LOFRA®

www.lofra.it

# INSTRUCTION MANUAL




# AIR FRYER

# ENGLISH



## IMPORTANT NOTICES!
## PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

**Items Supplied**

- 1 × Double-chamber hot air fryer
- 2 × Drawers
- 2 × Racks
- 1 × Operating instructions (manual)

Check the items supplied for completeness and inspect all components for any transport damage. If you find any damage, do not use the appliance and contact our customer service department.

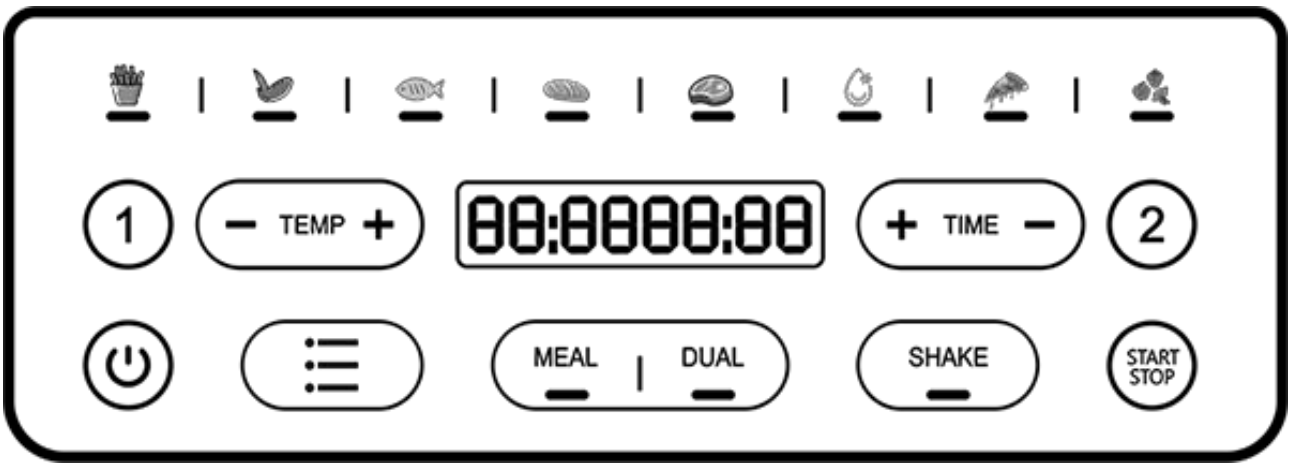
Remove any protective films, stickers, or transport packaging from the appliance.
**Never remove the rating plate or any warning labels.**

## Product Overview

| No. | Description |
|---|---|
| 1 | Control panel |
| 2 | Rack |
| 3 | Drawer |
| 4 | Handle |
| 5 | Ventilation openings |
| 6 | Chamber with heating element (cooking zone) |

## Control Panel

| No. | Description |
|---|---|
| 1 | **POWER button** – Switch the appliance on/off; exit all functions |
| 2 | **TEMP button** – Increase (+) or decrease (–) temperature |
| 3 | **MEAL button** – Synchronize the end of the cooking time for both cooking zones |
| 4 | **Display – Zone 1** – Shows temperature and cooking time for cooking zone 1 |
| 5 | **Display – Zone 2** – Shows temperature and cooking time for cooking zone 2 |
| 6 | **DUAL button** – Apply all settings from cooking zone 1 to cooking zone 2 |
| 7 | **TIME button** – Increase (+) or decrease (–) cooking time |
| 8 | **START/STOP button** – Start or stop the cooking process |
| 9 | **Button 2** – Open settings menu for cooking zone 2 |
| 10 | **Programs** – FRIES • WINGS • FISH • BREAD • STEAK • DEFROST • PIZZA • DEHYDRATE |
| 11 | **Button 1** – Open settings menu for cooking zone 1 |
| 12 | **SHAKE button** – Reminder function to shake or stir food |



| Symbol | Meaning |
| --- | --- |
|  | **Danger symbols –** Indicate possible hazards. Read the associated safety instructions carefully and follow them. |
|  | **Supplementary information –** Additional important notes. |
|  | **Read the operating instructions before use!** |
|  | **Caution: Hot surfaces!** |
|  | **Suitable for use with food.** |
|  | **Alternating current (AC).** |

**Signal Words**

Signal words indicate hazards if the associated instructions are not followed.

- **DANGER –** High risk; failure to follow instructions will result in serious injury or death.
- **WARNING –** Medium risk; failure to follow instructions may result in serious injury or death.
- **NOTICE –** May result in damage to property.

**Dear Customer,**

Thank you for choosing the double-chamber hot air fryer.
This innovative appliance allows you to prepare complete meals for yourself and your family in no time – thanks to its two chambers with synchronized cooking zones!

With the DUAL function, you can apply the same settings to both cooking zones and prepare double the quantity in the same time – for example, up to 8 portions of crispy fries.

With the MEAL function, you can cook two different dishes with separate programs, cooking times, and temperatures. Both chambers finish simultaneously, so everything is ready to serve at once.

We wish you lots of enjoyment with your new double-chamber hot air fryer.

---

## Information About the Operating Instructions

Before using the appliance for the first time, please read these operating instructions carefully and keep them for future reference or for other users. These instructions are an integral part of the appliance.

The manufacturer and importer accept no liability for damage resulting from failure to follow the safety and operating information in this manual.

## Intended Use

- The appliance is designed for grilling, baking, defrosting, reheating, and dehydrating food.
- It operates exclusively with hot air. Do not add oil or fat directly into the appliance as you would with a conventional deep fryer.
- The appliance is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces, or stews.
- It is intended for **personal household use only** and must not be used for commercial purposes or in communal environments such as hotels, bed & breakfasts, offices, staff kitchens, or similar settings.
- Use the appliance only for its intended purpose and as described in these operating instructions. Any other use is considered improper.
- The warranty does not cover faults resulting from incorrect handling, misuse, damage, or attempted repairs. This also applies to normal wear and tear.

## Safety Notices

### ⚠ WARNING

Always observe all safety notices, instructions, illustrations, and technical data provided with this appliance. Failure to follow the safety information may result in electric shock, fire, and/or serious injury.

- This appliance may be used by children aged 8 and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, **only if** they are supervised or have been instructed on safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the appliance and its power cable.

### ⚠ CAUTION: Hot surfaces!

The appliance and accessories become very hot during use.

- Do not touch heated parts during or immediately after operation.
- Only touch the handles and the control panel while the appliance is in use or directly after switching it off.
- Allow the appliance to cool down completely before transporting, cleaning, or storing it.
- Always use oven gloves when handling hot accessories.

## Electrical Safety

- Never immerse the appliance or power cable in water or any other liquids. Prevent them from falling into water or becoming wet – risk of electric shock!
- Do not pour liquids (e.g. oil or water) directly into the appliance or drawers, and do not place liquid-filled containers inside. The appliance operates **exclusively with hot air**.
- Always disconnect the appliance from the mains when left unattended, before transporting, or before cleaning.
- Do not modify the appliance or replace the power cable yourself. If the appliance, cable, or accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service, or an authorized service center to avoid hazards.

- The appliance is not designed for operation with an external timer or remote control system.

Always follow the instructions in the **Cleaning and Storage** section.

 **DANGER – Risk of Electric Shock**

- Use and store the appliance only indoors.
- Do not use or store the appliance in areas with high humidity.
- If the appliance falls into water while connected to the mains, unplug it immediately before retrieving it from the water. Never attempt to remove it from the water while still connected to power. Before using it again, have it inspected by the manufacturer, customer service, or an authorized distributor to avoid hazards.
- Never touch the appliance or the power cable with wet hands while it is connected to the mains.

 **WARNING – Risk of Fire**

- Do not operate the appliance near combustible substances. Do not place flammable materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or inside the appliance.
- Do not cover the appliance during operation. Keep all ventilation openings clear to prevent fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water. Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

 **WARNING – Risk of Injury**

- Keep packaging material away from children and animals – risk of suffocation.
- Ensure that the power cable is always out of reach of young children and animals – risk of strangulation.
- Hot steam may escape during operation or when opening the drawers. Keep your head and hands clear of the danger zone – risk of scalding from steam, heat, or condensation.
- Do not move the appliance during operation – risk of burns.

**NOTICE – Risk of Damage to Property**

- Ensure that escaping steam does not come into direct contact with electrical devices or components.

- In case of malfunction during operation, unplug the appliance. Otherwise, always switch off the appliance before removing the plug from the socket.
- Disconnect the appliance from the mains during thunderstorms or power cuts.
- Always remove the plug, never the cable, when disconnecting the appliance from the mains.
- Do not pull or carry the appliance by the power cable.
- Protect the appliance from heat sources, open flames, moisture, direct sunlight, and impacts.
- Store the appliance in a dry place at temperatures between 0 °C and 40 °C.
- Never place objects on top of the appliance or its power cable.
- Use only original accessories from the manufacturer to ensure proper operation and prevent damage.
- Do not use metal kitchen utensils or sharp-edged objects to remove or turn food, as they may damage the coating of the drawers and racks.

## Before Initial Use

1. Wipe the exterior of the appliance with a clean, damp cloth. Clean the drawers and racks with warm water and detergent, or place them in the dishwasher.
2. Before cooking food for the first time, operate the appliance empty. During initial use, smoke or odors may occur due to residue from the protective coating.
    - Follow the steps in the **Set-Up and Connection** and **Use** sections.
    - Run the appliance at the highest temperature setting for approx. 10 minutes without food (DEFROST program).
3. Clean the drawers and racks again before first use with food.

---

### Functions

The appliance has two independent cooking zones:

- Each cooking zone can be set with a different program, temperature, and cooking time.
- The **DUAL function** synchronizes all settings (temperature and time) for both cooking zones.
- The **MEAL function** synchronizes only the end time, so different foods finish cooking simultaneously.

- Each zone can also be used independently, or just one zone can be operated for smaller portions.

---

**Programs**

To select a program, press the corresponding button. The appliance provides 8 preset programs:

- **FRIES**
  Temperature: 200 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 20 min (adjustable 1–60 min)

- **WINGS**
  Temperature: 190 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 15 min (adjustable 1–60 min)

- **FISH**
  Temperature: 180 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 20 min (adjustable 1–60 min)

- **BREAD**
  Temperature: 160 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 20 min (adjustable 1–60 min)

- **STEAK**
  Temperature: 200 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 10 min (adjustable 1–60 min)

- **DEFROST**
  Temperature: 120 °C (adjustable 40–120 °C)
  Cooking time: 10 min (adjustable 10–60 min)
  *Note: Reduce the cooking time if necessary, depending on the type of food. Pastries or small items may require significantly shorter cooking times.*

- **PIZZA**
  Temperature: 180 °C (adjustable 120–210 °C)
  Cooking time: 15 min (adjustable 1–60 min)

- **DEHYDRATE**
  Temperature: 60 °C (adjustable 60–100 °C)
  Cooking time: 8 h (adjustable 1–24 h)

## Adjusting Temperature and Cooking Time

- After selecting a program, adjust the temperature using the **+ / – TEMP buttons**.
- Adjust the cooking time using the **+ / – TIME buttons**.
- To scroll through values quickly, hold down the respective button.

## Synchronizing Cooking Zones

Two functions are available for synchronizing the cooking zones:

- **MEAL function** – Use when preparing two different foods with different time and temperature settings, but which should finish cooking simultaneously.
- **DUAL function** – Use for larger quantities of the same food, or for two foods requiring the same temperature and cooking time.

ⓘ Synchronization cannot be applied once the appliance is already in operation.

## Auto Reminder Function (SHAKE)

This model is equipped with an automatic **shake reminder**.

- When half of the set cooking time has elapsed, **SHAKE indicator** flashes for about 2 minutes and the appliance beeps twice (10 short beeps each time).
- This indicates it is time to shake or stir the food.
- Remove the drawer to stir the food – the appliance enters **pause mode** and the display switches off.
- Once the drawer is replaced, the appliance automatically resumes cooking from where it left off.

If you choose not to shake or stir the food, simply leave the drawer in place – the program will continue until completion.

**Notes:**

1. If you do not want to use the automatic reminder, press the **SHAKE button** manually after selecting a program.
2. The **Bread** and **Pizza** programs do not include the automatic reminder function.

**Standby Mode**
When the **POWER** button is pressed, the control panel activates.
If the appliance is not in operation and no button is pressed for 10 minutes, it will automatically switch to **standby mode**.

---

## Tips for Best Results

- In most cases, no oil or only a small amount (2–3 teaspoons) is required.
- Very light pieces of food may be moved around by the circulating hot air. If necessary, secure them with toothpicks or similar items.
- Cooking time depends on the size and quantity of the food as well as the selected temperature. In general, cooking is faster than in a conventional oven. Begin with a shorter cooking time and increase if required.
- For even cooking, shake the food occasionally or turn it with plastic or wooden tongs.
- Check the food during cooking. If it is done earlier than expected, switch off the appliance even if the program has not finished.

## Set-Up and Connection

**Please Note:**

- Check the appliance and the power cable for damage before each use. Operate the appliance only if it is undamaged and in proper working condition.
- Do not place the appliance on soft surfaces. The ventilation openings on the bottom must remain unobstructed.
- Ensure sufficient clearance on all sides. Do not place the appliance under kitchen wall units or cupboards – rising steam may cause damage.
- Connect the appliance only to a properly installed socket that matches the technical specifications. The socket must remain easily accessible so the appliance can be disconnected quickly if necessary.
- Do not use extension cables.
- Do not connect the appliance together with other high-wattage devices to a multi-socket outlet to prevent overloading and risk of fire.
- Ensure the power cable does not present a tripping hazard. It must not hang over the edge of the surface to avoid pulling down the appliance.
- Do not crush, bend, or place the cable over sharp edges, and prevent it from coming into contact with hot surfaces.

## Set-Up Steps

1. Place the appliance on a dry, clean, flat, and heat-resistant surface (e.g. a kitchen counter). Maintain at least 20 cm clearance on the sides and 50 cm above.
2. Fully unwind the power cable and plug it into a mains socket.

---

## Use

This appliance can be used to prepare any dishes suitable for a conventional fan oven.
For best results, refer to the **Tips** section.

**Please Note:**

- Ensure the appliance and the exterior of the drawers are clean and dry before use.
- Do not operate the appliance for more than 4 hours continuously (exception: **DEHYDRATE program**).
- Do not leave the appliance switched on while empty (except during initial “burn-in” before first use).
- Do not place food wrapped in cling film or plastic bags inside the appliance.
- Ensure food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers – fill to a maximum of 1/3 capacity to allow optimal air circulation.
- Take care not to overheat foods containing oil or fats, as these may ignite.
- After use, always place the hot drawers on a heat-resistant surface.

**Note:** Preheating the appliance is not necessary.

---

## Cooking Process

1. Prepare the food for cooking.
2. To use circulating air, insert the racks into the drawers. Place the racks on their silicone feet.
3. Place the food into the drawers, separated by type.
    - For smaller quantities, only one drawer may be used.
    - A small baking tin (not supplied) can also be placed inside.

    - For dehydration: Spread one layer of food directly on the bottom of the drawer, then insert the rack and place a second layer on top.
4. Insert the drawer(s) into the chamber(s).
5. Press the **POWER** button to activate the control panel.
    - The setting mode for cooking zone 1 is displayed first.
    - To switch to cooking zone 2, press **Button 2**.
6. Select a program. If necessary, adjust the temperature and cooking time using the **+ / – buttons**.
7. If only one drawer is being used, continue with Step 9.
    - If both drawers are filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:
      a. Press the **DUAL button** to copy all settings from cooking zone 1.
      b. Or press **Button 2** to open the settings for cooking zone 2. Then choose a program and adjust if necessary.
8. If different settings are selected for both cooking zones but the end times should be synchronized, press the **MEAL button**. Otherwise skip this step.
9. Press the **START/STOP button** to begin cooking.
    - If the **MEAL function** is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first.
    - The other cooking zone begins later, accompanied by a beep, when both cooking zones have the same remaining time.
    - Until then, “hold” appears on the corresponding display.
10. The remaining cooking time is shown on the display. When the time has elapsed, a beep sounds and “End” appears.
11. Pull out the drawer(s) and place them on a heat-resistant surface.
    ⚠ *Never stand on the appliance.*
12. Switch off the appliance using the **POWER button** and unplug it from the socket.
13. Remove the food from the drawer(s).
14. Allow the drawers and racks to cool down before cleaning (see **Cleaning and Storage**).

---

### Briefly Pausing the Cooking Process

- To pause the cooking process (e.g. for stirring or adding ingredients), simply pull out the drawer.
- The countdown stops for both cooking zones (if synchronized) and resumes automatically once the drawer is reinserted.

### Manually Stopping a Cooking Zone

- To stop cooking in one zone, press **Button 1** or **Button 2** to call up its setting mode.
- Then press the **START/STOP button**.
- “End” appears on the display of the selected zone.
- The other cooking zone continues operating.

### Preparation Quantity

As a guide, the following table shows portion sizes for various foods:

| Food | Quantity per portion |
|---|---|
| Chips | 125 g |
| Potato wedges | 150–200 g |
| Vegetables | 200 g / approx. 1 handful |
| Fish | 250 g or 6 pieces |
| Mini spring rolls | 160 g or 6 pieces |
| Nuggets | 120 g or 6 pieces |
| Chicken thighs | 370 g / 1–2 pieces |
| Chicken wings | 480 g or 6 pieces |

### Cleaning and Storage

⚠ **Please Note:**

- Do not use sharp or abrasive cleaners, scouring pads, or metal utensils on the appliance. These may damage the surfaces.

**Steps:**

1. Clean the racks and drawers with warm water and mild detergent, or in the dishwasher. For best durability, hand-wash whenever possible.
    - For stubborn residues, soak in warm water with detergent before cleaning.
2. Wipe the exterior, cooking chambers, and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.

    - Do not immerse the appliance in water and do not clean it in the dishwasher.
3. Allow all parts to dry fully or dry them off with a soft cloth.
4. When not in use for long periods, store the appliance in a clean, dry place out of reach of children and animals.

## Troubleshooting

If the appliance does not work properly, check the following points before contacting customer service.

⚠ Never attempt to repair electrical appliances yourself.

### Problem: The appliance does not work

- The mains plug is not correctly inserted.
  Insert the plug properly.
- The socket is defective.
  Try another socket.
- No mains voltage.
  Check the fuse of the mains connection.
- The drawers are not correctly inserted.
  Slide the drawer fully into the chamber.
- The fuse has tripped because too many devices are connected to the same circuit.
  Reduce the number of devices on the circuit.

