never use abrasive sponges to clean the inside of the appliance.

To clean the heating resistor, use a brush or a dry cloth to remove any food residue.

To clean the baskets (3)(4) and the containers (1)(2), use hot water, washing up liquid for washing dishes by hand and a nonabrasive sponge; **DO NOT WASH IN THE DISHWASHER.**

Do not clean the container, the basket and inside the appliance with metal tools or abrasive materials to avoid damaging the non-stick coating.

Do not use the appliance if the non-stick coating is damaged.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.

(EN) TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance does not work	Timer off	Set timer
The chips are not cooked	Too much food in the basket	Reduce the quantity of food in the basket
	The temperature set is too low	Increase the cooking temperature
Food is not evenly cooked	During cooking, the food was not mixed	Cook for another few minutes, keeping the food mixed and see "PROGRAMS AND SETTINGS"
The fried food is not crispy	Food was used which is suitable for a traditional oil fryer.	Use food suitable for oven cooking or consult "PROGRAMS AND SETTINGS"
White smoke is coming from the appliance	Fatty ingredients	As indicated in "PROGRAMS AND SETTINGS", avoid cooking excessively fatty food
	The container contains fatty residue from previous used	Clean the container and/or basket well after each use
The display shows "E1"	NTC open	Turn off the appliance, and remove the plug from the socket. Contact assistance
The display shows "E2"	NTC shortcircuited	Turn off the appliance, and remove the plug from the socket. Contact assistance

(EN) DISPOSAL

PACKAGING

To respect the environment, the packaging material must be disposed of correctly, respecting separate collection.

Check the provisions of your municipality.



USER INFORMATION

"Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)", pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal.

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste.

For more details, please contact the appropriate local authority.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

(EN) WARRANTY

Conditions

The warranty is valid for 24 months from the date of purchase.

This warranty is valid only if it is correctly filled in and accompanied by the tax receipt proving the date of purchase.

The appliance must be delivered exclusively to our authorised Service Centre.

By warranty we mean the replacement or repair of appliance components that are faulty from the start due to manufacturing defects.

However, assistance (for a fee) is also guaranteed for products out of warranty.

The consumer is the owner of the rights applicable by the national legislation governing the sale of consumer goods; this warranty is without prejudice to those rights.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to people, animals or things resulting from improper use of the appliance and failure to comply with the instructions indicated in the appropriate instruction booklet.

Limitations

All warranty rights and all our responsibilities expire if the device has been:

- Tampered with by unauthorised personnel.
- Used, stored or transported in an inappropriate way.

In any case, loss of performance related to the aesthetics of the product or similar that does not compromise the essence of the functions is excluded from the warranty.

If, despite the careful selection of materials and our commitment to making the product you have just purchased, you find any defects, or if you need information, we recommend that you call your local dealer.

(FR) AVERTISSEMENTS

Attention : lire attentivement les prescriptions contenues dans cette notice car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance. Instructions importantes à conserver pour toute future consultation.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissance à condition que ces derniers soient surveillés ou bien qu'ils aient reçus des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil qu'ils aient compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

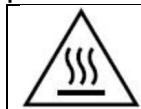
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

- Maintenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit être mis en fonction ni avec un temporisateur extérieur ni avec un système de commande à distance séparé.

- Si le câble d'alimentation devait être endommagé, il faut le remplacer uniquement auprès des centres d'assistance autorisés par le constructeur, afin de prévenir chaque risque.



AVERTISSEMENT! Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le nettoyer comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laisser au moins 10 cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.

- Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximum de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

- L'appareil peut fonctionner à 50Hz ou 60Hz sans réglages.

Conservez la garantie, le ticket de caisse et le mode d'emploi pour tout autre consultation.

Après le déballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et appelez subitement le personnel qualifié.

Ne laissez jamais les parties de l'emballage auprès des enfants, ne les utilisez pas en tant que jouets: il s'agit d'un appareil électrique, il ne doit pas être utilisé autrement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de la prise de courant correspond à celle qui est indiquée sur la plaque.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est branché à une installation de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type adéquat par un personnel qualifié. N'utilisez pas adaptateurs ou rallonges non conformes aux normes de sécurité ou qui dépassent les limites des débits en valeur du courant.

Il est conseillé de dérouler complètement le câble d'alimentation dans toute sa longueur, en évitant ainsi des éventuelles surchauffes.

Débranchez l'appareil du secteur si vous ne l'utilisez.

Ne tirez pas le câble d'alimentation ou l'appareil pour extraire la fiche de la prise de courant.

L'utilisation de tout les appareils électriques demande le respect de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Surveiller les enfants et éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus.
- Ne pas soumettre l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Éviter tout type de choc.

Dans le cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil qui risque d'être endommagé davantage, et adressez-vous au Service Après-Vente autorisé.

Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, il est nécessaire de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché.

Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez-vous aux Services Après-Vente autorisés par le constructeur.

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des milieux domestiques; toute autre utilisation est pourtant interdite et dangereuse.

Pour des raisons de sécurité, n'ouvrez pas l'appareil.

Pendant l'utilisation, l'appareil doit être appuyé sur une surface plate.

Pour empêcher aux enfants de toucher accidentellement les composants chauds, utilisez l'appareil sur des surfaces qui sont hauts au moins 85 cm.

Attention : les surfaces de la cuve et du récipient deviennent chauds durant l'utilisation.

N'introduire aucun objet dans les prises d'air placées à l'arrière de l'appareil.

Maintenir le câble à distance de toute source de chaleur.

Ne pas placer l'appareil sur ou sous d'autres fours, des fours à microondes ou près des plaques à gaz.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laisser au moins 10 cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.

Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche, quand il est chaud et quand il contient des aliments.












Attention : ne pas utiliser le produit à proximité de rideaux ou autres matériaux combustibles.

Attention à la vapeur chaude qui pourrait s'échapper de l'appareil durant le fonctionnement ou après l'ouverture du panier.

(FR) INFORMATIONS TECHNIQUES

(voir image en page 2)

1	Récipient 1
2	Récipient 2
3	Panier 1
4	Panier 2
5	Poignée du récipient 1
6	Poignée du récipient 2
7	Panneau de commande
8	Affichage 1
9	Affichage 2
10	Icônes des programmes
11	Prise d'air 1
12	Prise d'air 2

13	Fiche du câble d'alimentation
	Affichage de la température
	Affichage du temps de cuisson
	Icône « SHAKE » (secouer/faire basculer)
	Bouton multifonction (marche / arrêt / pause / démarrage)
	Bouton de sélection des programmes
	Bouton de réglage de la température et du temps de cuisson
	Bouton « SMART » pour la synchronisation de la cuisson
	Bouton permettant d'augmenter la température ou la durée
	Bouton permettant de diminuer la température ou la durée
	Bouton de sélection du récipient de gauche
	Bouton de sélection du récipient de droite

Données techniques : voir l'étiquette sur l'appareil.

(FR) MODE D'EMPLOI

Contact avec les aliments

Seules les pièces ci-dessous sont prévues pour entrer en contact avec les aliments, dans les conditions indiquées :

Parties destinées au contact alimentaire	Types d'aliments	Température maximale	Temps de contact maximal
Récipients (1) (2)	Tous	200°C	60 min
Paniers (3) (4)			

- Ces pièces ne peuvent être utilisées qu'avec cet appareil. N'utilisez pas les pièces séparément pour d'autres applications.

- Avant la première utilisation de l'appareil, lavez les pièces pouvant entrer en contact avec les aliments, comme indiqué au paragraphe Entretien.

MODE D'EMPLOI POUR LA PREMIERE UTILISATION.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les éléments d'emballage et faites fonctionner l'appareil vide pendant environ 15 minutes à la température maximale dans une pièce bien ventilée afin d'éliminer les odeurs et les fumées causées par d'éventuels résidus sur les parties internes de l'appareil. Débranchez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».


UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Retirez le(s) récipient(s) (1) (2) de la friteuse, insérez le panier (3) (4) dans le récipient correspondant et placez les ingrédients dans le récipient. Voir la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES » pour plus d'informations sur la préparation des ingrédients.

Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec l'élément chauffant. Ne remplissez pas trop les récipients et accordez une attention particulière aux aliments susceptibles de remonter. N'utilisez jamais les récipients sans le panier.



Attention : ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans les récipients ou les paniers ; l'huile ne peut être utilisée que comme indiqué dans la section « PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE ».

2. Insérer le(s) récipient(s) (1) (2) dans l'appareil.


3. Insérez la fiche dans la prise. Le bouton  s'allume pour indiquer que l'appareil est connecté au secteur.

4. Appuyez sur le bouton  pour activer les boutons (mode veille).

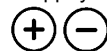
5. Pour sélectionner la cuisson dans le récipient de gauche ou le récipient de droite, appuyez sur le

bouton  pour sélectionner la cuisson dans le récipient de gauche ou sur le bouton  pour sélectionner la cuisson dans le récipient de droite.

Pour annuler la sélection du récipient, appuyez sur le bouton correspondante pendant environ 3 secondes.

6. Appuyez sur le bouton  et sélectionnez l'un des programmes prédéfinis. Le programme sélectionné clignote sur le panneau de commande, ainsi que l'affichage et le bouton correspondants (1 ou 2).

7. Appuyez sur le bouton  pour modifier la température ou le temps de cuisson à l'aide des boutons





8. Si vous souhaitez également utiliser l'autre récipient, appuyez sur le bouton correspondant  ou



et répétez les étapes 6 et 7.



9. Si les programmes des deux récipients ont été réglés, vous pouvez activer la fonction « SMART » pour synchroniser la cuisson : l'appareil démarre le programme le plus court avec un délai, de sorte que la cuisson des deux récipients s'achève en même temps.

