



AIR FRYER

Friteuse à air
Heißluftfritteuse
Friggitrice ad aria
FRY 5502 AIR



Manuel d'utilisation **FR**

Gebrauchsanleitung **DE**

Libretto istruzioni d'uso **IT**

Instruction manual **EN**

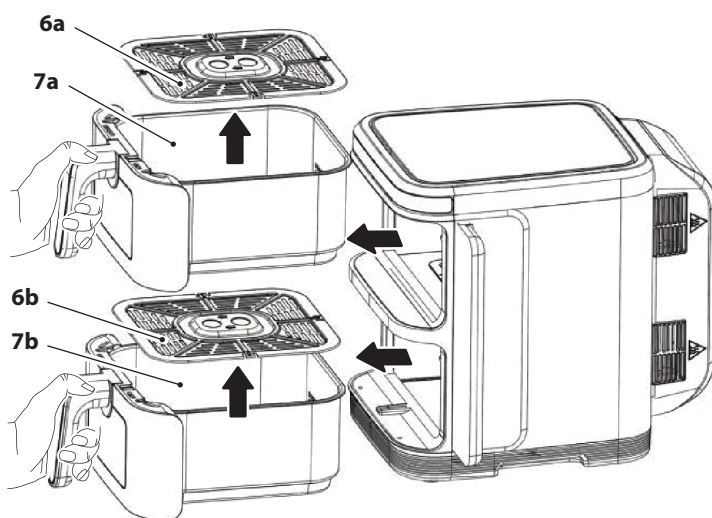
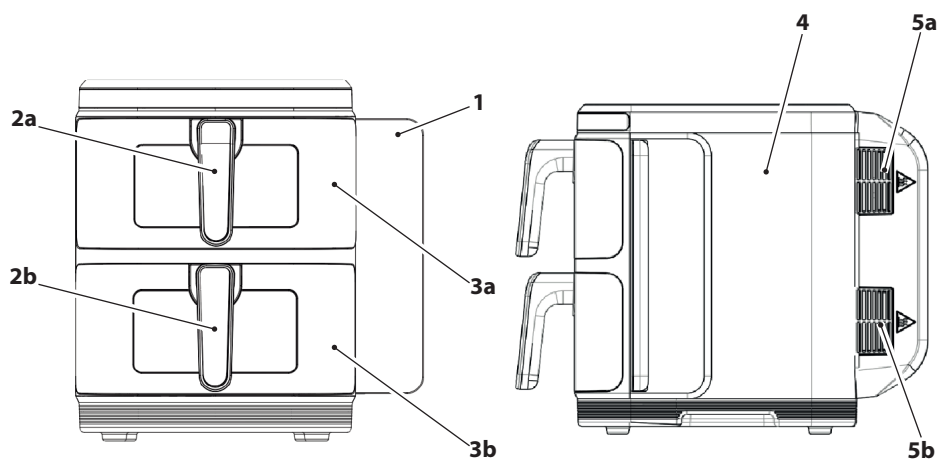


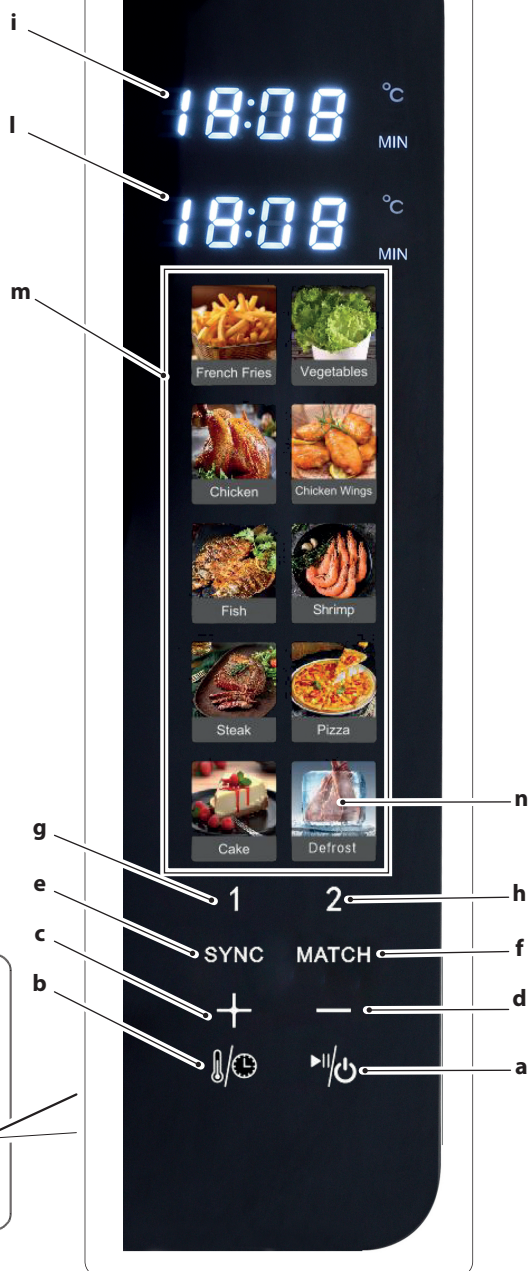
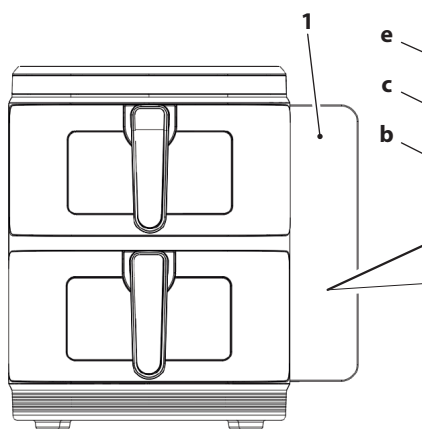
RoHS
compliance Made in P.R.C

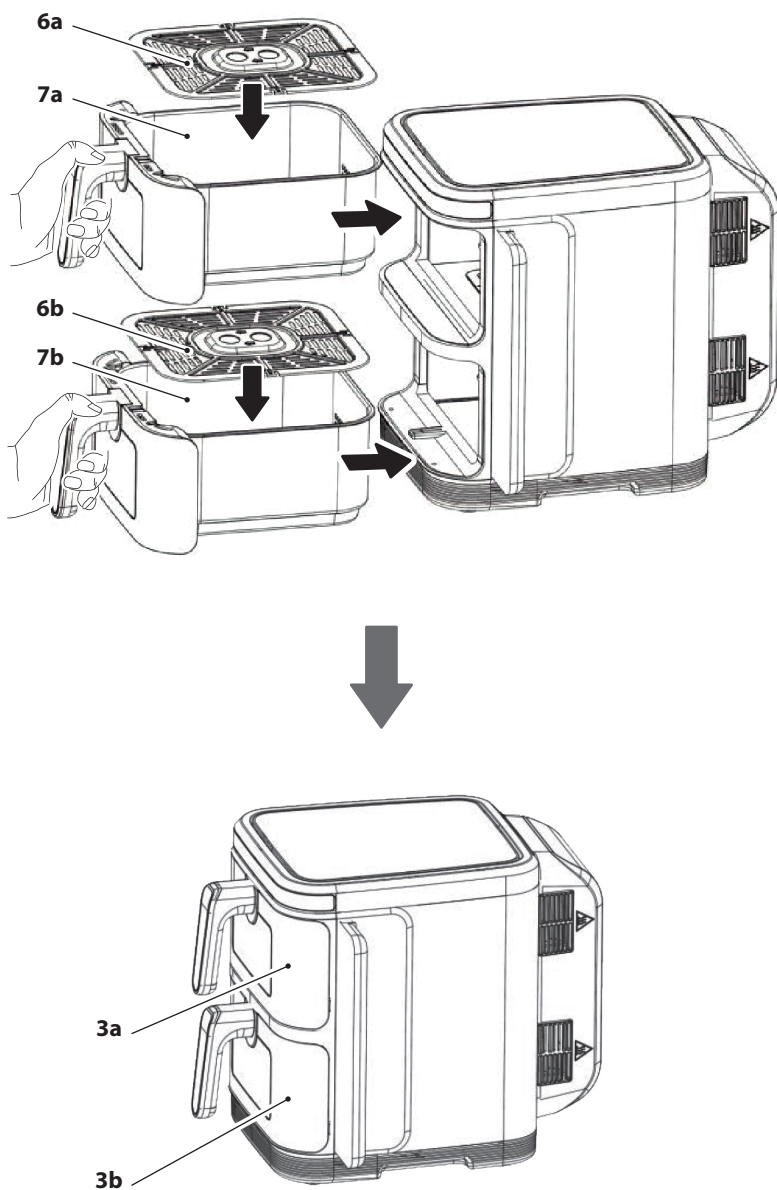


ohmex
Switzerland

F1









SOMMAIRE **FR** — 1

Instructions d'utilisation et d'entretien
(Traduction des instructions d'origine)



Cher Client,

Merci d'avoir fait l'acquisition **FRY 5502 AIR**.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner votre appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement en cas de problème.

INHALT **DE** — 19

Gebrauchs- und Wartungsanleitungen
(Übersetzung der Originalanleitung)

Sehr geehrter Kunde,

Danke für den Kauf **FRY 5502 AIR**.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie für künftige Nachschlagezwecke auf.

INDICE **IT** — 37

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
(Istruzioni originali)

Gentile Cliente,

Grazie per avere acquistato **FRY 5502 AIR**.

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo per futuro riferimento. Vi sarà d'aiuto se riscontrate problemi di funzionamento.

INDEX **EN** — 55

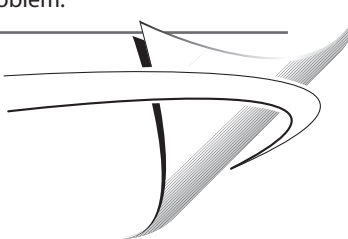
Instructions for use and maintenance
(Translation from original language)

Dear Customer,

Thank you for buying **FRY 5502 AIR**.

Please read this manual carefully before activating the appliance and keep it for future reference. It'll be helpful if you encounter any functioning problem.

Déclaration de conformité - Konformitätserklärung
Dichiarazione di Conformità - Conformity declaration



FR Déclaration de conformité

Le producteur déclare, sous sa propre responsabilité, que l'appareil auquel se réfère la notice d'instructions est conforme aux prescriptions de la directive CE en matière d'appareils à usage domestique. Afin d'améliorer le produit et/ou de prendre en compte des exigences à la fabrication, le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications techniques, esthétiques et dimensionnelles, sans obligation de préavis.

Champs électromagnétiques (cEm)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.



DE Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt auf seine Verantwortung, dass das Gerät, auf das sich diese "Gebrauchsanweisung" bezieht, den Vorschriften der EG-Richtlinie für Haushaltsgeräte entspricht.

Zur Verbesserung des Produktes und/oder aus baulichen Erfordernissen behält sich der Hersteller vor, technologische, ästhetische oder auf die Abmessungen bezogene Änderungen vorzunehmen, ohne dass dabei die Pflicht zur vorherigen Ankündigung besteht.

Elektromagnetische Felder (EmF; Electro magnetic Fields)

Dieses Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.



IT Dichiarazione di Conformità

Il Produttore dichiara sotto la propria responsabilità che l'apparecchio a cui si riferisce il presente Libretto di istruzioni è conforme a quanto prescritto dalla Direttiva CE in materia di apparecchi ad uso domestico.

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Campi elettromagnetici (EmF)

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato secondo quanto indicato nelle istruzioni contenute nel presente libretto di istruzioni, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.



EN Conformity Declaration

The Manufacturer declares under his own responsibility that the appliance subject of this Instructions manual complies with what prescribed in the EC Directive about appliances for household use.

To improve the product and/or for construction needs, the manufacturer reserves the right to make technological, aesthetic and dimensional changes without prior notice.

Electromagnetic fields (EmF)

This appliance is in compliance with all the standards related to electromagnetic fields (EMF). If used properly, following what indicated in this instructions manual, the appliance allows a safe use, as confirmed by the scientific results currently available.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Signification de l'avertissement dans le livret



DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



**Instructions relatifs à la sûreté
indispensable premier de l'usage**



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.

- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil.

Le corps de l'appareil, la poêle et le panier ne doivent présenter aucune rupture ou fêlure.

La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.



Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.



Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaquette est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié, qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.

- Ce produit doit être branché à une prise de courant munie d'une mise à la terre.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
 - ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la fiche de la prise de courant;
 - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine. Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.



L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «UTILISATION».

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifique.



La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.



Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, coupez l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.



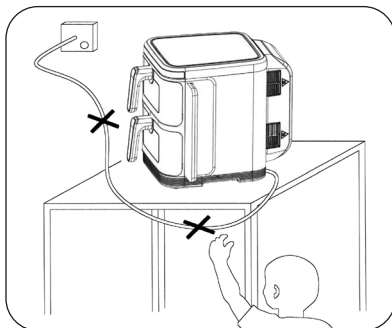
Maintenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes de l'appareil.



S'assurer que le câble d'alimentation ne gêne pas le mouvement autour de l'appareil afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.



