LOFRA®

www.lofra.it

INSTRUCTION MANUAL



AIR FRYER

ENGLISH



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

Items Supplied

- 1 x Double chamber hot air frying machine
- 2 x Drawer
- 2 x Rack
- 1 x Operating instructions
- 2 x Upper metal rack

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.

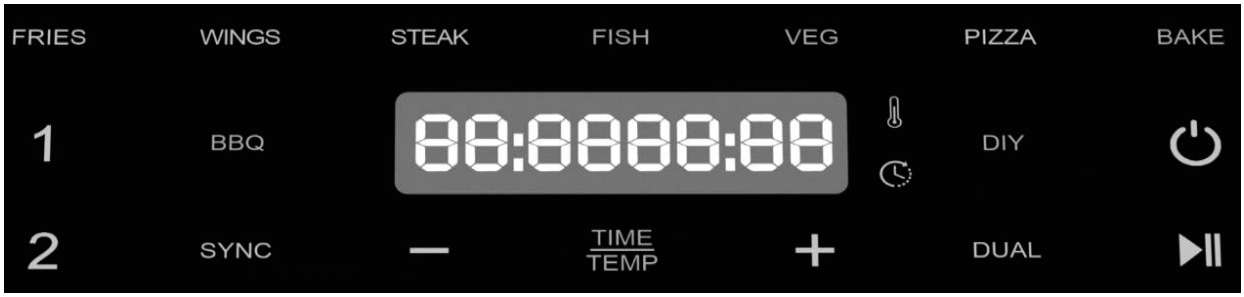
Remove any protective films, stickers, or transport packaging from the appliance.
Never remove the rating plate or any warning labels.

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
2	**TEMP/TIME button –** Select temperature or time setting mode
3	**+ / – buttons –** Increase (+) or decrease (–) temperature/time
4	**SYNC button –** Synchronize the end of the cooking time for both cooking zones
5	**Display – Zone 1 –** Shows temperature and cooking time for cooking zone 1
6	**Display – Zone 2 –** Shows temperature and cooking time for cooking zone 2
7	**DUAL button –** Apply all settings from cooking zone 1 to cooking zone 2
8	**START/STOP button –** Start or pause the cooking process
9	**Button 2 –** Open settings menu for cooking zone 2
10	**Program buttons –** Preset cooking programs
11	**Button 1 –** Open settings menu for cooking zone 1
12	**Temperature/Time indicator light**



Symbol	Meaning

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.

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.
3. Clean the drawers and racks again before first use with food.

Functions

The appliance features two independent cooking zones.

- A different program can be selected for each zone, and both temperature and cooking time can be freely adjusted.
- There are **9 preset programs** available.
- The cooking zones can be **synchronized**:
    - **DUAL function** – All temperature and time settings are applied identically to both cooking zones.
    - **SYNC function** – Only the end of the cooking time is synchronized, allowing different foods with different settings to finish cooking at the same time.
- Each zone can also be operated independently, or only one cooking zone can be used for smaller portions.

Programs

To select a program, press the corresponding program button.
The appliance includes the following preset programs:

Program	Default Temperature	Range	Default Time	Range
Fries	200 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Wings	200 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Steak	200 °C	120–200 °C	13 min	1–60 min
Fish	180 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Veg	190 °C	60–200 °C	10 min	1–60 min

Program	Default Temperature	Range	Default Time	Range
Pizza	180 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Bake	170 °C	120–200 °C	15 min	1–60 min
BBQ	200 °C	150–200 °C	20 min	1–60 min
DIY	200 °C	60–200 °C	15 min	1–60 min

Adjusting Temperature and Cooking Time

- After selecting a program, press the **TEMP/TIME button** to choose either temperature or time mode.
- Adjust the values using the **+** and **–** buttons.
- To scroll quickly through values, hold down the respective button.

Synchronizing Cooking Zones

Two functions are available to synchronize the cooking zones:

- **SYNC function** – For preparing two different foods with different temperature and time settings, but which should finish cooking at the same time.
- **DUAL function** – For preparing larger quantities of the same food, or two foods with the same temperature and time settings.

Cooking zones cannot be synchronized once the appliance has started operation.