Si vous souhaitez utiliser cette fonction, appuyez sur le bouton  ; le bouton  restera allumé.

10. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson.




Pendant la cuisson

L'écran affiche le temps de cuisson restant et le programme réglé.

Si les deux récipients sont en service, toutes les 6 secondes, l'icône  ou  clignote en même temps que l'icône du programme correspondant.

Si vous souhaitez **modifier les températures ou les temps restants** :

10. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner le récipient correspondant.


11. Appuyez sur le bouton  pour modifier la température ou le temps de cuisson à l'aide des boutons  .

NOTE : en modifiant le temps de cuisson, la fonction « SMART », si elle est active, peut être désactivée parce qu'elle ne peut pas être adaptée au nouveau paramètre (dans ce cas, l'icône correspondante s'éteint).




Si vous souhaitez **sélectionner un autre programme**, appuyez sur le bouton  et répétez les étapes 5 à 9.

NOTE : lors d'un changement de programme de cuisson, la fonction « SMART », si elle est active, peut être désactivée car elle ne peut pas être adaptée au nouveau paramètre (dans ce cas, l'icône correspondante s'éteint).

Si vous souhaitez **interrompre momentanément le processus de cuisson** :

12. Appuyez sur le bouton  pour interrompre momentanément la cuisson (pause).


Si vous souhaitez interrompre momentanément la cuisson d'un seul des récipients, appuyez




d'abord sur le bouton  ou  pour sélectionner le récipient correspondant, puis appuyez sur le bouton .

Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre la cuisson.


NOTE : lorsque la cuisson est en pause, si aucune opération n'est effectuée dans les minutes qui suivent, le programme est annulé et l'appareil (ou le récipient sélectionné) passe en mode veille.


Si vous souhaitez **mettre fin au programme de cuisson** :

13. Appuyez sur le bouton  pendant environ 3 secondes pour mettre fin au programme. Si vous souhaitez terminer le programme correspondant à un seul des récipients, appuyez

d'abord sur le bouton  ou  pour sélectionner le récipient correspondant, puis appuyez sur le bouton  pendant environ 3 secondes.

NOTE : lorsque le programme est interrompu, l'écran affiche « OFF » pendant quelques secondes.

NOTE : certains programmes nécessitent de secouer ou de retourner les aliments à mi-cuisson (voir la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES »). Lorsque le moment est venu, l'appareil émet 3 bips courts, l'icône  correspondant au récipient à mélanger clignote puis reste allumée. Retirez le récipient de l'appareil en prenant soin de ne toucher que la poignée ; le programme s'arrête momentanément dès que le récipient est retiré et l'écran affiche « OPEN » ; secouez le récipient (ou retournez l'aliment) et réintroduisez-le dans l'appareil ; la friteuse est réactivée dès que le récipient est









réintroduit et le cycle de cuisson reprend à partir du moment où il a été interrompu et l'icône  s'éteint. NOTE : lorsque vous utilisez les poignées, veillez à ne pas toucher les récipients et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures.

Fin de la cuisson

- Une fois le temps écoulé, la minuterie émet un signal sonore, l'écran affiche « OFF » et l'appareil s'éteint.
- Retirer le récipient et vérifier que la cuisson est terminée ; si ce n'est pas le cas, réintroduire le récipient et laisser reposer quelques minutes supplémentaires, en répétant les étapes 5 à 9.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le(s) récipient(s) (1)(2) et versez les aliments dans un récipient approprié et résistant à la chaleur.
NOTE : lorsque vous utilisez les poignées, veillez à ne pas toucher les récipients et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures.
- Remettez le(s) récipient(s) (1) (2) dans la friteuse.
- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez le récipient et le panier comme indiqué dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

(FR) PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE

Liste des programmes

Icône	Fonction	Récipient et portion de référence (g)		Valeurs prédéfinies		Temps avec 2 récipients (note 2) Min	Plage de réglage		Fonction ↕
				°C	min		°C	min	
	Frites	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	secouer
		2	300						
	Tarte	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Steak	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	retourner
		2	85						
	Cuisses de poulet	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	retourner
		2	300						
	Ailes de poulet	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	retourner
		2	300						
	Crevettes	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	retourner
		2	175						
	Saucisse rôtie	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	retourner
		2	130						
	Gâteau aux œufs	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(note 1) Si vous commencez la cuisson lorsque la friteuse est froide, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson

(note 2) Les temps de cuisson peuvent augmenter lorsque les deux récipients sont en service, en fonction des programmes établis

(note 3) Si la durée et la température du programme sont modifiées, l'appareil mémorise les nouveaux réglages. Les réglages reviennent aux valeurs prédéfinies lorsque l'appareil est éteint pendant plus d'une heure.

(note 4) En cas de panne de courant accidentelle, si l'alimentation électrique est rétablie dans les 30 minutes, l'appareil revient à l'état dans lequel il se trouvait avant la panne de courant.

Le tableau suivant fournit les informations indicatives pour la cuisson des différents aliments. Utilisez un programme similaire à l'aliment à cuire et ajustez la durée et la température si nécessaire. Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment. Eviter de faire cuire des aliments particulièrement gras (par. ex : saucisses).

Aliments	Temps (min)	Temp. (°C)	note
Frites			
frites surgelées fines	12-25	200	remuer
frites surgelées épaisses	12-25	200	remuer
frites maison *	18-25	180	remuer
potatoes maison *	18-22	180	remuer
pommes de terre en cubes maison *	12-25	180	remuer
* 1 - Eplucher et couper les pommes de terre 2 - Les laver soigneusement et les sécher 3 - Verser une demi-cuillère d'huile d'olive dans un saladier, y placer les pommes de terre et mélanger pour les assaisonner. 4 - Retirer les pommes de terre de manière à ce que l'excédent d'huile reste dans le saladier. Mettre les pommes de terre dans le panier. NOTE : pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes, préparer des plus petits morceaux ou utiliser un peu plus d'huile			
galettes de pomme de terre	15-22	180	remuer
pommes de terre gratinées	18-22	180	remuer
VIANDES ET VOLAILLES			
steak	8-16	200	Retournez les aliments
côtes de porc	10-15	180	Retournez les aliments
steak haché	7-18	180	Retournez les aliments
saucisse	13-15	160	Retournez les aliments
escalope de poulet	10-22	180	Retournez les aliments
rouleaux de printemps	8-12	200	préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson
nuggets de poulet surgelés	6-15	200	préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson
bâtonnets de poisson surgelés	6-15	200	préchauffer l'appareil
Pain surgelé	8-15	180	préchauffer l'appareil
légumes farcis	15	180	
SNACKS			
gâteau	20-25	150	Utiliser des récipients adaptés au four
tarte salée	20-22	180	Utiliser des récipients adaptés au four
muffin	15-18	200	Utiliser des récipients adaptés au four
desserts	20	160	Utiliser des récipients adaptés au four

(FR) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas des produits abrasifs ou des solvants chimiques.

Ne pas utiliser de substances, de liquides ou de chiffons trop mouillés, car d'éventuelles infiltrations pourraient endommager irrémédiablement l'appareil.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives pour le nettoyage de l'appareil.

Pour nettoyer la résistance, utiliser une brosse ou un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliment.

Pour nettoyer les paniers (3)(4) et les récipients (1)(2), utiliser de l'eau chaude, au détergent pour vaisselle à la main et une éponge non abrasive ; **NE PAS LAVER AU LAVE-VAISSELLE.**

Ne pas nettoyer la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des matériaux abrasifs pour ne pas abimer le revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas l'appareil si le revêtement antiadhésif est endommagé.

N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Minuteur éteint	Programmer le minuteur
Les frites ne sont pas cuites	Trop d'aliments introduits dans le panier	Réduire la quantité d'aliments dans le panier
	La température sélectionnée est trop basse	Augmenter la température de cuisson
La cuisson des aliments n'est pas uniforme	Les aliments n'ont pas été mélangés durant la cuisson	Faire cuire quelques minutes en remuant de temps en temps et consulter << PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE >>
Les aliments frits sont croquants	Les aliments utilisés sont adaptés à une friteuse traditionnelle à huile	Utiliser des aliments adaptés à la cuisson au four ou consulter << PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE >>
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	ingrédients gras	Comme indiqué dans la section << PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE >>, éviter de faire cuire des aliments excessivement gras
	La cuve contient des résidus gras de l'utilisation précédente	Bien nettoyer la cuve et/ou le panier après chaque utilisation
L'écran affiche « E1 »	NTC ouvert	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Contacter le service d'assistance
L'écran affiche « E2 »	NTC court-circuité	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Contacter le service d'assistance

(FR) MISE AU REBUT

EMBALLAGE

Afin de respecter l'environnement, les matériaux d'emballage doivent être éliminés correctement par une collecte sélective.

Vérifiez les règlements de votre municipalité.



INFORMATION UTILISATEUR

« **Mise en oeuvre de la directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)** », relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle sur roulettes barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa durée de vie. L'utilisateur doit donc apporter l'appareil à jeter à des centres de collecte séparés appropriés pour les déchets électriques et électroniques.

Pour plus de détails, veuillez contacter l'autorité locale spéciale. Une collecte séparée appropriée de l'appareil pour un recyclage, un traitement ou une élimination respectueux de l'environnement permet d'éviter les dommages à l'environnement et à la santé humaine et encourage la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraînera l'application d'amendes administratives conformément aux lois en vigueur.

(FR) GARANTIE

Conditions

La garantie a une durée de 24 mois à compter de la date d'achat.

Cette garantie est valable seulement si correctement compilée et accompagnée du ticket de caisse qui confirme la date d'achat.