Risque de brûlures!



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). S'assurer que l'appareil est appuyé de manière sécurisée.



Ne pas obstruer les grilles de refroidissement.



Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.



Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.



Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil.

Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.



La température des surfaces accessibles peut s'avérer très élevée lorsque l'appareil est en marche.

Les surfaces se réchauffent lors de l'utilisation.



Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors qu'il est en marche.



Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 10 cm autour de l'appareil et de 10 cm au-dessus.

- Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, lieux humides ou à proximité de sources de chaleur, etc.).



**Ne jamais verse l'huile dans le poêle (7a et / ou 7b).
DANGER INCENDIE !**

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Nettoyer la poêle (7a et / ou 7b) après chaque utilisation. **Une accumulation excessive de liquides de cuisson pourrait entraîner l'incendie de ceux-ci et endommager l'appareil.**



Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.



Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).

RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.



Contrôler qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, les rideaux, les tapisseries, etc.).

- L'appareil est équipé d'un dispositif interrompant automatiquement l'alimentation électrique en cas de surchauffe.



Retirer immédiatement le fiche de la prise de courant si de la fumée foncée devait sortir de l'appareil !

Attendre que la fumée s'arrête de sortir avant de retirer la poêle (7a et / ou 7b) du corps de l'appareil (4).

- Ne **JAMAIS** employer d'eau pour éteindre un feu.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.

Les écuries, les étables, les granges, les portiques, les kiosques, les balcons ou semblables sont considérés comme l'extérieur donc l'utilisation n'est pas autorisée.



Lors de l'utilisation de l'appareil s'échauffe. Pour éviter les brûlures, utiliser avec précaution afin de ne pas toucher les parties accessibles à température élevée de l'appareil.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Pendant la cuisson, rester à distance de la vapeur qui sort des grilles de sortie de l'air (5a et / ou 5b).



S'il fallait retirer la poêle (7a et / ou 7b) pendant la cuisson, prêter une attention particulière à la vapeur qui sort. Il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine ou des poignées de protection des mains.  **Danger des brûlures !**

- Une fois l'utilisation terminée et avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, débrancher la fiche de la prise et le laisser refroidir.
- Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «NETTOYAGE».
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):

- salles de pause ou restaurant du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- fermes ou bed and breakfast;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
- environnements tels que les chambres d'hôtes.



Cet appareil devra être utilisé uniquement et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la friture d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.



Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées, lorsqu'il est en fonctionnement.



Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre après-vente agréé et demander d'utiliser des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces instructions peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Pour ranger ou transporter convenablement l'appareil, utiliser son emballage d'origine.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.



CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation:.....220-240V~ 50/60Hz
- Puissance:.....1400W+1400W
- Capacité du panier:11 litres (5.5 L + 5.5 L)
- Thermostat réglable de précision:.....60-200°C
- Minuteur:.....1-60 min
- Espace isolant entre la friteuse et la coque externe
- 2 poêles avec paniers
- 10 fonctions de cuisson
- 1 écrans à LED pour 2 poêles différentes

INFORMATION ENVIRONNEMENTALE / ÉLIMINATION À LA FIN DE VIE



«Conformément à la directive 2011/65/UE sur l'élimination des déchets (RoHS) et la directive 2012/19/UE (DEEE) sur les équipements électriques et électroniques » le symbole de la poubelle barrée sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur les batteries, indique que le produit et les piles à la fin de la durée de vie doivent être collectés séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc prendre l'équipement ci-dessus à la fin de la vie dans les centres de collecte différenciés appropriés pour les déchets électroniques et électro-technique, ou le retourner chez le concessionnaire lors de l'achat d'un nouvel appareil. Les batteries usagées doivent être retirées de l'unité, collectés séparément et livrés gratuitement à un point de collecte de piles appropriées fournies par les municipalités ou les centres commerciaux. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre mairie ou la municipalité. La collecte séparée appropriée pour la transmission ultérieure du produit déclassé au recyclage, le traitement et l'élimination respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et / ou le recyclage des matériaux constituant l'équipement. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi. Les déchets d'emballage doivent être triés et remis aux points de collecte désignés conformément aux normes en vigueur dans le lieu dans le domaine de la collecte des déchets.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. F1-F2)

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1) Panneau de commandes : | 2a) Poignée panier |
| a. Bouton « DÉMARRAGE/PAUSE/EXTINCTION » | 2b) Poignée panier |
| b. Bouton « TEMPÉRATURE/TEMPS CUISSON » | 3a) Poêle |
| c. Bouton « + » TEMPÉRATURE/TEMPS CUISSON | 3b) Poêle |
| d. Bouton « - » TEMPÉRATURE/TEMPS CUISSON | 4) Corps appareil |
| e. Bouton « SYNC » | 5a) Grilles de sortie de l'air |
| f. Bouton « MATCH » | 5b) Grilles de sortie de l'air |
| g. Touche « 1 » de sélection de la poêle 3a | 6a) Grille de cuisson |
| h. Touche « 2 » de sélection de la poêle 3b | 6b) Grille de cuisson |
| i. Écran de la poêle 3a | 7a) Panier |
| l. Écran de la poêle 3b | 7b) Panier |
| m. Boutons « SÉLECTION FONCTIONS » | |
| n. Bouton « DÉCHARGEMENT » | |

UTILISATION

> > À la première utilisation

- Extraire la poêle (3a et / ou 3b) avec le panier (7a et / ou 7b) du corps de l'appareil (4) en empoignant la poignée (2a et / ou 3b) (**Fig. F1**).
- Enlevez les accessoires et les documents de la friteuse.



Lors de la première utilisation de l'appareil, laver le panier (7a et / ou 7b), la grille (6a et / ou 6b) et la poêle (3a et / ou 3b) avec de l'eau chaude et du détergent normal pour la vaisselle.

Rincer abondamment et sécher soigneusement tous les composants.

Pour le nettoyage externe du corps de l'appareil (4) utiliser un linge humide en évitant l'utilisation de détergents abrasifs.

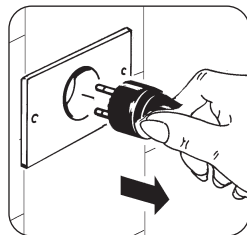
UTILISATION

> > **Utilisation**



S'assurer que la friteuse est débranchée de la prise de courant.

- Placer l'appareil sur un plan horizontal et stable et s'assurer que tous les pieds y reposent.



**Utiliser l'appareil sans huile ou graisse.
Danger incendie !**



**La friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique.
En cas de défaillance du thermostat, le circuit électrique est
déconnectée automatiquement, évitant ainsi la surchauffe.**

- Brancher le voyant d'alimentation à la prise de courant en s'assurant que la tension de réseau corresponde à ce qui est indiqué sur la plaque des données de l'appareil.



Déterminer le temps et la température appropriés en fonction du type d'aliment à cuire (voir « tableau des temps et des températures »).

- Extraire la poêle (3a et / ou 3b) et insérer les aliments à cuire à l'intérieur du panier (7a et / ou 7b) (**Fig. F1**).



Ne pas remplir excessivement le panier (7a et / ou 7b). (Capacité MAX: 5.5 l).

- Par la suite, insérer la poêle (3a et / ou 3b) dans l'appareil et régler le temps et la température appropriés (voir « tableau des temps et des températures ») (**Fig. F3**).



S'assurer que la poêle (3a et / ou 3b) soit correctement insérée dans le corps de l'appareil (4) (**Fig. F3**).



**Ne jamais utiliser la poêle (3a et / ou 3b) sans avoir d'abord
inséré le grille (6a et / ou 6b) (Fig. F3).**

UTILISATION



**Ne pas toucher la poêle (3a et / ou 3b) pendant la cuisson.
Danger des brûlures !**



Bouton « **DÉMARRAGE/PAUSE/EXTINCTION** » (a)

- Maintenir la touche pressée pendant 0,5 secondes pour allumer l'appareil. Après l'allumage, tous les témoins s'allument et l'écran (i et l) affiche « -- »



Presser la touche 1 (g) pour sélectionner la poêle 3a, presser la touche 2 (h) pour sélectionner la poêle 3b.

- La presser une deuxième fois pour démarrer la cuisson après avoir sélectionné le programme désiré dans le menu des fonctions (m).
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton pendant environ 3 secondes ; tous les voyants s'éteignent.



Pour éteindre séparément les poêles (3a ou 3b), sélectionner d'abord la touche 1 (g) (poêle 3a) ou la touche 2 (h) (poêle 3b), puis la touche d'extinction (a) pendant environ 2 secondes. La page-écran correspondante (i et/ou l) affiche l'indication « OFF ».



Durant le fonctionnement, appuyer sur le bouton (a) pour mettre en pause la cuisson et/ou la relancer.



Bouton de mode « **TEMPÉRATURE / TEMPS** » (b)



Presser la touche 1 (g) pour sélectionner la poêle 3a, presser la touche 2 (h) pour sélectionner la poêle 3b.

- Presser la touche (b) pour choisir le mode « temps / température ». Le temps / température de cuisson pour la poêle (3a) s'affiche sur l'écran (i), le temps / température de cuisson pour la poêle (3b) s'affiche sur l'écran (l).



Les paramètres de départ sur les écrans (i et/ou l) sont : 180 °C/15 min.

UTILISATION

- **MODE TEMPÉRATURE:** Appuyer sur un des boutons « + » (d) et « - » (e) pour augmenter ou diminuer la température de cuisson.
Plage de réglage de la température : 60°C-200°C.
- **MODE TEMPS:** Appuyer sur un des boutons « + » (d) et « - » (e) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
Plage de réglage du temps de cuisson : 1-60 minutes.



Bouton « DÉCONGELATION » (n)

- Appuyez sur la touche pour lancer la fonction de décongelation à la durée (5 minutes) et à la température (80°C) de décongelation.
- Les touches (b), (c) et (d) permettent de modifier le temps et la température de décongelation.



Ajouter 3 minutes par rapport aux temps de cuisson indiqués sur le tableau (voir page 16) si l'appareil n'a pas été préalablement réchauffé.



Ajouter 5 minutes par rapport aux temps de cuisson indiqués dans le tableau (voir p. 16) si l'on utilise les deux poêles (3a et 3b).

Bouton « SÉLECTION FONCTIONS » (m)

- Appuyer sur le bouton pour sélectionner une des fonction pré-réglées désirées. Le témoin respectif clignote tandis que les autres demeurent fixes.

FONCTIONS PRÉRÉGLÉES			
	Frites		Légumes verts
	Poulet		Ailes de poulet
	Poisson		Crustacés
	Viande		Pizza
	Dessert		Décongelation

- Une fois que la fonction désirée est sélectionnée, l'appareil règle le temps et la température par défaut.

UTILISATION



Cet appareil dispose d'une fonction de mémoire. Si l'alimentation n'est pas coupée, lors de l'utilisation suivante, l'appareil affichera la dernière fonction utilisée. En revanche, sa fonction de mémoire disparaît après 1 heure d'interruption de l'alimentation



La température et le temps de cuisson configurés s'affichent en alternance sur l'écran (i et/ou l).



Une fois que la machine est en marche, les boutons du menu ne peuvent plus être sélectionnés.

SYNC

Bouton «**SYNC**» (e)

Fonction « Synchronisation du temps de fin de cuisson »

- Si le temps de cuisson des deux poêles (3a/3b) est différent, presser le bouton **SYNC** (le témoin du bouton SYNC demeure allumé), puis presser le bouton de démarrage (a). La poêle dont le temps de cuisson est le plus long commence à fonctionner, tandis que la poêle avec le temps le plus court affiche l'indication « HOLD » sur l'écran correspondant (i ou l) et arrête de fonctionner. Quand les deux poêles présentent un temps de cuisson identique, pour atteindre la fin de la cuisson, la poêle arrêtée redémarre la cuisson. Les poêles fonctionnent donc de façon synchronisée.

MATCH

Bouton «**MATCH**» (f)

Fonction « Copie du menu »

- Après l'allumage, configurer la température/le temps d'une poêle (3a ou 3b), presser alors le bouton MATCH (le témoin du bouton MATCH demeure allumé) pour copier la même fonction de menu de la poêle sélectionnée sur l'autre poêle (3a ou 3b).
- Presser le bouton de démarrage (a) : les deux poêles fonctionnent avec le même menu. Quand elles commencent à fonctionner, le bouton MATCH (f) s'éteint.



Certains ingrédients ont besoin d'être mélangés pendant la cuisson (voir « tableau des temps et des températures »).

- Pour remuer les aliments, retirez délicatement la casserole (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4) en la saisissant par la poignée (2a et / ou 2b), la cuisson s'arrête automatiquement. Séparer les aliments qui peuvent être accrochés les uns aux autres.

UTILISATION



En extrayant la poêle (3a et / ou 3b), de la vapeur sort. Opérer très précautionneusement. Danger des brûlures !



Après avoir extrait la poêle (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4), la poser uniquement sur une surface résistante aux températures élevées.

- Insérer délicatement la poêle (3a et / ou 3b) avec le panier (7a et / ou 7b) du corps de l'appareil (4).
- S'assurer que les ingrédients sont cuits en extrayant la poêle (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4).
- Poser la poêle (3a et / ou 3b) sur une surface résistante aux températures élevées.