### Problem: Food is not cooked evenly

- The drawer is overfilled.
  Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than one-third full.
- Food is stacked on top of each other.
  Spread the food and mix it occasionally.
- Different foods with varying cooking times or temperatures were cooked in the same drawer.
  Separate foods and distribute them across both drawers. Set the correct program, temperature, and time for each. Using the **MEAL function**, they will finish at the same time.

### Problem: The set cooking time was too short or the temperature too low

- Increase the cooking time or temperature.

### Problem: Chips made from fresh potatoes are not crispy

- The potatoes contain too much water.
  Cut the potatoes into thinner pieces. Dab them dry with kitchen paper, then add a small amount of cooking oil.
  Spread the potato pieces evenly on the rack.

**Problem: Unpleasant smell or smoke during use**

- The appliance is dirty.
  Follow the instructions in the **Cleaning and Storage** section.
- The appliance is being used for the first time.
  A temporary odor may occur when new appliances are first used. This will disappear after several uses.
- Too much oil or fat has been used.
  Remove any excess oil or fat.

**Disposal**



- Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner. Wherever possible, recycle the materials.
- This appliance is subject to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Do not dispose of the appliance with normal household waste.
- Instead, take it to an officially approved collection point or waste disposal company for environmentally responsible recycling and disposal.

# Technical Data

- Power supply: 220–240 V~ 50–60 Hz
- Power consumption: 2700 W
- Protection class: I
- Capacity: max. 8 L (4 L per drawer)
- Temperature range: 40–210 °C
- Cooking time: 1–60 min *(DEHYDRATE program: 1–24 h)*



# ITALIANO



## AVVISO IMPORTANTE
## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURE CONSULTAZIONI.

**Articoli forniti**

- 1 × Friggitrice ad aria calda a doppia camera
- 2 × Cassetti
- 2 × Rack
- 1 × Manuale di istruzioni

Verificare che la confezione sia completa e che tutti i componenti siano integri e privi di danni da trasporto.

In caso di danni, **non utilizzare l’apparecchio** e contattare immediatamente il servizio clienti.

Rimuovere eventuali pellicole protettive, adesivi o materiali di imballaggio dall’apparecchio.

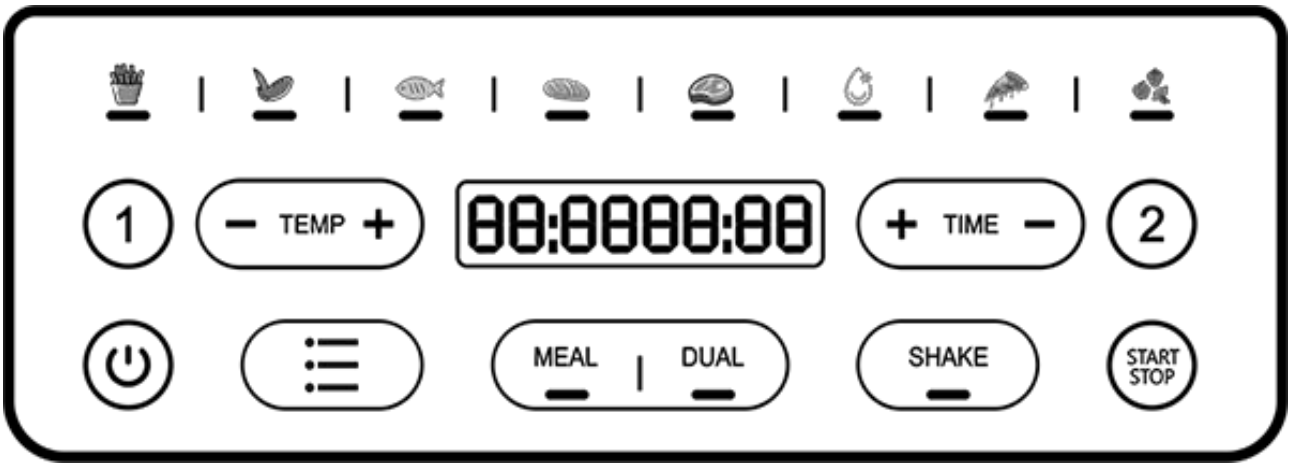
Non rimuovere mai la targhetta identificativa né eventuali etichette di avvertenza.

## Panoramica del prodotto

| NO. | Descrizione |
|---|---|
| 1 | Pannello di controllo |
| 2 | Rack |
| 3 | Cassetto |
| 4 | Maniglia |
| 5 | Aperture di ventilazione |
| 6 | Camera con elemento riscaldante (zona di cottura) |

## Pannello di controllo

| NO. | Descrizione |
|---|---|
| 1 | **Pulsante POWER –** Accende/spegne l’apparecchio; esce da tutte le funzioni |
| 2 | **Pulsante TEMP –** Aumenta (+) o diminuisce (–) la temperatura |
| 3 | **Pulsante PASTO (MEAL) –** Sincronizza il termine della cottura per entrambe le zone di cottura |
| 4 | **Display – Zona 1 –** Visualizza temperatura e tempo di cottura della zona 1 |
| 5 | **Display – Zona 2 –** Visualizza temperatura e tempo di cottura della zona 2 |
| 6 | **Pulsante DUAL –** Copia tutte le impostazioni dalla zona di cottura 1 alla zona di cottura 2 |
| 7 | **Pulsante TIME –** Aumenta (+) o diminuisce (–) il tempo di cottura |
| 8 | **Pulsante START/STOP –** Avvia o interrompe il processo di cottura |
| 9 | **Pulsante 2 –** Apre il menu impostazioni per la zona di cottura 2 |
| 10 | **Programmi automatici –** PATATINE FRITTE • ALI DI POLLO • PESCE • PANE • BISTECCA • SCONGELAMENTO • PIZZA • DISIDRATAZIONE |
| 11 | **Pulsante 1 –** Apre il menu impostazioni per la zona di cottura 1 |
| 12 | **Pulsante SHAKE –** Attiva la funzione promemoria per agitare o mescolare il cibo |



| Simbolo | Descrizione |
| --- | --- |
|  | **Simboli di pericolo–** Questi simboli indicano possibili rischi. Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza collegate e attenersi sempre alle indicazioni riportate. |
|  | **Informazioni supplementari–** Ulteriori note importanti. |
|  | **Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'utilizzo.** |
|  | **Attenzione: superfici calde!** |
|  | **Adatto all'uso alimentare.** |
|  | **Corrente alternata (CA).** |

**Parole di segnalazione**

Le parole di segnalazione indicano i pericoli che si verificano se non si seguono le istruzioni associate.

- **PERICOLO–** Rischio elevato; la mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni gravi o la morte.
- **AVVERTIMENTO–** Rischio medio; la mancata osservanza delle istruzioni può provocare lesioni gravi o la morte.
- **AVVISO–** Può causare danni alla proprietà.

**Gentile Cliente,**

Grazie per aver scelto la **friggitrice ad aria calda a doppia camera**. Questo innovativo elettrodomestico ti permette di preparare pasti completi per te e la tua famiglia in pochissimo tempo, grazie alle due camere con zone di cottura indipendenti e sincronizzabili.

Con la funzione **DUAL**, puoi applicare le stesse impostazioni a entrambe le zone e cucinare il doppio della quantità nello stesso tempo — ad esempio, fino a 8 porzioni di patatine croccanti.

Con la funzione **MEAL**, invece, puoi cucinare due piatti diversi con programmi, tempi e temperature separati: entrambi saranno pronti nello stesso momento, così da servire tutto contemporaneamente.

Ti auguriamo buon divertimento e ottimi risultati con la tua nuova friggitrice ad aria calda a doppia camera.

---

**Informazioni sulle istruzioni per l'uso**

## Informazioni sul manuale di istruzioni

Prima di utilizzare l’apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni o per altri utenti.
Il manuale costituisce parte integrante dell’apparecchio.

Il produttore e l’importatore declinano ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza e di utilizzo contenute in questo documento.

### Uso previsto

- L’apparecchio è progettato per grigliare, cuocere al forno, scongelare, riscaldare e disidratare alimenti.
- Funziona esclusivamente ad aria calda. Non aggiungere olio o grasso direttamente nell’apparecchio, come avviene con una friggitrice tradizionale.
- Non è adatto alla preparazione di piatti liquidi come zuppe, salse o stufati.

- È destinato esclusivamente all'uso domestico personale e non deve essere utilizzato per scopi commerciali o in ambienti condivisi, quali hotel, bed & breakfast, uffici, cucine per il personale o simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto e come descritto nel presente manuale. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio.
- La garanzia non copre guasti dovuti a uso improprio, manomissioni, danni o tentativi di riparazione. Sono esclusi anche i danni derivanti da normale usura.

**Avvisi di sicurezza**

⚠ **AVVERTIMENTO**
Rispettare sempre tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici forniti con l'apparecchio.
La mancata osservanza può causare scosse elettriche, incendi e/o gravi lesioni personali.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, **solo se supervisionati** o dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso sicuro e compreso i rischi associati.
- I bambini non devono mai giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

⚠ **ATTENZIONE: Superfici calde!**
L'apparecchio e i relativi accessori diventano molto caldi durante l'uso.

- Non toccare le parti riscaldate durante il funzionamento o immediatamente dopo.
- Utilizzare solo le maniglie e il pannello di controllo mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo lo spegnimento.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggiano accessori caldi.

**Sicurezza elettrica**

- Non immergere mai l’apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Evitare che si bagnino o cadano in acqua: rischio di scossa elettrica!
- Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) direttamente nell’apparecchio o nei cassetti, né collocare contenitori pieni di liquidi all’interno. L’apparecchio funziona esclusivamente ad aria calda.
- Scollegare sempre l’apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato, prima del trasporto o della pulizia.
- Non modificare l’apparecchio né sostituire autonomamente il cavo di alimentazione. Se l’apparecchio, il cavo o gli accessori risultano danneggiati, devono essere riparati o sostituiti esclusivamente dal produttore, dal servizio clienti o da un centro di assistenza autorizzato, per evitare rischi.
- L’apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterni o sistemi di controllo remoto.
- Seguire sempre le istruzioni riportate nella sezione **Pulizia e conservazione**.

 **PERICOLO – Rischio di scossa elettrica**

- Utilizzare e conservare l’apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi.
- Non utilizzare né conservare l’apparecchio in luoghi con elevata umidità.
- Se l’apparecchio cade in acqua mentre è collegato alla rete elettrica, scollegarlo immediatamente dalla presa prima di recuperarlo.
  Non tentare mai di estrarlo dall’acqua mentre è ancora collegato alla corrente. Prima di un nuovo utilizzo, farlo controllare dal produttore, dal servizio clienti o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non toccare mai l’apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate mentre è collegato alla rete elettrica.

 **ATTENZIONE – Rischio di incendio**

- Non utilizzare l’apparecchio in prossimità di sostanze combustibili.
  Non posizionare materiali infiammabili (ad es. cartone, carta, plastica) sopra o all’interno dell’apparecchio.
- Non coprire l’apparecchio durante il funzionamento. Mantenere sempre libere le aperture di ventilazione per prevenire incendi.
- In caso di incendio: **non spegnere con acqua**. Soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o con un estintore idoneo.

 **ATTENZIONE – Rischio di lesioni**

- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali: rischio di soffocamento.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sempre fuori dalla portata di bambini piccoli e animali: rischio di strangolamento.
- Durante il funzionamento o quando si estraggono i cassetti può fuoriuscire vapore caldo. Tenere testa e mani lontane dalla zona di pericolo: rischio di scottature da vapore, calore o condensa.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento: rischio di ustioni.

**AVVISO – Rischio di danni alla proprietà**

- Assicurarsi che il vapore in uscita non entri in contatto diretto con dispositivi o componenti elettrici.
- In caso di malfunzionamento durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio. In tutti gli altri casi, spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina dalla presa.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica durante temporali o interruzioni di corrente.
- Quando si scollega l'apparecchio, afferrare sempre la spina e mai il cavo.
- Non tirare né trasportare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, fiamme libere, umidità, luce solare diretta e urti.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto a temperature comprese tra 0 °C e 40 °C.
- Non appoggiare mai oggetti sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali del produttore per garantire il corretto funzionamento ed evitare danni.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo o oggetti taglienti per estrarre o girare gli alimenti, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento dei cassetti e dei ripiani.

**Prima dell'uso iniziale**

1. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Pulire cassetti e cestelli con acqua tiepida e un detergente delicato, oppure metterli in lavastoviglie.
2. Prima della prima cottura, utilizzare l'apparecchio **senza alimenti**. Durante questo ciclo iniziale possono generarsi fumo o odori dovuti ai residui del rivestimento protettivo.
    - Seguire le istruzioni riportate nei capitoli **Configurazione e collegamento** e **Utilizzo**.

    - Impostare la temperatura massima e far funzionare l’apparecchio per circa **10 minuti** senza cibo (programma **SCONGELAMENTO**).
3. Pulire nuovamente cassetti e ripiani prima di utilizzarli con gli alimenti.

## Funzioni

L’apparecchio è dotato di **due zone di cottura indipendenti**.

- Ogni zona può essere impostata con un programma, una temperatura e un tempo di cottura diversi.
- Con la funzione **DUAL**, tutte le impostazioni (tempo e temperatura) della zona 1 vengono replicate nella zona 2.
- Con la funzione **MEAL**, viene sincronizzato solo il termine della cottura, in modo che alimenti diversi possano terminare nello stesso momento.
- Le due zone possono essere utilizzate in modo indipendente oppure, per piccole quantità, è possibile utilizzare una sola zona.

---

## Programmi

Per selezionare un programma, premere il pulsante corrispondente.
L’apparecchio dispone di **8 programmi preimpostati**:

- **PATATINE FRITTE**
  Temperatura: 200 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 20 min (regolabile 1–60 min)
- **ALI DI POLLO**
  Temperatura: 190 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 15 min (regolabile 1–60 min)
- **PESCE**
  Temperatura: 180 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 20 min (regolabile 1–60 min)
- **PANE**
  Temperatura: 160 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 20 min (regolabile 1–60 min)
- **BISTECCA**
  Temperatura: 200 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 10 min (regolabile 1–60 min)
- **SCONGELAMENTO**
  Temperatura: 120 °C (regolabile 40–120 °C)
  Tempo di cottura: 10 min (regolabile 10–60 min)

*Nota: ridurre il tempo di cottura se necessario, in particolare per pasticcini o alimenti di piccole dimensioni.*

- **PIZZA**
  Temperatura: 180 °C (regolabile 120–210 °C)
  Tempo di cottura: 15 min (regolabile 1–60 min)
- **DISIDRATAZIONE**
  Temperatura: 60 °C (regolabile 60–100 °C)
  Tempo di cottura: 8 h (regolabile 1–24 h)

**Regolazione della temperatura e del tempo di cottura**

- Dopo aver selezionato un programma, regolare la **temperatura** con i pulsanti **TEMP + / –**.
- Regolare il **tempo di cottura** con i pulsanti **TIME + / –**.
- Per modificare rapidamente i valori, tenere premuto il pulsante corrispondente.

**Sincronizzazione delle zone di cottura**

Sono disponibili due modalità di sincronizzazione:

- **Funzione MEAL (PASTO)** – consente di preparare due alimenti diversi con impostazioni di tempo e temperatura differenti, ma concludendo la cottura nello stesso momento.
- **Funzione DUAL (DOPPIO)** – consente di cucinare grandi quantità dello stesso alimento oppure due alimenti che richiedono la stessa temperatura e lo stesso tempo di cottura.

ⓘ La sincronizzazione non può essere attivata durante il funzionamento dell’apparecchio.

**Funzione promemoria automatico (SHAKE)**

Questo modello è dotato della funzione **promemoria SHAKE**, che ricorda di agitare o mescolare il cibo durante la cottura.

- A metà del tempo di cottura impostato, la spia **SHAKE** lampeggia per circa 2 minuti e l’apparecchio emette 2 segnali acustici (10 brevi beep ciascuno).
- Questo indica che è il momento di agitare o mescolare gli alimenti.
- Estraendo il cassetto, la cottura si mette automaticamente in pausa e il display si spegne.
- Reinserendo il cassetto, la cottura riprende dal punto in cui era stata interrotta.

- Se non si desidera mescolare il cibo, lasciare il cassetto inserito: la cottura proseguirà normalmente fino al termine del programma.

**Note:**

1. Se non si vuole utilizzare la funzione automatica, è possibile premere manualmente il pulsante **SHAKE** dopo aver selezionato un programma.
2. I programmi **Pane** e **Pizza** non includono il promemoria automatico.

**Modalità standby**

- Premendo il pulsante **POWER**, il pannello di controllo si attiva.
- Se l'apparecchio rimane inattivo per 10 minuti senza alcun comando, passa automaticamente in **modalità standby**.

**Suggerimenti per ottenere i migliori risultati**

- Nella maggior parte dei casi non è necessario alcun olio; se serve, basta una piccola quantità (2–3 cucchiaini).
- I pezzi di cibo molto leggeri potrebbero essere spostati dall'aria calda in circolazione: se necessario, fissarli con stuzzicadenti o oggetti simili.
- Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dalla quantità del cibo, nonché dalla temperatura selezionata. In generale, la cottura è più rapida rispetto a un forno tradizionale: iniziare con un tempo più breve e aumentarlo se necessario.
- Per una cottura uniforme, scuotere il cibo di tanto in tanto o girarlo con pinze in plastica o in legno.
- Controllare sempre il cibo durante la cottura. Se è già pronto, spegnere l'apparecchio anche se il programma non è terminato.

**Configurazione e collegamento**

**Avvertenze**

- Controllare l'apparecchio e il cavo di alimentazione per eventuali danni prima di ogni utilizzo. Utilizzare l'apparecchio solo se integro e in perfette condizioni di funzionamento.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici morbide: le aperture di ventilazione sul fondo non devono essere ostruite.
- Lasciare spazio sufficiente su tutti i lati. Non collocarlo sotto pensili o armadietti della cucina, poiché il vapore potrebbe danneggiarli.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a norma e conforme alle specifiche tecniche. La presa deve rimanere facilmente accessibile per permettere lo scollegamento rapido in caso di necessità.
- Non utilizzare prolunghe.

- Non collegare l’apparecchio insieme ad altri dispositivi ad alto wattaggio a una presa multipla per evitare sovraccarichi e rischio di incendio.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non costituisca un pericolo di inciampo e non sporga oltre il bordo del piano d’appoggio.
- Non schiacciare, piegare o posizionare il cavo su spigoli taglienti ed evitare che entri in contatto con superfici calde.