L'appareil doit être remis exclusivement à notre SAV agréé.

La garantie couvre la substitution ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine à cause de vices de fabrication.

Nous garantissons toute de même l'assistance (payante) même des produits hors garantie.

Le consommateur est titulaire des droits applicables par la législation nationale disciplinant la vente de biens de consommations ; cette garantie ne compromet pas les droits en question.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels dérivant de l'utilisation impropre de l'appareil et du non-respect des consignes indiquées dans le manuel.

Limitations

Tous les droits de garantie et toutes nos responsabilités déchoient si l'appareil a été :

-modifié de la part de personnel non autorisé.

-utilisé, conservé ou transporté de façon impropre.

La garantie ne couvre pas les pertes de prestations esthétiques ou celles qui ne compromettent pas l'origine des fonctions.

Si malgré l'attention dédiée au choix des composants et l'engagement dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin d'informations, veuillez vous adresser au revendeur de zone.

(DE) WARNHINWEISE

Achtung: Lesen Sie sorgfältig die im folgenden Handbuch enthaltenen Warnhinweise, die wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Verwendung und Wartung der Maschine bieten.

Wichtige Hinweise, die für die weitere Verwendung aufzubewahren sind.

- Dieses gerät kann sowohl von kindern ab 8 jahren als auch von körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten personen bzw. von personen ohne erfahrung oder ohne wissen genutzt werden, wenn sie von einer geschulten person beaufsichtigt werden oder wenn sie anweisungen zum sicheren einsatz des gerätes erhalten haben und wenn sie die entsprechenden gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen.

- Reinigungs- und wartungsarbeiten dürfen nur von kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 jahre sind und während der arbeiten beaufsichtigt werden.

- Gerät und kabel müssen ausser reichweite für kinder unter 8 jahren platziert werden.

- Das gerät darf nicht mittels einer externen zeitschaltuhr oder einem separaten fernsteuersystem betrieben werden.

- Falls das versorgungskabel beschädigt ist, dann darf dieses nur durch einen, vom hersteller genehmigten, kundendienst ausgetauscht werden, um jegliches risiko vorzubeugen.



ACHTUNG: die oberflächen erhitzen sich während des gebrauchs

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung das Gerät wie im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.

- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen Mindestens 10 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.

- Die Lüftungsöffnungen freihalten.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer maximalen Höhe von 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt.

- Das Gerät kann bei 50Hz oder 60Hz ohne Einstellungen funktionieren.

Garantiebescheinigung, fiskalische Quittung und Bedienungsanleitung für jede spätere Konsultation bitte aufbewahren.

Nach Entfernen der Verpackung vergewissere man sich der Integrität des Gerätes und sollte man bei dieser Überprüfung sichtbare Beschädigungen feststellen, das Gerät nicht benutzen und sich direkt an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Keinerlei Verpackungsteile für Kinder zugänglich zurücklassen, das Gerät auch nicht als ein Spielzeug verwenden: es ist ein Elektrogerät und als solches zu behandeln.

Bevor man das Gerät an die Netzspannung anschließt, stelle man sicher daß die an der Steckdose liegende Spannung auch derjenigen des Typenschildes des Gerätes entspricht.

Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet wenn das Gerät auch an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.

Sollten Stecker und Steckdose nicht kompatibel sein, so lasse man die Steckdose durch eine passende Steckdose ersetzen. Diese Arbeit ist von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Keine Adapter oder Verlängerungsschnuren verwenden die nicht den Forderungen der gegenwärtig geltenden Sicherheitsnormen genügen oder die die Stromgrenzwerte überschreiten.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

- Man darf niemals das Gerät mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals barfuß benutzen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonnenstrahlung).
- Gerät nicht Schlag-oder Stoßbeanspruchungen aussetzen.

Es ist zu empfehlen, das Netzkabel für seine ganze Länge abzuwickeln um somit eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

Sollte man sich dafür entscheiden diesen Gerätetyp nicht mehr zu benutzen, so ist es angebracht das Gerät unbenutzbar zu machen durch Abschneiden des Netzkabels, natürlich nach dessen Abtrennung von der Steckdose.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur in vom Hersteller dazu ermächtigten Service-Centern bzw. Service-Werkstätten ausgetauscht werden.

Bei Erscheinen einer Störung bzw. einem nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes hat man sofort den Stecker zu ziehen, keinerlei Eingriff am Gerät vorzunehmen und sich an eine zugelassene Service-Werkstatt zu wenden.

Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um im Haushalt betrieben zu werden: jeder anders lautende Gebrauch ist als unpassend und daher als gefährlich zu betrachten. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

Während des Gebrauches ist das Gerät auf einer ebenen Fläche zu halten.

Zur Vermeidung von unbeabsichtigten Berührungen mit heißen Teilen seitens Kindern sollte das Gerät auf Grundplatten gesetzt werden deren Abstand vom Boden mindestens 85 cm betragen muß.

Achtung: die Oberflächen der Vertiefung und des Behälters erhitzen sich während des Betriebs.

Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Das Gerät nicht auf oder unter andere Öfen, Mikrowellenherde oder in die Nähe von Gasherden stellen.

Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen Mindestens 10 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.

Die Lüftungsöffnungen freihalten.

Das Gerät während des Betriebs, solange es heiß ist, und solange es Speisen enthält, nicht bewegen.












Achtung: das Produkt nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

Auf den heißen Dampf achten, der während des Betriebs oder beim Öffnen des Korbs aus dem Gerät austreten könnte.

(DE) TECHNISCHE DATEN

(Siehe Bild auf Seite 2)

1	Behälter 1
2	Behälter 2
3	Korb 1
4	Korb 2
5	Griff des Behälters 1
6	Griff des Behälters 2
7	Steuertafel
8	Display 1
9	Display 2
10	Symbol der Programme
11	Lufteinlass 1
12	Lufteinlass 2

13	Stecker des Netzkabels
	Display der Temperatur
	Display der Garzeit
	Symbol "SHAKE" (schütteln/umdrehen)
	Multifunktions-taste (Anschalten / Ausschalten / Pause / Start)
	Programm-wahltaste
	Taste zur Einstellung der Temperatur und zur Einstellung der Garzeit
	Taste "SMART" zur Synchronisation der Garvorgänge
	Taste der Temperatur- oder Zeiterhöhung
	Taste der Temperatur- oder Zeitsenkung
	Taste für die Wahl des linken Behälters
	Taste für die Wahl des rechten Behälters

Technische Daten: Siehe Schild am Gerät

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Kontakt mit Lebensmitteln

Nur diese Teile sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zu den angegebenen Bedingungen vorgesehen:

Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind	Arten von Lebensmitteln	Maximale Temperatur	Maximale Kontaktzeit
Behälter (1) (2) Körbe (3) (4)	Alle	200°C	60 min

- Diese Teile können nur mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie die Teile in anderer Form nicht für andere Geräte.

- **Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehenen Teile gemäß den Anleitungen im Abschnitt WARTUNG.**

ANWEISUNGEN FÜR DEN ERSTGEBRAUCH.

Bevor man das Gerät zum ersten Mal verwendet, sind alle Verpackungselemente zu entfernen und das Gerät leer für ungefähr 15 Minuten bei maximaler Temperatur in gut belüftetem Raum in Betrieb zu setzen, um Gerüche und Rauchgase aufgrund eventueller Verarbeitungsrückstände an den Innenteilen des Geräts zu beseitigen.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bevor man das Gerät zum ersten Mal verwendet, ist es wie im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" angegeben zu reinigen.


NUTZEN DES GERÄTS


1. Den Behälter oder die Behälter (1) (2) aus der Fritteuse entnehmen, den Korb (3) (4) in den entsprechenden Behälter einsetzen und die Zutaten in den Behälter geben. Für Informationen über die Zubereitung der Zutaten, siehe Abschnitt „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“.



Die Speisen dürfen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen. Vermeiden Sie es, die Behälter zu stark zu füllen und achten Sie besonders auf Speisen, die aufgehen können. Die Behälter niemals ohne den Korb benutzen.

Achtung: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Behälter oder Körbe; die Verwendung von Öl ist nur wie im Absatz "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN" angegeben zulässig.


2. Setzen Sie den Behälter oder die Behälter (1) (2) in das Gerät.




3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Taste  leuchtet auf, um anzugeben, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



4. Die Taste  drücken, um die Tasten zu aktivieren ("Standby-Modus").

5. Die Taste  drücken, um das Garen im linken Behälter zu wählen oder die Taste , um das Garen im rechten Behälter zu wählen.



Um die Wahl des Behälter abbrechen, die entsprechende Taste für ungefähr 3 Sekunden drücken.


6. Die Taste  drücken und eines der voreingestellten Programme zu wählen. Das gewählte Programm blinkt auf dem Bedienfeld zusammen mit dem entsprechenden Display und der entsprechenden Taste (1 oder 2).

7. Die Taste  drücken, um die Temperatur oder die Garzeit unter Verwendung der Tasten   zu ändern

8. Wenn man auch den anderen Behälter zu verwenden wünscht, die entsprechende Taste  oder  drücken und die Punkte 6 und 7 wiederholen.



9. Wenn die Programme beider Behälter eingestellt wurden, ist es möglich, die Funktion "SMART" zu aktivieren, um die Garvorgänge zu synchronisieren: das Gerät wird das kürzere Programm verzögert starten, um die Garvorgänge der 2 Behälter zum gleichen Zeitpunkt beenden zu lassen.

Wenn man diese Funktion zu verwenden wünscht, die Taste  drücken; die Taste  leuchtet weiterhin auf.