Si les aliments ne sont pas parfaitement cuits, remplacer la poêle (3a et / ou 3b) dans le corps de l'appareil (4) et régler un temps de cuisson supplémentaire.



L'appareil peut être éteint manuellement en maintenant appuyé le bouton (a) pendant environ 3 secondes.

Retirer les ingrédients



En extrayant la poêle (3a et / ou 3b), de la vapeur sort. Opérer très précautionneusement. Danger des brûlures !

- Pour enlever les ingrédients (pommes de terre, poulet, etc.), extraire délicatement la poêle (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4) en la prenant par la poignée (2a et / ou 2b) et la positionner sur une surface résistante aux fortes températures.



Ne pas renverser la poêle (3a et / ou 3b) avec la grille (6a et / ou 6b) encore insérée parce que les liquides de cuisson récoltés dans la poêle (3a et / ou 3b) pourraient provoquer des brûlures.

- Retirer les ingrédients à l'intérieur du panier (7a et / ou 7b) en utilisant des outils en bois ou en plastique en faisant attention à ne pas abîmer la surface du panier (6a et / ou 6b).



Pour retirer les ingrédients délicats ou des grandes dimensions, il est possible d'utiliser des pinces de cuisine.

CONSEILS



Ne pas déplacer l'appareil encore chaud.



Danger de brûlures !



Extraire juste pour un court instant la poêle (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4) peut perturber le processus de cuisson.

- Les aliments de petites dimensions requièrent en général des temps de cuisson inférieurs par rapport aux aliments de grandes dimensions.
- Une quantité plus grande d'ingrédients requiert des temps de préparation plus longs. Une quantité plus petite d'ingrédients, en revanche, requiert des temps de préparation plus courts.
- Mélanger les aliments plus petits à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme et meilleure.
- Ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir des pommes de terre croquantes.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Frire les propres aliments rapidement, après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas cuire des aliments excessivement gras dans l'appareil.
- Les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent être cuits également dans la friteuse.
- Introduire une feuille de cuisson ou un plat en pyrex dans le panier de la friteuse à air chaud si l'on désire cuire un gâteau ou une quiche.
- Il est également possible d'utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients en configurant la température à 150 °C pendant un maximum de 10 minutes.
- Pour obtenir des aliments plus croustillants et pour cuisiner plus rapidement, relever les pieds (x) du panier de cuisson (6a et/ou 6b).

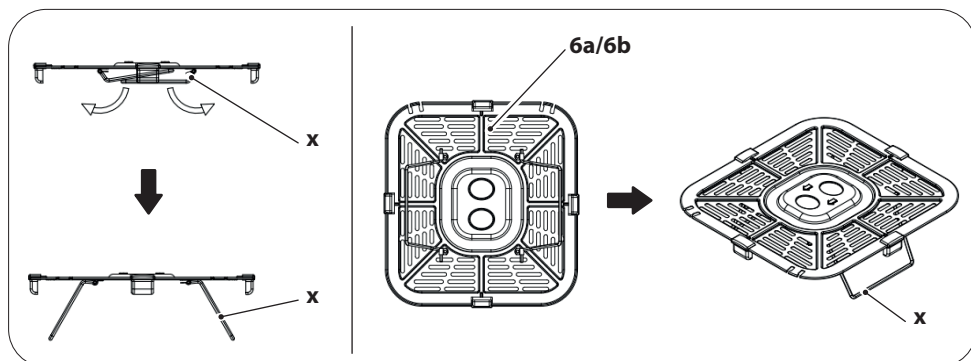


TABLEAU DES TEMPS ET DES TEMPÉRATURES

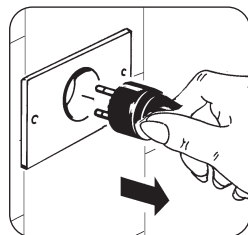
	Quantité (g)	ALIMENT	Température (°C)	Temps (min)	Remarque
POMMES DE TERRE	200-400	Frites	200	24	Mélanger pendant la cuisson
VIANDE / VOLAILLE / POISSON / LÉGUMES	100-600	Steak, côtelettes de porc, hamburger	200	17	Tourner à mi-cuisson
	600-800	Poulet	200	45	Tourner à mi-cuisson
	200-600	Ailes de poulet	200	22	Tourner à mi-cuisson
	200-500	Poisson	200	18	Tourner à mi-cuisson
	200-400	Crustacés	200	14	Tourner à mi-cuisson
	100-400	Légumes	160	10	Tourner à mi-cuisson
TARTES ET GÂTEAUX / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Dessert	170	15	
	100-500	Décongelation	80	5	Tourner à mi-cuisson

(valeurs indicatives)

NETTOYAGE



Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil se soit entièrement refroidi.



Il est possible de retirer la poêle (3a et / ou 3b) du corps de l'appareil (4) pour permettre un refroidissement rapide.

- Pour le nettoyage externe et interne du corps de l'appareil (4) utiliser un linge humide **en évitant l'utilisation de détergents abrasifs.**
- Nettoyer les éléments chauffants avec une éponge humide pour retirer tout résidu d'aliment.
- Le nettoyage du panier (7a et / ou 7b) et de la poêle (3a et / ou 3b) doit être effectué avec de l'eau chaude, des détergents normaux pour la vaisselle et une éponge non abrasive.
- Les rincer abondamment et les sécher soigneusement.



Si la saleté persiste, il est possible de plonger pendant environ 10 minutes le panier (7a et / ou 7b) et/ou la poêle (3a et / ou 3b) dans de l'eau chaude et du détergent normale pour vaisselle.



Avant de ranger l'appareil, s'assurer que tous les composants soient entièrement secs.

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
• L'appareil ne fonctionne pas.	• L'appareil n'est pas branché à la prise. • Le temps de cuisson n'a pas été configuré.	• Brancher la fiche de la prise de courant. • Configurer le temps de cuisson requis pour le type d'aliment.
• Les ingrédients frits avec l'appareil ne sont pas prêts.	• La quantité d'ingrédients présente dans le panier est trop grande. • Temps ou température réglée insuffisante.	• Insérer une quantité inférieure d'ingrédient dans le panier pour garantir une cuisson uniforme. • Augmenter le temps et la température de cuisson.

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENTS	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
Les ingrédients sont frits de manière uniforme.	Certains types d'aliments ont besoin d'être retournés/mélangés à mi-cuisson.	Les aliments que se trouvent sur le dessus ou au milieu (par exemple frites) doivent être mélangés à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croquants après la cuisson.	Temps ou température réglée insuffisante.	Augmenter le temps et la température de cuisson. Badigeonner légèrement avec l'huile les aliments pour un résultat croquant.
Il est impossible d'insérer correctement la poêle dans le corps de l'appareil.	- Il y a trop d'aliments dans le panier. - Le panier n'est pas correctement inséré dans la poêle.	- Ne pas remplir le panier au-delà de l'indication « MAX ». - Insérer le panier dans la poêle jusqu'à sentir le « clic » d'enclenchement.
Fumée blanche qui sort de l'appareil.	- Les ingrédients en cuisson sont particulièrement gras. - La poêle contient des résidus de graisse de la cuisson précédente.	- Lors de la friture d'aliments particulièrement gras, une grande quantité d'huile peut coller dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut se réchauffer plus que d'habitude. Cela n'est pas préjudiciable pour le résultat final ni pour l'appareil. - S'assurer de nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	- La poêle contient des résidus de graisse de la cuisson précédente. - On a utilisé le mauvais type de pommes de terre.	- Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la cuisson. - Rincer les pommes de terre sous l'eau courant pour s'assurer de retirer l'amidon en excès.
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes après la friture.	Les pommes de terre sont trop humides.	- S'assurer de retirer l'eau en excès avant la cuisson. - Couper les pommes de terre en petits morceaux pour un résultat plus croquant. - Ajouter une cuillère d'huile en plus pour un résultat plus croquant.

ALLGEMEINE HINWEISE

Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



GEFAHR: Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf den extremsten Situationen beschränkt.



VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, kleinere Verletzungen an Personen oder Sachschäden verursachen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsart hin.



**Vor dem Gebrauch unerlässliche
Sicherheitshinweise**



Lesen Sie die Hinweise in diesem Handbuch aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur Sicherheit bei der Installation, der Nutzung und der Wartung des Geräts. Bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, um es auch zu einem späteren Zeitpunkt zu Rate ziehen zu können.

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Integrität des Geräts. Der Gerätekörper, die Wanne und der Korb dürfen niemals Bruchstellen oder Sprünge aufweisen. Der Kabelmantel und der Stecker dürfen keine Risse oder Bruchstellen aufweisen. Sollte das hingegen der Fall sein, dann ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Alle Verpackungsteile (wie Plastikbeutel, Styropor, Nägel usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.



Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Für Ihre Sicherheit empfiehlt es sich, das Gerät über einen Fehlerstrom - Schutzschalter (RCD) mit Ansprechstrom nicht über 30 mA versorgen zu lassen.
- Sollten die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht zusammenpassen, die Steckdose von Fachkräften durch eine geeignete ersetzen lassen. Der Experte muss auch überprüfen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist. Im Allgemeinen sollte man auf die Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln verzichten. Sollte deren Verwendung aber unumgänglich sein, benutzen Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, und achten Sie auch darauf, dass der Grenzwert der Strombelastbarkeit (auf einfachen

ALLGEMEINE HINWEISE

Adaptern und Verlängerungskabeln angegeben) nicht überschritten wird. Bei mehrfachen Adaptern achten Sie auf die angegebene Maximalleistung.

- Dieses Produkt muss an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.
- Der Gebrauch jedes Elektrogeräts bringt die Beachtung von Grundregeln mit sich. Insbesondere:
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuss benutzen;
 - Nicht am Stromversorgungskabel oder am Gerät selbst zerren, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
 - Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw. ausgesetzt werden.);
 - Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder Behinderten ohne Überwachung verwendet wird.
- Bei Funktionsstörungen oder Schäden ist das Gerät sofort auszuschalten, ohne es zu manipulieren. Für Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Herstellers autorisierte Kundendienststelle. Verlangen Sie nur Originalersatzteile. Die Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.
- Wenn Sie beschließen, ein Gerät dieses Typs nicht mehr zu benutzen, muss es funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Elektrokabel nach Herausziehen des Steckers durchgeschnitten wird.

Außerdem sollte man die Teile des Gerätes unschädlich machen, die eine Gefahrenquelle für Kinder darstellen, wenn diese damit spielen sollten.



Die Installation ist grundsätzlich nach den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren und Sachen Schaden zufügen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, sollte das Stromversorgungskabel immer in voller Länge abgewickelt werden. Ebenfalls ist das Gerät immer so zu verwenden, wie es im Abschnitt „GEBRAUCH“ beschrieben ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn es nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Öffnungen und Schlitze zur Belüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers ersetzt werden, weil dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine Steckdose mit effizienter Erdung angeschlossen wird, so wie es auch die geltenden Sicherheitsbestimmungen vorsehen.

- Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage verursacht werden.

- Vor jedem Betrieb, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.



Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.



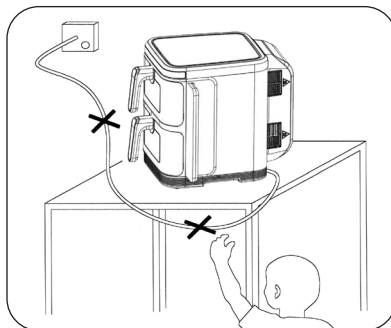
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht behindert die Bewegung rund um das Geräts, um zu vermeiden, dass jemand unbeabsichtigt daran zieht und das umkippen kann.



Verbrennungsgefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Auflage, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischwäsche, usw.). Prüfen Sie, ob das Gerät sicher steht.



ALLGEMEINE HINWEISE



Verschließen Sie die Kühlluftgitter nicht.



Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.



Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.



Während des Betriebs muss die Steckdose mühelos erreichbar sein, sollte es notwendig sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose auf.



Die Temperatur der freiliegenden Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Oberflächen erhitzen sich während des Gebrauchs.



Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.



Wenn das Gerät läuft, nie gegen Wände oder unter Regale, Tische usw. stellen. Um das Gerät herum mindestens 10 cm und über ihm mindestens 10 cm Platz lassen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch an seinem Standort vollständig abkühlen, bevor Sie es gegebenenfalls umsetzen.
- Setzen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, an feuchten Orten oder in der Nähe von Wärmequellen usw.).



**Niemals Öl in die Wanne (7a und/oder 7b) gießen.
BRANDGEFAHR!**

- Nach jedem Gebrauch die Wanne (7a und/oder 7b) reinigen. **Eine übermäßige Ansammlung von Kochflüssigkeiten könnte den Brand derselben verursachen und das Gerät beschädigen.**

ALLGEMEINE HINWEISE



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



**Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen Sprengstoffe, Brenngase oder feuergefährliche Flüssigkeiten aufbewahrt werden (Lacke, Kleber, Spraydosen usw.).
EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**



Prüfen Sie, dass sich in der Nähe keine entzündlichen Materialien (z.B. Gardinen, Teppiche, usw.) befinden.