**Fasi di installazione**

1. Posizionare l’apparecchio su una superficie **asciutta, pulita, piana e resistente al calore** (ad esempio un piano di lavoro della cucina).
    - Mantenere almeno **20 cm di spazio libero** su ciascun lato e **50 cm di spazio libero sopra**.
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e collegarlo a una presa di corrente.

**Utilizzo**

Questo apparecchio può essere utilizzato per preparare qualsiasi pietanza adatta a un forno ventilato tradizionale.
Per risultati ottimali, consultare la sezione **Suggerimenti**.

**Avvertenze per l’uso**

- Prima dell’uso, assicurarsi che l’apparecchio e la parte esterna dei cassetti siano **puliti e asciutti**.
- Non far funzionare l’apparecchio per più di **4 ore consecutive** (eccezione: programma *DISIDRATAZIONE*).
- Non lasciare l’apparecchio acceso quando è vuoto (ad eccezione del periodo di **“rodaggio” iniziale**).
- Non inserire alimenti avvolti in pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.
- Evitare che il cibo venga a contatto con gli **elementi riscaldanti**.
- Non riempire eccessivamente i cassetti: per una corretta circolazione dell’aria, **riempirli al massimo per 1/3** della loro capacità.
- Fare attenzione a non surriscaldare alimenti contenenti olio o grassi: potrebbero incendiarsi.
- Dopo l’uso, riporre sempre i cassetti caldi su una **superficie resistente al calore**.

**Nota:** Non è necessario preriscaldare l’apparecchio.

**Processo di cottura**

1. **Preparare** il cibo per la cottura.

2. Per utilizzare la **circolazione dell'aria**, inserire i ripiani nei cassetti e posizionarli sui piedini in silicone.
3. **Disporre gli alimenti** nei cassetti, separandoli per tipologia.
    - Per quantità ridotte è possibile utilizzare un solo cassetto.
    - È possibile utilizzare anche una **piccola teglia da forno** (non fornita).
    - **Per la disidratazione:** distribuire uno strato di cibo direttamente sul fondo del cassetto, inserire la griglia e posizionare un secondo strato sopra.
4. Inserire il/i cassetto/i nella/e camera/e.
5. Premere il pulsante **POWER** per attivare il pannello di controllo.
    - Per default si apre la modalità di impostazione della **zona di cottura 1**.
    - Per passare alla **zona di cottura 2**, premere il pulsante **2**.
6. Selezionare un **programma** e, se necessario, regolare la temperatura e il tempo con i pulsanti **+ / –**.
7. Se si utilizza un solo cassetto, saltare al **punto 9**.
    - Se entrambi i cassetti sono pieni:
      a) Premere il pulsante **DUAL** per copiare le impostazioni della zona 1 sulla zona 2.
      b) Oppure premere il pulsante **2**, scegliere un programma per la zona 2 e regolarlo se necessario.
8. Se le due zone hanno impostazioni diverse ma devono **terminare insieme**, premere il pulsante **MEAL**. Altrimenti, saltare questo passaggio.
9. Premere **START/STOP** per avviare la cottura.
    - Con la funzione **MEAL** attiva, parte per prima la zona con il tempo più lungo.
    - L'altra zona inizia successivamente (segnale acustico), quando i tempi rimanenti sono uguali.
    - Fino a quel momento sul display appare la scritta **"hold"**.
10. Il **tempo rimanente** è visibile sul display. Al termine, viene emesso un segnale acustico e appare la scritta **"End"**.
11. Estrarre il/i cassetto/i e posizionarli su una **superficie resistente al calore**.
    ⚠ Non appoggiare mai il cassetto caldo sopra l'apparecchio.
12. Spegnere l'apparecchio con il pulsante **POWER** e staccare la spina dalla presa.
13. Rimuovere il cibo dal/dai cassetto/i.
14. Lasciare raffreddare i cassetti e i ripiani prima di procedere alla **pulizia** (vedi sezione *Pulizia e conservazione*).

**Breve pausa del processo di cottura**

- Per **mettere in pausa** la cottura (ad esempio per mescolare o aggiungere ingredienti), estrarre il cassetto.
- Il **conto alla rovescia** si interrompe per entrambe le zone (se sincronizzate).
- Una volta reinserito il cassetto, la cottura **riprende automaticamente** dal punto in cui era stata interrotta.

**Arresto manuale di una zona di cottura**

- Per interrompere la cottura in una zona, premere il **pulsante 1** o il **pulsante 2** per richiamare la modalità di impostazione corrispondente.
- Premere quindi il **pulsante START/STOP**.
- Sul display della zona selezionata appare la scritta **“End”**.
- L’altra zona di cottura **continua a funzionare normalmente**.

**Quantità di preparazione**

A titolo indicativo, la seguente tabella mostra le dimensioni delle porzioni per vari alimenti:

| Cibo | Quantità per porzione |
|---|---|
| Patatine fritte | 125 grammi |
| Spicchi di patate | 150–200 grammi |
| Verdure | 200 g / circa 1 manciata |
| Pesce | 250 g o 6 pezzi |
| Involtini primavera | 160 g o 6 pezzi |
| Pepite (nuggets) | 120 g o 6 pezzi |
| Cosce di pollo | 370 g / 1–2 pezzi |
| Ali di pollo | 480 g o 6 pezzi |

**Pulizia e conservazione**

**AVVERTIMENTO:**
• Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette o utensili metallici per la pulizia: potrebbero danneggiare le superfici.

**Passaggi di pulizia:**

1. Lavare i ripiani e i cassetti con acqua tiepida e un detergente delicato oppure in lavastoviglie.

- Per prolungarne la durata, si consiglia il lavaggio a mano.
- In caso di residui ostinati, lasciare in ammollo in acqua tiepida con detersivo prima della pulizia.

2. Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio, le camere di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno pulito e umido.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

3. Lasciare asciugare completamente tutte le parti oppure asciugarle con un panno morbido.
4. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, conservarlo in un luogo asciutto e pulito, lontano dalla portata di bambini e animali.

**Risoluzione dei problemi**

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare i seguenti punti prima di contattare il servizio clienti.

⚠ Non tentare mai di riparare gli elettrodomestici da soli.

**Problema: l'apparecchio non funziona**

- La spina di alimentazione non è inserita correttamente → Inserire correttamente la spina.
- La presa è difettosa → Provare un'altra presa.
- Nessuna tensione di rete → Controllare il fusibile del collegamento di rete.
- I cassetti non sono inseriti correttamente → Inserire completamente il cassetto nella camera.
- Il fusibile è scattato perché troppi dispositivi sono collegati allo stesso circuito → Ridurre il numero di dispositivi collegati.

**Problema: il cibo non viene cotto in modo uniforme**

- Il cassetto è troppo pieno → Ridurre la quantità di cibo, riempire massimo 1/3 del cassetto.
- Il cibo è impilato → Distribuire uniformemente e mescolare di tanto in tanto.

- Sono stati cotti alimenti diversi con tempi o temperature differenti nello stesso cassetto → Separarli e distribuirli nei due cassetti. Impostare il programma, la temperatura e il tempo corretti. Con la funzione **PASTO**, termineranno nello stesso momento.

**Problema: tempo di cottura troppo breve o temperatura troppo bassa**

- Aumentare il tempo o la temperatura di cottura.

**Problema: patatine fresche non croccanti**

- Le patate contengono troppa acqua → Tagliarle a pezzi più sottili, asciugarle con carta da cucina e aggiungere un filo d'olio. Distribuirle uniformemente sulla griglia.

**Problema: odore sgradevole o fumo durante l'uso**

- L'apparecchio è sporco → Seguire le istruzioni nella sezione **Pulizia e conservazione**.
- Primo utilizzo → È normale un odore temporaneo nei primi cicli, che scompare dopo alcuni utilizzi.
- È stato utilizzato troppo olio o grasso → Rimuovere l'eccesso di olio o grasso.

**Smaltimento**



- Smaltire tutti i materiali di imballaggio in modo ecologico. Ove possibile, riciclarli.
- Questo apparecchio è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
- Conferirlo presso un centro di raccolta ufficialmente autorizzato o un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti, per garantire un riciclaggio e uno smaltimento ecocompatibili.

## Dati tecnici

- Alimentazione: 220–240 V~ 50–60 Hz
- Consumo energetico: 2700 W
- Classe di protezione: I
- Capacità: max. 8 L (4 L per cassetto)
- Intervallo di temperatura: 40–210 °C
- Tempo di cottura: 1–60 min (programma DISIDRATAZIONE: 1–24 h)



# ESPAÑOL



## AVISO IMPORTANTE
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

**Artículos proporcionados**

- 1 × Freidora de aire caliente de doble cámara
- 2 × Calzoncillos
- 2 × Estante
- 1 × Manual de instrucciones

Compruebe que el paquete esté completo y que todos los componentes estén intactos y libres de daños durante el transporte.

Si encuentra algún daño, no utilice el aparato y comuníquese con el servicio de atención al cliente inmediatamente.

Retire cualquier película protectora, pegatinas o material de embalaje del aparato.

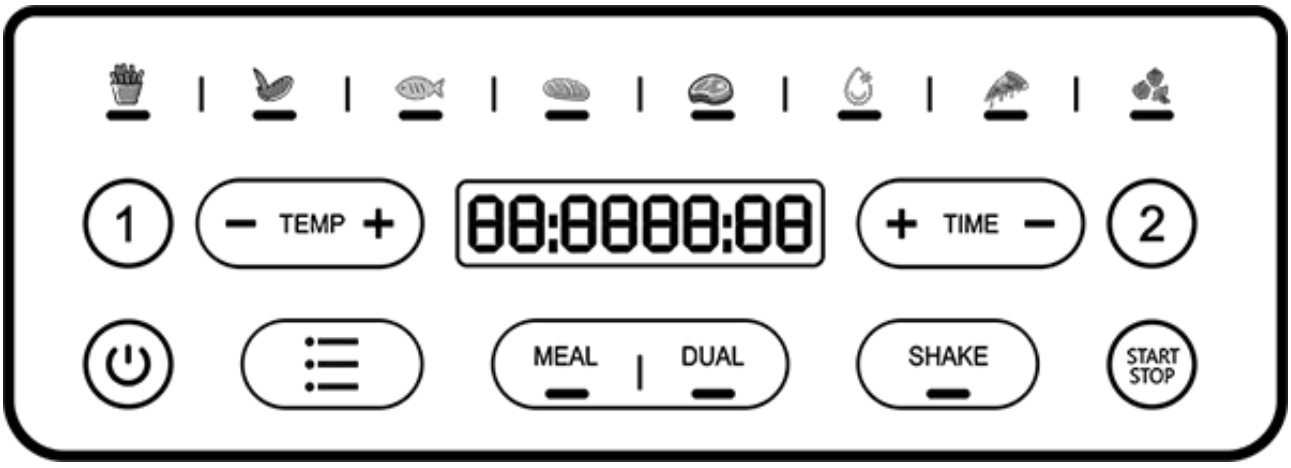
Nunca retire la placa de identificación ni ninguna etiqueta de advertencia.

## Descripción general del producto

| NO. | Descripción |
|---|---|
| 1 | Panel de control |
| 2 | Estante |
| 3 | Cajón |
| 4 | Manejar |
| 5 | Aberturas de ventilación |
| 6 | Cámara con elemento calefactor (zona de cocción) |

## Panel de control

| NO. | Descripción |
|---|---|
| 1 | **Botón de encendido–** Enciende/apaga el aparato; sale de todas las funciones |
| 2 | **Botón TEMP–** Aumentar (+) o disminuir (–) la temperatura |
| 3 | **Botón COMIDA–** Sincronizar el final de cocción para ambas zonas de cocción |
| 4 | **Pantalla – Zona 1–** Ver la temperatura y el tiempo de cocción para la zona 1 |
| 5 | **Pantalla – Zona 2–** Ver la temperatura y el tiempo de cocción para la zona 2 |
| 6 | **Botón DUAL–** Copiar todos los ajustes de la zona de cocción 1 a la zona de cocción 2 |
| 7 | **Botón TIEMPO–** Aumentar (+) o disminuir (–) el tiempo de cocción |
| 8 | **Botón de INICIO/PARADA–** Iniciar o detener el proceso de cocción |
| 9 | **Botón 2–** Abre el menú de configuración de la zona de cocción 2 |
| 10 | **Programas automáticos–** PAPAS FRITAS • ALITAS DE POLLO • PESCADO • PAN • FILETE • DESCONGELACIÓN • PIZZA • DESHIDRATACIÓN |
| 11 | **Botón 1–** Abre el menú de configuración de la zona de cocción 1 |
| 12 | **Botón AGITAR–** Activar la función de recordatorio para agitar o remover la comida |



| Símbolo | Descripción |
| --- | --- |
|  | **Símbolos de peligro–** Estos símbolos indican posibles riesgos. Lea atentamente las instrucciones de seguridad adjuntas y siga siempre las instrucciones proporcionadas. |
|  | **Información adicional–** Notas importantes adicionales. |
|  | **Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usarlo.** |
|  | **Precaución: ¡Superficies calientes!** |
|  | **Apto para uso alimentario.** |
|  | **Corriente alterna (CA).** |

**Palabras de señal**

Las palabras de señal indican peligros que pueden ocurrir si no se siguen las instrucciones asociadas.

- **PELIGRO–** Alto riesgo; no seguir las instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.
- **ADVERTENCIA–** Riesgo medio; no seguir las instrucciones puede provocar lesiones graves o la muerte.
- **YO NOTIFICO–** Puede provocar daños a la propiedad.

**Estimado cliente,**

Gracias por elegir la **freidora de aire caliente de doble cámara**.

Este innovador electrodoméstico le permite preparar comidas completas para usted y su familia en muy poco tiempo, gracias a sus dos cámaras con zonas de cocción independientes y sincronizables.

Con la función **DUAL**, puede aplicar los mismos ajustes a ambas zonas y cocinar el doble de cantidad en el mismo tiempo, por ejemplo, hasta 8 porciones de patatas fritas crujientes.

Con la función **COMIDA**, en cambio, puede cocinar dos platos diferentes con programas, tiempos y temperaturas separados: ambos finalizarán al mismo tiempo, de modo que podrá servirlos juntos.

Le deseamos que disfrute al máximo y obtenga excelentes resultados con su nueva freidora de aire caliente de doble cámara.

---

**Información sobre las instrucciones de uso**

## Acerca del manual de instrucciones

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas o para otros usuarios. El manual forma parte integral del aparato.

El fabricante y el importador declinan toda responsabilidad por cualquier daño resultante del incumplimiento de las instrucciones de seguridad y uso contenidas en este documento.

### Uso previsto

- El aparato está diseñado para asar, hornear, descongelar, recalentar y deshidratar alimentos.
- Funciona exclusivamente con aire caliente. No añada aceite ni grasa directamente al aparato, como haría con una freidora tradicional.
- No es adecuado para preparar platos líquidos como sopas, salsas o guisos.
- Está destinado únicamente para uso doméstico personal y no debe utilizarse con fines comerciales ni en entornos compartidos como hoteles, bed & breakfasts, oficinas, cocinas de personal o similares.

- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto y como se describe en este manual. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre fallas causadas por mal uso, manipulación, daños ni intentos de reparación. También se excluyen los daños derivados del desgaste normal.

**Advertencias de seguridad**

⚠**ADVERTENCIA**
Siga siempre todas las advertencias de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos que se incluyen con el aparato. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales graves.

- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, **solo si están supervisados** o han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos asociados. Los niños nunca deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación.

⚠ **ADVERTENCIA: ¡Superficies calientes!**
El aparato y sus accesorios se calientan mucho durante el uso.

- No toque las partes calientes durante o inmediatamente después del funcionamiento.
- Utilice únicamente las manijas y el panel de control mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.
- Utilice siempre guantes de horno al manipular accesorios calientes.

## Seguridad eléctrica

- Nunca sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. No permita que se mojen ni caigan al agua: ¡riesgo de descarga eléctrica!
- No vierta líquidos (p. ej., aceite o agua) directamente en el aparato ni en los cajones, ni coloque recipientes con líquidos en su interior. El aparato funciona exclusivamente con aire caliente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando no esté vigilado, antes de transportarlo o limpiarlo.
- No modifique el aparato ni reemplace el cable de alimentación usted mismo. Si el aparato, el cable o los accesorios están dañados, solo el fabricante, su departamento de atención al cliente o un centro de servicio autorizado deben repararlos o reemplazarlos para evitar riesgos.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o sistemas de control remoto.
- Siga siempre las instrucciones indicadas en la sección “**Limpieza y almacenamiento**”.

##  PELIGRO – Riesgo de descarga eléctrica

- Utilice y guarde el aparato únicamente en interiores.
- No utilice ni guarde el aparato en lugares con mucha humedad.
- Si el aparato cae al agua mientras está enchufado, desenchúfelo inmediatamente antes de sacarlo. Nunca intente sacarlo del agua mientras esté enchufado. Antes de volver a usarlo, solicite su revisión al fabricante, al servicio de atención al cliente o a un centro de servicio autorizado.
- Nunca toque el aparato ni el cable de alimentación con las manos mojadas mientras esté conectado a la red eléctrica.

##  ADVERTENCIA – Riesgo de incendio

- No utilice el aparato cerca de sustancias combustibles. No coloque materiales inflamables (p. ej., cartón, papel o plástico) sobre el aparato ni dentro de él.
- No cubra el aparato durante su funcionamiento. Mantenga siempre despejadas las aberturas de ventilación para evitar incendios.
- En caso de incendio: **no apagar con agua**. Sofocar las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.

##  ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños y animales: riesgo de asfixia.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté siempre fuera del alcance de los niños pequeños y de los animales: riesgo de estrangulamiento.
- Puede salir vapor caliente durante el funcionamiento o al retirar los cajones. Mantenga la cabeza y las manos alejadas de la zona de peligro: riesgo de quemaduras por vapor, calor o condensación.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento: riesgo de quemaduras.

**ADVERTENCIA – Riesgo de daños materiales**

- Asegúrese de que el vapor que sale no entre en contacto directo con ningún dispositivo o componente eléctrico.
- Si se produce una avería durante el funcionamiento, desenchufe el aparato inmediatamente. En cualquier otro caso, apague siempre el aparato antes de desenchufarlo.
- Desenchufe el aparato durante tormentas eléctricas o cortes de energía.
- Al desenchufar el aparato, tire siempre del enchufe, nunca del cable.
- No tire ni transporte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Proteger el aparato de fuentes de calor, llamas abiertas, humedad, luz solar directa e impactos.
- Guarde el aparato en un lugar seco a temperaturas entre 0°C y 40°C.
- Nunca coloque objetos sobre el aparato ni sobre el cable de alimentación.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar un correcto funcionamiento y evitar daños.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni objetos afilados para retirar o girar los alimentos, ya que pueden dañar el revestimiento de los cajones y estantes.