10. Die Taste  drücken, um den Garvorgang zu starten.




Beim Garen

Am Display wird die verbleibende Garzeit und das eingestellte Programm visualisiert.


Wenn beide Behälter in Betrieb sind, blinken die Taste  oder  alle 6 Sekunden zusammen mit dem Symbol des entsprechenden Programms.

Wenn man **die Temperaturen oder die verbleibenden Zeiten zu ändern wünscht:**

10. Die Taste  oder  drücken, um den entsprechenden Behälter zu wählen.


11. Die Taste  drücken, um die Temperatur oder die Garzeit unter Verwendung der Tasten   zu ändern.




ANMERKUNG: Durch die Änderung der Garzeit aktiviert sich die Funktion "SMART", sie könnte deaktiviert werden, da sie nicht an den neuen Parameter angepasst werden kann (in diesem Fall geht das bezügliche Symbol aus).


Wenn man **ein anderes Programm zu wählen wünscht**, die Taste  drücken und die Punkte von 5 bis 9 wiederholen.

ANMERKUNG: Durch die Änderung des Programms aktiviert sich die Funktion "SMART", sie könnte deaktiviert werden, da sie nicht an den neuen Parameter angepasst werden kann (in diesem Fall geht das bezügliche Symbol aus).


Wenn man **den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen wünscht:**




12. Die Taste  drücken, um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen (Pause). Wenn man den Garvorgang nur eines der Behälter vorübergehend zu unterbrechen wünscht,

zuerst die Taste  oder  drücken, um den entsprechenden Behälter zu wählen und anschließend die Taste  drücken.

Erneut die Taste  drücken, um den Garvorgang weiterzuführen.
ANMERKUNG: Wenn, während der Garvorgang sich in Pause befindet, innerhalb einiger Minuten keine Handlung erfolgt, wird das Programm gelöscht und das Gerät (oder der gewählte Behälter) geht auf den Standby-Modus über.


Wenn man **das Garprogramm zu beenden wünscht:**


13. Die Taste  für ungefähr 3 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden. Wenn man das Programm bezüglich nur eines der Behälter zu beenden wünscht, zuerst die

Taste  oder  drücken, um den entsprechenden Behälter zu wählen und anschließend die Taste  für ungefähr 3 Sekunden drücken.

ANMERKUNG: Wenn das programm unterbrochen wird, visualisiert das Display "OFF" für wenige Sekunden.

ANMERKUNG: Einige Programme sehen vor, dass die Speise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder umgedreht wird (siehe Absatz "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN"). In diesem Fall gibt das

Gerät zum geeigneten Zeitpunkt 3 kurze akustische Signale ab, das Symbol  bezüglich des zu mischenden Behälters blinkt und leuchtet anschließend weiterhin auf. Den Behälter aus dem Gerät nehmen und dabei darauf achten, nur den Griff zu berühren; Das Programm wird zum Zeitpunkt, zu dem der Behälter entnommen wird, unterbrochen und das Display visualisiert „OPEN“; den Behälter schütteln (oder die Speise umdrehen) und wieder in das Gerät einsetzen; die Fritteuse aktiviert sich

erneut, sobald der Behälter wieder eingesetzt wird und der Garzyklus wird zum Zeitpunkt, zu dem er unterbrochen wurde, wieder aufgenommen und das Symbol  geht aus.

ANMERKUNG: Verwenden Sie die Griffe, achten Sie darauf, die Behälter und das Innere des Geräts nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ende des Garvorgangs

- Nachdem die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Signal ab, das Display visualisiert "OFF" und das Gerät schaltet ab.

- Den Behälter entfernen und prüfen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist; im Gegenfall den Behälter wieder einsetzen und nochmals einige Minuten einstellen, indem man die Vorgänge von 5 bis 9 wiederholt.

- Nach Abschluss des Garvorgangs den Behälter (oder die Behälter) (1)(2) entfernen und die Speise in einen angemessenen und hitzebeständigen Behälter füllen.

ANMERKUNG: Verwenden Sie die Griffe, achten Sie darauf, die Behälter und das Innere des Geräts nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.










- Den Behälter (oder die Behälter) (1) (2) wieder in die Fritteuse einsetzen.

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Behälter und Korb reinigen, wie in Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ angegeben.

(DE) PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN

Programmliste

Symbol	Funktion	Behälter und bezügliche Portion (g)		Voreingestellte Werte		Zeit mit 2 Behältern (Anmerkung 2) Min	Einstellungsbereich		Funktion 
				°C	min		°C	min	
	Pommes frites	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	schütteln
		2	300						
	Torte	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Steak	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	umdrehen
		2	85						
	Hähnchen schlegel	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	umdrehen
		2	300						
	Hähnchenfügel	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	umdrehen
		2	300						
	Garnelen	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	umdrehen
		2	175						
	Bratwurst	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	umdrehen
		2	130						
	Eierkuchen	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(Anmerkung 1) Wenn der Garvorgang bei kalter Fritteuse begonnen wird, der Garzeit 3 Minuten hinzufügen

(Anmerkung 2) Die Garzeiten können länger sein, wenn beide Behälter je nach den eingestellten Programmen in Betrieb sind

(Anmerkung 3) Wenn die Zeit und die Temperatur der Programme geändert werden, speichert das Gerät die neuen Einstellungen. Die Einstellungen kehren zu den voreingestellten Werten zurück, wenn das Gerät für mehr als eine Stunde abgeschaltet bleibt.

(Anmerkung 4) Im Falle von unbeabsichtigter Unterbrechung der Stromversorgung kehrt das Gerät, wenn die Stromversorgung innerhalb 30 Minuten wiederhergestellt wird, in den Zustand zurück, in dem es sich vor der Unterbrechung befand.

In der folgenden Tabelle sind die Informationen zum Garen der verschiedenen Speisen angegeben. Verwenden Sie ein für die Speise geeignetes Programm und regulieren Sie ggf. die Zeit und Temperatur.

Die angegebenen Werte können je nach Größe, Menge und Art der Zutaten variieren. Vermeiden Sie das Garen von besonders fetten Speisen (z.B. Würste).

Nahrungsmittel	Zeit (min)	Temp. (°C)	Anmerkungen
POMMES FRITTES			
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	12-25	200	schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	12-25	200	schütteln
Hausgemachte Pommes Frites *	18-25	180	schütteln
In Segmente geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *	18-22	180	schütteln
In Würfel geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *	12-25	180	schütteln
* 1 - Die Kartoffeln schälen und schneiden 2 - Sorgfältig waschen und trocknen 3 - Einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln hinzufügen und gut durchmischen. 4 - Die Kartoffeln so herausnehmen, dass das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Die Kartoffeln in den Korb geben. HINWEIS: wenn Sie knusprigere Kartoffeln wünschen, schneiden Sie sie in kleinere Stücke und geben Sie etwas mehr Öl hinzu			
Geröstete Kartoffeln	15-22	180	schütteln
Kartoffelgratin	18-22	180	schütteln
FLEISCH UND GEFLÜGEL			
Steak	8-16	200	Die Speisen umdrehen
Schweineschnitzel	10-15	180	Die Speisen umdrehen
Hamburger	7-18	180	Die Speisen umdrehen
Wurst	13-15	160	Die Speisen umdrehen
Hühnerbrust	10-22	180	Die Speisen umdrehen
Frühlingsrollen	8-12	200	Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln
Tiefgefrorene Hähnchenkroketten	6-15	200	Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln

Tiefgefrorene Fischstäbchen	6-15	200	Das Gerät vorheizen
Tiefgefrorenes Brot	8-15	180	Das Gerät vorheizen
Gefülltes Gemüse	15	180	
SNACKS			
Torte	20-25	150	Geeignete Backformen verwenden
Salzige Torte	20-22	180	Geeignete Backformen verwenden
muffin	15-18	200	Geeignete Backformen verwenden
Kuchen	20	160	Geeignete Backformen verwenden

(DE) REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Reinigen des Gerätes hat man immer das Netzkabel aus der Steckdose herauszuziehen und Gerät völlig abkühlen lassen.

Zum Reinigen des Gerätes einen weichen und leicht feuchten Lappen benutzen.

Keine Schmirgelprodukte oder chemische Lösemittel benutzen. Verwenden Sie keine nassen Stoffe, Flüssigkeiten oder sehr nasse Tücher, da eventuell eindringendes Wasser das Gerät irreparabel beschädigen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Heizwiderstands eine Bürste oder ein trockenes Tuch, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Körbe (3)(4) und Behälter (1)(2) warmes Wasser, Handgeschirrspülmittel waschen und einen nicht scheuernden Schwamm; NICHT IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN.

Den Behälter, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit Metallgeräten oder scheuernden Materialien reinigen, um nicht den Antihaf-Belag zu beschädigen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist.

NIEMLS DAS GERÄT IN WASSER TAUCHEN.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Timer ausgeschaltet	Timer einstellen
Die Kartoffeln sind nicht gar	Zu große Speisemenge im Korb	Die Speisemenge im Korb reduzieren
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Die Garzeit erhöhen
Uneinheitliches Garen der Speisen	Die Speisen wurden während des Garens nicht gemischt	Einige Minuten länger garen lassen, die Speisen mischen und die Tabelle der Einstellungen lesen (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“)
Frittierte Speisen sind nicht knusprig	Es wurden Speisen verwendet, die für eine traditionelle Öl-Fritteuse geeignet sind	Für Backöfen geeignete Speisen verwenden oder die Tabelle der Einstellungen lesen (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“)
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Fettige Zutaten	Das Garen von übermäßig fettigen Speisen vermeiden, wie im Abschnitt Einstellungen angegeben (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“)

	Der Behälter enthält Fettreste von der vorherigen Verwendung	Den Behälter und/oder den Korb nach jeder Verwendung gut reinigen
Das Display visualisiert "E1"	NTC offen	Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen. Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen
Das Display visualisiert "E2"	NTC kurzgeschlossen	Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen. Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen

(DE) ENTSORGUNG

VERPACKUNG

Der Umwelt zuliebe muss das Verpackungsmaterial entsprechend der Mülltrennung entsorgt werden. Berücksichtigen Sie dabei die Vorgaben Ihres Wohnortes.