Auto Reminder Function (SHAKE)

This model includes an **auto reminder** feature:

- When three quaters of the cooking time have elapsed, or when one quater of the time remains, the selected **Zone 1** or **Zone 2 button** will flash and the display will show **“SHA”**.
- At the same time, the appliance beeps twice (5 short beeps each time).
- This alerts you to shake or stir the food.
- When the drawer is removed, the appliance enters **pause mode** and the front panel switches off.
- Once the food is shaken or stirred and the drawer is reinserted, the appliance automatically resumes cooking where it left off.

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

ⓘ Note: The following cooking programs do not include the automatic reminder function: Veg, Pizza, Bake.

Standby Mode
When the **POWER** button is pressed, the control panel activates.
If the appliance is not in use and no button is pressed for 10 minutes, it automatically switches 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 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. Start with a shorter cooking time and increase if needed.
- 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:

- Always 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 wall units or cupboards, as 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 that the appliance can be quickly disconnected from the mains if necessary.
- Do not use extension cables.
- Do not connect the appliance together with other high-wattage devices to a multi-socket outlet, to avoid overloading and risk of fire.
- Ensure that the power cable does not create a tripping hazard. It must not hang over the edge of the surface to prevent the appliance from being pulled down.
- 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 each side 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 all dishes that can also be cooked in a conventional fan oven.
For best results, refer to the **Tips** section.

⚠ **Please Note:**

- Before use, ensure that the appliance and the exterior of the drawers are clean and dry.
- Do not operate the appliance for more than 4 hours without a break.
- Do not leave the appliance switched on when empty (except during the initial “burn-in” before first use).
- Do not place food still wrapped in cling film or plastic bags into the drawers.
- Ensure food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers. Fill to a maximum of one-third capacity to allow proper air circulation.
- Take care not to overheat foods containing oil or fats, as they may ignite.
- Always place hot drawers on a heat-resistant surface after use.
- Preheating is not necessary.

Cooking Process

1. Prepare the food for cooking.
2. To use circulating air, insert the racks into the drawers, placing them on their silicone feet.
3. Place the food into the drawers, separated by type.
   - For smaller quantities, you may use only one drawer.
   - A small baking tin (not supplied) may also be used.
   - For dehydration: spread one layer of food 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 and, if necessary, adjust the temperature and cooking time using the **+ / –** buttons.
7. If only one drawer is used, continue with Step 9.
   - If both drawers are filled:
     a. To copy all settings from zone 1 to zone 2, press the **DUAL** button.
     b. To set zone 2 separately, press **Button 2**, then choose a program and adjust if necessary.
8. If different settings are used in both zones but they should finish at the same time, press the **SYNC** button. Otherwise skip this step.
9. Press the **START/STOP** button to begin cooking.
   - With the **SYNC function**, the zone with the longer cooking time starts first.
   - The other zone starts later (with a beep) when both zones have the same remaining time.
   - Until then, “hold” appears on the display.
10. The remaining cooking time is shown on the display. When the set time has elapsed, a beep sounds and “End” is displayed.
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 mains.
13. Remove the food from the drawer(s).
14. Allow the drawers and racks to cool down before cleaning (see **Cleaning and Storage**).

Pausing the Cooking Process

- To pause cooking (e.g. to stir or add ingredients), simply pull out the drawer.
- The countdown stops for both cooking zones (if synchronized).
- Cooking resumes automatically when the drawer is reinserted.

Stopping One Cooking Zone

- To stop cooking in a single zone, press **Button 1** or **Button 2** to select it.
- Then press the **START/STOP** button.
- The other zone continues to cook normally.

Preparation Quantity

As a guide, the following table shows typical 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 cleaning agents, scouring pads, or metal utensils, as they may damage the surfaces.

Steps:

1. Clean the racks and drawers with warm water and mild detergent, or in the dishwasher.
    - To prolong their quality, hand washing is recommended.
    - For stubborn dirt, soak the parts 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 or clean it in the dishwasher.
3. Allow all parts to dry completely before reassembly or storage.
4. When not in use for an extended period, store the appliance in a clean, dry place out of reach of children and animals.

Troubleshooting

If the appliance does not work properly, check whether the problem can be resolved using the steps below.
If the issue persists, contact the customer service department.

⚠ Do not attempt to repair electrical devices yourself.