- Das Gerät verfügt über eine Vorrichtung, die Stromversorgung im Falle einer Überhitzung automatisch unterbricht.



**Sollte man den Austritt von schwarzem Rauch aus dem Gerät bemerken, unmittelbar den Stecker aus der Dose ziehen!
Abwarten, dass der Rauch vollständig verflogen ist, bevor die Wanne (7a und/oder 7b) aus dem Gerätekörper (4) genommen wird.**

- Verwenden Sie **NIEMALS** Wasser zum Löschen des Brandes.
- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie ihn auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
Gestüte, Ställe, Scheunen, Lauben, Gartenhäuser, Balkons oder Ähnliches werden als Verwendung im Freien erachtet und sind daher nicht gestattet.



Während der Benutzung des Gerätes wird es heiß. Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, arbeiten Sie sorgfältig, um nicht die zugänglichen Teile bei hoher Temperatur der Vorrichtung zu berühren.



Sich während des Garvorgangs fern von dem Dampf halten, der aus den Luftschlitzen (5a und/oder 5b) kommt.



Wird die Wanne (7a und/oder 7b) während des Garvorgangs herausgenommen, auf den austretenden Dampf achten. Es wird der

ALLGEMEINE HINWEISE

Gebrauch von Küchenhandschuhen oder Topflappen zum Schutz der Hände empfohlen.  Verbrennungsgefahr!

- Nach Gebrauch und vor der Reinigung des Geräts, dieses ausschalten, den Stecker aus der Dose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ausführen, wie in „REINIGUNG“ dargestellt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es war nicht beabsichtigt, in anderen Umgebungen verwendet zu werden (die von der Garantie ausgeschlossen sind):
 - Raststätten von Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebiete;
 - Umgebungen wie Bett und Frühstück.



Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem ausdrücklich genannten Verwendungszweck, und zwar zum Frittieren von Lebensmitteln, verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung verursacht werden.



Lassen Sie das Gerät nicht an die Reichweite von Kindern oder Behinderten, wenn im Betrieb.



Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während im Einsatz.

- Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an einen vertraglich gebundenen technischen Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen. Das Nichtbeachten des oben Genannten kann den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden.
- Um das Gerät korrekt zu versetzen oder zu transportieren, die Originalverpackung verwenden.

ALLGEMEINE HINWEISE

Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung:..... 220-240V~ 50/60Hz
- Leistung..... 1400W+1400W
- Korbinhalt:..... 11 Liter (5.5 L + 5.5 L)
- Exakter, reglerbarer Thermostat:.. 60-200°C
- Zeitschaltuhr:..... 1-60 Min
- Isolierung zwischen Friteuse und Aussenseite
- 2 Pfannen mit Körben
- 10 Garfunktionen
- 1 LED-Anzeigen für 2 verschiedene Pfannen

UMWELTINFORMATION / ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS

„Gemäß der Richtlinie 2011/65/EU über die Entsorgung von Abfällen (**RoHS**) und der Richtlinie 2012/19/EU (**WEEE**) über Elektro- und Elektronikgeräten, zeigt das durchgekreuzte Müllkontainer auf dem Typenschild des Geräts oder auf Batterien, dass das Produkt und die Batterien am Ende ihrer Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden müssen. Der Anwender muss daher die oben genannten Geräte zum Leben bei den entsprechenden differenzierten Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Abfall entsorgen, oder es an den Händler zurückgeben, wenn sie ein neues Gerät kaufen. Verbrauchte Batterien müssen aus dem Gerät entfernt werden, getrennt bei von den Gemeinden oder Einkaufszentren kostenlos zur Verfügung gestellt zu einem geeigneten Punkt der Batteriesammelstelle abgegeben. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Gemeinderat oder die Gemeinde. Die angemessene, getrennte Sammlung für die anschließende Weiterleitung des außer Dienst gestellten Produktes bis hin zum Recycling, Verarbeitung und umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwendung und / oder das Recycling der Materialien, aus denen die Ausrüstung zusammengesetzt ist. Illegale Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen, die gesetzlich vorgesehen sind. Die Verpackungsabfälle müssen nach den geltenden lokalen Normen auf dem Gebiet der Abfallsammlung zu den entsprechenden Sammelstellen sortiert und ausgeliefert werden.“



BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. F1-F2)

- | | |
|---|--|
| <p>1) Bedienfeld:</p> <p>a. Taste „START/PAUSE/AUS“</p> <p>b. Taste „TEMPERATUR/GARZEIT“</p> <p>c. Taste „+“ TEMPERATUR/GARZEIT</p> <p>d. Taste „-“ TEMPERATUR/GARZEIT</p> <p>e. Taste „SYNC“</p> <p>f. Taste „MATCH“</p> <p>g. Taste „1“ zur Auswahl der Pfanne 3a</p> <p>h. Taste „2“ zur Auswahl der Pfanne 3b</p> <p>i. Anzeige Pfanne 3a</p> <p>l. Anzeige Pfanne 3b</p> <p>m. Tasten „FUNKTIONSWAHL“</p> <p>n. Tasten „ENTLADUNG“</p> | <p>2a) Korbgriff</p> <p>2b) Korbgriff</p> <p>3a) Wanne</p> <p>3b) Wanne</p> <p>4) Gerätekörper</p> <p>5a) Lüftungsschlitze</p> <p>5b) Lüftungsschlitze</p> <p>6a) Grillrost</p> <p>6b) Grillrost</p> <p>7a) Korb</p> <p>7b) Korb</p> |
|---|--|

GEBRAUCH

> > Beim ersten Gebrauch

- Die Wanne (3a und/oder 3b) zusammen mit dem Korb (7a und/oder 7b) mit dem Griff (4) aus dem Gerätekörper (2a und/oder 2b) nehmen (**Abb. F1**).
- Entfernen Sie das Zubehör und die gedruckten Anlagen von der Fritteuse.



Beim ersten Gebrauch des Geräts, den Korb (7a und/oder 7b), die Metallgrill (6a und/oder 6b) und die Wanne (3a und/oder 3b) mit warmem Wasser und gewöhnlichem Geschirrspülmittel waschen. Gründlich nachspülen und alle Bestandteile sorgfältig abtrocknen.

Für die äußere Reinigung des Gerätekörpers (4) einen feuchten Lappen unter Vermeidung von Scheuermitteln benutzen.

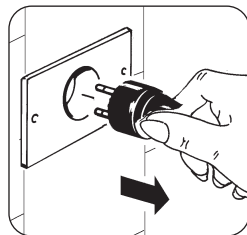
GEBRAUCH

> > **Gebrauch**



Prüfen Sie, ob die Fritteuse von der Steckdose getrennt wurde.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Fläche. Prüfen Sie, ob alle Füße darauf aufliegen.



**Das Gerät ohne Öl oder Fett benutzen.
Brandgefahr!**



Die Fritteuse ist mit einer Thermosicherung ausgestattet. Bei Ausfall des Thermostats wird der elektrische Schaltkreis automatisch unterbrochen, wodurch eine Überhitzung indert wird.

- Den Stecker in die Steckdose stecken, wobei sicherzustellen ist, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.



Die je nach Art der zu kochenden Speise angemessene Zeit und Temperatur bestimmen (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“).

- Die Wanne (3a und/oder 3b) herausnehmen und die zu frittierenden Lebensmittel in das Innere des Korbs (7a und/oder 7b) geben (**Abb. F1**).



Den Korb (7a und/oder 7b) nicht übermäßig befüllen. (Max. Fassungsvermögen: 5.5 l).

- Anschließend die Wanne (3a und/oder 3b) in das Gerät einsetzen und die angebrachte Zeit und Temperatur einstellen (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“) (**Abb. F3**).



Sicherstellen, dass die Wanne (3a und/oder 3b) ordnungsgemäß in den Gerätekörper (4) eingesetzt wird (**Abb. F3**).



Die Wanne (3a und/oder 3b) niemals benutzen, ohne zuvor den Metallgrill (6a und/oder 6b) eingesetzt zu haben (Abb. F3**).**

GEBRAUCH



Die Wanne (3a und/oder 3b) während des Kochvorgangs nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



Taste „**START/PAUSE/AUS**“ (a)

- Die Taste für 0,5 Sekunden gedrückt halten, um das Gerät einzuschalten. Nach dem Einschalten leuchten alle Kontrollleuchten auf und auf der Anzeige (i und l) wird „--“ angezeigt



Die Taste **1** (g) für die Auswahl der Pfanne 3a oder die Taste **2** (h) für die Auswahl der Pfanne 3b drücken.

- Die Taste ein zweites Mal drücken, um den Garvorgang zu starten, nachdem das gewünschte Programm im Menü Funktionen (m) ausgewählt wurde.
- Um das Gerät auszuschalten, etwa 3 Sekunden lang die Taste gedrückt halten, sämtliche Kontrollleuchten erlöschen.



Zuerst die Taste **1** (g) (Pfanne 3a) oder die Taste **2** (h) (Pfanne 3b) und darauf die Abschalttaste (a) für zirka 2 Sekunden drücken, um die Pfannen (3a oder 3b) separat abzuschalten. Auf dem betreffenden Bildschirm (i und/oder l) wird die Aufschrift „OFF“ angezeigt.



Während des Betriebs, kann die Taste (a) gedrückt werden, um den Garvorgang in Pause zu versetzen oder diesen erneut zu starten.



Taste „**TEMPERATURMODUS/GARZEITMODUS**“ (b)



Die Taste **1** (g) für die Auswahl der Pfanne 3a oder die Taste **2** (h) für die Auswahl der Pfanne 3b drücken.

- Die Taste (b) drücken, um den Temperaturmodus/Garzeitmodus auszuwählen. Die Temperatur/Garzeit für die Pfanne (3a) wird auf der Anzeige (i) und die für die Pfanne (3b) auf der Anzeige (l) angezeigt.



Für den Start werden folgende Einstellungen auf den Anzeigen (i und/oder l) angezeigt: 180°C/15 min

GEBRAUCH

- **TEMPERATURMODUS:** Eine der Tasten „+“ (c) und „-“ (d) drücken, um die Gartemperatur.
Temperaturregelbereich: 60°C-200°C.
- **GARZEITMODUS:** Eine der Tasten „+“ (c) und „-“ (d) drücken, um die Garzeit.
Einstellbereich der Garzeit: 1-60 Minuten.



Tasten „**ABTAUEN**“ (n)

- Drücken Sie die Taste, um die Abtaufunktion mit der voreingestellten Zeit (5 Minuten) und Temperatur (80°C) zu starten.
- Mit den Tasten (b), (c) und (d) können Sie die Auftauzeit und die Temperatur ändern.



Gegenüber den in der Tabelle (siehe Seite 34) angegebenen Zeiten 3 Minuten zu den Kochzeiten hinzufügen, wenn das Gerät nicht zuvor vorgeheizt wurde.



Wenn beide Pfannen (3a und 3b) benutzt werden, sollten die in der Tabelle (siehe S. 34) angegebenen Garzeiten um 5 Minuten verlängert werden.

Tasten „**FUNKTIONSWAHL**“ (m)

- Drücken Sie eine der, um eine der gewünschten voreingestellten Funktionen auszuwählen. Die betreffende Kontrollleuchte blinkt, während die anderen fix aufleuchten.

VOREINGESTELLTE FUNKTIONEN			
	Pommes frites		Gemüse
	Huhn		Hähnchenflügel
	Fleisch		Krustentiere
	Fleisch		Pizza
	Dessert		Abtauen

- Sobald die gewünschte Funktion ausgewählt ist, stellt das Gerät die standardmäßige Temperatur und Garzeit ein.

GEBRAUCH



Dieses Gerät hat eine Speicherfunktion. Bei einer Unterbrechung der Versorgung wird bei der nächsten Anwendung des Geräts die zuletzt benutzte Funktion angezeigt. Die Speicherfunktion erlischt hingegen 1 Stunde nach der Unterbrechung der Versorgung.



Die eingestellte Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf der Anzeige (i und/oder l) angezeigt.



Wenn das Gerät in Betrieb ist, sind die Tasten des Menüs nicht mehr anwählbar.

SYNC

Taste „**SYNC**“ (e)

Funktion „Synchronisierung des Garzeitendes“

- Wenn die beiden Pfannen (3a/3b) eine unterschiedliche Garzeit haben, muss die Taste **SYNC** (die Kontrollleuchte der Taste SYNC bleibt eingeschaltet) und darauf die Starttaste (a) gedrückt werden. Die Pfanne mit der längeren Garzeit beginnt mit dem Garvorgang, während auf der Anzeige (i oder l) für die Pfanne mit der kürzeren Garzeit „HOLD“ angezeigt und der Garvorgang für dieselbe unterbrochen wird. Wenn die verbleibende Garzeit für beide Pfannen gleich ist, setzt die angehaltene Pfanne ihren Garvorgang fort. Die Pfannen arbeiten also synchron.