INFORMATION FÜR DEN BENUTZER

**“Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)”
zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
sowie zur Abfallentsorgung.**

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Benutzer muss daher die ausgemusterten Geräte zu geeigneten getrennten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle bringen. Für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Behörde. Eine geeignete getrennte Sammlung der Geräte für das spätere Recycling, die Verarbeitung oder die umweltfreundliche Entsorgung trägt dazu bei, Schäden an der Umwelt und der menschlichen Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen. Eine widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß den geltenden Gesetzen zur Folge.

(DE) GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn sie korrekt ausgefüllt und mit der Quittung, die das Kaufdatum belegt, versehen ist.

Das Gerät darf nur an unserem autorisierten Kundendienstzentrum abgegeben werden.

Unter Garantie versteht man den Austausch oder die Reparatur von Komponenten des Gerätes, die aufgrund von Fabrikationsfehlern von Anfang an defekt sind.

Allerdings ist der (kostenpflichtige) Kundendienst auch für Produkte außerhalb der Garantiezeit gewährleistet.

Der Verbraucher hat die nach nationalem Recht für den Verkauf von Konsumgütern geltenden Rechte; diese Garantie berührt diese Rechte nicht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder durch Nichtbeachtung der in der entsprechenden Anleitung angegebenen Anweisungen entstehen.

Einschränkungen

Alle Garantieansprüche und unsere Haftung erlöschen in folgenden Fällen:

- Manipulationen durch unbefugtes Personal.
- Unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Transport.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beeinträchtigungen des ästhetischen Erscheinungsbildes oder Schäden, welche die Funktionsfähigkeit nicht beeinträchtigen.

Wenn Sie trotz unserer Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und bei der Herstellung des von Ihnen gekauften Produkts Mängel feststellen oder wenn Sie Informationen benötigen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Händler an.

(ES) ADVERTENCIAS

Atención: leer atentamente las advertencias contenidas en el siguiente manual ya que suministran indicaciones importantes en cuanto a la seguridad de la instalación, de uso y de mantenimiento.

Instrucciones importantes que deben conservarse para consultas adicionales.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento siempre y cuando se haya asegurado su adecuada vigilancia o hayan recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y hayan comprendido los correspondientes peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no debe ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Si el cable de alimentación se dañara, debe ser sustituido solamente en los centros de asistencia autorizados por el fabricante, de modo de prevenir todo riesgo.



ATENCIÓN: las superficies pueden calentarse durante el uso.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez límpielo como aparece en el apartado “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
- No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.
- Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.
- Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2000m en el nivel del mar.
- El aparato puede funcionar a 50Hz o a 60Hz sin regulaciones.

Conservar la garantía, el recibo y el presente folleto de instrucciones para sucesivas consultas.

Después de haber sacado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de visibles daños no utilizarlo y contactar con el establecimiento distribuidor.

No dejar partes del embalaje al alcance de los niños. El aparato no se debe utilizar como un juguete; es un aparato eléctrico y así debe ser considerado.

Antes de conectar el aparato asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente corresponda a la indicada en las características nominales.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando está conectado con una eficaz puesta a tierra.

En el caso de que la toma y el enchufe no sean compatibles, hacer reemplazar la toma por personal calificado con una del tipo adecuado.

No utilizar adaptadores o extensiones que no correspondan a las vigentes normativas de seguridad o que superen los límites de carga de la corriente.

Se aconseja desenrollar completamente el cable de alimentación en toda su longitud evitando de este modo eventuales recalentamientos.

Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.

No tirar el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el respeto de algunas reglas fundamentales, en particular:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No dejar el aparato expuesto a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a choques.

En caso de que se produjera un desperfecto o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no abrir el aparato y contactar con el establecimiento distribuidor.

En caso de que no se desee utilizar más este tipo de aparato, es necesario inactivarlo cortando el cable de alimentación naturalmente después de haber desconectado la toma de corriente.

Si se rompe el cable de alimentación, debe ser substituido exclusivamente por los centros de asistencia autorizados por el fabricante.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos; cualquier otro uso hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

Por motivos de seguridad, no es posible abrir el aparato.

Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.

Para evitar que los niños toquen accidentalmente partes calientes, utilice el aparato en superficies que son por lo menos 85 cm altos.

Atención, las superficies de la cavidad y del recipiente se pueden calentar durante el uso.

Mantener el cable lejos de fuentes de calor.

No ponga el aparato encima o debajo de otros hornos, hornos microondas o cerca de hornillos de gas

No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.

Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.

No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento, cuando esté caliente o cuando contenga alimentos.

Atención: no utilice el producto cerca de cortinas o de otros materiales combustibles.

Atención al vapor caliente que puede salir del aparato durante el funcionamiento o después de abrir la cesta.

(ES) INFORMACIONES TÉCNICAS

(véase la imagen en la página 2)

1	Contenedor 1
2	Contenedor 2
3	Cesta 1
4	Cesta 2
5	Asa del contenedor 1
6	Asa del contenedor 2
7	Panel de mandos
8	Display 1
9	Display 2
10	Icono de programas
11	Toma de aire 1
12	Toma de aire 2

13	Enchufe del cable de alimentación
	Display de la temperatura
	Display del tiempo de cocción
	Icono "SHAKE" (sacudir/dar la vuelta)
	Botón multifunción (encendido / apagado / pausa / inicio)
	Botón de selección de los programas
	Botón para regular la temperatura y el tiempo de cocción
	Botón "SMART" para sincronizar el tipo de cocción
	Botón para aumentar la temperatura o el tiempo
	Botón para disminuir la temperatura o el tiempo
	Botón para seleccionar el contenedor izquierdo
	Botón para seleccionar el contenedor derecho

Datos técnicos: véase la etiqueta en el aparato.

(ES) INSTRUCCIONES DE USO

Contacto con alimentos

Solo estas partes están previstas para el contacto con alimentos, en las condiciones indicadas:

Partes previstas para el contacto con alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tiempo máximo de contacto
Contenedores (1) (2) Cestas (3) (4)	Todos	200°C	60min

- Estas partes pueden ser utilizadas solo con este aparato. No utilizar las partes de forma diferentes para otras aplicaciones.

- **Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes previstas para el contacto con alimentos como se indica en el párrafo Mantenimiento.**

INDICACIONES PARA EL PRIMER USO.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalar todos los elementos y poner en funcionamiento el aparato vacío unos 15 minutos a la máxima temperatura en un local bien ventilado para eliminar los posibles olores y humos provenientes de los residuos de elaboración de las partes internas del aparato. Desconectar el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiarlo como se indica en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".


USO DEL APARATO


1. Extraiga el contenedor o los contenedores (1) (2) de la freidora, introduzca la cesta (3) (4) en el correspondiente contenedor y añada los ingredientes. Consulte la sección «PROGRAMAS Y AJUSTES» para obtener información sobre la preparación de ingredientes.



Evite que los alimentos entren en contacto con la resistencia. No llene demasiado los contenedores y preste particular atención a los alimentos que pueden fermentar. No use nunca los contenedores sin la cesta.

Precaución: No vierta aceite ni otros líquidos en los contenedores ni en las cestas; el aceite solo puede utilizarse como se indica en la sección «PROGRAMAS Y AJUSTES».


2. Introduzca el contenedor o los contenedores (1) (2) en el aparato.




3. Introducir el enchufe en la toma de corriente. El botón  se iluminará para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica.



4. Pulse el botón  para activarlos (modalidad "standby").

5. Pulse el botón  para seleccionar la cocción en el contenedor izquierdo o el botón  para seleccionar la cocción en el contenedor derecho.

Para anular la selección del contenedor, pulse el correspondiente botón durante 3 segundos.


6. Pulse el botón  y seleccione uno de los programas preconfigurados. El programa seleccionado parpadeará en el panel de mandos junto con el correspondiente display y botón (1 o 2).

7. Pulse el botón  para modificar la temperatura o el tiempo de cocción utilizando los botones  .

8. Si desea utilizar también el otro contenedor pulse el correspondiente botón  o  y repita los puntos 6 y 7.



9. Si se han configurado los programas de ambos contenedores, se puede activar la función "SMART" para sincronizar los tipos de cocción: el aparato pondrá el funcionamiento el programa más breve con retraso para que las cocciones de los 2 contenedores finalicen en el mismo instante.

Si desea utilizar esta función, pulse el botón ; el botón  permanecerá iluminado.



10. Pulse el botón  para poner en marcha la cocción.




Durante la cocción

En la pantalla se visualizará el tiempo de cocción restante y el programa configurado.


Si ambos contenedores están en funcionamiento, cada 6 segundos el botón  o  parpadearán junto con el icono del correspondiente programa.

Si desea **modificar las temperaturas o los tiempos restantes:**

10. Pulse el botón  o  para seleccionar el correspondiente contenedor.


11. Pulse el botón  para modificar la temperatura o el tiempo de cocción utilizando los botones  .

NOTA: al modificar el tiempo de cocción, la función "SMART", se activa, podría desactivarse porque no puede adaptarse al nuevo parámetro (en este caso, el icono correspondiente se apagará).




Si desea **seleccionar otro programa** pulse el botón  y repita los puntos del 5 al 9.