Problem: The appliance does not work

- The mains plug is not inserted correctly.
  Correct the fit of the mains plug.
- The socket is defective.
  Try another socket.
- No mains voltage.
  Check the fuse of the mains connection.
- The drawers are not inserted correctly.
  Slide the drawer fully into the chamber.

- The fuse in the fuse box has tripped because too many devices are connected to the same circuit.
  Reduce the number of devices connected to the circuit.

Problem: Food is not cooked evenly

- The drawer is too full.
  Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than one-third full.
- Food is piled on top of one another.
  Spread the food and stir or shake it occasionally.
- Different foods with different cooking times or temperatures were prepared in the same drawer.
  Separate the foods and distribute them across both drawers. Set the correct temperature and time for each. With the **SYNC** function, both will finish at the same time.
- 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 smell may occur when new appliances are first used. This will disappear after several uses.
- Too much oil or fat has been used.
  Remove the 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:** 2460 W
- **Protection class:** I
- **Capacity:** max. 11 L (5.5 L per drawer)
- **Temperature range:** 60–200 °C
- **Cooking time:** 1–60 min



ITALIANO



AVVISI IMPORTANTI!
CONSERVARE PER RIFERIMENTO!

Articoli forniti

- 1 x Friggitrice ad aria calda a doppia camera
- 2 x Cassetto
- 2 x Rack
- 1 x Istruzioni per l'uso
- 2 x Cestello superiore in metallo

Verificare la completezza della fornitura e verificare che tutti i componenti non presentino danni dovuti al trasporto. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il nostro servizio clienti.

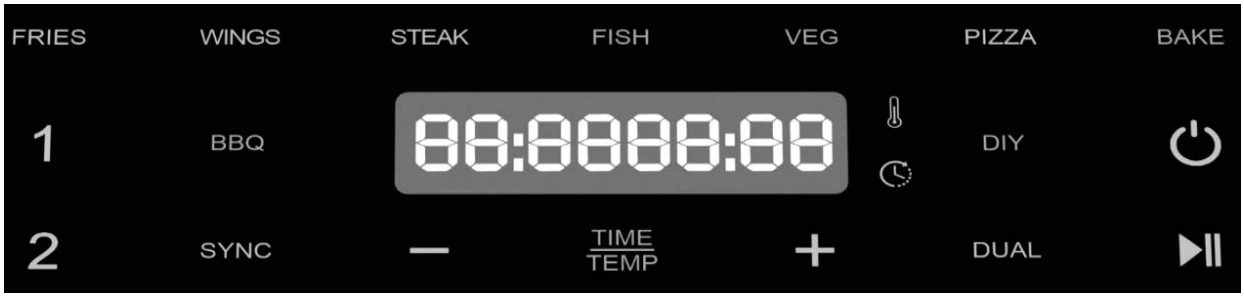
Rimuovere eventuali pellicole protettive, adesivi o imballaggi di trasporto dall'apparecchio. **Non rimuovere mai la targhetta identificativa o eventuali etichette di avvertenza.**

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 di accensione –** Accendere/spegnere l’apparecchio
2	**Pulsante TEMP/TIME –** Selezionare la modalità di impostazione della temperatura o del tempo
3	**Pulsanti + / – –** Aumentano (+) o diminuiscono (–) la temperatura/il tempo
4	**Pulsante SYNC –** Sincronizza il tempo di fine cottura per entrambe le zone di cottura
5	**Display – Zona 1 –** Mostra la temperatura e il tempo di cottura per la zona di cottura 1
6	**Display – Zona 2 –** Mostra la temperatura e il tempo di cottura per la zona di cottura 2
7	**Pulsante DOPPIO –** Applica tutte le impostazioni dalla zona di cottura 1 alla zona di cottura 2
8	**Pulsante START/STOP –** Avvia o mette in pausa il processo di cottura
9	**Pulsante 2 –** Apre il menu delle impostazioni per la zona di cottura 2
10	**Pulsanti di programma –** Programmi di cottura preimpostati
11	**Pulsante 1 –** Apre il menu delle impostazioni per la zona di cottura 1
12	**Spia luminosa** temperatura/tempo



Simbolo	Senso

Simbolo	Senso
	**Simboli di pericolo–** Indicare i possibili pericoli. Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza associate e seguirle.
	**Informazioni supplementari–** Ulteriori note importanti.
	**Leggere le istruzioni per l'uso prima dell'uso!**
	**Attenzione: superfici calde!**
	**Adatto all'uso alimentare.**
	**Corrente alternata (CA).**

Parole di segnale

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.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per riferimento futuro o per altri utenti. Le istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio.

Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza delle informazioni di sicurezza e operative contenute nel presente manuale.

Uso previsto

- L'apparecchio è progettato per grigliare, cuocere al forno, scongelare, riscaldare e disidratare gli alimenti.
- Funziona esclusivamente ad aria calda. Non aggiungere olio o grasso direttamente nell'apparecchio, come avviene con le friggitrici tradizionali.
- Non è adatto alla preparazione di piatti liquidi come zuppe, salse o stufati.
- È destinato esclusivamente a 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.
- L'apparecchio deve essere usato solo per lo scopo per cui è stato progettato e come descritto nelle presenti istruzioni. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio.
- La garanzia non copre guasti derivanti da uso scorretto, manipolazioni improprie, danni accidentali o tentativi di riparazione non autorizzati. Ciò vale anche per la normale usura.

Avvisi di sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO

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

- Questo 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 se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro e compreso i rischi associati.
- I bambini **non devono** giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano adeguatamente sorvegliati.

- 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 gli accessori diventano molto caldi durante l'uso.

- Non toccare le parti calde durante o subito dopo il funzionamento.
- Toccare esclusivamente le maniglie e il pannello di controllo.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo.
- Utilizzare 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 qualsiasi contatto con l'acqua: **rischio di scossa elettrica!**
- Non versare liquidi (olio, acqua, ecc.) direttamente nell'apparecchio o nei cassetti e non inserire contenitori pieni di liquidi. L'apparecchio funziona esclusivamente ad aria calda.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando lo si lascia incustodito, prima del trasporto o della pulizia.
- Non modificare l'apparecchio e non sostituire autonomamente il cavo di alimentazione. In caso di danni, rivolgersi al produttore, al servizio clienti o a un centro di assistenza autorizzato.
- 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 interni.
- 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 rimuovere l'apparecchio dall'acqua mentre è ancora collegato alla corrente. Prima di un nuovo utilizzo, farlo ispezionare 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 e non posizionare materiali infiammabili, come cartone, carta o plastica, sopra o all'interno dell'apparecchio.
- Non coprire mai l'apparecchio durante il funzionamento e mantenere sempre libere le aperture di ventilazione per prevenire il rischio di incendio.
- In caso di incendio, non spegnere con acqua: soffocare le fiamme con una coperta ignifuga o utilizzare un estintore idoneo.

⚠ ATTENZIONE – Rischio di lesioni

- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata di bambini e animali per evitare rischi di soffocamento.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sempre lontano dalla portata di bambini piccoli e animali per evitare rischi di strangolamento.
- Durante il funzionamento o l’apertura dei cassetti può fuoriuscire vapore caldo: mantenere testa e mani lontane dalla zona di pericolo per evitare scottature da vapore, calore o condensa.
- Non spostare mai l’apparecchio durante il funzionamento per prevenire 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 l’uso, scollegare immediatamente l’apparecchio. Spegnerlo sempre prima di staccare la spina dalla presa di corrente.
- Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica in caso di temporali o interruzioni di corrente.
- Quando si scollega l’apparecchio, estrarre 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 una temperatura compresa tra 0 °C e 40 °C.
- Non appoggiare oggetti sopra l’apparecchio o sul cavo di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali del produttore per garantire il corretto funzionamento ed evitare danni.

- Non utilizzare utensili 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 pulito e umido. Lavare i cassetti e i cestelli con acqua tiepida e detersivo, oppure metterli in lavastoviglie.
2. Prima del primo utilizzo con gli alimenti, far funzionare l’apparecchio vuoto. Durante questa fase iniziale possono generarsi fumo o odori dovuti a residui del rivestimento protettivo.

    - Seguire le istruzioni indicate nelle sezioni *Configurazione e Collegamento* e *Utilizzo*.
    - Far funzionare l’apparecchio alla massima temperatura per circa 10 minuti senza alimenti.