MATCH

Taste „**MATCH**“ (f)

Funktion „Kopie des Menüs“

- Nach dem Einschalten die Temperatur/Garzeit für eine Pfanne (3a oder 3b) einstellen und darauf die Taste MATCH betätigen (die Kontrollleuchte der Taste MATCH bleibt eingeschaltet), um dieselbe Menüfunktion für die ausgewählte Pfanne auf die andere Pfanne (3a oder 3b) zu kopieren.
- Die Starttaste (a) drücken: Beide Pfannen werden über dasselbe Menü bedient. Die Taste MATCH (f) erlischt, wenn die Pfannen mit dem Garvorgang beginnen.



Einige Zutaten müssen während des Kochvorgangs vermischt werden (siehe „Tabelle der Zeiten und der Temperaturen“).

- Um die Speisen umzurühren, nehmen Sie die Pfanne (3a und/oder 3b) vorsichtig am Griff (2a und/oder 2b) aus dem Gerät (4), der Garvorgang stoppt automatisch. Die Speisen voneinander trennen, die eventuell aneinander kleben.

GEBRAUCH



Beim Herausnehmen der Wanne (3a und/oder 3b) tritt Dampf aus. Vorsichtig vorgehen. Verbrennungsgefahr!



Nach der Entnahme der Wanne (3a und/oder 3b) aus dem Gerätekörper (4), diese nur auf einer hitzebeständigen Fläche abstellen.

- Die Wanne (3a und/oder 3b) zusammen mit dem Korb (7a und/oder 7b) in den Gerätekörper (4) einsetzen.
- Sich durch Herausziehen der Wanne (3a und/oder 3b) aus dem Gerätekörper (4) vergewissern, dass die Zutaten gar sind.
- Die Wanne (3a und/oder 3b) nur auf einer hitzebeständigen Fläche abstellen.



Sollten die Speisen noch nicht vollständig gar sein, die Wanne (3a und/oder 3b) erneut in den Gerätekörper (4) einsetzen und eine zusätzliche Garzeit einstellen.



Es ist möglich, das Gerät manuell auszuschalten, indem die Taste (a) etwa 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Die Zutaten herausnehmen



Beim Herausnehmen der Wanne (3a und/oder 3b) tritt Dampf aus. Vorsichtig vorgehen. Verbrennungsgefahr!

- Um die Zutaten (Kartoffelchips, Huhn usw.) zu entnehmen, die Pfanne (3a und/oder 3b) sachte am Handgriff (2a und/oder 2b) aus dem Gerätekörper (4) herausziehen und auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen.



Der Wanne (3a und/oder 3b) nicht mit der noch verriegelten Metallgill (6a und/oder 6b) umkippen, da die in der Wanne (3a und/oder 3b) angesammelten Kochflüssigkeiten zu Verbrennungen verursachen könnten.

- Die im Inneren des Korbs (7a und/oder 7b) befindlichen Zutaten mithilfe von Holz- oder Kunststoffbestecken entnehmen und dabei darauf achten, die Innenfläche des Korbs (6a und/oder 6b) nicht zu beschädigen.

EMPFEHLUNGEN



Um zarte oder großformatige Zutaten zu entnehmen, können Küchenzangen verwendet werden.



Das noch heiße Gerät nicht versetzen.



Verbrennungsgefahr!



Auch nur für kurze Zeit die Wanne (3a und/oder 3b) aus dem Gerätekörper (4) nehmen, kann den Garvorgang stören.

- Die Speisen kleiner Abmessungen erfordern gewöhnlich kürzere Garzeiten als großformatige Speisen.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert längere Zubereitungszeiten. Eine kleinere Menge von Zutaten erfordert dagegen kürzere Zubereitungszeiten.
- Das Umrühren der kleineren Speisen nach halber Garzeit ermöglicht einen gleichmäßigeren und besseren Garvorgang.
- Den frischen Kartoffeln einen Esslöffel Öl hinzugeben, um knusprige Kartoffeln zu erhalten.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 g.
- Die Speisen innerhalb von wenigen Minuten nach der Zugabe des Öls frittieren.
- Keine übermäßig fetten Speisen im Gerät zubereiten.
- Diejenigen Speisen, die im Ofen gekocht werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Wenn eine Torte oder ein Kuchen gebacken werden soll, muss eine Schale oder Pirofila in den Korb des Airfryers gelegt werden.
- Der Airfryer kann auch zum Erwärmen von Zutaten benutzt werden. Hierfür wird die Temperatur für höchstens 10 Minuten auf 150°C eingestellt.
- Für ein knusprigeres Ergebnis und einen rascheren Garvorgang die Beine (x) des Frittierkorbs (6a und/oder 6b) erhöhen.

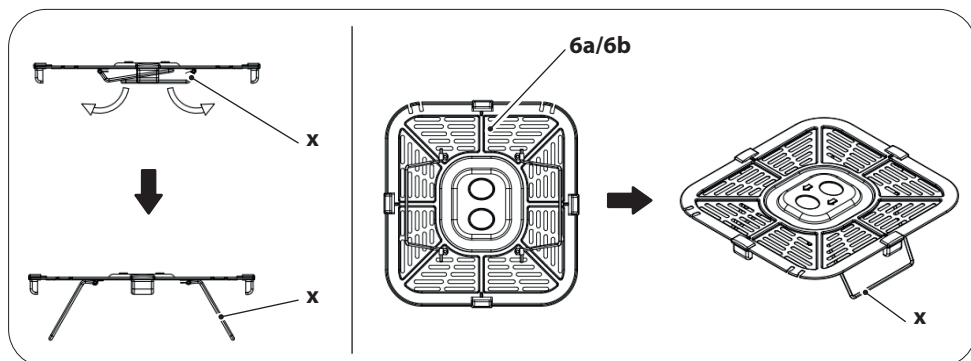


TABELLE DER ZEITEN UND TEMPERATUREN

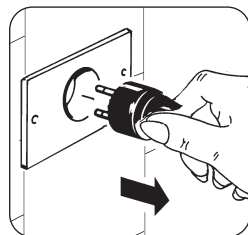
	Menge (g)	SPEISE	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Anmerkungen
KARTOFFELN	200-400	Pommes frites	200	24	Während des Garens umrühren
FLEISCH / GEFLÜGEL / FISCH / GEMÜSE	100-600	Steak, Kotelett, Burger	200	17	Nach halber Garzeit wenden
	600-800	Huhn	200	45	Nach halber Garzeit wenden
	200-600	Hähnchenflügel	200	22	Nach halber Garzeit wenden
	200-500	Fisch	200	18	Nach halber Garzeit wenden
	200-400	Krustentiere	200	14	Nach halber Garzeit wenden
	100-400	Gemüse	160	10	Nach halber Garzeit wenden
TORTEN UND KUCHEN / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Dessert	170	15	
	100-500	Abtauen	80	5	Nach halber Garzeit wenden

(Richtwerte)

REINIGUNG



Vor der Vornahme der Reinigungsarbeiten, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und abwarten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Es ist möglich, die Wanne (3a und/oder 3b) aus dem Gerätekörper (4) zu nehmen, um eine schnellere Abkühlung zu erzielen.

- Für die äußere Reinigung des Gerätekörpers (4) einen feuchten Lappen **unter Vermeidung von Scheuermitteln** benutzen.
- Die Heizelemente mit einem feuchten Schwamm reinigen, um sämtliche Speiserückstände zu beseitigen.
- Die Reinigung des Korbs (7a/7b) und der Wanne (3a/3b) hat mit warmem Wasser, gewöhnlichen Geschirrspülmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm zu erfolgen.
- Diese mit reichlich Wasser abspülen und gründlich trocknen.



Ist die Verschmutzung hartnäckig, den Korb (7a und/oder 7b) und/oder die Wanne (3a und/oder 3b) etwa 10 Minuten in warmes Wasser mit gewöhnlichem Geschirrspülmittel tauchen.



Vor dem Wegstellen des Geräts, sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind.

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
• Das Gerät funktioniert nicht.	• Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen. • Die Gartemperatur wurde nicht eingestellt.	• Den Stecker in die Steckdose einstecken. • Die erforderliche Garzeit für das jeweilige Lebensmittel einstellen.
• Die mit dem Gerät frittierten Zutaten sind nicht gar.	• Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. • Eingestellte Zeit oder Temperatur unzureichend.	• Eine kleiner Menge Zutaten in den Korb geben, um ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten. • Garzeit und -temperatur erhöhen.

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Die Zutaten sind unterschiedlich gegart.	Einige Arten von Speisen müssen nach halber Garzeit gewendet bzw. umgerührt werden.	Die Speisen, die sich an der Oberfläche oder in der Mitte befinden (z. B. Pommes frites), müssen nach halber Garzeit umgerührt werden.
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Eingestellte Zeit oder Temperatur unzureichend.	Garzeit und -temperatur erhöhen. Die Speisen leicht mit Öl bepinseln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
Es ist nicht möglich, die Wanne ordnungsgemäß in den Gerätekörper einzusetzen.	- Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb. - Der Korb ist nicht ordnungsgemäß in die Wanne eingesetzt.	- Den Korb nicht über die Anzeige „MAX“ befüllen. - Den Korb in die Wanne setzen, bis ein Klick des Einrastens zu hören ist
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	- Die zu kochenden Zutaten sind besonders fettig. - Die Wanne enthält Fettreste des vorherigen Garvorgangs.	- Wenn besonders fettige Speisen frittiert werden, kann eine große Menge Öl in die Wanne tropfen. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Wanne kann sich über das Normalmaß hinaus erhitzen. Dies beeinträchtigt weder das Endergebnis noch das Gerät. - Sicherstellen, die Wanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Die frischen Kartoffeln sind nicht gleichmäßig frittiert.	- Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. - Sie wurden nicht unter fließendem Wasser gespült.	- Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie während des Kochens fest bleiben. - Die frischen Kartoffeln unter fließendem Wasser abspülen, um sicherzustellen, dass die überflüssige Stärke beseitigt wird.
Die frischen Kartoffeln sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	- Sicherstellen, das überflüssige Wasser vor dem Kochen beseitigt zu haben. - Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten. - Für ein noch knusprigeres Ergebnis einen Esslöffel Öl mehr hinzugeben.

AVVERTENZE GENERALI

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



Avvertenze relative alla sicurezza
indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'apparecchio. Il corpo apparecchio, la padella ed il cestello non devono presentare rotture o incrinature.
La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture. Nel caso si verifichi quanto sopra, staccare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.

AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.



I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.



Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
 - Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
 - In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di

AVVERTENZE GENERALI

sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata, in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- Questo prodotto deve essere collegato alla messa a terra.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.

Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.



L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "UTILIZZO".

AVVERTENZE GENERALI

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.



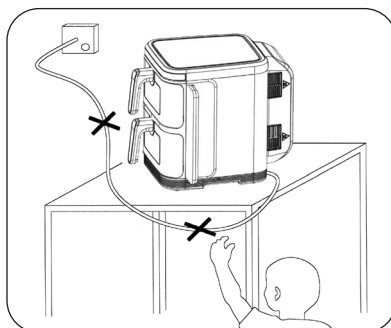
Mantenere lontano il cavo di alimentazione elettrica dalle parti calde dell'apparecchio.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia di intralcio ai movimenti intorno all'apparecchio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciandolo.



Pericolo ustioni!



AVVERTENZE GENERALI



Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.



Non ostruire le griglie di raffreddamento.



Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.



Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.



La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a riscaldarsi durante l'uso.



Mantenere il cavo di alimentazione elettrica lontano dalle parti calde dell'apparecchio.



Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm attorno all'apparecchio e 10 cm sopra.

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul posto dopo l'uso e prima di un eventuale spostamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, in luoghi umidi o nelle vicinanze di fonti di calore, ecc.).



**Non versare mai olio nella padella (7a e/o 7b).
PERICOLO INCENDIO!**

AVVERTENZE GENERALI

- Pulire dopo ogni utilizzo la padella (7a e/o 7b). **Un accumulo eccessivo di liquidi di cottura potrebbe causare l'incendio degli stessi e danneggiare l'apparecchio.**



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.



Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).

PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.



Controllare che nelle vicinanze non vi siano prodotti infiammabili (es. tende, tappezzerie ecc.).

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo che interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



Disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente se si nota del fumo scuro uscire dall'apparecchio!

Attendere che il fumo smetta di uscire prima di rimuovere la padella (7a e/o 7b) dal corpo apparecchio (4).

- Non usare **MAI** acqua per spegnere l'incendio.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
Scuderie, stalle, granai, porticati, gazebo, balconi o simili sono considerati utilizzi all'esterno e quindi non consentiti.



Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio.



AVVERTENZE GENERALI



Durante la cottura mantenersi distanti dal vapore che fuoriesce dalle griglie di uscita aria (5a e/o 5b).



Se si rimuove la padella (7a e/o 7b) durante la cottura, prestare attenzione al vapore che fuoriesce. Si consiglia l'uso di guanti da cucina o presine a protezione delle mani.  **Pericolo ustioni!**

- Al termine dell'uso e prima di pulire l'apparecchio spegnerlo, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "PULIZIA".
- Questo dispositivo è destinato ad uso esclusivamente domestico.