NOTA: al modificar el programa de cocción, la función "SMART", se activa, podría desactivarse porque no puede adaptarse al nuevo parámetro (en este caso, el icono correspondiente se apagará).

Si desea **interrumpir momentáneamente la cocción:**

12. Pulse el botón  para interrumpir momentáneamente la cocción (pausa).


Si desea interrumpir momentáneamente la cocción de solo uno de los contenedores, pulse

primero el botón  o  para seleccionar el correspondiente contenedor, y a continuación, pulse el botón .




Pulse de nuevo el botón  para continuar la cocción.

NOTA: cuando la cocción está en pausa, si en unos minutos no se realiza ninguna operación, el programa es anulado y el aparato (o el contenedor seleccionado) entra en la modalidad de standby.

Si desea **finalizar el programa de cocción:**


13. Pulse el botón  durante 3 segundos para finalizar el programa.


Si desea finalizar el correspondiente programa en solamente uno de los contenedores, pulse

primero el botón  o  para seleccionar el correspondiente contenedor y, a continuación, pulse el botón  durante 3 segundos.

NOTA: cuando se interrumpe el programa, el display visualiza "OFF" durante unos pocos segundos.

NOTA: algunos programas están configurados para sacudir o girar los alimentos a mitad del ciclo de cocción (véase sección "PROGRAMAS Y AJUSTES"). En este caso, cuando sea el momento oportuno,

el aparato emite 3breves señales acústicas, el icono  correspondiente al contenedor que se desea mezclar parpadea y, a continuación, permanece iluminado. Extraiga el contenedor del aparato prestando atención en tocar solamente el asa; el programa momentáneamente se interrumpe en el mismo instante que el contenedor se extrae y el display visualiza "OPEN"; sacuda el contenedor (o de la vuelta al alimento) e introducirlo de nuevo en el aparato; la freidora se reactivará cuando vuelva a introducirse el contenedor y el ciclo de cocción retomará en el mismo instante que se había interrumpido

y el icono  se apagará.

NOTA: utilice las asas, para evitar quemaduras preste atención a no tocar los contenedores y el interior del aparato.

Final de cocción

- Una vez finalizado el tiempo, el temporizador emite una señal acústica, el display visualiza "OFF" y el aparato se apaga.

- Extraiga el contenedor y compruebe que la cocción ha finalizado; en caso contrario, vuelva a introducir el contenedor y configure el temporizador algunos minutos repitiendo las operaciones del punto 5 al 9.

- Una vez finalizada la cocción, extraiga el contenedor (o los contenedores) (1) (2) y vierta los alimentos en un contenedor adecuado y resistente al calor.

NOTA: utilice las asas, para evitar quemaduras preste atención a no tocar los contenedores y el interior del aparato.









- Vuelva a colocar el contenedor (o los contenedores) (1) (2) en la freidora.

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

- Limpie el contenedor y la cesta como se describe en la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

(IT) PROGRAMAS Y AJUSTES

Lista de programas

Icono	Función	Contenedor y porción de referencia (g)		Valores preconfigurados		Tiempo con 2 contenedores (nota 2)	Campo de regulación		Función ↕
				°C	min	Min	°C	min	
	Patatas fritas	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	sacudir
		2	300						
	Torta	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Filete	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	girar
		2	85						
	Muslos de pollo	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	girar
		2	300						
	Alitas de pollo	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	girar
		2	300						
	Gambas	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	girar
		2	175						
	Salchicha asada	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	girar
		2	130						
	Bizcocho de huevo	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(nota 1) Si comienza a cocinar cuando la freidora está fría, añade 3 minutos al tiempo de cocción

(nota 2) Los tiempos de cocción pueden aumentar cuando funcionan ambos contenedores dependiendo de los programas configurados

(nota 3) Si se modifican el tiempo y la temperatura de los programas, el aparato memoriza las nuevas configuraciones. Las configuraciones vuelven a los valores preconfigurados cuando el aparato permanece apagada durante más de una hora.

(nota 4) En caso de interrupción accidental de la alimentación, si la alimentación se restablece antes de 30 minutos, el aparato volverá al estado en el que se encontraba antes de la interrupción.

En la siguiente tabla aparecen informaciones indicativas para la cocción de varios alimentos. Utilice un programa similar al alimento que desea cocinar y regule el tiempo y la temperatura. Los valores indicados pueden variar en función de las dimensiones de los ingredientes, la cantidad y el tipo.

Evite cocer alimentos especialmente grasos (por ejemplo, salchichas).

Alimentos	Tiempo (min)	Temp. (°C)	notas
PATATAS FRITAS			
patatas finas congeladas finas	12-25	200	sacudir
patatas finas congeladas gruesas	12-25	200	sacudir
patatas fritas hechas en casa *	18-25	180	sacudir
patas a gajos hechas en casa *	18-22	180	sacudir
patasen cubitos hechas en casa *	12-25	180	sacudir
* 1 - Pele y corte las patatas 2 - Lávelas cuidadosamente y séquelas 3 - Eche media cucharada de aceite de oliva en un recipiente, eche las patatas y mézclelas para aliñarlas. 4 - Remueva las patatas de manera que el exceso de aceite quede en el recipiente. Meta las patatas en la cesta. NOTA: para obtener unas patatas más crocantes corte pedazos más pequeños o utilice un poco más de aceite.			
patatas rosti	15-22	180	sacudir
patatas gratinadas	18-22	180	sacudir
CARNE Y AVES DE CORRAL			
filete	8-16	200	Dar la vuelta a los alimentos
chuletas de cerdo	10-15	180	Dar la vuelta a los alimentos
hamburguesa	7-18	180	Dar la vuelta a los alimentos
salchicha	13-15	160	Dar la vuelta a los alimentos
pechuga de pollo	10-22	180	Dar la vuelta a los alimentos
rollitos de primavera	8-12	200	caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción
croquetas de pollo congeladas	6-15	200	caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción
barritas de pescado congeladas	6-15	200	caliente previamente el aparato
Pan congelado	8-15	180	caliente previamente el aparato
verduras rellenas	15	180	
APERITIVOS			
tarta	20-25	150	Utilice recipientes específicos de horno
torta salada	20-22	180	Utilice recipientes específicos de horno

muffin	15-18	200	Utilice recipientes específicos de horno
dulces	20	160	Utilice recipientes específicos de horno

(ES) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato desconectarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar completamente.

Para limpiar el aparato utilizar un paño suave y ligeramente humedecido.

No utilizar absolutamente productos abrasivos o disolventes químicos.

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente mojados ya que las posibles infiltraciones podrían dañar el aparato de modo irreparable.

Para limpiar la resistencia calentadora utilice un cepillo o un paño seco para eliminar los eventuales residuos de comida.

Para limpiar las cestas (3)(4) y los contenedores (1)(2) utilice agua caliente, detergente lavavajillas a mano y una esponja no abrasiva; **NO LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.**

No limpie el recipiente, la cesta y el interior del aparato con herramientas metálicas o materiales abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

NO SUMERGIR JAMAS EL APARATO EN EL AGUA.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona:	Temporizador apagado	Configurar temporizador
Las patatas no están cocidas	Se ha metido demasiada comida en la cesta	Reduzca la cantidad de comida en la cesta
	La temperatura configurada es demasiado baja	Aumente la temperatura de cocción
La cocción de la comida no es uniforme	Durante la cocción no se ha mezclado la comida	Cueza varios minutos más removiendo la comida y consulte "PROGRAMAS Y AJUSTES".
Las comidas fritas no están crocantes.	Se han utilizado alimentos adecuados para una freidora tradicional de aceite.	Use alimentos adecuados para la cocción en horno o consulte "PROGRAMAS Y AJUSTES"
Sale humo blanco del aparato.	Ingredientes grasos	Como se indica en la sección "PROGRAMAS Y AJUSTES" evite cocer alimentos excesivamente grasos
	El recipiente contiene residuos grasos del uso anterior.	Limpie bien el recipiente y/o la cesta después de cada uso.
El display visualiza "E1"	NTC abierto	Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de asistencia
El display visualiza "E2"	NTC en cortocircuito	Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de asistencia

(ES) ELIMINACIÓN

EMBALAJE

Para respetar el medio ambiente, el material de embalaje debe eliminarse correctamente respetando la recogida selectiva.

Consulta la normativa de tu municipio.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

“Aplicación de la Directiva 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)”, concerniente al uso reducido de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos”.

El símbolo del contenedor marcado con una X señalado en el equipo o en la confección indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de los otros desechos. El usuario por lo tanto tendrá que entregar el equipo que llegó al final de su vida a los centros comunales de recogida diferenciada de desechos eléctricos y electrónicos idóneos. Para más detalles, por favor contactar a la autoridad local correspondiente. La adecuada recogida diferenciada para el envío sucesivo del equipo al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reutilizo y/o reciclado de los materiales que componen el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario dará lugar a la aplicación de multas administrativas de conformidad con las leyes en vigor.

(ES) GARANTÍA

Condiciones

La garantía tiene validez de 24 meses desde la fecha de la compra.

La presente garantía es válida solo si es correctamente llenada y acompañada de la factura fiscal que certifica la fecha de la compra.

El aparato debe ser entregado exclusivamente en un Centro de Asistencia nuestro autorizado.

Por garantía se entiende la sustitución o la reparación de los componentes del aparato que resultan defectuosos en el origen por defectos de fabricación.

Está de todos modos garantizada la asistencia (con pago) incluso en productos fuera de garantía.

El consumidor es titular de los derechos aplicables por la legislación nacional que disciplina la venta de los bienes de consumo; esta garantía deja sin perjuicio estos derechos.