**Antes del uso inicial**

1. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Lave los cajones y cestas con agua tibia y un detergente suave, o póngalos en el lavavajillas.
2. Antes de cocinar por primera vez, utilice el aparato sin alimentos. Durante este ciclo inicial, podría producirse humo u olores debido a los residuos del revestimiento protector.
    - Siga las instrucciones de los capítulos Configuración y Conexión y Uso.

    - Ajuste la temperatura máxima y deje funcionar el aparato durante aproximadamente 10 minutos sin alimentos (programa DESCONGELACIÓN).
3. Limpie nuevamente los cajones y estantes antes de utilizarlos con alimentos.

## Funciones

El aparato está equipado con dos zonas de cocción independientes.

- Cada zona se puede configurar con un programa, temperatura y tiempo de cocción diferente.
- Con la función DUAL, todos los ajustes (tiempo y temperatura) de la zona 1 se replican en la zona 2.
- Con la función MEAL se sincroniza únicamente el final de la cocción, de forma que distintos alimentos pueden terminar de cocinarse al mismo tiempo.
- Las dos zonas se pueden utilizar de forma independiente o, para pequeñas cantidades, se puede utilizar sólo una zona.

---

## Programas

Para seleccionar un programa, pulse el botón correspondiente. El aparato cuenta con 8 programas preestablecidos:

- **PAPAS FRITAS**
  Temperatura: 200 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 20 min (ajustable 1–60 min)
- **ALAS DE POLLO**
  Temperatura: 190 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 15 min (ajustable 1–60 min)
- **PEZ**
  Temperatura: 180 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 20 min (ajustable 1–60 min)
- **PAN**
  Temperatura: 160 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 20 min (ajustable 1–60 min)
- **BIFE**
  Temperatura: 200 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 10 min (ajustable 1–60 min)

- **ANTIHIELO**
  Temperatura: 120 °C (ajustable 40–120 °C) Tiempo de cocción: 10 min (ajustable 10–60 min)
  *Nota: Reduzca el tiempo de cocción si es necesario, especialmente para pasteles o artículos pequeños.*
- **PIZZA**
  Temperatura: 180 °C (ajustable 120–210 °C) Tiempo de cocción: 15 min (ajustable 1–60 min)
- **DESHIDRACIÓN**
  Temperatura: 60°C (ajustable 60–100°C) Tiempo de cocción: 8 h (ajustable 1–24 h)

**Ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción**

- Después de seleccionar un programa, ajuste la temperatura con los botones TEMP + / –.
- Ajuste el tiempo de cocción con los botones TIME + / –.
- Para cambiar valores rápidamente, mantenga presionado el botón correspondiente.

**Sincronización de zonas de cocción**

Hay dos modos de sincronización disponibles:

- **Función MEAL**– permite preparar dos alimentos diferentes con distintas configuraciones de tiempo y temperatura, pero terminando la cocción al mismo tiempo.
- **Función DUAL**– permite cocinar grandes cantidades del mismo alimento o dos alimentos que requieren la misma temperatura y tiempo de cocción.

La sincronización no se puede activar mientras el dispositivo esté en funcionamiento.

**Función de recordatorio automático (SHAKE)**

Este modelo cuenta con una función de recordatorio SHAKE, que le recuerda agitar o revolver los alimentos mientras cocina.

- A la mitad del tiempo de cocción programado, el piloto SHAKE parpadea durante aproximadamente 2 minutos y el aparato emite 2 señales acústicas (10 pitidos cortos cada una).
- Esto indica que es hora de agitar o revolver la comida.

- Al retirar el cajón, la cocción se pausa automáticamente y la pantalla se apaga.
- Al volver a insertar el cajón, la cocción se reanuda desde el punto donde se interrumpió.
- Si no desea remover los alimentos, deje el cajón insertado: la cocción continuará normalmente hasta el final del programa.

**Nota:**

1. Si no desea utilizar la función automática, puede presionar manualmente el botón SHAKE después de seleccionar un programa.
2. Los programas Pan y Pizza no incluyen el recordatorio automático.

**Modo de espera**

- Al presionar el botón POWER se activa el panel de control.
- Si el aparato permanece inactivo durante 10 minutos sin realizar ninguna operación, pasa automáticamente al modo de espera.

**Consejos para obtener los mejores resultados**

- En la mayoría de los casos no se necesita aceite; si es necesario, una pequeña cantidad (2-3 cucharaditas) es suficiente.
- Los trozos de comida muy ligeros pueden desprenderse por el aire caliente que circula: si es necesario, sujételos con palillos u objetos similares.
- El tiempo de cocción depende del tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de la temperatura seleccionada. Generalmente, la cocción es más rápida que en un horno tradicional: comience con un tiempo más corto y auméntelo si es necesario.
- Para una cocción uniforme, agite los alimentos de vez en cuando o gírelos con pinzas de plástico o de madera.
- Revise siempre la comida mientras se cocina. Si ya está lista, apague el aparato, incluso si el programa no ha terminado.

**Configuración y conexión**

**Advertencias**

- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no presenten daños antes de cada uso. Utilice el aparato solo si está intacto y en perfecto estado de funcionamiento.
- No coloque el aparato sobre superficies blandas: las aberturas de ventilación de la parte inferior no deben quedar obstruidas.

- Deje suficiente espacio a ambos lados. No lo coloque debajo de armarios o alacenas de cocina, ya que el vapor podría dañarlos.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente instalada que cumpla con las especificaciones técnicas. La toma debe ser fácilmente accesible para permitir una desconexión rápida en caso necesario.
- No utilice cables de extensión.
- No conecte este aparato a una toma múltiple con otros dispositivos de alto voltaje para evitar sobrecargas y peligro de incendio.
- Coloque el cable de alimentación de manera que no represente un peligro de tropiezo y no quede colgando del borde de la encimera.
- No aplaste, doble ni coloque el cable sobre bordes afilados y no permita que entre en contacto con superficies calientes.

**Fases de instalación**

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, limpia, plana y resistente al calor (por ejemplo, una encimera de cocina).
    - Mantenga al menos 20 cm de espacio libre a cada lado y 50 cm de espacio libre arriba.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a una toma de corriente.

**Uso**

Este aparato permite preparar cualquier plato apto para horno de convección tradicional. Para obtener los mejores resultados, consulte la sección Consejos.

**Advertencias de uso**

- Antes de usar, asegúrese de que el aparato y el exterior de los cajones estén limpios y secos.
- No utilice el aparato durante más de 4 horas consecutivas (excepción: programa DESHIDRATACIÓN).
- No deje el aparato encendido cuando esté vacío (excepto durante el periodo inicial de rodaje).
- No coloque alimentos envueltos en film transparente o bolsas de plástico.
- Evite que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores.
- No llene demasiado los cajones: para una correcta circulación del aire, llénelos hasta un máximo de 1/3 de su capacidad.
- Tenga cuidado de no calentar demasiado los alimentos que contengan aceite o grasa: podrían incendiarse.

- Después de su uso, coloque siempre los cajones calientes sobre una superficie resistente al calor.

**Nota:**No es necesario precalentar el aparato.

**Proceso de cocción**

1. **Preparar** Comida para cocinar.
2. Para aprovechar la circulación del aire, inserte los estantes en los cajones y colóquelos sobre las patas de silicona.
3. **Organizar la comida** en los cajones, separándola por tipo.
    - Para pequeñas cantidades se puede utilizar un solo cajón.
    - También puedes utilizar una bandeja de horno pequeña (no incluida).
    - **Para la deshidratación:** Extiende una capa de comida directamente en el fondo del cajón, inserta la parrilla y coloca una segunda capa encima.
4. Inserte el(los) cajón(es) en la(s) cámara(s).
5. Presione el botón POWER para activar el panel de control.
    - De forma predeterminada, se abre el modo de configuración de la zona de cocción 1.
    - Para cambiar a la zona de cocción 2, presione el botón 2.
6. Seleccione un programa y, si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo con los botones + / –.
7. Si está utilizando un solo cajón, salte al paso 9.
    - Si ambos cajones están llenos:a) Pulse el botón DUAL para copiar los ajustes de la zona 1 a la zona 2.b) O pulse el botón 2, elija un programa para la zona 2 y ajústelo si es necesario.
8. Si las dos zonas tienen configuraciones diferentes, pero necesitan terminar juntas, presione el botón MEAL. De lo contrario, omita este paso.
9. Presione START/STOP para comenzar a cocinar.
    - Con la función MEAL activa, comienza primero la zona con mayor tiempo de cocción.
    - La otra zona comienza más tarde (bip), cuando los tiempos restantes son iguales.
    - Hasta entonces en la pantalla aparece la palabra “hold”.
10. El tiempo restante se puede ver en la pantalla. Al finalizar el temporizador, suena un pitido y aparece la palabra "End" (Fin).
11. Retire el(los) cajón(es) y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.

    ⚠ Nunca coloque el cajón caliente encima del aparato.
12. Apague el aparato con el botón POWER y desconéctelo de la toma de corriente.

13. Retire los alimentos de los cajones.
14. Deje que los cajones y estantes se enfríen antes de limpiarlos (consulte la sección Limpieza y almacenamiento).

**Breve pausa en el proceso de cocción.**

• Para pausar la cocción (por ejemplo, para mezclar o añadir ingredientes), retire el cajón.
• La cuenta atrás se detiene para ambas zonas (si están sincronizadas).
• Una vez que el cajón se vuelve a insertar, la cocción se reanuda automáticamente desde donde se detuvo.

**Detener manualmente una zona de cocción**

• Para detener la cocción en una zona, presione el botón **1** o el botón **2** para abrir el modo de configuración correspondiente.
• Luego presione el botón **START/STOP**.
• En la pantalla de la zona seleccionada aparecerá el mensaje **“End”**.
• La otra zona de cocción continúa funcionando normalmente.

**Cantidad de preparación**

A modo de orientación, la siguiente tabla muestra los tamaños de las porciones de distintos alimentos:

| Alimento | Cantidad por porción |
|---|---|
| papas fritas | 125 gramos |
| Patatas gajo | 150–200 gramos |
| Verduras | 200 g / aproximadamente 1 puñado |
| Pez | 250 g o 6 piezas |
| Rollitos de primavera | 160 g o 6 piezas |
| Pepitas | 120 g o 6 piezas |
| Piernas de pollo | 370 g / 1–2 piezas |
| Alas de pollo | 480 g o 6 piezas |

**Limpieza y almacenamiento**

**ADVERTENCIA:**
• No utilice detergentes abrasivos, estropajos ni utensilios metálicos para la limpieza: podrían dañar las superficies.

**Pasos de limpieza:**

1. Lave los estantes y cajones con agua tibia y un detergente suave o en el lavavajillas.

- Para prolongar su vida útil, se recomienda lavarlo a mano.
- Para residuos persistentes, remoje en agua tibia con detergente antes de limpiar.

2. Si es necesario, limpie el exterior del aparato, las cámaras de cocción y los elementos calefactores con un paño limpio y húmedo.

- Nunca sumerja el aparato en agua.
- No lave el aparato en el lavavajillas.

3. Deje que todas las piezas se sequen completamente o séquelas con un paño suave.
4. Si el aparato no se utiliza durante un período prolongado, guárdelo en un lugar seco y limpio, fuera del alcance de los niños y los animales.

**solución de problemas**

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

⚠Nunca intente reparar los electrodomésticos usted mismo.

**Problema: El dispositivo no funciona**

- El enchufe de alimentación no está insertado correctamente → Inserte el enchufe correctamente.
- El enchufe está defectuoso → Pruebe con otro enchufe.
- No hay tensión de red → Compruebe el fusible de conexión a la red.
- Los cajones no están insertados correctamente → Inserte el cajón completamente en la cámara.
- El fusible se ha disparado porque hay demasiados dispositivos conectados al mismo circuito → Reduzca la cantidad de dispositivos conectados.

**Problema: La comida no se cocina de manera uniforme**

- El cajón está demasiado lleno → Reducir la cantidad de alimentos, llenar el cajón hasta un máximo de 1/3.
- La comida se apila → Distribuya uniformemente y revuelva ocasionalmente.

- Se cocinaron diferentes alimentos a diferentes tiempos o temperaturas en el mismo cajón. → Sepárelos y distribúyalos entre los dos cajones. Configure el programa, la temperatura y el tiempo correctos. Con la función MEAL, terminarán de cocinarse al mismo tiempo.

**Problema: Tiempo de cocción demasiado corto o temperatura demasiado baja**

- Aumente el tiempo o la temperatura de cocción.

**Problema: Las patatas fritas frescas no quedan crujientes**

- Las papas tienen demasiada agua. → Córtalas en trozos más finos, sécalas con papel absorbente y rocíalas con aceite. Extiéndelas uniformemente sobre la parrilla.

**Problema: Olor desagradable o humo durante el uso**

- El aparato está sucio → Siga las instrucciones de la sección Limpieza y almacenamiento.
- Primer uso → Es normal que durante los primeros ciclos aparezca un olor temporal que desaparece después de unos pocos usos.
- Se ha utilizado demasiado aceite o grasa → Retire el exceso de aceite o grasa.

**Desecho**



- Deseche todos los materiales de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Siempre que sea posible, recíclelos.
- Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- No deseche el aparato con la basura doméstica normal.
- Llévalo a un centro de recogida autorizado oficialmente o a una empresa de gestión de residuos especializada, para garantizar un reciclaje y eliminación respetuosos con el medio ambiente.

## Datos técnicos

- Alimentación: 220–240 V~ 50–60 Hz
- Consumo de energía: 2700 W
- Clase de protección: I
- Capacidad: máx. 8 L (4 L por cajón)
- Rango de temperatura: 40–210 °C
- Tiempo de cocción: 1–60 min (programa DESHIDRATACIÓN: 1–24 h)



# DEUTSCH



**WICHTIGER HINWEIS**
**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

**Lieferumfang**

- 1 × Doppelkammer-Heißluftfritteuse
- 2 × Schubladen
- 2 × Gestell
- 1 × Bedienungsanleitung

Überprüfen Sie, ob das Paket vollständig ist und alle Komponenten intakt und frei von Transportschäden sind.

Sollten Sie Schäden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber oder Verpackungsmaterialien vom Gerät.

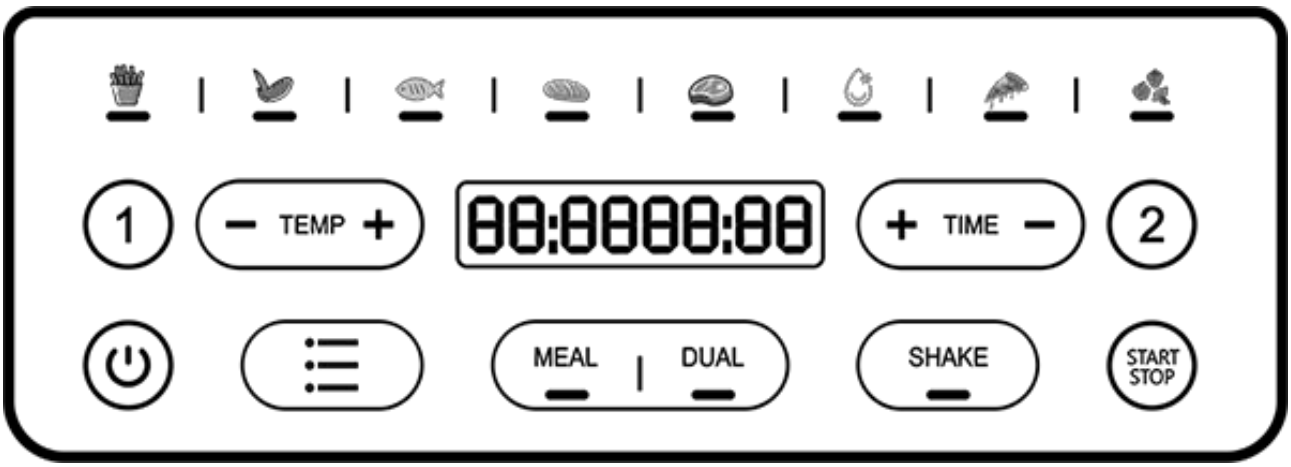
Entfernen Sie niemals das Typenschild oder Warnhinweise.

## Produktübersicht

| NEIN. | Beschreibung |
|---|---|
| 1 | Bedienfeld |
| 2 | Gestell |
| 3 | Schublade |
| 4 | Handhaben |
| 5 | Belüftungsöffnungen |
| 6 | Kammer mit Heizelement (Kochzone) |

## Bedienfeld

| NEIN. | Beschreibung |
|---|---|
| 1 | **POWER-Taste**– Schaltet das Gerät ein/aus; beendet alle Funktionen |
| 2 | **TEMP-Taste**– Erhöhen (+) oder verringern (–) Sie die Temperatur |
| 3 | **MEAL-Taste**– Das Garende für beide Kochzonen synchronisieren |
| 4 | **Anzeige – Zone 1**– Anzeige der Gartemperatur und -zeit für Zone 1 |
| 5 | **Anzeige – Zone 2**– Anzeige der Gartemperatur und -zeit für Zone 2 |
| 6 | **DUAL-Taste**– Alle Einstellungen von Kochzone 1 auf Kochzone 2 kopieren |
| 7 | **TIME-Taste**– Erhöhen (+) oder verringern (–) Sie die Garzeit |
| 8 | **START/STOP-Taste**– Starten oder Stoppen des Garvorgangs |
| 9 | **Taste 2**– Öffnet das Einstellungsmenü für Kochzone 2 |
| 10 | **Automatikprogramme**– POMMES • HÜHNCHENFLÜGEL • FISCH • BROT • STEAK • AUFTAUEN • PIZZA • DEHYDRATION |
| 11 | **Taste 1**– Öffnet das Einstellungsmenü für Kochzone 1 |
| 12 | **SHAKE-Taste**– Aktivieren Sie die Erinnerungsfunktion zum Schütteln oder Umrühren des Essens |



| Symbol | Beschreibung |
| --- | --- |
|  | **Gefahrensymbole–** Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin.<br>Lesen Sie die beigefügten Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie stets die darin enthaltenen Anweisungen. |
|  | **Weitere Informationen–** Weitere wichtige Hinweise. |
|  | **Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.** |
|  | **Vorsicht: Heiße Oberflächen!** |
|  | **Für den Einsatz in Lebensmitteln geeignet.** |
|  | **Wechselstrom (AC).** |

**Signalwörter**

Signalwörter weisen auf Gefahren hin, die auftreten, wenn die zugehörigen Hinweise nicht befolgt werden.