Non è stato ideato per essere utilizzato in altri ambienti quali (che restano esclusi dalla garanzia):

- aree di ristoro del personale in negozi; uffici e altri ambienti di lavoro;
- fattorie;
- per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti come bed and breakfast.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.



Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Per riporre o trasportare correttamente l'apparecchio utilizzare l'imballo originale.

AVVERTENZE GENERALI

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati. Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: 220-240V~ 50/60Hz
- Potenza: 1400W+1400W
- Capacità cestello: 11 litri (5.5 L + 5.5 L)
- Preciso termostato regolabile: 60-200°C
- Timer: 1-60 min
- Isolamento tra la friggitrice e la parte esterna
- 2 padelle con cestelli
- 10 funzioni di cottura
- 1 display a LED per 2 padelle diverse

INFORMATIVA AMBIENTALE / SMALTIMENTO A FINE VITA

“In conformità alla direttiva 2011/65/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti (**RoHS**) e alla Direttiva 2012/19/UE (**RAEE**) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche” il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla targa dati dell'apparecchio o sulle batterie, indica che prodotto e batterie alla fine della propria vita utile devono essere raccolti separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura. Le batterie esaurite devono essere rimosse dall'apparecchio, raccolte separatamente e consegnate gratuitamente ad un adeguato punto di raccolta delle pile fornito dai Comuni o dai centri commerciali. Per maggiori informazioni contattare il consiglio di zona o il Comune.



L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale 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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. I rifiuti dell'imballaggio dovranno essere differenziati e conferiti presso gli appositi punti di raccolta secondo le norme vigenti sul territorio in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.

DESCRIZIONE APPARECCHIO (Fig. F1-F2)

- | | |
|--|----------------------------|
| 1) Pannello comandi: | 2a) Maniglia cestello |
| a. Tasto "AVVIO/PAUSA
SPEGNIMENTO" | 2b) Maniglia cestello |
| b. Tasto "TEMPERATURA/
TEMPO COTTURA" | 3a) Padella |
| c. Tasto "+" "TEMPERATURA/
TEMPO COTTURA" | 3b) Padella |
| d. Tasto "-" "TEMPERATURA/
TEMPO COTTURA" | 4) Corpo apparecchio |
| e. Tasto "SYNC " | 5a) Griglia di uscita aria |
| f. Tasto "MATCH" | 5b) Griglia di uscita aria |
| g. Tasto "1" selezione padella 3a | 6a) Griglia cottura |
| h. Tasto "2" selezione padella 3b | 6b) Griglia cottura |
| i. Display padella 3a | 7a) Cestello |
| l. Display padella 3b | 7b) Cestello |
| m. Tasti "SELEZIONE FUNZIONI" | |
| n. Tasto "SCONGELAMENTO" | |

UTILIZZO

> > Al primo utilizzo

- Estrarre la padella (3a e/o 3b) completa di cestello (7a e/o 7b) dal corpo apparecchio (4) impugnando la maniglia (2a e/o 2b) (**Fig. F1**).
- Rimuovere gli accessori e i documenti stampati dall'interno della friggitrice.



Al primo utilizzo dell'apparecchio lavare il cestello (7a e/o 7b), la griglia (6a e/o 6b) e la padella (3a e/o 3b) con acqua calda e normale detergente per stoviglie. Risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente tutti i componenti.

Per la pulizia esterna del corpo apparecchio (4) usare un panno umido evitando l'impiego di detersivi abrasivi.

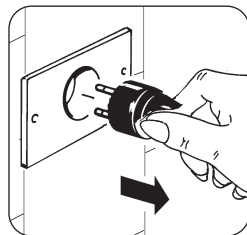
UTILIZZO

> > **Utilizzo**



Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata dalla presa di corrente.

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile ed assicurarsi che tutti i piedini appoggino sullo stesso.



**Utilizzare l'apparecchio senza olio o grasso.
Pericolo incendio!**



La friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza termica. In caso di guasto del termostato, il circuito elettrico si scollega in automatico, evitando così il surriscaldamento.

- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.



Determinare il tempo e la temperatura adeguate in base al tipo di alimento da cuocere (vedere "tabella tempi e temperature").

- Estrarre la padella (3a e/o 3b) e inserire gli alimenti da cuocere all'interno del cestello (7a e/o 7b) (**Fig. F1**).



Non riempire eccessivamente il cestello (7a e/o 7b). (Capacità MAX: 5.5 L).

- Successivamente inserire la padella (3a e/o 3b) all'interno dell'apparecchio e impostare il tempo e la temperatura adeguati (vedere "tabella tempi e temperature") (**Fig. F3**).



Assicurarsi che la padella (3a e/o 3b) sia correttamente inserita nel corpo apparecchio (4) (**Fig. F3**).



Non usare mai la padella (3a e/o 3b) senza aver prima inserito la griglia (6a e/o 6b) (Fig. F3**).**

UTILIZZO



**Non toccare la padella (3a e/o 3b) durante la cottura.
Pericolo ustioni!**



Tasto **“AVVIO/PAUSA/SPEGNIMENTO”** (a)

- Tenere premuto il tasto per 0.5 secondi per accendere l'apparecchio. Dopo l'accensione, tutte le spie si accendono e il display (i e l) mostra “--”



Premere il tasto **1** (g) per selezionare la padella 3a; premere il tasto **2** (h) per selezionare la padella 3b.

- Premerlo una seconda volta per avviare la cottura dopo aver selezionato il programma desiderato dal menu funzioni (m).
- Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto per circa 3 secondi il tasto; tutte le spie si spengono.



Per spegnere separatamente le padelle (3a o 3b) selezionare prima il tasto **1** (g) (padella 3a) o il tasto **2** (h) (padella 3b) e successivamente il tasto **spegnimento** (a) per circa 2 secondi. La schermata corrispondente (i e/o l) visualizza la scritta “OFF”.



Durante il funzionamento, è possibile premere il tasto (a) per mettere in pausa la cottura e/o riavviarla.



Tasto modalità **“TEMPERATURA/TEMPO DI COTTURA”** (b)



Premere il tasto **1** (g) per selezionare la padella 3a; premere il tasto **2** (h) per selezionare la padella 3b.

- Premere il tasto (b) per selezione la modalità temperatura o tempo; la temperatura/tempo per la padella (3a) si visualizza sul display (i); la temperatura/tempo per la padella (3b) si visualizza sul display (l).



Le impostazioni di partenza sui display (i e/o l) sono: 180°C/15min.

UTILIZZO

- **MODALITÀ TEMPERATURA:** Premere uno dei tasti "+" (c) e "-" (d) per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
Range di controllo della temperatura: 60°C-200°C.
- **MODALITÀ TEMPO:** Premere uno dei tasti "+" (c) e "-" (d) per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
Range di controllo del tempo di cottura: 1-60 minuti.



Tasto "SCONGELAMENTO" (n)

- Premere il tasto per avviare la funzione di scongelamento al tempo (5 minuti) e alla temperatura (80°C) di default.
- Agire sui tasti (b), (c) e (d) per variare tempo e temperatura di scongelamento.



Aggiungere 3 minuti rispetto ai tempi di cottura indicati in tabella (vedere pag. 52) se l'apparecchio non è stato preventivamente riscaldato.



Aggiungere 5 minuti rispetto ai tempi di cottura indicati in tabella (vedere pag. 52) se si utilizzando entrambe le padelle (3a e 3b).

Tasti "SELEZIONE FUNZIONI" (m)

- Premere uno dei tasti per selezionare una fra le funzioni preimpostate desiderate; la rispettiva spia lampeggia mentre le altre rimangono fisse.

FUNZIONI PREIMPOSTATE			
	Patatine fritte		Verdure
	Pollo		Ali di pollo
	Pesce		Crostacei
	Carne		Pizza
	Dessert		Scongelamento

- Una volta selezionata la funzione desiderata, l'apparecchio imposta il tempo e la temperatura di default.

UTILIZZO



Questo apparecchio ha una funzione di memoria. Se non viene interrotta l'alimentazione, al successivo utilizzo l'apparecchio visualizzerà l'ultima funzione utilizzata. La funzione di memoria invece scompare dopo 1 ora di interruzione dell'alimentazione.



La temperatura e il tempo di cottura impostati vengono visualizzati alternativamente sul display (i e/o l).



Dopo che la macchina è in funzione, i pulsanti del menu non possono più essere selezionati.

SYNC

Tasto "SYNC" (e)

Funzione "Sincronizzazione tempo di fine cottura"

- Se il tempo di cottura delle due padelle (3a/3b) differisce, premere il pulsante **SYNC** (la spia del pulsante SYNC rimane accesa) e poi premere il pulsante di avvio (a). La padella con il tempo più lungo inizia a funzionare mentre la padella con il tempo più corto mostra "HOLD" sul display corrispondente (i o l) e smette di funzionare. Quando ad entrambe le padelle manca lo stesso tempo per raggiungere la fine della cottura, la padella in arresto riprende la cottura. Le padelle funzionano quindi in modo sincronizzato.

MATCH

Tasto "MATCH" (f)

Funzione "Copia del menu"

- Dopo l'accensione, impostare la temperatura/tempo di una padella (3a o 3b), premere quindi il pulsante MATCH (la spia del pulsante MATCH rimane accesa) per copiare la stessa funzione di menu della padella selezionata sull'altra padella (3a o 3b).
- Premere il pulsante di avvio (a): entrambe le pentole funzionano con lo stesso menu; quando iniziano a funzionare, il pulsante MATCH (f) si spegne.



Alcuni ingredienti necessitano di essere mescolati durante la cottura (vedere "tabella tempi e temperature").

- Per mescolare gli alimenti estrarre delicatamente la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4) afferrandola dalla maniglia (2a e/o 2b), la cottura si ferma automaticamente. Dividere gli alimenti che possono essersi attaccati gli uni con gli altri.

UTILIZZO



Estraendo la padella (3a e/o 3b) fuoriesce vapore. Operare con attenzione. Pericolo ustioni!



Dopo aver estratto la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4) appoggiarla solo su una superficie resistente alle alte temperature.

- Inserire delicatamente la padella (3a e/o 3b) completa di cestello (7a e/o 7b) nel corpo apparecchio (4).
- Accertarsi che gli ingredienti siano cotti estraendo la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4).
- Appoggiare la padella (3a e/o 3b) su una superficie resistente alle alte temperature.



Se gli alimenti non sono cotti perfettamente riposizionare la padella (3a e/o 3b) nel corpo apparecchio (4) e impostare un tempo di cottura supplementare.



È possibile spegnere manualmente l'apparecchio tenendo premuto per circa 3 secondi il tasto (a).

Rimuovere gli ingredienti



Estraendo la padella (3a e/o 3b) fuoriesce vapore. Operare con attenzione. Pericolo ustioni!

- Per rimuovere gli ingredienti (patatine, pollo, ecc.), estrarre delicatamente la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4) afferrandola dalla maniglia (2a e/o 2b) e posizionarla su una superficie resistente alle alte temperature.



Non rovesciare la padella (3a e/o 3b) con la griglia (6a e/o 6b) ancora inserita perché i liquidi di cottura raccolti nella padella (3a e/o 3b) potrebbero provocare scottature.

- Rimuovere gli ingredienti all'interno del cestello (7a e/o 7b) utilizzando utensili di legno o plastica prestando attenzione a non rovinare la superficie del cestello (6a e/o 6b).



Per rimuovere ingredienti delicati o di grandi dimensioni è possibile utilizzare delle pinze da cucina.

CONSIGLI



Non spostare l'apparecchio ancora caldo.



Pericolo di ustioni!



Estrarre anche solo per un breve periodo di tempo la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4) può disturbare il processo di cottura.

- Gli alimenti di piccole dimensioni richiedono solitamente dei tempi di cottura inferiori rispetto agli alimenti di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede dei tempi di preparazione più lunghi. Una minore quantità di ingredienti, invece, richiede dei tempi di preparazione più corti.
- Mescolare gli alimenti più piccoli a metà cottura permette di ottenere una cottura uniforme e migliore.
- Aggiungere un cucchiaino di olio alle patate fresche per ottenere delle patate croccanti.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Friggere i propri alimenti entro pochi minuti dopo avere aggiunto l'olio.
- Non cuocere alimenti eccessivamente grassi nell'apparecchio.
- Gli alimenti che possono essere preparati in forno possono essere cotti anche nella friggitrice.
- Inserite una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se volete cuocere una torta o una quiche.
- È possibile utilizzare la friggitrice anche per riscaldare gli ingredienti impostando la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Per ottenere un cibo più croccante e per cucinare più velocemente, rialzare le gambe (x) del cestello di cottura (6a e/o 6b).