La Casa fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, consecuencia de uso inadecuado del aparato y la inobservancia de las prescripciones indicadas en el respectivo manual de instrucciones.

Limitaciones

Todo derecho de garantía y toda responsabilidad nuestra decaen si el aparato ha sido:

- Manipulado por parte de personal no autorizado.

-Empleado, conservado o transportado de manera inadecuada.

Están de todos modos excluidas de la garantía las pérdidas de prestaciones estéticas o tales de no comprometer la sustancia de las funciones.

Si, no obstante, el cuidado en la selección de los materiales y el empeño en la realización del producto que ha apenas comprado se detectaran defectos, o en caso de que necesitara información, le recomendamos llamar al revendedor de zona.

(PT) ADVERTÊNCIAS

Atenção: leia atentamente as advertências contidas neste manual, pois elas fornecem importantes indicações com relação à segurança na instalação, na utilização e na manutenção. Instruções importantes a serem conservadas para consultas futuras.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, se tiverem recebido supervisão adequada ou se tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído apenas nos centros de assistência autorizados pelo fabricante para evitar qualquer risco.



ATENÇÃO! As superfícies estão sujeitas a ficar quentes durante o uso.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez limpe-o conforme indicado no parágrafo “MANUTENÇÃO”.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho.
- Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.
- O aparelho pode funcionar a 50 Hz ou 60 Hz sem ajustes.

ConsERVE a garantia, a fatura e o manual de instruções para qualquer consulta futura.

Após retirar a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho; no caso de danos visíveis, não o utilize e consulte um profissional qualificado.

Não deixe partes da embalagem ao alcance de crianças, nem a utilize como brinquedo: este é um aparelho elétrico e deve ser considerado como tal.

Antes de conectar o aparelho, assegure-se de que a tensão presente na tomada corresponde à indicada nos dados da placa de identificação.

A segurança elétrica deste aparelho só é garantida quando está ligado a um sistema de ligação à terra eficaz.

Caso a ficha e a tomada não sejam compatíveis, peça que um profissional qualificado substitua a tomada.

Não utilize adaptadores ou extensões que não respondam às normativas de segurança em vigor ou que superem os valores do limite de capacidade da corrente.

Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e certifique-se de que está desligado.

Não puxe o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para retirar a ficha da tomada de corrente.

O uso de qualquer aparelho elétrico implica a observância de algumas regras fundamentais, em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- As crianças devem ser vigiadas para se certificar que não brinquem com o aparelho.
- Não utilize o aparelho quando estiver descalço.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Não submetê-lo a impactos.

Em caso de avaria ou funcionamento anormal do aparelho, desligue a ficha imediatamente, não o manipule e contacte um centro de assistência autorizado.

Caso se decida não utilizar mais este tipo de aparelho, convém torná-lo inoperante, cortando o cabo de alimentação, evidentemente após desconectá-lo da tomada de corrente.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído apenas nos centros de assistência autorizados pelo fabricante.

O aparelho foi fabricado e concebido para funcionar em ambientes domésticos, assim, qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria e, portanto, perigosa.

Não utilize o aparelho ao ar livre.

Por motivos de segurança, o aparelho não pode ser desmontado.

Durante a utilização, mantenha o aparelho numa superfície plana.

Não coloque o aparelho em superfícies inadequadas e não resistentes ao calor.

Para evitar o contacto accidental de crianças com partes quentes, utilize o aparelho em superfícies de apoio com pelo menos 85 cm de altura em relação ao solo.

Atenção: as superfícies da cavidade e do recipiente estão sujeitas a ficar quentes durante a utilização. Mantenha o cabo afastado de fontes de calor.

Não coloque o aparelho sobre ou sob outros fornos, microondas ou perto de queimadores a gás.

Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou a outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho.

Mantenha as aberturas de ventilação livres de obstruções.

Não desloque o aparelho quando estiver a funcionar, quando estiver quente e quando contiver alimentos.










Atenção: não utilize o produto na proximidade de cortinas ou de outros materiais combustíveis.

Tenha em atenção o vapor quente que pode sair do aparelho durante o funcionamento ou após a abertura do cesto.

(PT) INFORMAÇÕES TÉCNICAS

(veja a imagem na página 2)

1	Recipiente 1
2	Recipiente 2
3	Cesto 1
4	Cesto 2
5	Asa do recipiente 1
6	Asa do recipiente 2
7	Painel de comandos
8	Ecrã 1
9	Ecrã 2
10	Ícone de programas
11	Entrada de ar 1
12	Entrada de ar 2

13	Ficha do cabo de alimentação
	Ecrã da temperatura
	Ecrã de tempo de cozimento
	Ícone "SHAKE" (agitar/virar)
	Tecla multifunção (ligar/desligar/pausar/iniciar)
	Tecla de seleção dos programas
	Botão para a regulação da temperatura e para a regulação do tempo de cozimento
	Botão "SMART" para a sincronização dos cozimentos
	Tecla para aumentar a temperatura ou o tempo
	Tecla para diminuir a temperatura ou o tempo
	Botão para a seleção do recipiente esquerdo
	Botão para a seleção do recipiente direito

Dados técnicos: veja a etiqueta no aparelho.

(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Contacto com alimentos

Somente estas peças são destinadas ao contacto com alimentos, nas condições indicadas:

Peças fornecidas para contacto com alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo de contacto
Recipientes (1) (2)	Todos	200°C	60 min
Cestos (3) (4)			

- Estas peças só podem ser usadas com este aparelho. Não use as peças separadamente para outras aplicações.

- **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as peças previstas para o contacto com alimentos conforme indicado no parágrafo Manutenção.**

INSTRUÇÕES PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova todos os elementos da embalagem e faça funcionar o aparelho em vazio durante cerca de 15 minutos à temperatura máxima num local bem ventilado, para

eliminar odores e vapores devido a quaisquer resíduos de processamento nas partes internas do aparelho.

Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o conforme indicado no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".


UTILIZAÇÃO DO APARELHO


1. Extraia o recipiente ou recipientes (1) (2) da fritadeira, insira o cesto (3) (4) no recipiente correspondente e insira os ingredientes no recipiente. Veja o parágrafo "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES" para obter informações sobre a preparação dos ingredientes.



Evite que os alimentos entrem em contacto com o elemento aquecedor. Não encha demasiado os recipientes e preste particular atenção aos alimentos que possam levedar. Nunca utilize os recipientes sem o cesto.

Atenção: não deite óleo ou outros líquidos nos recipientes ou nos cestos; a utilização de óleo é permitida apenas conforme indicado no parágrafo "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES".


2. Insira o recipiente ou os recipientes (1) (2) no aparelho.




3. Introduza a ficha na tomada de corrente. O botão  ilumina-se para indicar que o aparelho está ligado à corrente elétrica.



4. Prima o botão  para ativar os botões (modo "stand-by").

5. Prima o botão  para seleccionar o cozimento no recipiente esquerdo ou o botão  para seleccionar o cozimento no recipiente direito.



Para anular a seleção do recipiente, prima o botão correspondente durante cerca de 3 segundos.

6. Prima o botão  e seleccione um dos programas predefinidos. O programa seleccionado pisca no painel de comandos juntamente com o visor correspondente e o botão correspondente (1 ou 2).

7. Prima o botão  para modificar a temperatura ou o tempo de cozimento usando os botões  

8. Se desejar utilizar também o outro recipiente, prima o botão correspondente  ou  e repita os pontos 6 e 7.



9. Se tiverem sido configurados os programas de ambos os recipientes, é possível ativar a função "SMART" para sincronizar os cozimentos: o aparelho faz iniciar o programa mais curto com um atraso que faz com que os cozimentos dos 2 recipientes terminem no mesmo instante.

Se desejar utilizar esta função, prima o botão ; o botão  permanecerá iluminado.



10. Prima a tecla  para iniciar a cozedura.




Durante a cozedura

No ecrã é apresentado o tempo de cozimento restante e o programa configurado.


Se ambos os recipientes estiverem em funcionamento, a cada 6 segundos o botão  ou  pisca em conjunto com o ícone do programa correspondente.

Se desejar **modificar as temperaturas ou os tempos restantes:**

10. Prima o botão  ou  para seleccionar o recipiente correspondente.


11. Prima o botão  para modificar a temperatura ou o tempo de cozimento usando os botões  .

NOTA: modificando o tempo de cozimento, a função "SMART" ativa-se, poderá ser desativada porque não é adaptável ao novo parâmetro (neste caso, o respetivo ícone apaga-se).



Se desejar **selecionar outro programa**, prima o botão  e repita os pontos 5 a 9.


NOTA: modificando o programa de cozimento, a função "SMART" ativa-se, poderá ser desativada porque não é adaptável ao novo parâmetro (neste caso, o respetivo ícone apaga-se).

Se desejar **interromper momentaneamente o cozimento**:

12. Prima a tecla  para interromper momentaneamente o cozimento (pausa).

Se desejar interromper momentaneamente o cozimento só num dos recipientes, prima


primeiro o botão  ou  para selecionar o recipiente correspondente e, em seguida,

prima o botão .



Prima novamente o botão  para continuar o cozimento.


NOTA: quando o cozimento estiver em pausa, se dentro de alguns minutos não forem realizadas operações, o programa é cancelado e o aparelho (ou o recipiente selecionado) entra no modo de stand-by.

Se desejar **terminar o programa de cozimento**:

13. Prima o botão  durante cerca de 3 segundos para terminar o programa.


Se desejar terminar o programa correspondente só num dos recipientes, prima primeiro o


botão  ou  para selecionar o recipiente correspondente e, em seguida, prima o

botão  durante cerca de 3 segundos.