- **GEFAHR–** Hohes Risiko; die Nichtbefolgung von Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- **WARNUNG–** Mittleres Risiko; die Nichtbefolgung von Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- **ICH BENACHRICHTIGE–** Kann Sachschäden verursachen.

**Lieber Kunde,**

Vielen Dank für die Wahl des **Doppelkammer-Heißluftfritteuse** Mit diesem innovativen Gerät können Sie dank seiner zwei Kammern mit unabhängigen und synchronisierbaren Kochzonen im Handumdrehen komplette Mahlzeiten für sich und Ihre Familie zubereiten.

Mit der Funktion **DUAL** können Sie auf beiden Zonen die gleichen Einstellungen vornehmen und in der gleichen Zeit die doppelte Menge zubereiten – zum Beispiel bis zu 8 Portionen knusprige Pommes.

Mit der Funktion **MAHLZEIT** Stattdessen können Sie zwei verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Programmen, Zeiten und Temperaturen zubereiten: Beide sind gleichzeitig fertig, sodass Sie alles gleichzeitig servieren können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und hervorragende Ergebnisse mit Ihrer neuen Doppelkammer-Heißluftfritteuse.

---

**Informationen zur Gebrauchsanweisung**

## Über die Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Verwendung oder für andere Benutzer auf. Die Anleitung ist Bestandteil des Gerätes.

Der Hersteller und Importeur lehnen jede Verantwortung für Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der in diesem Dokument enthaltenen Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen entstehen.

### Anwendungsgebiete

- Das Gerät ist zum Grillen, Backen, Auftauen, Aufwärmen und Dörren von Lebensmitteln konzipiert.
- Es funktioniert ausschließlich mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Fett direkt in das Gerät, wie Sie es bei einer herkömmlichen Fritteuse tun würden.
- Es ist nicht für die Zubereitung flüssiger Gerichte wie Suppen, Soßen oder Eintöpfe geeignet.
- Es ist nur für den persönlichen Heimgebrauch bestimmt und sollte nicht für gewerbliche Zwecke oder in gemeinsam genutzten Umgebungen

wie Hotels, Bed & Breakfasts, Büros, Personalküchen oder ähnlichem verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß und wie in dieser Anleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Die Garantie deckt keine Ausfälle ab, die auf Missbrauch, Manipulation, Beschädigung oder Reparaturversuche zurückzuführen sind. Schäden, die durch normale Abnutzung entstehen, sind ebenfalls ausgeschlossen.

**Sicherheitswarnungen**

⚠ **WARNUNG**
Beachten Sie stets alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die dem Gerät beiliegen. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines Stromschlags, Brandes und/oder schwerer Verletzungen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden. **nur unter Aufsicht** oder nachdem Sie angemessene Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
- Kinder sollten niemals mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere sind vom Gerät und der Netzleitung fernzuhalten.

⚠ **WARNUNG: Heiße Oberflächen!**
Das Gerät und sein Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß.

- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb keine erhitzten Teile.
- Benutzen Sie während des Betriebs oder unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts nur die Griffe und das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder lagern.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißem Zubehör immer Ofenhandschuhe.

**Elektrische Sicherheit**

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lassen Sie sie nicht nass werden oder ins Wasser fallen: Stromschlaggefahr!
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder die Schubladen und stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter hinein. Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor und ersetzen Sie das Netzkabel nicht selbst. Wenn das Gerät, das Kabel oder das Zubehör beschädigt sind, dürfen diese nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem autorisierten Servicecenter repariert oder ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Befolgen Sie immer die Anweisungen im Abschnitt **Reinigung und Lagerung**.

**GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur im Innenbereich.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Sollte das Gerät mit eingestecktem Netzstecker ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, bevor Sie es wieder herausholen. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit eingestecktem Netzstecker aus dem Wasser zu ziehen. Lassen Sie es vor der erneuten Verwendung vom Hersteller, Kundendienst oder einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

**WARNUNG – Brandgefahr**

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen. Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab. Halten Sie die Lüftungsöffnungen stets frei, um Brände zu vermeiden.
- Im Brandfall: **nicht mit Wasser löschen**Ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

## ⚠WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Bewahren Sie Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf: Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist: Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebs oder beim Herausnehmen der Schubladen kann heißer Dampf austreten. Halten Sie Kopf und Hände vom Gefahrenbereich fern: Verbrühungsgefahr durch Dampf, Hitze oder Kondenswasser.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht: Verbrennungsgefahr.

## WARNUNG – Gefahr von Sachschäden

- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten oder Bauteilen kommt.
- Sollte während des Betriebs eine Störung auftreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker. In allen anderen Fällen schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie bei Gewitter oder Stromausfällen den Stecker des Geräts.
- Fassen Sie das Gerät beim Herausziehen des Steckers immer am Stecker an, niemals am Kabel.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Schützen Sie das Gerät vor Wärmequellen, offenen Flammen, Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung und Stößen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort bei Temperaturen zwischen 0 °C und 40 °C.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät oder das Netzkabel.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör des Herstellers, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten und Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Entnehmen oder Wenden von Lebensmitteln keine Küchenutensilien aus Metall oder scharfe Gegenstände, da diese die Auskleidung der Schubladen und Regale beschädigen können.

## Vor der ersten Verwendung

1. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Schubladen und Körbe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
2. Vor dem ersten Garvorgang das Gerät ohne Lebensmittel verwenden. Während dieses ersten Garvorgangs kann es aufgrund von

Rückständen der Schutzbeschichtung zu Rauch- und Geruchsbildung kommen.
    - Befolgen Sie die Anweisungen in den Kapiteln „Einrichtung“, „Verbindung und Verwendung“.
    - Stellen Sie die maximale Temperatur ein und lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten ohne Lebensmittel laufen (Programm AUFTAUEN).
3. Reinigen Sie Schubladen und Regale erneut, bevor Sie sie mit Lebensmitteln verwenden.

**Funktionen**

Das Gerät ist mit zwei unabhängigen Kochzonen ausgestattet.

- Für jede Zone können ein anderes Programm, eine andere Temperatur und eine andere Garzeit eingestellt werden.
- Mit der DUAL-Funktion werden alle Einstellungen (Zeit und Temperatur) von Zone 1 in Zone 2 repliziert.
- Mit der MEAL-Funktion wird lediglich das Garende synchronisiert, sodass verschiedene Speisen gleichzeitig fertig gegart werden können.
- Die beiden Zonen können unabhängig voneinander verwendet werden oder für kleine Mengen kann nur eine Zone verwendet werden.

---

**Programme**

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die entsprechende Taste. Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Programme:

- **POMMES FRITES**
  Temperatur: 200°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 20 Min. (einstellbar 1–60 Min.)
- **HÜHNERFLÜGEL**
  Temperatur: 190°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 15 Min. (einstellbar 1–60 Min.)
- **FISCH**
  Temperatur: 180°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 20 Min. (einstellbar 1–60 Min.)
- **BROT**
  Temperatur: 160°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 20 Min. (einstellbar 1–60 Min.)

- **STEAK**
  Temperatur: 200°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 10 Min. (einstellbar 1–60 Min.)
- **AUFTAUEN**
  Temperatur: 120°C (einstellbar 40–120°C) Garzeit: 10 Min. (einstellbar 10–60 Min.)
  *Hinweis: Reduzieren Sie die Garzeit gegebenenfalls, insbesondere bei Gebäck oder kleinen Speisen.*
- **PIZZA**
  Temperatur: 180°C (einstellbar 120–210°C) Garzeit: 15 Min. (einstellbar 1–60 Min.)
- **DEHYDRATION**
  Temperatur: 60°C (einstellbar 60–100°C) Garzeit: 8 h (einstellbar 1–24 h)

**Temperatur und Garzeit einstellen**

- Nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben, passen Sie die Temperatur mit den Tasten TEMP + / – an.
- Passen Sie die Garzeit mit den Tasten TIME + / – an.
- Um Werte schnell zu ändern, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.

**Synchronisierung der Kochzonen**

Es stehen zwei Synchronisierungsmodi zur Verfügung:

- **MEAL-Funktion**– ermöglicht Ihnen die Zubereitung zweier verschiedener Speisen mit unterschiedlichen Zeit- und Temperatureinstellungen, die jedoch gleichzeitig fertig gegart werden.
- **DUAL-Funktion**– ermöglicht Ihnen das Garen großer Mengen desselben Lebensmittels oder zweier Lebensmittel, die dieselbe Temperatur und Garzeit erfordern.

 Die Synchronisierung kann nicht während des Gerätebetriebs aktiviert werden.

**Automatische Erinnerungsfunktion (SHAKE)**

Dieses Modell verfügt über eine SHAKE-Erinnerungsfunktion, die Sie daran erinnert, Lebensmittel während des Kochens zu schütteln oder umzurühren.

- Nach der Hälfte der eingestellten Garzeit blinkt die SHAKE-Leuchte für ca. 2 Minuten und das Gerät gibt 2 akustische Signale (je 10 kurze Pieptöne) ab.
- Dies zeigt an, dass es Zeit ist, das Essen zu schütteln oder umzurühren.
- Durch Herausnehmen der Schublade wird der Garvorgang automatisch unterbrochen und das Display erlischt.
- Durch erneutes Einschieben der Schublade wird der Garvorgang an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
- Wenn Sie die Speisen nicht umrühren möchten, lassen Sie die Schublade eingesetzt: Der Garvorgang wird bis zum Ende des Programms normal fortgesetzt.

**Notiz:**

1. Wenn Sie die Automatikfunktion nicht nutzen möchten, können Sie nach der Programmauswahl auch manuell die SHAKE-Taste drücken.
2. Die Programme „Brot“ und „Pizza“ beinhalten keine automatische Erinnerung.

**Standby-Modus**

- Durch Drücken der POWER-Taste wird das Bedienfeld aktiviert.
- Bleibt das Gerät 10 Minuten lang ohne Bedienung inaktiv, wechselt es automatisch in den Standby-Modus.

**Tipps für optimale Ergebnisse**

- In den meisten Fällen ist kein Öl erforderlich, bei Bedarf reicht eine kleine Menge (2–3 Teelöffel).
- Durch die zirkulierende Heißluft können sich sehr leichte Speisereste lösen, ggf. mit Zahnstochern oder ähnlichen Gegenständen fixieren.
- Die Garzeit hängt von der Größe und Menge der Speisen sowie von der gewählten Temperatur ab. Im Allgemeinen geht das Garen schneller als im herkömmlichen Backofen: Beginnen Sie mit einer kürzeren Zeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf.
- Für ein gleichmäßiges Garen schütteln Sie das Essen gelegentlich oder wenden Sie es mit einer Plastik- oder Holzzange.
- Kontrollieren Sie das Gargut während des Garvorgangs. Ist es bereits fertig, schalten Sie das Gerät aus, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

## Einrichtung und Anschluss

### Warnhinweise

- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es intakt und in einwandfreiem Zustand ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Oberflächen: Die Belüftungsöffnungen an der Unterseite dürfen nicht blockiert werden.
- Lassen Sie auf allen Seiten ausreichend Platz. Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränke oder Schränke, da der Dampf diese beschädigen könnte.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, die den technischen Spezifikationen entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich bleiben, um bei Bedarf eine schnelle Trennung des Netzsteckers zu ermöglichen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Schließen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten mit hoher Wattzahl an eine Mehrfachsteckdose an, um Überlastung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt und nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängt.
- Quetschen, knicken oder legen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.

### Installationsphasen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche (z. B. eine Küchenarbeitsplatte).
    - Halten Sie auf jeder Seite mindestens 20 cm und nach oben 50 cm Freiraum ein.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie es in eine Steckdose.

### Verwendung

Mit diesem Gerät können Sie alle Gerichte zubereiten, die für einen herkömmlichen Umluftofen geeignet sind. Für optimale Ergebnisse beachten Sie den Abschnitt „Tipps“.

### Warnhinweise zur Anwendung

- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Gerät und die Außenseite der Schubladen sauber und trocken sind.

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden am Stück (Ausnahme: Programm DEHYDRATION).
- Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es leer ist (außer während der ersten Einlaufzeit).
- Legen Sie keine in Frischhaltefolie oder Plastiktüten eingewickelten Lebensmittel hinein.
- Vermeiden Sie, dass Lebensmittel mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Überfüllen Sie die Schubladen nicht: Für eine ausreichende Luftzirkulation füllen Sie sie maximal zu 1/3 ihres Fassungsvermögens.
- Achten Sie darauf, dass Sie öl- oder fetthaltige Speisen nicht überhitzen, da diese Feuer fangen könnten.
- Stellen Sie heiße Schubladen nach Gebrauch immer auf eine hitzebeständige Unterlage.

**Notiz:**Ein Vorheizen des Gerätes ist nicht notwendig.

**Kochvorgang**

1. **Vorbereiten** Lebensmittel zum Kochen.
2. Um die Luftzirkulation zu nutzen, stecken Sie die Ablageböden in die Schubladen und stellen Sie diese auf die Silikonfüße.
3. **Das Essen anrichten** in den Schubladen, getrennt nach Art.
    - Für kleine Mengen kann eine einzelne Schublade verwendet werden.
    - Sie können auch ein kleines Backblech verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten).
    - **Bei Dehydration:** Verteilen Sie eine Schicht Lebensmittel direkt auf dem Boden der Schublade, setzen Sie den Grillrost ein und legen Sie eine zweite Schicht darauf.
4. Setzen Sie die Schublade(n) in die Kammer(n) ein.
5. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Bedienfeld zu aktivieren.
    - Standardmäßig öffnet sich der Einstellmodus Kochzone 1.
    - Um zur Kochzone 2 zu wechseln, drücken Sie die Taste 2.
6. Wählen Sie ein Programm aus und passen Sie bei Bedarf Temperatur und Zeit mit den + / – Tasten an.
7. Wenn Sie nur eine Schublade verwenden, fahren Sie mit Schritt 9 fort.
    - Wenn beide Schubladen voll sind:a) Drücken Sie die DUAL-Taste, um die Einstellungen von Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren.b) Oder drücken Sie die Taste 2, wählen Sie ein Programm für Zone 2 und passen Sie es gegebenenfalls an.
8. Wenn die beiden Zonen unterschiedliche Einstellungen haben, aber gleichzeitig fertig werden müssen, drücken Sie die Taste MEAL. Andernfalls können Sie diesen Schritt überspringen.

9. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Kochen zu beginnen.
    - Bei aktiver MEAL-Funktion startet zuerst die Zone mit der längsten Garzeit.
    - Die andere Zone startet später (Piepton), wenn die verbleibenden Zeiten gleich sind.
    - Bis dahin erscheint auf dem Display das Wort „Hold“.
10. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt. Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und das Wort „End“ erscheint.
11. Nehmen Sie die Schublade(n) heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

    ⚠ Stellen Sie die Wärmeschublade niemals auf das Gerät.
12. Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Nehmen Sie Lebensmittel aus der/den Schublade(n).
14. Lassen Sie die Schubladen und Regale vor der Reinigung abkühlen (siehe Abschnitt „Reinigung und Lagerung“).

**Kurze Pause im Kochvorgang**

- Für **pausieren** Kochen (zum Beispiel zum Mischen oder Hinzufügen von Zutaten), entfernen Sie die Schublade.
- Der **Countdown** es stoppt für beide Zonen (wenn synchronisiert).
- Sobald die Schublade wieder eingesetzt ist, **wird automatisch fortgesetzt** von dort, wo es aufgehört hat.

**Manuelles Stoppen einer Kochzone**

- Um das Kochen in einer Zone zu beenden, drücken Sie die **Taste 1** oder die **Taste 2** um den entsprechenden Einstellmodus aufzurufen.
- Drücken Sie dann die **START/STOP-Taste**.
- Der Text erscheint auf dem Display der ausgewählten Zone **"Ende"**.
- Der andere Kochbereich **funktioniert weiterhin normal**.

**Zubereitungsmenge**

Zur Orientierung zeigt die folgende Tabelle Portionsgrößen für verschiedene Lebensmittel:

| Essen | Menge pro Portion |
|---|---|
| Pommes frites | 125 Gramm |
| Kartoffelecken | 150–200 Gramm |
| Gemüse | 200 g / ca. 1 Handvoll |
| Fisch | 250 g oder 6 Stück |

| Essen | Menge pro Portion |
|---|---|
| Frühlingsrollen | 160 g oder 6 Stück |
| Nuggets | 120 g oder 6 Stück |
| Hähnchenschenkel | 370 g / 1–2 Stück |
| Hühnerflügel | 480 g oder 6 Stück |

## Reinigung und Lagerung

**WARNUNG:**
• Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallutensilien: Diese könnten die Oberflächen beschädigen.

**Reinigungsschritte:**

1. Reinigen Sie Regale und Schubladen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine.

- Um die Lebensdauer zu verlängern, wird Handwäsche empfohlen.
- Bei hartnäckigen Rückständen vor der Reinigung in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen.

2. Reinigen Sie bei Bedarf die Außenseite des Geräts, die Garräume und die Heizelemente mit einem sauberen, feuchten Tuch.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Das Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.

3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
4. Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

## Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, prüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

⚠Versuchen Sie niemals, Geräte selbst zu reparieren.

**Problem: Das Gerät funktioniert nicht**

- Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt → Stecken Sie den Stecker richtig ein.
- Die Steckdose ist defekt → Versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose.
- Keine Netzspannung → Netzanschlusssicherung prüfen.
- Die Schubladen sind nicht richtig eingesetzt → Schieben Sie die Schublade vollständig in die Kammer ein.
- Die Sicherung hat ausgelöst, weil zu viele Geräte an den gleichen Stromkreis angeschlossen sind. → Anzahl der angeschlossenen Geräte reduzieren.

**Problem: Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart**

- Die Schublade ist zu voll → Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge, füllen Sie die Schublade maximal zu 1/3.
- Die Lebensmittel werden gestapelt → Gleichmäßig verteilen und gelegentlich umrühren.
- Verschiedene Lebensmittel wurden in derselben Schublade zu unterschiedlichen Zeiten oder Temperaturen gegart. → Trennen Sie die Lebensmittel und verteilen Sie sie auf die beiden Schubladen. Stellen Sie das richtige Programm, die richtige Temperatur und die richtige Zeit ein. Mit der MEAL-Funktion werden sie gleichzeitig fertig.

**Problem: Garzeit zu kurz oder Temperatur zu niedrig**

- Erhöhen Sie die Garzeit oder Temperatur.