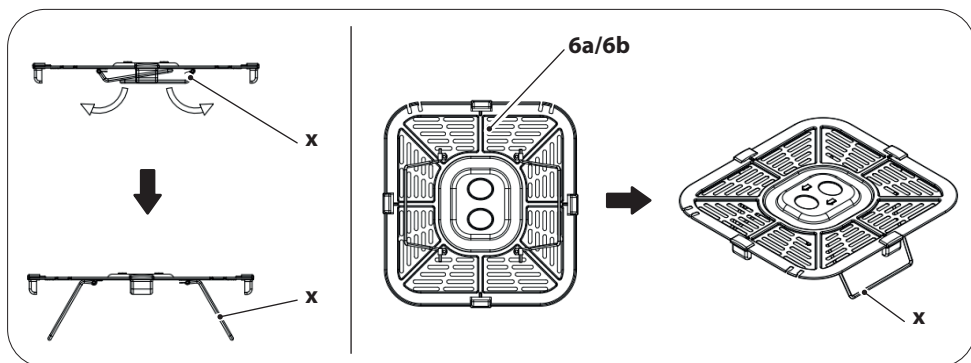


TABELLA TEMPI E TEMPERATURE

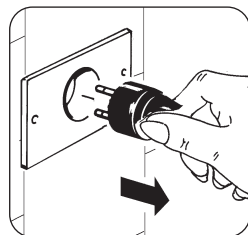
	Quantità (g)	ALIMENTO	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Note
PATATE	200-400	Patatine fritte	200	24	Mescolare durante cottura
CARNE / POLLAME / PESCE / VERDURE	100-600	Bistecca, braciola di maiale, hamburger	200	17	Girare a metà cottura
	600-800	Pollo	200	45	Girare a metà cottura
	200-600	Ali di pollo	200	22	Girare a metà cottura
	200-500	Pesce	200	18	Girare a metà cottura
	200-400	Crostacei	200	14	Girare a metà cottura
	100-400	Verdure	160	10	Girare a metà cottura
TORTE E DOLCI / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Dessert	170	15	
	100-500	Scongelo	80	5	Girare a metà cottura

(valori indicativi)

PULIZIA



Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.



È possibile rimuovere la padella (3a e/o 3b) dal corpo apparecchio (4) per permettere un rapido raffreddamento.

- Per la pulizia esterna e interna del corpo apparecchio (4) usare un panno umido **evitando l'impiego di detersivi abrasivi.**
- Pulire gli elementi riscaldanti con una spugna umida per rimuovere ogni residuo di alimento.
- La pulizia del cestello (7a/7b) e della padella (3a/3b) deve essere effettuata con acqua calda, normali detersivi per stoviglie e una spugna non abrasiva.
- Risciacquareli abbondantemente ed asciugarli accuratamente.



Se lo sporco persiste, è possibile immergere per circa 10 minuti il cestello (7a e/o 7b) e/o la padella (3a e/o 3b) in acqua calda e normale detersivo per stoviglie.



Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.

POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
• L'apparecchio non funziona.	• L'apparecchio non è collegato alla presa. • Non è stato impostato il tempo di cottura.	• Collegare la spina alla presa di corrente. • Impostare il tempo di cottura richiesto per il tipo di alimento.
• Gli ingredienti fritti con l'apparecchio non sono pronti.	• La quantità di ingredienti presente nel cestello è troppa. • Tempo o temperatura impostata insufficiente.	• Inserire una quantità inferiore di ingredienti nel cestello per garantire una cottura uniforme. • Aumentare tempo e temperatura di cottura.

POSSIBILI INCONVENIENTI

INCONVENIENTE	POSSIBILE CAUSA	RIMEDIO
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti hanno bisogno di essere girati/mescolati a metà cottura.	Gli alimenti che si trovano in cima o in mezzo (ad esempio patatine fritte) devono essere mescolati a metà cottura.
Gli alimenti non sono croccanti dopo la cottura.	Tempo o temperatura impostata insufficiente.	Aumentare tempo e temperatura di cottura. Spennellare leggermente con olio gli alimenti per un risultato croccante.
Non è possibile inserire correttamente la padella nel corpo apparecchio.	- Ci sono troppi alimenti nel cestello. - Il cestello non è correttamente inserito nella padella.	- Non riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX". - Inserire il cestello nella padella fino a sentire il "click" di aggancio.
Fumo bianco che esce dall'apparecchio.	- Gli ingredienti in cottura sono particolarmente grassi. - La padella contiene residui di grasso dalla precedente cottura.	- Quando si friggono alimenti particolarmente grassi, una grande quantità di olio può colare nella padella. L'olio produce fumo bianco e la padella può riscaldarsi più del solito. Ciò non pregiudica il risultato finale né l'apparecchio. - Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patate fresche non sono fritte in modo uniforme.	- Non è stato utilizzato il tipo di patata adatto. - Non sono state sciacquate sotto acqua corrente.	- Utilizzare patate fresche e assicurarsi che restino ferme durante la cottura. - Sciacquare le patate fresche sotto acqua corrente per assicurarsi di rimuovere l'amido in eccesso.
Le patate fresche non risultano croccanti dopo la frittura.	Le patate sono troppo umide.	- Assicurarsi di rimuovere l'acqua in eccesso prima della cottura. - Tagliare le patate in parti più piccole per un risultato più croccante. - Aggiungere un cucchiaino di olio in più per un risultato più croccante.

GENERAL WARNINGS

Meaning of the warning indications in the manual



DANGER: Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



ATTENTION: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



Warnings related to safety
essential before use



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet with care for future reference.

- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint.

The appliance body, the pan and the bucket should report no scratches or parting.

The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting. If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.

GENERAL WARNINGS

- All packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) are potentially dangerous and should be kept out of the reach of children.



This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.



Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.



Keep children less than 8 years old away from the appliance and from the power cord.

- Before electrically connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label. The label is placed on the bottom of the appliance.
- For your safety, we recommend to power the appliance by means of a differential circuit-breaker (RCD) with an operating current of no more than 30 mA.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced by an appropriate one by a qualified electrician. He, in particular, shall also make sure cross section of the wires corresponds to the absorbed power of the appliance.
Generally, adapters, multiple sockets and / or extension cables should not be used. However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension

GENERAL WARNINGS

cables, which comply with existing safety standards, making sure however that the current carrying capacity limits, marked on the single adapter and on the extension cables, as well as the maximum power limit marked on the multiple adapter, are not exceeded.

- This product must be connected to the grounding.
- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules. In particular:
 - never touch the appliance with wet or damp hands;
 - never use the appliance with bare feet;
 - never pull the power cord or the appliance to remove the plug from the wall socket;
 - never leave the appliance outdoors where it can be exposed to the weather conditions (rain, such, etc.);
 - never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper with it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way. Repairs must only be carried out by a customer service centre authorized by the manufacturer. Always insist on genuine spare parts. Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.
- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.



The installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.

- To avoid dangerous overheatings, to straighten the whole power cord and to use the appliance as described in the "USE" paragraph is recommended.

GENERAL WARNINGS

- Do not leave the appliance unnecessarily inserted. Disconnect the plug from the mains power supply when the appliance is not used.
- Do not obstruct ventilation or heat elimination openings.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be changed exclusively by a technical assistance centre authorized by the manufacturer, since special tools are necessary.



The electrical safety of this appliance is guaranteed only when it is correctly connected to an effective grounding system as specified by the current norms on electrical safety

- It's necessary to check this fundamental safety condition and, in case of doubts, ask for an accurate check of the system by professionally qualified personnel.



The manufacturer cannot be considered liable for possible damages caused by the lack of grounding of the system.

- Before carrying out any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool down completely.
- Don't connect the appliance to the power supply through external timers or remote control systems.



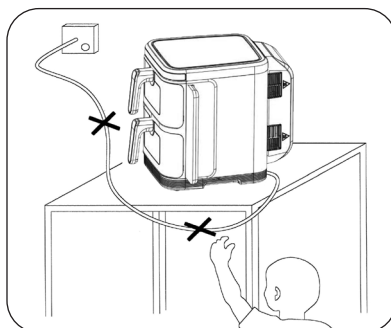
Keep the power cord away from the appliance hot parts.



Make sure that the power cord is not in the way when moving around the appliance in order to prevent that someone could, even inadvertently, pull it toppling the appliance.



Burns danger!



GENERAL WARNINGS



Place the appliance on an horizontal and very stable bearing plane, whose surface is not delicate (ex. lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.



Do not obstruct the cooling grids.



Do not place the appliance on or near heat sources.



Place the appliance far from sinks and taps.



**During the functioning, the power outlet must be easily accessible if it is necessary to disconnect the appliance.
Do not place the appliance under a power outlet.**



**The accessible surfaces temperature can be high when the appliance is working.
The surfaces heat up during use.**



Keep the power cord away from the appliance hot parts.



Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 10 cm around the appliance and 10 cm above.

- Let the appliance cool down completely after use and before a possible displacement.
- Do not move the appliance when it's working.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, in moist place ore near heat sources, etc.).



**Never pour oil in the pan (7a and/or 7b).
FIRE DANGER!**

- Clean the pan (7a and/or 7b) after every use. **An excessive accumulation of cooking liquids could cause them to catch fire and damage the appliance.**

GENERAL WARNINGS



Never immerse the appliance in water or other liquids.



Do not use the appliance in environments filled with explosive, fuel gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.). EXPLOSION AND FIRE DANGER.



Check that there are not inflammable products nearby (ex. drapes, tapestry etc.).

- The appliance is equipped with a device which automatically stops the power supply in case of overheating.



Disconnect the plug from the socket at once if you see some dark smoke coming out from the appliance!

Wait for the smoke to stop coming out before removing the pan (7a and/or 7b) from the appliance body (4).

- **NEVER** use water to extinguish a fire.
- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or a cooking pot.
- Do not use the appliance outdoors. The appliance use in stables, stalls, granaries, portico, gazebos, balconies or similar is not allowed as it is considered an outdoor use.



The appliance heats up during use. Operate carefully to not touch the appliance high temperature accessible parts and to avoid eventual burns.



During cooking, keep yourself far from steam coming out from the air outlet grids (5a and/or 5b).

GENERAL WARNINGS



If you remove the pan (7a and/or 7b) during cooking, pay attention to leaking steam. To use kitchen gloves or pot holders to protect your hands is advised.



Burns danger!

- Turn off the appliance, disconnect the plug from the socket and let it cool down at the end of use and before cleaning.
- When you're finished using the appliance always accurately clean all the parts in contact with food, as reported in the "Cleaning" paragraph.
- This product is intended for domestic use only.

It has not been designed to be used in environments like (which are not covered by warranty):



- personnel service-areas in shops; offices and in other work environments;
- farmhouses;
- for hotels, motels and other residential environments customers;
- bed and breakfast like environments.



This appliance should be destined only for the purposes for which it has been explicitly designed, namely to fry food. Any other use has to be considered improper and for this reason dangerous. The manufacturer cannot be held liable for eventual damages resulting from improper, wrong and unreasonable uses.



Do not leave the appliance within the range of children or incapable people when its working.



Do not leave the appliance unattended while it's working.

- For possible repairs refer to an authorized technical assistance centre only and ask for the use of original spare parts and components. A failure to comply with what said above could compromise the appliance correct functioning.
- To correctly store or transport the appliance use the original packing.

GENERAL WARNINGS

In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres. Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



TECHNICAL DATA

- Power supply:..... 220-240V~ 50/60Hz
- Power:..... 1400W+1400W
- Bucket capacity:..... 11 liters (5.5 L + 5.5 L)
- Adjustable thermostat:..... 60-200°C
- Timer:..... 1-60 min
- Insulation between the fryer and the external part
- 2 pans with baskets
- 10 cooking functions
- 1 LED display for 2 different pans

ENVIRONMENTAL DISCLOSURE / DISPOSAL AT END-OF-LIFE

"In compliance with the directive 2011/65/EU related to waste disposal (**RoHS**) and with the Directive 2012/19/EU (**RAEE**) on electrical and electronic equipment waste" the crossed out wheellie bin symbol on the equipment nameplate or on its batteries, indicates that the product and the batteries at the end of their useful life must be collected separately from other waste. The user should therefore, take the product to an appropriate recycling centre for electrical and electronic waste, or hand it to the dealer when buying a new equipment. Dead batteries must be removed from the product, separately collected and delivered free of charge to an appropriate batteries collection centre provided by Municipalities and by shopping centres.

For more information please contact the Local Council or the Municipality. Proper separate collection for the deliver of the equipment to recycling, to treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of materials that make up the equipment. Illegal dumping of the product by the user involves the application of administrative sanctions provided by current laws and regulations.

Packaging waste must be differentiated and taken to appropriate collection centres according to the current laws on the territory on waste separate collection.



APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. F1-F2)

- | | |
|---|---------------------|
| 1) Control panel: | 2a) Bucket handle |
| a. "START/PAUSE/OFF" button | 2b) Bucket handle |
| b. "TEMPERATURE/ COOKING TIME" button | 3a) Pan |
| c. "+" "TEMPERATURE/ COOKING TIME" button | 3b) Pan |
| d. "-" "TEMPERATURE/ COOKING TIME" button | 4) Appliance body |
| e. "SYNC" button | 5a) Air outlet grid |
| f. "MATCH" button | 5b) Air outlet grid |
| g. Key "1", selection of pan 3a | 6a) Cooking grille |
| h. Key "2", selection of pan 3b | 6b) Cooking grille |
| i. Pan 3a display | 7a) Bucket |
| l. Pan 3b display | 7b) Bucket |
| m. "FUNCTION SELECTION" buttons | |
| n. "DEFROST" button | |

USE

> > **At first use**

- Extract the pan (3a and/or 3b) together with the bucket (7a and/or 7b) from the appliance body (4) while holding the handle (2a and/or 2b) (**Fig. F1**).
- Remove the accessories and the printouts from inside the fryer.