NOTA: quando o programa é interrompido, o ecrã apresentará "OFF" durante poucos segundos.

NOTA: alguns programas preveem agitar ou virar o alimento a meio do cozimento (ver parágrafo "PROGRAMAS E CONFIGURAÇÕES"). Neste caso, quando for o momento certo, o aparelho emite 3

breves sinais acústicos, o ícone  correspondente ao recipiente a misturar pisca e em seguida permanece iluminado. Extraia o recipiente do aparelho prestando atenção para tocar apenas na asa; o programa interrompe-se momentaneamente no instante em que o recipiente é extraído e o ecrã apresenta "OPEN"; agitar o recipiente (ou virar o alimento) e reinseri-lo no aparelho; a fritadeira ativa-

se mal seja reinserido o recipiente e o ciclo de cozimento é retomado no momento em que o ícone  se apaga.

NOTA: utilize as asas, preste atenção para não tocar nos recipientes e no interior do aparelho para evitar queimaduras.

Fim de cozimento

- Uma vez terminado o tempo, o temporizador emite um sinal sonoro, o visor apresenta "OFF" e o aparelho desliga-se.

- Retire o recipiente e verifique se o cozimento terminou; caso contrário, reinsira o recipiente e configure ainda alguns minutos, repetindo as operações 5 a 9.

- Uma vez concluído o cozimento, retire o recipiente (ou os recipientes) (1)(2) e verta o alimento para um recipiente adequado e resistente ao calor.

NOTA: utilize as asas, preste atenção para não tocar nos recipientes e no interior do aparelho para evitar queimaduras.









- Reposicione o recipiente (ou os recipientes) (1) (2) no friteira.

- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.

- Limpe o recipiente e o cesto conforme indicado no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

(PT) PROGRAMAS E DEFINIÇÕES

Lista de programas

Ícone	Função	Recipiente e porção de referência (g)		Valores predefinidos		Tempo com 2 recipientes (nota 2) Mín	Faixa de regulação		Função ↕
				°C	mín		°C	mín	
	Batatas fritas	1	500	200	25	28-32	80-200	1-60	agitar
		2	300						
	Bolo	1	300	150	25	25-30	80-200	1-60	-
		2	150						
	Bife	1	170	200	15	15-20	80-200	1-60	virar
		2	85						
	Coxas de frango	1	800	200	30	30-35	80-200	1-60	virar
		2	300						
	Asas de frango	1	500	190	22	22-27	80-200	1-60	virar
		2	300						
	Camarões	1	350	190	12	12-15	80-200	1-60	virar
		2	175						
	Salsicha assada	1	240	160	15	15-18	80-200	1-60	virar
		2	130						
	Tarte de ovos	1	290	170	20	18-23	80-200	1-60	-
		2	150						

(nota 1) Se começar a cozer quando a friteira estiver fria, adicione 3 minutos ao tempo de cozimento
(nota 2) Os tempos de cozimento podem aumentar quando ambos os recipientes estão a funcionar, consoante os programas configurados

(nota 3) Se forem modificados o tempo e a temperatura dos programas, o aparelho memoriza as novas configurações. As configurações regressão aos valores predefinidos quando o aparelho permanece desligado durante mais de uma hora.

(nota 4) Em caso de interrupção acidental da alimentação, se a alimentação for repostada dentro de 30 minutos, o aparelho regressará ao estado em que se encontrava antes da interrupção.

Na tabela seguinte estão referidas as informações indicativas para a cozedura das diversas comidas.

Utilize um programa semelhante ao alimento a cozer e regule eventualmente o tempo e a temperatura. Os valores indicados podem variar de acordo com o tamanho dos ingredientes, a quantidade e o tipo. Evite cozinhar comidas particularmente gordurosas (por ex., salsichas).

Alimentos	Tempo (min)	Temp. (°C)	notas
BATATAS FRITAS			
batatas fritas congeladas finas	12-25	200	sacudir
batatas fritas congeladas grossas	12-25	200	sacudir
batatas fritas caseiras *	18-25	180	sacudir
batatas às rodelas caseiras *	18-22	180	sacudir
batatas aos cubos caseiras *	12-25	180	sacudir
* 1 - Descasque e corte as batatas 2 - Lave-as bem e seque-as 3 - Despeje meia colher de azeite numa bacia, meta as batatas por cima e misture-as para as temperar. 4 - Retire as batatas para que o excesso de azeite fique na bacia. Meta as batatas no cesto. NOTA: para obter as batatas mais crocantes, corte em pedaços menores ou utilize um pouco mais de azeite			
batatas assadas	15-22	180	sacudir
batatas gratinadas	18-22	180	sacudir
CARNES E AVES			
bife	8-16	200	Vire os alimentos
costeletas de porco	10-15	180	Vire os alimentos
hambúrguer	7-18	180	Vire os alimentos
salsicha	13-15	160	Vire os alimentos
peito de frango	10-22	180	Vire os alimentos
Rolos primavera	8-12	200	pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura
croquetes de frango congelados	6-15	200	pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura
palitos de peixe congelados	6-15	200	pré-aqueça o aparelho
Pão congelado	8-15	180	pré-aqueça o aparelho
verduras recheadas	15	180	
SNACKS			
bolo	20-25	150	Utilize recipientes apropriados para forno
tarte salgada	20-22	180	Utilize recipientes apropriados para forno
queque	15-18	200	Utilize recipientes apropriados para forno
doces	20	160	Utilize recipientes apropriados para forno

(PT) LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a ficha da tomada de corrente antes de realizar qualquer operação de limpeza e manutenção.

Limpe o aparelho somente quando ele estiver frio.

A limpeza do aparelho deve ser realizada com um pano macio e levemente húmido.

Não utilize substâncias, líquidos ou panos excessivamente molhados, pois eventuais infiltrações podem danificar irreparavelmente o aparelho.

Não utilize esponjas abrasivas para a limpeza do aparelho.

Para limpar o elemento de aquecimento, utilize uma escova ou um pano seco para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Para a limpeza dos cestos (3)(4) e recipientes (1)(2), utilize água quente, detergente para a loiça manual e uma esponja não abrasiva; **NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**

Não limpe o recipiente, o cesto e o interior do aparelho com utensílios de metal ou materiais abrasivos para não danificar o revestimento antiaderente.

Não utilize o aparelho se o revestimento antiaderente estiver danificado.

NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA.

(PT) SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona	Temporizador desligado	Programe o temporizador
As batatas fritas não estão cozidas	Demasiados alimentos colocados no cesto	Reduza a quantidade de alimentos no cesto
	A temperatura definida é muito baixa	Aumente a temperatura de cozedura
A cozedura dos alimentos não está uniforme	Os alimentos não foram mexidos durante a cozedura	Cozinhe por mais alguns minutos mantendo os alimentos misturados e veja a seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES"
Os fritos não estão crocantes	Foram utilizados alimentos próprios para uma fritadeira tradicional a óleo	Utilize alimentos próprios para cozinhar no forno ou consulte seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES"
Sai fumo branco do aparelho	Ingredientes gordos	Conforme indicado na seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES", evite cozinhar alimentos excessivamente gordos
	O Recipiente contém resíduos de gordura da utilização anterior	Limpe bem o recipiente e/ou o cesto após cada utilização
O ecrã apresenta "E1"	NTC aberto	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente. Contacte a assistência técnica
O ecrã apresenta "E2"	NTC curto-circuito	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente. Contacte a assistência técnica

(PT) ELIMINAÇÃO

EMBALAGEM

Para respeitar o meio ambiente, o material de embalagem deve ser descartado corretamente, respeitando a recolha diferenciada.

Verifique as regras do seu município.



Informação aos utilizadores: “Implementação da Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE)”

O símbolo do caixote do lixo riscado mostrado no equipamento ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, entregar o equipamento no final da sua vida útil nos centros apropriados para a recolha seletiva de resíduos eletrotécnicos e eletrónicos.

Para obter mais detalhes, entre em contato com a autoridade local apropriada.

A recolha seletiva adequada ao envio subsequente do equipamento descartado para a reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao meio ambiente e à saúde e promove a reutilização e / ou reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

(PT) GARANTIA

Condições

A garantia tem validade de 24 meses a partir da data de compra.

Esta garantia só é válida se estiver corretamente compilada e acompanhada da fatura que comprove a data da compra.

O aparelho deve ser entregue exclusivamente junto de um Centro de Assistência nosso autorizado.

Por garantia entende-se a substituição ou a reparação dos componentes do aparelho que estejam defeituosos de origem devido a vícios de fabrico.

No entanto, também é garantida a assistência (mediante pagamento) para produtos fora da garantia.

O consumidor é o titular dos direitos aplicáveis pela legislação nacional que regula a venda de bens de consumo; esta garantia não prejudica tais direitos.

A casa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou coisas resultantes da utilização imprópria do aparelho e da inobservância das prescrições indicadas no manual de instruções apropriado.

Limitações

Todo o direito à garantia e todas as nossas responsabilidades expiram se o dispositivo tiver sido:

- Adulterado por parte de pessoal não autorizado.
- Utilizado, guardado ou transportado de modo impróprio.

Em qualquer caso, estão excluídos da garantia as perdas do desempenho estético ou as que não comprometam a substância das funções.

Se, apesar do cuidado na seleção dos materiais e do empenho na realização do produto que acabou de

adquirir, encontrar algum defeito ou se precisar de informações, recomendamos que telefone ao revendedor local.



Ardes

Poly Pool S.p.A. Via Sottocorna, 21/B

24020 Parre (Bérgamo) - Italia

Tel. +39 035 4104000 r.a. - Fax +39 035 702716

<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it

MADE IN CHINA

ARFRYA03D.230406