**Problem: Frische Pommes nicht knusprig**

- Die Kartoffeln enthalten zu viel Wasser. → Schneiden Sie sie in dünnere Stücke, tupfen Sie sie mit Küchenpapier trocken und beträufeln Sie sie mit Öl. Verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Grill.

**Problem: Unangenehmer Geruch oder Rauch während der Nutzung**

- Das Gerät ist verschmutzt → Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“.
- Erstgebrauch → Während der ersten Zyklen ist ein vorübergehender Geruch normal, der nach einigen Anwendungen verschwindet.
- Es wurde zu viel Öl oder Fett verwendet → Überschüssiges Öl oder Fett entfernen.

## Entsorgung



- Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien umweltgerecht. Führen Sie diese nach Möglichkeit dem Recycling zu.
- Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).
- Entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll.
- Bringen Sie es zu einer behördlich zugelassenen Sammelstelle oder einem spezialisierten Entsorgungsunternehmen, um eine umweltgerechte Verwertung und Entsorgung zu gewährleisten.

## Technische Daten

- Stromversorgung: 220–240 V~ 50–60 Hz
- Leistungsaufnahme: 2700 W
- Schutzklasse: I
- Fassungsvermögen: max. 8 L (4 L pro Schublade)
- Temperaturbereich: 40–210 °C
- Garzeit: 1–60 Min. (Programm DEHYDRATION: 1–24 Std.)



# FRANÇAIS



**AVIS IMPORTANT**
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

**Articles fournis**

- 1 × Friteuse à air chaud à double chambre
- 2 × Tiroirs
- 2 × Étagère
- 1 × Manuel d'instructions

Vérifiez que le colis est complet et que tous les composants sont intacts et exempts de dommages liés au transport.

Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement le service client.

Retirez tous les films protecteurs, autocollants ou matériaux d’emballage de l’appareil.

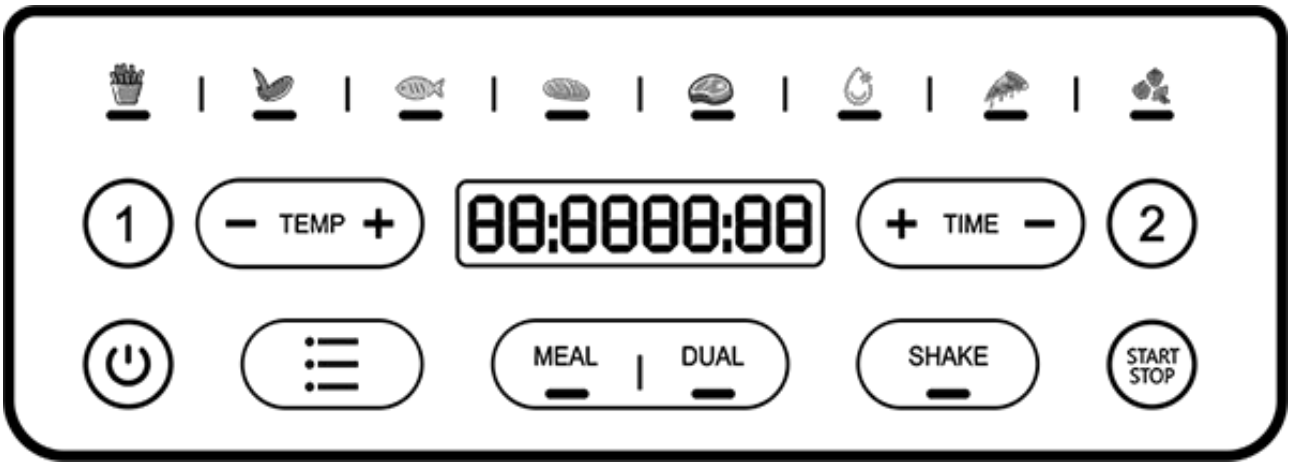
Ne retirez jamais la plaque d’identification ni les étiquettes d’avertissement.

## Présentation du produit

| NON. | Description |
|---|---|
| 1 | Panneau de contrôle |
| 2 | Étagère |
| 3 | Tiroir |
| 4 | Poignée |
| 5 | Ouvertures de ventilation |
| 6 | Chambre avec élément chauffant (zone de cuisson) |

## Panneau de contrôle

| NON. | Description |
|---|---|
| 1 | **bouton POWER–** Allume/éteint l'appareil ; quitte toutes les fonctions |
| 2 | **bouton TEMP–** Augmenter (+) ou diminuer (–) la température |
| 3 | **bouton REPAS–** Synchroniser la fin de cuisson pour les deux zones de cuisson |
| 4 | **Affichage – Zone 1–** Afficher la température et le temps de cuisson pour la zone 1 |
| 5 | **Affichage – Zone 2–** Afficher la température et le temps de cuisson pour la zone 2 |
| 6 | **Bouton DOUBLE–** Copier tous les réglages de la zone de cuisson 1 vers la zone de cuisson 2 |
| 7 | **bouton TIME–** Augmenter (+) ou diminuer (–) le temps de cuisson |
| 8 | **bouton START/STOP–** Démarrer ou arrêter le processus de cuisson |
| 9 | **Bouton 2–** Ouvre le menu des paramètres de la zone de cuisson 2 |
| 10 | **Programmes automatiques–** FRITES • AILES DE POULET • POISSON • PAIN • STEAK • DÉCONGÉLATION • PIZZA • DÉSHYDRATATION |
| 11 | **Bouton 1–** Ouvre le menu des paramètres de la zone de cuisson 1 |
| 12 | **bouton SHAKE–** Activer la fonction de rappel pour secouer ou remuer les aliments |



| Symbole | Description |
| --- | --- |
|  | **Symboles de danger–** Ces symboles indiquent des risques possibles.<br>Lisez attentivement les consignes de sécurité ci-jointes et suivez toujours les instructions données. |
|  | **Informations Complémentaires–** Notes importantes supplémentaires. |
|  | **Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.** |
|  | **Attention : surfaces chaudes !** |
|  | **Convient à un usage alimentaire.** |
|  | **Courant alternatif (CA).** |

**Mots-clés**

Les mots d'avertissement indiquent les dangers qui surviendront si les instructions associées ne sont pas suivies.

- **DANGER–** Risque élevé ; le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort.
- **AVERTISSEMENT–** Risque moyen ; le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort.
- **JE NOTIFIE–** Peut causer des dommages matériels.

**Cher client,**

Merci d'avoir choisi le **friteuse à air chaud à double chambre** Cet appareil innovant vous permet de préparer des repas complets pour vous et votre famille en un rien de temps, grâce à ses deux chambres avec zones de cuisson indépendantes et synchronisables.

Avec la fonction **DOUBLE**, vous pouvez appliquer les mêmes réglages aux deux zones et cuire le double de quantité en même temps — par exemple, jusqu'à 8 portions de frites croustillantes.

Avec la fonction **REPAS** Au lieu de cela, vous pouvez cuisiner deux plats différents avec des programmes, des temps et des températures distincts : les deux seront prêts en même temps, vous pourrez donc tout servir en même temps.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et d’excellents résultats avec votre nouvelle friteuse à air à double chambre.

---

**Informations sur les instructions d'utilisation**

## À propos du manuel d'instructions

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure ou pour d'autres utilisateurs. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité pour tout dommage résultant du non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation contenues dans ce document.

### Utilisation prévue

- L'appareil est conçu pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- Elle fonctionne exclusivement à l'air chaud. N'ajoutez pas d'huile ou de matière grasse directement dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse traditionnelle.
- Il ne convient pas à la préparation de plats liquides tels que des soupes, des sauces ou des ragoûts.

- Il est destiné à un usage personnel domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou dans des environnements partagés tels que des hôtels, des chambres d'hôtes, des bureaux, des cuisines du personnel ou similaires.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné et conformément aux instructions de ce manuel. Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme.
- La garantie ne couvre pas les pannes dues à une mauvaise utilisation, une altération, des dommages ou des tentatives de réparation. Les dommages résultant de l'usure normale sont également exclus.

**Avertissements de sécurité**

⚠ **AVERTISSEMENT**
Respectez toujours les avertissements de sécurité, les instructions, les illustrations et les données techniques fournis avec l'appareil. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, **seulement sous surveillance** ou après avoir reçu des instructions adéquates sur l'utilisation en toute sécurité et avoir compris les risques associés.
- Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠ **ATTENTION : Surfaces chaudes !**
L'appareil et ses accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation.

- Ne touchez pas les pièces chauffées pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Utilisez uniquement les poignées et le panneau de commande pendant le fonctionnement de l'appareil ou immédiatement après l'avoir éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des accessoires chauds.

**Sécurité électrique**

- Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les mouiller ni les laisser tomber dans l'eau : risque de choc électrique !
- Ne versez pas de liquides (par exemple, de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs, et n'y placez pas de récipients contenant du liquide. L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il est sans surveillance, avant de le transporter ou de le nettoyer.
- Ne modifiez pas l'appareil et ne remplacez pas le cordon d'alimentation vous-même. Si l'appareil, le cordon ou les accessoires sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés uniquement par le fabricant, son service client ou un centre de service agréé afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- Suivez toujours les instructions de la section **Nettoyage et stockage**.

 **DANGER – Risque de choc électrique**

- Utiliser et stocker l'appareil uniquement à l'intérieur.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil dans des endroits très humides.
- Si l'appareil tombe dans l'eau alors qu'il est branché, débranchez-le immédiatement avant de le récupérer. N'essayez jamais de le sortir de l'eau tant qu'il est branché. Avant de le réutiliser, faites-le vérifier par le fabricant, le service client ou un centre de réparation agréé.
- Ne touchez jamais l’appareil ou le cordon d’alimentation avec les mains mouillées lorsqu’il est branché sur le secteur.

 **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie**

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances combustibles. Ne placez pas de matériaux inflammables (par exemple, carton, papier, plastique) sur ou à l'intérieur de l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation soient toujours dégagées afin d'éviter tout incendie.
- En cas d'incendie: **ne pas éteindre avec de l'eau**Étouffez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.

## ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux: risque d'étouffement.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit toujours hors de portée des jeunes enfants et des animaux : risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement ou lors du retrait des tiroirs. Tenez la tête et les mains éloignées de la zone dangereuse : risque de brûlure par la vapeur, la chaleur ou la condensation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement : risque de brûlures.

## AVERTISSEMENT – Risque de dommages matériels

- Assurez-vous que la vapeur qui s'échappe n'entre pas en contact direct avec des appareils ou des composants électriques.
- En cas de dysfonctionnement pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil. Dans tous les autres cas, éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Débranchez l’appareil en cas d’orage ou de panne de courant.
- Lorsque vous débranchez l’appareil, saisissez toujours la fiche et jamais le cordon.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l’appareil par le cordon d’alimentation.
- Protégez l’appareil des sources de chaleur, des flammes nues, de l’humidité, de la lumière directe du soleil et des chocs.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec à une température comprise entre 0°C et 40°C.
- Ne placez jamais d’objets sur l’appareil ou sur le cordon d’alimentation.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour garantir un fonctionnement correct et éviter tout dommage.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni d'objets tranchants pour retirer ou retourner les aliments, car ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des étagères.

## Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Nettoyez les tiroirs et les paniers avec de l'eau tiède et un détergent doux, ou mettez-les au lave-vaisselle.
2. Avant la première cuisson, utilisez l'appareil à vide. Durant ce cycle initial, de la fumée ou des odeurs peuvent se dégager du fait des résidus du revêtement protecteur.

    - Suivez les instructions des chapitres Configuration, Connexion et Utilisation.
    - Réglez la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 10 minutes sans aliment (programme DÉCONGÉLATION).
3. Nettoyez à nouveau les tiroirs et les étagères avant de les utiliser avec des aliments.

**Fonctions**

L'appareil est équipé de deux zones de cuisson indépendantes.

- Chaque zone peut être réglée avec un programme, une température et un temps de cuisson différents.
- Avec la fonction DUAL, tous les réglages (temps et température) de la zone 1 sont répliqués dans la zone 2.
- Avec la fonction REPAS, seule la fin de cuisson est synchronisée, afin que différents aliments puissent finir de cuire en même temps.
- Les deux zones peuvent être utilisées indépendamment ou, pour de petites quantités, une seule zone peut être utilisée.

---

**Programmes**

Pour sélectionner un programme, appuyez sur le bouton correspondant. L'appareil dispose de 8 programmes préréglés :

- **FRITES**
  Température : 200°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 20 min (réglable 1–60 min)
- **AILES DE POULET**
  Température : 190°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 15 min (réglable 1–60 min)
- **POISSON**
  Température : 180°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 20 min (réglable 1–60 min)
- **PAIN**
  Température : 160°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 20 min (réglable 1–60 min)
- **STEAK**
  Température : 200°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 10 min (réglable 1–60 min)

- **DÉGIVRAGE**
  Température : 120°C (réglable 40–120°C) Temps de cuisson : 10 min (réglable 10–60 min)
  *Remarque : Réduisez le temps de cuisson si nécessaire, en particulier pour les pâtisseries ou les petits articles.*
- **PIZZA**
  Température : 180°C (réglable 120–210°C) Temps de cuisson : 15 min (réglable 1–60 min)
- **DÉSHYDRATATION**
  Température : 60°C (réglable de 60 à 100°C) Temps de cuisson : 8 h (réglable de 1 à 24 h)

**Réglage de la température et du temps de cuisson**

- Après avoir sélectionné un programme, réglez la température avec les boutons TEMP + / –.
- Réglez le temps de cuisson avec les boutons TIME + / –.
- Pour modifier rapidement les valeurs, appuyez et maintenez enfoncé le bouton correspondant.

**Synchronisation des zones de cuisson**

Il existe deux modes de synchronisation disponibles :

- **Fonction REPAS**– vous permet de préparer deux aliments différents avec des réglages de temps et de température différents, mais en terminant la cuisson en même temps.
- **Fonction DOUBLE**– permet de cuire de grandes quantités du même aliment ou deux aliments qui nécessitent la même température et le même temps de cuisson.

La synchronisation ne peut pas être activée pendant que l'appareil fonctionne.

**Fonction de rappel automatique (SHAKE)**

Ce modèle dispose d'une fonction de rappel SHAKE, qui vous rappelle de secouer ou de remuer les aliments pendant la cuisson.

- A mi-cuisson, le voyant SHAKE clignote pendant environ 2 minutes et l'appareil émet 2 signaux sonores (10 bips courts chacun).
- Cela indique qu’il est temps de secouer ou de remuer les aliments.
- En retirant le tiroir, la cuisson est automatiquement interrompue et l'écran s'éteint.

- En réinsérant le tiroir, la cuisson reprend là où elle a été interrompue.
- Si vous ne souhaitez pas remuer les aliments, laissez le tiroir inséré : la cuisson se poursuivra normalement jusqu'à la fin du programme.

**Note:**

1. Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction automatique, vous pouvez appuyer manuellement sur le bouton SHAKE après avoir sélectionné un programme.
2. Les programmes Pain et Pizza n'incluent pas le rappel automatique.

**Mode veille**

- En appuyant sur le bouton POWER, le panneau de commande s'active.
- Si l'appareil reste inactif pendant 10 minutes sans aucune opération, il passe automatiquement en mode veille.

**Conseils pour obtenir les meilleurs résultats**

- Dans la plupart des cas, aucune huile n’est nécessaire ; si nécessaire, une petite quantité (2 à 3 cuillères à café) suffit.
- Des morceaux d'aliments très légers peuvent être délogés par l'air chaud en circulation : si nécessaire, fixez-les avec des cure-dents ou des objets similaires.
- Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments, ainsi que de la température sélectionnée. En général, la cuisson est plus rapide qu'au four traditionnel : commencez par un temps plus court et augmentez-le si nécessaire.
- Pour une cuisson uniforme, secouez les aliments de temps en temps ou retournez-les avec des pinces en plastique ou en bois.
- Vérifiez toujours les aliments pendant la cuisson. Si la cuisson est déjà terminée, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas terminé.

**Installation et connexion**

**Avertissements**

- Vérifiez l'état de l'appareil et du cordon d'alimentation avant chaque utilisation. N'utilisez l'appareil que s'il est intact et en parfait état de fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces molles : les ouvertures d'aération situées sur le fond ne doivent pas être obstruées.
- Laissez suffisamment d'espace de chaque côté. Ne placez pas l'appareil sous les meubles de cuisine ou les placards, car la vapeur pourrait les endommager.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise correctement installée et conforme aux spécifications techniques. La prise doit rester facilement accessible pour permettre un débranchement rapide si nécessaire.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne branchez pas cet appareil sur une prise multiple avec d'autres appareils de forte puissance afin d'éviter toute surcharge et tout risque d'incendie.
- Positionnez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne présente pas de risque de trébuchement et qu'il ne pende pas sur le bord du plan de travail.
- Ne pas écraser, plier ou placer le cordon sur des bords tranchants et ne pas le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.

**Phases d'installation**

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, propre, plane et résistante à la chaleur (par exemple un plan de travail de cuisine).
    - Gardez au moins 20 cm d'espace libre de chaque côté et 50 cm d'espace libre au-dessus.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise de courant.

**Usage**

Cet appareil permet de préparer tout plat adapté à un four à chaleur tournante traditionnel. Pour un résultat optimal, consultez la section Conseils.

**Précautions d'emploi**

- Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur des tiroirs sont propres et secs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 4 heures consécutives (exception : programme DÉSHYDRATATION).
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (sauf pendant la période initiale de « rodage »).
- Ne placez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire ou des sacs en plastique.
- Évitez que les aliments entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas excessivement les tiroirs : pour une bonne circulation de l'air, remplissez-les au maximum à 1/3 de leur capacité.
- Faites attention à ne pas surchauffer les aliments contenant de l'huile ou de la graisse : ils pourraient prendre feu.
- Après utilisation, placez toujours les tiroirs chauffants sur une surface résistante à la chaleur.