At the appliance first use wash the bucket (7a and/or 7b), the grill (6a and/or 6b) and the pan (3a and/or 3b) with hot water and a normal tableware detergent. Abundantly rinse and accurately dry all of the components. For the appliance body (4) external cleaning use a damp cloth avoiding using abrasive detergents.

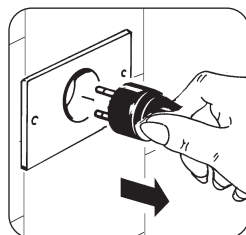
USE

> > **Use**



Make sure that the fryer isn't connected to the power socket.

- Place the appliance on an horizontal and stable surface and make sure that all the feet are supported by the surface itself.



**Use the appliance without oil and grease.
Fire danger!**



**The fryer is equipped with a thermal safety device.
In case of a thermostat failure, the electrical circuit
automatically disconnects, avoiding the overheating.**

- Connect the power plug to the power socket making sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label.



Determine the appropriate time and temperature according to the type of food to cook (see "times and temperatures chart").

- Extract the pan (3a and/or 3b) and insert the food to cook inside the bucket (7a and/or 7b) (**Fig. F1**).



Do not fill the bucket excessively (7a and/or 7b). (MAX capacity: 5.5 L).

- Subsequently, insert the pan (3a and/or 3b) in the appliance and set the appropriate time and temperature (see "times and temperatures chart") (**Fig. F3**).



Make sure that the pan (3a and/or 3b) is correctly inserted in the appliance body (4) (**Fig. F3**).



Never use the pan (3a and/or 3b) without having inserted the grill (6a and/or 6b) first (Fig. F3).

USE



**Do not touch the pan (3a and/or 3b) during cooking.
Burns danger!**



"START/PAUSE/OFF" button (a)

- Keep this key pressed for 0.5 seconds to switch on the appliance. After the switching on, all the indicators light up and the display (i and l) shows "--"



Press key **1** (g) to select the pan 3a; press key **2** (h) to select the pan 3b.

- Press it a second time to start cooking after selecting the desired program from the functions menu (m).
- To switch off the appliance, hold down the button for about 3 seconds; all the lights go out.



To switch off the pans (3a or 3b) separately, select key **1** (g) first (pan 3a) or key **2** (h) (pan 3b) and then the switching off key (a) for approximately 2 seconds. The respective screen (i and/or l) shows the message "OFF".



During operation, it is possible to press the button (a) to pause cooking and/or restart it.



"TEMPERATURE/ COOKING TIME" mode button (b)



Press key **1** (g) to select the pan 3a; press key **2** (h) to select the pan 3b.

- Press this key (b) to select the temperature/cooking time mode; the temperature/cooking time for the pan (3a) appears on the display (i); the temperature/cooking time for the pan (3b) appears on the display (l).



The default settings on the displays (i and/or l) are: 180°C/15min.

USE

- **TEMPERATURE MODE:** Touch one of the buttons "+" (c) and "-" (d) to add or decrease cooking temperature.
Temperature control range: 60°C-200°C.
- **TIME MODE:** Touch one of the buttons "+" (c) and "-" (d) to add or decrease cooking time.
Time control range: 1-60 min.



"DEFROST" button (n)

- Press the button to start the defrosting function at the default time (5 minutes) and temperature (80°C).
- Use buttons (b), (c) and (d) to change defrosting time and temperature.



Add 3 minutes to the cooking times indicated in the chart (see page 70) if the appliance has not been previously heated.



Add 5 minutes to the cooking times indicated in the chart (see page 70) if both pans (3a and 3b) are being used.

"FUNCTION SELECTION" buttons (m)

- Press one of the keys to select one of the desired preset functions; the respective indicator flashes while the others remain steady.

PRESET FUNCTIONS			
	French fries		Vegetables
	Chicken		Chicken wings
	Fish		Crustaceans
	Meat		Pizza
	Dessert		Defrost

- Once the desired function has been selected, the appliance sets the default time and temperature.

USE



This appliance is equipped with a memory function. If power supply is not interrupted, during the next use the appliance will display the last used function. Instead, the memory function disappears 1 hour after the power outage.



The set temperature and the cooking time are shown alternatively on the display (i and/or I).



After the appliance starts to operate, the menu buttons cannot be selected anymore.

SYNC

"SYNC" button (e)

"Cooking end time synchronization" function

- If the cooking time of the two pans (3a/3b) is different, press the **SYNC** button (the SYNC button indicator remains switched on) and then press the start button (a). The pan with the longer time starts to work while the pan with the shorter time shows "HOLD" on the respective display (i or I) and stops operating. When the time necessary to reach the end of cooking is the same for both pans, the inactive pan resumes cooking. This way, the pans work in synchrony.

MATCH

"MATCH" button (f)

"Menu copy" function

- After the switching on, set the temperature/time of a pan (3a or 3b), then press the MATCH button (the MATCH button indicator remains on) to copy the same menu function of the selected pan to the other one (3a or 3b).
- Press the start button (a): both pans operate with the same menu; the MATCH (f) button switches off once they start to operate.



Some ingredients need to be mixed during cooking (see "times and temperatures chart").

- To mix the foods, delicately extract the pan (3a and/or 3b) from the appliance (4), by gripping the handle (2a and/or 2b). Divide foods which could have attached with one another.

USE



**Steam leaks when you extract the pan (3a and/or 3b).
Work carefully. Burns danger!**



After extracting the pan (3a and/or 3b) from the appliance body (4), place it only on a high temperatures resistant surface.

- Gently insert the pan (3a and/or 3b), together with the bucket (7a and/or 7b), in the appliance body (4).
- Make sure that the ingredients are cooked when extracting the pan (3a and/or 3b) from the appliance body (4).
- Place the pan (3a and/or 3b) on a high temperatures resistant surface.



If food is not perfectly cooked place the pan (3a and/or 3b) back into the appliance body (4) and set an additional cooking time.



You can manually switch off the appliance by holding down the button (a) for about 3 seconds.

Removing the ingredients



**Steam leaks when extracting the pan (3a and/or 3b).
Operate carefully. Burns danger!**

- To remove the ingredients (potatoes, chicken etc.) delicately extract the pan (3a and/or 3b) from the appliance (4), by gripping the handle (2a and/or 2b) and positioning it on a heat-resistant surface.



Do not spill the pan (3a and/or 3b) if the grill (6a and/or 6b) is still inserted, cooking liquids collected in the pan (3a and/or 3b) could cause burns.

- Remove the ingredients inside the bucket (7a and/or 7b) using wooden or plastic tools, paying attention to not ruin the bucket (6a and/or 6b) surface.



To remove delicate or large ingredients it is possible to use tongs.

ADVICES



Do not move the appliance if it's still hot.

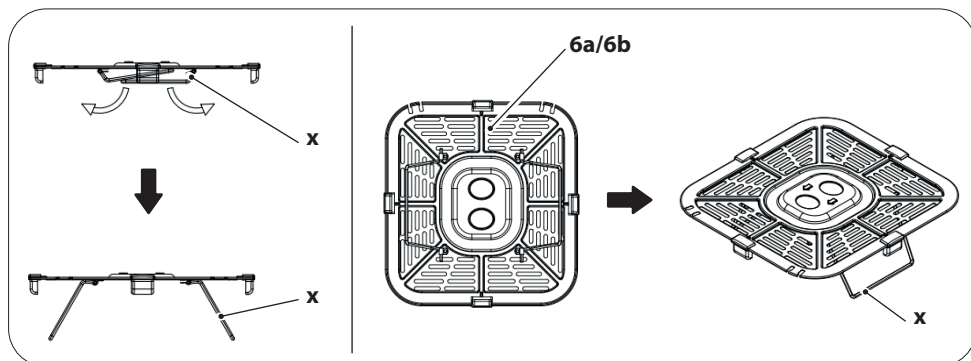


Burns danger!



Extracting, even for a short period of time, the pan (3a and/or 3b) from the appliance body (4) could disturb the cooking process.

- Small foods usually require shorter cooking times compared to large ones.
- A greater quantity of ingredients requires longer preparation times. A small one, on the contrary, requires shorter preparation times.
- Mixing smaller foods halfway through cooking allows you to obtain a better and uniform cooking.
- Add a tablespoon of olive oil to fresh potatoes to obtain crunchy fries.
- The optimum quantity to prepare crispy chips is 500 grams.
- Fry your food within a few minutes after having added oil.
- Do not cook excessively fat foods in the appliance.
- Foods which can be prepared in an oven can be cooked in the fryer too.
- Insert a tray or an oven pan inside the hot air fryer basket if it is desired to cook a cake or a quiche.
- It is also possible to use the fryer to heat the ingredients by setting the temperature at 150°C for a maximum of 10 minutes.
- To obtain crispier food and to cook more quickly, raise the legs (x) of the cooking basket (6a and/or 6b).



TIMES AND TEMPERATURES CHART

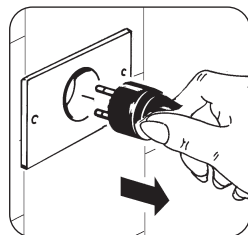
	Quantity (g)	FOOD	Temperature (°C)	Time (min)	Notes
POTATOES	200-400	French fries	200	24	Mix during cooking
MEAT / POULTRY / FISH / VEGETABLES	100-600	Steak, pork chops, hamburger	200	17	Turn halfway through the cooking time
	600-800	Chicken	200	45	Turn halfway through the cooking time
	200-600	Chicken wings	200	22	Turn halfway through the cooking time
	200-500	Fish	200	18	Turn halfway through the cooking time
	200-400	Crustaceans	200	14	Turn halfway through the cooking time
	100-400	Vegetables	160	10	Turn halfway through the cooking time
CAKES AND DESSERTS / PIZZA	100-400	Pizza	180	17	
	200-500	Dessert	170	15	
	100-500	Defrost	80	5	Turn halfway through the cooking time

(indicative values)

CLEANING



Before performing cleaning operations, ALWAYS disconnect the plug from the power socket and wait for the appliance to be completely cooled.



It is possible to remove the pan (3a and/or 3b) from the appliance body (4) to let the appliance cool down quickly.

- For the external and internal cleaning of the appliance body (4) use a damp cloth **avoiding using abrasive detergents.**
- Clean the heating elements with a damp sponge to remove every food residue.
- The bucket (7a and/or 7b) and pan (3a and/or 3b) cleaning must be performed with hot water, common dishes detergents and a non-abrasive sponge.
- Abundantly rinse and accurately dry them.



If dirt is difficult to remove, it is possible to immerse the bucket (7a and/or 7b) and/or the pan (3a and/or 3b) in hot water and a common dishes detergent for about 10 minutes.



Before storing the appliance, make sure that all of its components are completely dry.

POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCES	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
• The appliance is not working.	• The appliance is not connected to the power outlet. • The cooking time has not been set.	• Connect the plug to the power outlet. • Set the cooking time required for the type of food.
• The ingredients fried with the appliance are not ready.	• The quantity of ingredients in the bucket is too high. • Set time or temperature is insufficient.	• Insert a lower quantity of ingredients in the bucket to guarantee an uniform cooking. • Increase cooking time or temperature.

POSSIBLE INCONVENIENCES

INCONVENIENCES	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The ingredients are not fried uniformly.	Some types of foods need to be flipped/mixed halfway through cooking.	Foods which are at the top or in the middle (for example, French fries) must be mixed halfway through cooking.
Foods are not crunchy after cooking.	Set time or temperature is insufficient.	Increase cooking time or temperature. Slightly brush foods with oil for a crunchy result.
It is not possible to correctly insert the pan in the appliance body.	- There are too much foods in the bucket. - The bucket is not correctly inserted in the pan.	- Do not fill the bucket beyond the "MAX" indication. - Insert the bucket in the pan until you hear the hooking "click".
White smoke comes out from the appliance.	- Ingredients which are cooking are particularly fat. - The pan contains grease residues from the previous cooking.	- When frying particularly fat foods, a great quantity of oil could drop in the pan. Oil produces white smoke and the pan could heat up more than usual. This doesn't compromise the final result or the appliance. - Make sure to correctly clean the pan after each use.
Fresh potatoes are not uniformly fried.	- The appropriate type of potatoes has not been used. - They have not been rinsed under running water.	- Use fresh potatoes and make sure that they remain still during cooking. - Rinse fresh potatoes under running water to make sure to remove excessive starch.
Fresh potatoes are not crunchy after frying.	Potatoes are too wet.	- Make sure to remove excessive water before cooking. - Cut potatoes in smaller parts for a crunchier result. - Ad an additional tablespoon of olive oil for a crunchier result.



OHMEX SA
Route de Lully, 5C
1131 Tolochenaz - Switzerland

www.ohmex.ch