**Note:**Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

**Processus de cuisson**

1. **Préparer** nourriture pour cuisiner.
2. Pour utiliser la circulation de l'air, insérez les étagères dans les tiroirs et placez-les sur les pieds en silicone.
3. **Disposer la nourriture** dans les tiroirs, en les séparant par type.
    - Pour les petites quantités, un seul tiroir peut être utilisé.
    - Vous pouvez également utiliser une petite plaque de cuisson (non fournie).
    - **Pour la déshydratation:** Étalez une couche d'aliments directement sur le fond du tiroir, insérez la grille et placez une deuxième couche par-dessus.
4. Insérez le(s) tiroir(s) dans la(les) chambre(s).
5. Appuyez sur le bouton POWER pour activer le panneau de commande.
    - Par défaut, le mode de réglage de la zone de cuisson 1 s'ouvre.
    - Pour passer à la zone de cuisson 2, appuyez sur le bouton 2.
6. Sélectionnez un programme et, si nécessaire, ajustez la température et la durée avec les boutons + / –.
7. Si vous n'utilisez qu'un seul tiroir, passez à l'étape 9.
    - Si les deux tiroirs sont pleins :a) Appuyez sur le bouton DUAL pour copier les réglages de la zone 1 vers la zone 2.b) Ou appuyez sur le bouton 2, choisissez un programme pour la zone 2 et ajustez-le si nécessaire.
8. Si les deux zones ont des réglages différents mais doivent être terminées ensemble, appuyez sur le bouton REPAS. Sinon, ignorez cette étape.
9. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
    - Lorsque la fonction REPAS est active, la zone avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier.
    - L'autre zone démarre plus tard (bip), lorsque les temps restants sont égaux.
    - Jusqu'à ce moment-là, le mot « hold » apparaît sur l'écran.
10. Le temps restant est visible sur l'écran. À la fin du minuteur, un bip retentit et le mot « Fin » apparaît.
11. Retirez le(s) tiroir(s) et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.

    ⚠ Ne placez jamais le tiroir chauffant sur l'appareil.
12. Éteignez l'appareil avec le bouton POWER et débranchez-le de la prise.
13. Retirez les aliments du ou des tiroirs.
14. Laissez refroidir les tiroirs et les étagères avant de les nettoyer (voir la section Nettoyage et rangement).

**Courte pause dans le processus de cuisson**

- Pour **faire une pause**cuisson (par exemple pour mélanger ou ajouter des ingrédients), retirez le tiroir.
- Le **compte à rebours** il s'arrête pour les deux zones (si synchronisées).
- Une fois le tiroir réinséré, la cuisson **reprend automatiquement** là où il s'était arrêté.

**Arrêter manuellement une zone de cuisson**

- Pour arrêter la cuisson dans une zone, appuyez sur la touche **bouton 1** ou le **bouton 2**pour appeler le mode de réglage correspondant.
- Appuyez ensuite sur la touche **bouton START/STOP**.
- Le texte apparaît sur l'écran de la zone sélectionnée **"Fin"**.
- L'autre espace de cuisson **continue de fonctionner normalement**.

**Quantité de préparation**

À titre indicatif, le tableau suivant indique les tailles des portions pour différents aliments :

| Nourriture | Quantité par portion |
|---|---|
| frites | 125 grammes |
| Quartiers de pommes de terre | 150–200 grammes |
| Légumes | 200 g / environ 1 poignée |
| Poisson | 250 g ou 6 pièces |
| Rouleaux de printemps | 160 g ou 6 pièces |
| pépites | 120 g ou 6 pièces |
| Cuisses de poulet | 370 g / 1–2 pièces |
| Ailes de poulet | 480 g ou 6 pièces |

**Nettoyage et stockage**

**AVERTISSEMENT:**
• N’utilisez pas de détergents abrasifs, de tampons à récurer ou d’ustensiles métalliques pour le nettoyage : ils pourraient endommager les surfaces.

**Étapes de nettoyage :**

1. Lavez les étagères et les tiroirs avec de l’eau tiède et un détergent doux ou au lave-vaisselle.

- Pour prolonger sa durée de vie, il est recommandé de le laver à la main.
- Pour les résidus tenaces, trempez-les dans de l'eau tiède avec du détergent avant de nettoyer.

2. Si nécessaire, nettoyez l'extérieur de l'appareil, les chambres de cuisson et les éléments chauffants avec un chiffon propre et humide.

- Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.

3. Laissez sécher complètement toutes les pièces ou séchez-les avec un chiffon doux.
4. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

**Dépannage**

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez les points suivants avant de contacter le service client.

⚠ N’essayez jamais de réparer les appareils vous-même.

**Problème : L'appareil ne fonctionne pas**

- La fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement → Insérez la fiche correctement.
- La prise est défectueuse → Essayez une autre prise.
- Pas de tension secteur → Vérifiez le fusible de raccordement au secteur.
- Les tiroirs ne sont pas insérés correctement → Insérez complètement le tiroir dans la chambre.
- Le fusible a sauté car trop d'appareils sont connectés au même circuit → Réduisez le nombre d'appareils connectés.

**Problème : les aliments ne sont pas cuits uniformément**

- Le tiroir est trop plein → Réduisez la quantité de nourriture, remplissez le tiroir au maximum à 1/3.
- Les aliments sont empilés → Répartissez-les uniformément et remuez de temps en temps.

- Différents aliments ont été cuits à des temps ou températures différents dans le même tiroir. → Séparez-les et répartissez-les entre les deux tiroirs. Réglez le programme, la température et la durée appropriés. Grâce à la fonction REPAS, ils termineront la cuisson en même temps.

**Problème : Temps de cuisson trop court ou température trop basse**

- Augmenter le temps ou la température de cuisson.

**Problème : les frites fraîches ne sont pas croustillantes**

- Les pommes de terre contiennent trop d'eau. → Coupez-les en morceaux plus fins, séchez-les avec du papier absorbant et arrosez-les d'huile. Répartissez-les uniformément sur le gril.

**Problème : Odeur désagréable ou fumée pendant l'utilisation**

- L'appareil est sale → Suivez les instructions de la section Nettoyage et rangement.
- Première utilisation → Une odeur temporaire est normale lors des premiers cycles, qui disparaît après quelques utilisations.
- Trop d’huile ou de graisse a été utilisée → Retirez l’excédent d’huile ou de graisse.

**Élimination**



- Éliminez tous les matériaux d'emballage de manière écologique. Dans la mesure du possible, recyclez-les.
- Cet appareil est soumis à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- Ne jetez pas l’appareil avec les ordures ménagères.
- Apportez-le à un centre de collecte officiellement agréé ou à une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets, afin de garantir un recyclage et une élimination respectueux de l'environnement.

## Données techniques

- Alimentation : 220–240 V~ 50–60 Hz
- Consommation électrique : 2700 W
- Classe de protection : I
- Capacité : max. 8 L (4 L par tiroir)
- Plage de température : 40–210 °C
- Temps de cuisson : 1 à 60 min (programme DÉSHYDRATATION : 1 à 24 h)



**المشكلة: رقائق البطاطس الطازجة ليست مقرمشة**

- تحتوي البطاطس على كمية كبيرة من الماء.
قطّع البطاطس إلى قطع أرق. جففها بورق المطبخ، ثم أضف كمية صغيرة من زيت الطهي.
وزع قطع البطاطس بالتساوي على الرف.

**المشكلة: رائحة كريهة أو دخان أثناء الاستخدام**

- الجهاز متسخ.
اتبع التعليمات الواردة في قسم **التنظيف والتخزين**.
- يتم استخدام الجهاز لأول مرة.
قد تظهر رائحة مؤقتة عند استخدام الأجهزة الجديدة لأول مرة. ستختفي هذه الرائحة بعد عدة مرات من الاستخدام.
- تم استخدام كمية زائدة من الزيت أو الدهون.
قم بإزالة أي زيت أو دهون زائدة.

**التخلص**

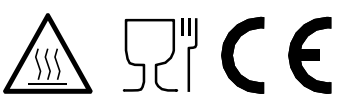




- تخلص من جميع مواد التغليف بطريقة صديقة للبيئة. قم بإعادة تدوير المواد حيثما أمكن ذلك.
- يخضع هذا الجهاز للتوجيه الأوروبي 19/2012 EU/بشأن النفايات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.
- بدلاً من ذلك، اصطحبه إلى نقطة تجميع معتمدة رسميًا أو شركة للتخلص من النفايات لإعادة التدوير والتخلص منه بطريقة مسؤولة بيئيًا.

## البيانات الفنية

- مصدر الطاقة: 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز
- استهلاك الطاقة: 2700 واط
- فئة الحمايةC :
- السعة: 8 لتر كحد أقصى (4 لتر لكل درج)
- نطاق درجة الحرارة: 40-210 درجة مئوية
- وقت الطهي: 1–60 دقيقة *((برنامج التجفيف 1–24 ساعة)*



- لا تستخدم منظفات حادة أو كاشطة أو إسفنجات تنظيف أو أدوات معدنية على الجهاز. فقد تتلف الأسطح.

**الخطوات**

1. نظف الرفوف والأدراج بالماء الدافئ ومنظف معتدل أو في غسالة الأطباق. للحصول على أفضل متانة، اغسلها يدويًا كلما أمكن ذلك.
   - لإزالة البقع الصعبة، انقعها في ماء دافئ مع منظف قبل التنظيف.
2. امسح السطح الخارجي وغرف الطهي وعناصر التسخين بقطعة قماش نظيفة ومبللة إذا لزم الأمر.
   - لا تغمر الجهاز في الماء ولا تنظفه في غسالة الأطباق.
3. اترك جميع الأجزاء تجف تمامًا أو جففها بقطعة قماش ناعمة.
4. عند عدم استخدام الجهاز لفترات طويلة، قم بتخزينه في مكان نظيف وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات.

**استكشاف الأعطال**

إذا كان الجهاز لا يعمل بشكل صحيح، تحقق من النقاط التالية قبل الاتصال بخدمة العملاء.

⚠ لا تحاول أبدًا إصلاح الأجهزة الكهربائية بنفسك.

**المشكلة: الجهاز لا يعمل**

- لم يتم توصيل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
  أدخل القابس بشكل صحيح.
- المقبس معطل.
  جرب مقبسًا آخر.
- لا يوجد جهد كهربائي.
  تحقق من مصهر توصيل التيار الكهربائي.
- الأدراج غير موصولة بشكل صحيح.
  ادفع الدرج بالكامل إلى داخل الحجرة.
- انقطع التيار الكهربائي بسبب توصيل عدد كبير جدًا من الأجهزة بنفس الدائرة الكهربائية.
  قلل عدد الأجهزة المتصلة بالدائرة.

**المشكلة: الطعام لا ينضج بشكل متساوٍ**

- الدرج ممتلئ بشكل زائد.
  قلل كمية الطعام. لا تملأ الدرج بأكثر من ثلث سعته.
- الطعام مكدس فوق بعضه البعض.
  افرد الطعام وقلّبه من حين لآخر.
- تم طهي أطعمة مختلفة بزمن طهي أو درجات حرارة متفاوتة في نفس الدرج.
  افصل الأطعمة ووزعها على كلا الدرجين. اضبط البرنامج والدرجة الحرارة والوقت المناسبين لكل منها. باستخدام **وظيفةMEAL** ، ستنتهي جميعها في نفس الوقت.

**المشكلة: وقت الطهي المحدد كان قصيرًا جدًا أو درجة الحرارة منخفضة جدًا**

- قم بزيادة وقت الطهي أو درجة الحرارة.

12. أوقف تشغيل الجهاز باستخدام زر **POWER الطاقة)** وافصله من المقبس.
13. أخرج الطعام من الدرج (الأدراج).
14. اترك الأدراج والرفوف تبرد قبل تنظيفها (انظر **التنظيف والتخزين**).

---

**إيقاف عملية الطهي مؤقتًا**

- لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا (على سبيل المثال، للتقليب أو إضافة المكونات)، ما عليك سوى سحب الدرج.
- يتوقف العد التنازلي لكلا منطقتي الطهي (إذا كانتا متزامنتين) ويستأنف تلقائيًا بمجرد إعادة إدخال الدرج.

---

**إيقاف منطقة الطهي يدويًا**

- لإيقاف الطهي في منطقة واحدة، اضغط على **الزر 1** أو **الزر 2** لفتح وضع الإعداد.
- ثم اضغط على زر **START/STOP بدء/إيقاف)**.
- تظهر كلمة "End" على شاشة المنطقة المحددة.
- تستمر منطقة الطهي الأخرى في العمل.

**كمية التحضير**

كإرشاد، يوضح الجدول التالي أحجام الحصص لمختلف الأطعمة:

| الطعام | الكمية لكل حصة |
|---|---|
| رقائق البطاطس | 125 |
| شرائح البطاطس | 150-200 غ |
| الخضروات | 200 غرام / حوالي حفنة واحدة |
| سمك | 250 غرام أو 6 قطع |
| لفائف الربيع الصغيرة | 160 غرام أو 6 قطع |
| ناجتس | 120 غرام أو 6 قطع |
| أفخاذ دجاج | 370 غرام / 1-2 قطعة |
| أجنحة دجاج | 480 غرام أو 6 قطع |

**التنظيف والتخزين**

⚠ **يرجى ملاحظة**

- لا تضع الأطعمة المغلفة بورق تغليف أو أكياس بلاستيكية داخل الجهاز.
- تأكد من أن الطعام لا يتلامس مع عناصر التسخين.
- لا تملأ الأدراج بشكل زائد - املأها بحد أقصى 3/1 من سعتها للسماح بتدوير الهواء بشكل مثالي.
- احرص على عدم تسخين الأطعمة التي تحتوي على زيت أو دهون بشكل مفرط، لأنها قد تشتعل.
- بعد الاستخدام، ضع الأدراج الساخنة دائمًا على سطح مقاوم للحرارة.

**ملاحظة:** لا يلزم التسخين المسبق للجهاز.

---

**عملية الطهي**

1. قم بإعداد الطعام للطهي.
2. لاستخدام الهواء الدوار، أدخل الرفوف في الأدراج. ضع الرفوف على أقدامها المصنوعة من السيليكون.
3. ضع الطعام في الأدراج، مفصولًا حسب النوع.
   - للكميات الصغيرة، يمكن استخدام درج واحد فقط.
   - يمكن أيضًا وضع صينية خبز صغيرة (غير مرفقة) بالداخل.
   - للتجفيف: انشر طبقة واحدة من الطعام مباشرة على قاع الدرج، ثم أدخل الرف وضع طبقة ثانية فوقها.
4. أدخل الدرج (الأدراج) في الحجرة (الحجرات).
5. اضغط على زر **الطاقة** لتنشيط لوحة التحكم.
   - يتم عرض وضع الإعداد لمنطقة الطهي 1 أولاً.
   - للتبديل إلى منطقة الطهي 2، اضغط على **الزر 2**.
6. حدد برنامجًا. إذا لزم الأمر، اضبط درجة الحرارة ووقت الطهي باستخدام **الأزرار + / –**.
7. إذا كان يتم استخدام درج واحد فقط، فاستمر بالخطوة 9.
   - إذا كان كلا الدرجين ممتلئين، اضبط درجة الحرارة ووقت الطهي لمنطقة الطهي 2 بإحدى الطرق التالية:
     أ. اضغط على **الزر DUAL** لنسخ جميع الإعدادات من منطقة الطهي 1.
     ب. أو اضغط على **الزر 2** لفتح إعدادات منطقة الطهي 2. ثم اختر برنامجًا واضبطه إذا لزم الأمر.
8. إذا تم تحديد إعدادات مختلفة لكلتا منطقتي الطهي ولكن يجب مزامنة أوقات الانتهاء، فاضغط على **زر MEAL ( الوجبة)**. وإلا، فتخط هذه الخطوة.
9. اضغط على **زر START/STOP** لبدء الطهي.
   - إذا تم تنشيط **وظيفةMEAL** (الوجبة)، تبدأ منطقة الطهي التي تستغرق وقتًا أطول في الطهي أولاً.
   - تبدأ منطقة الطهي الأخرى لاحقًا، مصحوبة بصوت تنبيه، عندما يكون لكلتا منطقتي الطهي نفس الوقت المتبقي.
   - حتى ذلك الحين، يظهر "hold" على الشاشة المقابلة.
10. يظهر وقت الطهي المتبقي على الشاشة. عند انتهاء الوقت، يصدر صوت تنبيه ويظهر ) "End"نهاية).
11. اسحب الدرج (الأدراج) وضعه (ضعها) على سطح مقاوم للحرارة.⚠ *لا تقف أبدًا على الجهاز.*

- في معظم الحالات، لا يلزم استخدام الزيت أو يلزم استخدام كمية قليلة منه (2-3 ملاعق صغيرة).
- قد تتحرك قطع الطعام الخفيفة جدًا بسبب دوران الهواء الساخن. إذا لزم الأمر، ثبّتها باستخدام أعواد أسنان أو أدوات مشابهة.
- يعتمد وقت الطهي على حجم وكمية الطعام وكذلك على درجة الحرارة المحددة. بشكل عام، يكون الطهي أسرع من الطهي في الفرن التقليدي. ابدأ بوقت طهي أقصر وزد الوقت إذا لزم الأمر.
- للحصول على طهي متساوٍ، قم بهز الطعام من حين لآخر أو قلبه باستخدام ملقط بلاستيكي أو خشبي.
- تحقق من الطعام أثناء الطهي. إذا تم طهيه قبل الموعد المتوقع، أوقف تشغيل الجهاز حتى لو لم ينته البرنامج.

**الإعداد والتوصيل**

**يرجى ملاحظة ما يلي**

- افحص الجهاز وكابل الطاقة للتأكد من عدم وجود تلف قبل كل استخدام. لا تشغل الجهاز إلا إذا كان سليمًا وفي حالة عمل جيدة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ناعمة. يجب أن تظل فتحات التهوية في الجزء السفلي خالية من أي عوائق.
- تأكد من وجود مسافة كافية من جميع الجوانب. لا تضع الجهاز تحت وحدات حائط المطبخ أو الخزائن - فقد يتسبب البخار المتصاعد في تلفه.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس مثبت بشكل صحيح يتوافق مع المواصفات الفنية. يجب أن يظل المقبس سهل الوصول إليه حتى يمكن فصل الجهاز بسرعة إذا لزم الأمر.
- لا تستخدم كابلات التمديد.
- لا تقم بتوصيل الجهاز مع أجهزة أخرى عالية الطاقة بمأخذ متعدد المقابس لتجنب الحمل الزائد وخطر نشوب حريق.
- تأكد من أن كابل الطاقة لا يشكل خطر التعثر. يجب ألا يتدلى من حافة السطح لتجنب سقوط الجهاز.
- لا تسحق الكابل أو تثنيه أو تضعه فوق حواف حادة، وتجنب ملامسته للأسطح الساخنة.

**خطوات الإعداد**

1. ضع الجهاز على سطح جاف ونظيف ومستوٍ ومقاوم للحرارة (مثل طاولة المطبخ). اترك مسافة لا تقل عن 20 سم على الجانبين و50 سم أعلى الجهاز.
2. افرد كابل الطاقة بالكامل وقم بتوصيله بمقبس التيار الكهربائي.

---

**الاستخدام**

يمكن استخدام هذا الجهاز لإعداد أي أطباق مناسبة للفرن التقليدي المزود بمروحة.
للحصول على أفضل النتائج، راجع قسم **النصائح**.

**يرجى ملاحظة**

- تأكد من نظافة وجفاف الجهاز والجزء الخارجي من الأدراج قبل الاستخدام.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من 4 ساعات متواصلة (باستثناء **برنامج DEHYDRATE** ).
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل وهو فارغ (باستثناء أثناء "التشغيل الأولي" قبل الاستخدام الأول).

**ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي**

- بعد تحديد البرنامج، اضبط درجة الحرارة باستخدام **أزرار TEMP – / + .**
- اضبط وقت الطهي باستخدام **الأزرار TIME – / + .**
- للتنقل بين القيم بسرعة، اضغط مع الاستمرار على الزر المعني.

**مزامنة مناطق الطهي**

تتوفر وظيفتان لمزامنة مناطق الطهي:

- **وظيفة) MEAL** الوجبة) – استخدمها عند إعداد طعامين مختلفين بإعدادات مختلفة للوقت ودرجة الحرارة، ولكن يجب أن ينتهي طهيهما في نفس الوقت.
- **وظيفة DUAL** – استخدمها لكميات أكبر من نفس الطعام، أو لطهي طعامين يتطلبان نفس درجة الحرارة ووقت الطهي.

ⓘ لا يمكن تطبيق المزامنة بعد بدء تشغيل الجهاز.

**وظيفة التذكير التلقائي(SHAKE)**

هذا الطراز مزود بوظيفة **تذكير اهتزاز** تلقائية.

- عندما ينقضي نصف وقت الطهي المحدد، يومض **مؤشر SHAKE** لمدة دقيقتين تقريبًا ويصدر الجهاز صوتين (10 أصوات قصيرة في كل مرة).
- يشير هذا إلى أن الوقت قد حان لرج أو تقليب الطعام.
- أخرج الدرج لتقليب الطعام – يدخل الجهاز **في وضع الإيقاف المؤقت** وتطفأ الشاشة.
- بمجرد إعادة الدرج إلى مكانه، يستأنف الجهاز الطهي تلقائيًا من حيث توقف.

إذا اخترت عدم هز أو تقليب الطعام، فما عليك سوى ترك الدرج في مكانه – سيستمر البرنامج حتى الانتهاء.

**ملاحظات:**

1. إذا كنت لا ترغب في استخدام التذكير التلقائي، فاضغط على **زر SHAKE** يدويًا بعد تحديد البرنامج.
2. لا تتضمن برامج **الخبز والبيتزا** وظيفة التذكير التلقائي.

**وضع الاستعداد**
عند الضغط على زر **POWER**، يتم تنشيط لوحة التحكم.
إذا لم يكن الجهاز قيد التشغيل ولم يتم الضغط على أي زر لمدة 10 دقائق، فسيتحول تلقائيًا إلى **وضع الاستعداد**.

---

**نصائح للحصول على أفضل النتائج**

- تقوم **وظيفة DUAL** بمزامنة جميع الإعدادات (درجة الحرارة والوقت) لكلا منطقتي الطهي.
- تقوم **وظيفة MEAL** بمزامنة وقت الانتهاء فقط، بحيث تنتهي عملية طهي الأطعمة المختلفة في وقت واحد.
- يمكن أيضًا استخدام كل منطقة بشكل مستقل، أو تشغيل منطقة واحدة فقط لطهي كميات أصغر.

---

**البرامج**

للاختيار برنامج، اضغط على الزر المقابل. يوفر الجهاز 8 برامج مسبقة الضبط:

- **FRIES**
درجة الحرارة: 200 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 20 دقيقة (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **أجنحة**
درجة الحرارة: 190 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 15 دقيقة (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **الأسماك**
درجة الحرارة: 180 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 20 دقيقة (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **الخبز**
درجة الحرارة: 160 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 20 دقيقة (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **شريحة لحم**
درجة الحرارة: 200 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 10 دقائق (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **إذابة**
درجة الحرارة: 120 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 40 إلى 120 درجة مئوية)
وقت الطهي: 10 دقائق (قابل للتعديل من 10 إلى 60 دقيقة)
*ملاحظة: قلل من وقت الطهي إذا لزم الأمر، حسب نوع الطعام. قد تتطلب المعجنات أو الأطعمة الصغيرة أوقات طهي أقصر بكثير.*

- **بيتزا**
درجة الحرارة: 180 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 120 إلى 210 درجة مئوية)
وقت الطهي: 15 دقيقة (قابل للتعديل من 1 إلى 60 دقيقة)

- **تجفيف**
درجة الحرارة: 60 درجة مئوية (قابلة للتعديل من 60 إلى 100 درجة مئوية)
وقت الطهي: 8 ساعات (قابل للتعديل من 1 إلى 24 ساعة)

- في حالة نشوب حريق: لا تطفئه بالماء. قم بإخماد اللهب ببطانية مقاومة للحريق أو مطفأة حريق مناسبة.

**تحذير – خطر الإصابة**

- أبقِ مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات – خطر الاختناق.
- تأكد من أن كابل الطاقة بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار والحيوانات – خطر الاختناق.
- قد يتسرب بخار ساخن أثناء التشغيل أو عند فتح الأدراج. أبقِ رأسك ويديك بعيدًا عن منطقة الخطر – خطر الإصابة بحروق من البخار أو الحرارة أو التكثيف.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل – خطر الإصابة بحروق.

**إشعار – خطر تلف الممتلكات**

- تأكد من أن البخار المتسرب لا يتلامس مباشرة مع الأجهزة أو المكونات الكهربائية.
- في حالة حدوث عطل أثناء التشغيل، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. بخلاف ذلك، احرص دائمًا على إيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة القابس من المقبس.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي أثناء العواصف الرعدية أو انقطاع التيار الكهربائي.
- قم دائمًا بإزالة القابس، وليس الكابل، عند فصل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- لا تسحب أو تحمل الجهاز من كابل الطاقة.
- احمِ الجهاز من مصادر الحرارة واللهب المكشوف والرطوبة وأشعة الشمس المباشرة والصدمات.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند درجة حرارة تتراوح بين 0 درجة مئوية و 40 درجة مئوية.
- لا تضع أبدًا أي أشياء فوق الجهاز أو كابل الطاقة الخاص به.
- استخدم فقط الملحقات الأصلية من الشركة المصنعة لضمان التشغيل السليم ومنع التلف.
- لا تستخدم أدوات مطبخ معدنية أو أشياء حادة لإزالة أو قلب الطعام، لأنها قد تتلف طلاء الأدراج والرفوف.

## قبل الاستخدام الأول

1. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش نظيفة ومبللة. نظف الأدراج والرفوف بالماء الدافئ والمنظف، أو ضعها في غسالة الأطباق.
2. قبل طهي الطعام لأول مرة، قم بتشغيل الجهاز وهو فارغ. أثناء الاستخدام الأولي، قد يحدث دخان أو روائح بسبب بقايا الطلاء الواقي.
   - اتبع الخطوات الواردة في أقسام **الإعداد والتوصيل والاستخدام**.
   - شغّل الجهاز على أعلى درجة حرارة لمدة 10 دقائق تقريبًا بدون طعام (برنامج DEFROST).
3. نظف الأدراج والرفوف مرة أخرى قبل استخدامها لأول مرة مع الطعام.

---

**الوظائف**

يحتوي الجهاز على منطقتين مستقلتين للطهي:

- يمكن ضبط كل منطقة طهي ببرنامج ودرجة حرارة ووقت طهي مختلفين.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، **فقط إذا** كانوا تحت إشراف أو تم إرشادهم حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المرتبطة به.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات وتحت إشراف.
- يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات والحيوانات عن الجهاز وكابل الطاقة الخاص به.

**تحذير: الأسطح ساخنة!**
يصبح الجهاز وملحقاته ساخنة جدًا أثناء الاستخدام.

- لا تلمس الأجزاء الساخنة أثناء التشغيل أو بعده مباشرة.
- لا تلمس سوى المقابض ولوحة التحكم أثناء استخدام الجهاز أو مباشرة بعد إيقاف تشغيله.
- اترك الجهاز يبرد تمامًا قبل نقله أو تنظيفه أو تخزينه.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

**السلامة الكهربائية**

- لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة في الماء أو أي سوائل أخرى. امنع سقوطهما في الماء أو تبللهما - خطر الصعق الكهربائي!
- لا تصب السوائل (مثل الزيت أو الماء) مباشرة في الجهاز أو الأدراج، ولا تضع أوعية مملوءة بالسوائل بداخله. يعمل الجهاز **حصريًا بالهواء الساخن**.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة عند تركه دون مراقبة أو قبل نقله أو تنظيفه.
- لا تقم بتعديل الجهاز أو استبدال كابل الطاقة بنفسك. إذا تعرض الجهاز أو الكابل أو الملحقات للتلف، فيجب إصلاحها أو استبدالها من قبل الشركة المصنعة أو خدمة العملاء أو مركز خدمة معتمد لتجنب المخاطر.
- الجهاز غير مصمم للعمل مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.

اتبع دائمًا الإرشادات الواردة في قسم **التنظيف والتخزين**.

**خطر – خطر التعرض لصدمة كهربائية**

- استخدم الجهاز وخزنه في الأماكن المغلقة فقط.
- لا تستخدم الجهاز أو تخزنه في أماكن ذات رطوبة عالية.
- إذا سقط الجهاز في الماء أثناء توصيله بالتيار الكهربائي، افصله على الفور قبل إخراجه من الماء. لا تحاول أبدًا إخراجه من الماء وهو لا يزال متصلاً بالتيار الكهربائي. قبل استخدامه مرة أخرى، اطلب من الشركة المصنعة أو خدمة العملاء أو الموزع المعتمد فحصه لتجنب المخاطر.
- لا تلمس الجهاز أو كابل الطاقة بأيدٍ مبللة أثناء توصيله بالتيار الكهربائي.

**تحذير – خطر نشوب حريق**

- لا تقم بتشغيل الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال. لا تضع مواد قابلة للاشتعال (مثل الورق المقوى والورق والبلاستيك) على الجهاز أو بداخله.
- لا تغطِ الجهاز أثناء تشغيله. حافظ على جميع فتحات التهوية خالية لمنع نشوب حريق.

**عزيزي العميل،**

شكراً لاختيارك المقلاة الهوائية ذات الحجرتين.
يتيح لك هذا الجهاز المبتكر إعداد وجبات كاملة لك ولعائلتك في وقت قصير بفضل حجرتين مزودتين بمناطق طهي متزامنة!

باستخدام وظيفة ،DUAL يمكنك تطبيق نفس الإعدادات على منطقتي الطهي وإعداد ضعف الكمية في نفس الوقت - على سبيل المثال، ما يصل إلى 8 حصص من البطاطس المقلية المقرمشة.

باستخدام وظيفة ،MEAL يمكنك طهي طبقين مختلفين ببرامج وأوقات طهي ودرجات حرارة منفصلة. تنتهي الغرفتان في نفس الوقت، بحيث يكون كل شيء جاهزًا للتقديم في آن واحد.

نتمنى لك الاستمتاع بمقلاة الهواء الساخن الجديدة ذات الحجرتين.

---

**معلومات حول تعليمات التشغيل**

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يرجى قراءة تعليمات التشغيل هذه بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل أو لاستخدامها من قبل مستخدمين آخرين. هذه التعليمات جزء لا يتجزأ من الجهاز.

لا يتحمل المصنع والمستورد أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن عدم اتباع معلومات السلامة والتشغيل الواردة في هذا الدليل.

**الاستخدام المقصود**

- تم تصميم الجهاز لشواء الطعام وخبزه وتذويبه وإعادة تسخينه وتجفيفه.
- يعمل حصريًا بالهواء الساخن. لا تضف الزيت أو الدهون مباشرة إلى الجهاز كما تفعل مع المقلاة التقليدية.
- الجهاز غير مناسب لإعداد الأطباق السائلة مثل الحساء والصلصات واليخنات.
- وهو مخصص **للاستخدام المنزلي الشخصي فقط** ويجب عدم استخدامه لأغراض تجارية أو في بيئات مشتركة مثل الفنادق أو المبيت والإفطار أو المكاتب أو مطابخ الموظفين أو أماكن مماثلة.
- استخدم الجهاز فقط للغرض المقصود منه وكما هو موضح في تعليمات التشغيل هذه. يعتبر أي استخدام آخر غير صحيح.
- لا تغطي الضمان الأعطال الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح أو سوء الاستخدام أو التلف أو محاولات الإصلاح. ينطبق هذا أيضًا على البلى العادي.

**إرشادات السلامة**

**⚠ تحذير**
التزم دائمًا بجميع إرشادات السلامة والتعليمات والرسوم التوضيحية والبيانات الفنية المرفقة مع هذا الجهاز. قد يؤدي عدم اتباع إرشادات السلامة إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق و/أو إصابة خطيرة.

| الرمز | المعنى |
| --- | --- |
|  | **رموز الخطر** – تشير إلى المخاطر المحتملة. اقرأ تعليمات السلامة ذات الصلة بعناية واتبعها. |
|  | **معلومات تكميلية** – ملاحظات إضافية مهمة. |
|  | **اقرأ تعليمات التشغيل قبل الاستخدام!** |
|  | **تحذير: أسطح ساخنة!** |
|  | **مناسب للاستخدام مع الأطعمة.** |
|  | **تيار متردد.(AC)** |

**كلمات التحذير**

تشير الكلمات التحذيرية إلى المخاطر في حالة عدم اتباع التعليمات المرتبطة بها.

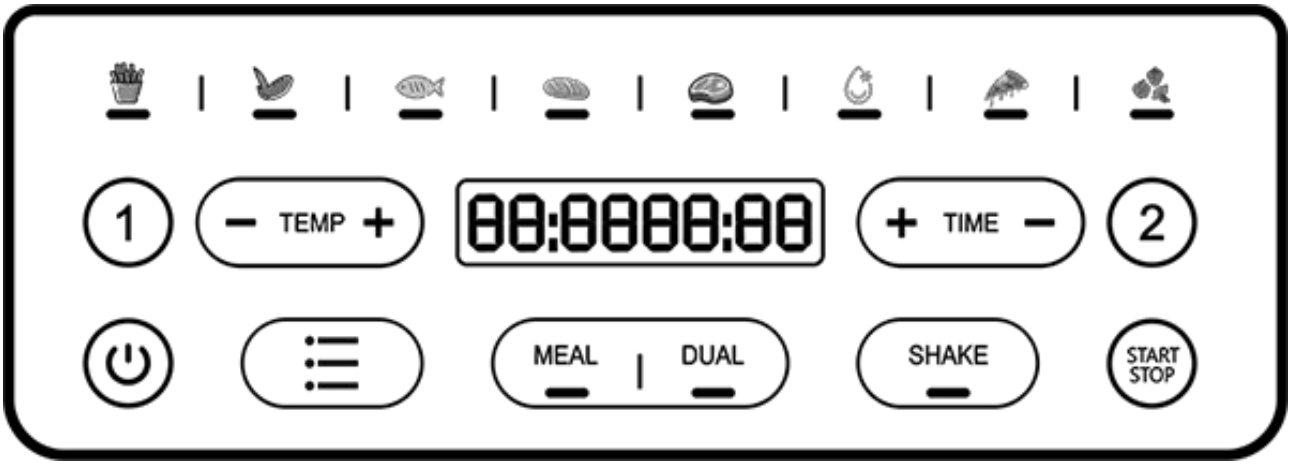
- **خطر** – مخاطر عالية؛ عدم اتباع التعليمات سيؤدي إلى إصابات خطيرة أو الوفاة.
- **تحذير** – خطر متوسط؛ قد يؤدي عدم اتباع التعليمات إلى إصابة خطيرة أو الوفاة.
- **إشعار** – قد يؤدي إلى تلف الممتلكات.

## نظرة عامة على المنتج

| رقم | الوصف |
|---|---|
| 1 | لوحة التحكم |
| 2 | حامل |
| 3 | درج |
| 4 | مقبض |
| 5 | فتحات التهوية |
| 6 | حجرة مع عنصر تسخين (منطقة الطهي) |

## لوحة التحكم

| رقم | الوصف |
|---|---|
| 1 | زر **الطاقة** – تشغيل/إيقاف تشغيل الجهاز؛ الخروج من جميع الوظائف |
| 2 | زر **TEMP** – زيادة (+) أو خفض (–) درجة الحرارة |
| 3 | زر) **MEAL الوجبة)** – مزامنة نهاية وقت الطهي لكلا منطقتي الطهي |
| 4 | **الشاشة – المنطقة 1** – تعرض درجة الحرارة ووقت الطهي لمنطقة الطهي 1 |
| 5 | **الشاشة – المنطقة 2** – تعرض درجة الحرارة ووقت الطهي لمنطقة الطهي 2 |
| 6 | زر **DUAL** – تطبيق جميع الإعدادات من منطقة الطهي 1 إلى منطقة الطهي 2 |
| 7 | زر **TIME** – زيادة (+) أو تقليل (–) وقت الطهي |
| 8 | زر) **START/STOP بدء/إيقاف)** – بدء أو إيقاف عملية الطهي |
| 9 | **الزر 2** – فتح قائمة الإعدادات لمنطقة الطهي 2 |
| 10 | **البرامج** – بطاطس مقلية • أجنحة دجاج • سمك • خبز • شريحة لحم • تذويب • بيتزا • تجفيف |
| 11 | **الزر 1** – فتح قائمة الإعدادات لمنطقة الطهي 1 |
| 12 | زر **SHAKE** – وظيفة تذكيرية لرج أو تقليب الطعام |



# ملاحظات مهمة!
# يرجى الاحتفاظ به للرجوع إليه!

**العناصر المرفقة**

- 1 × مقلاة هوائية مزدوجة الحجرة
- 2 × أدراج
- 2 × رفوف
- 1 × تعليمات التشغيل (دليل)

تحقق من اكتمال المكونات المرفقة وافحص جميع المكونات للتأكد من عدم وجود أي تلف ناتج عن النقل. إذا وجدت أي تلف، فلا تستخدم الجهاز واتصل بقسم خدمة العملاء لدينا.

قم بإزالة أي أغشية واقية أو ملصقات أو عبوات نقل من الجهاز.
**لا تقم أبدًا بإزالة لوحة التصنيف أو أي ملصقات تحذيرية.**

LOFRA®

www.lofra.it

# دليل التعليمات




## مقلاة هوائية