3. Pulire nuovamente cassetti e ripiani prima di utilizzarli con gli alimenti.

Funzioni

- Per ciascuna zona è possibile selezionare un programma diverso e regolare liberamente sia la temperatura che il tempo di cottura.
- Sono disponibili 9 programmi preimpostati.

- Le zone di cottura possono essere sincronizzate:
    - **Funzione DUAL** – tutte le impostazioni di temperatura e tempo vengono applicate in modo identico a entrambe le zone.
    - **Funzione SYNC** – viene sincronizzata solo la fine del tempo di cottura, così alimenti diversi con impostazioni differenti saranno pronti nello stesso momento.
- È possibile utilizzare le due zone in modo indipendente oppure solo una zona per cucinare porzioni più piccole.

Programmi

Per selezionare un programma, premere il pulsante del programma corrispondente. L'apparecchio include i seguenti programmi preimpostati:

Programma	Temperatura predefinita	Intervallo regolabile	Tempo predefinito	Intervallo regolabile
Patatine fritte	200 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Ali	200 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Bistecca	200 °C	120–200 °C	13 min	1–60 min

Programma	Temperatura predefinita	Intervallo regolabile	Tempo predefinito	Intervallo regolabile
Pesce	180 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Verdure	190 °C	60–200 °C	10 min	1–60 min
Pizza	180 °C	120–200 °C	20 min	1–60 min
Cottura al forno	170 °C	120–200 °C	15 min	1–60 min
Barbecue	200 °C	150–200 °C	20 min	1–60 min
Fai da te (DIY)	200 °C	60–200 °C	15 min	1–60 min

Regolazione della temperatura e del tempo di cottura
• Dopo aver selezionato un programma, premere il pulsante **TEMP/TIME** per scegliere la modalità **temperatura** o **tempo**.
• Regolare i valori utilizzando i pulsanti **+** e **–**.
• Per scorrere rapidamente i valori, tenere premuto il pulsante corrispondente.

Sincronizzazione delle zone di cottura
Per sincronizzare le zone di cottura sono disponibili due funzioni:

• **Funzione SYNC** – da utilizzare per due alimenti diversi con impostazioni di temperatura e tempo differenti, ma che devono terminare la cottura contemporaneamente.
• **Funzione DOPPIA** – da utilizzare per grandi quantità dello stesso alimento o per due alimenti che richiedono le stesse impostazioni di temperatura e tempo.

Nota: una volta avviato il funzionamento dell'apparecchio, non è più possibile sincronizzare le zone di cottura.

Funzione di promemoria automatico (SHAKE)
Questo modello è dotato di una funzione di promemoria automatico:

• Quando sono trascorsi tre quarti del tempo di cottura, oppure quando rimane un quarto del tempo, il pulsante **Zone 1** o **Zone 2** selezionato lampeggerà e sul display apparirà "**SHA**".
• Allo stesso tempo, l'apparecchio emetterà due serie di segnali acustici (5 brevi segnali ogni volta).
• Questo serve a ricordarti di agitare o mescolare il cibo.
• Quando il cassetto viene estratto, l'apparecchio entra in pausa e il pannello frontale si spegne.
• Dopo aver mescolato o agitato il cibo e reinserito il cassetto, la cottura riprende automaticamente dal punto in cui era stata interrotta.
• Se non si desidera mescolare o agitare, basta lasciare il cassetto in posizione: la cottura prosegue normalmente fino alla fine.

Nota: i programmi Verdure, Pizza e Forno non prevedono la funzione di promemoria automatico.

Modalità standby
Premendo il pulsante **POWER**, il pannello di controllo si attiva.
Se non viene premuto alcun pulsante e l'apparecchio rimane inattivo per 10 minuti, passa automaticamente in modalità standby.

Suggerimenti per ottenere i migliori risultati

• Nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio, oppure ne 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, oltre che 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 di tanto in tanto il cibo o girarlo con pinze in plastica o in legno.
• Controllare sempre lo stato del cibo durante la cottura. Se risulta pronto prima del previsto, spegnere l'apparecchio anche se il programma non è terminato.

Configurazione e collegamento

Avvertenze:

• Controllare sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione per eventuali danni prima di ogni utilizzo. Usare l'apparecchio solo se integro e perfettamente funzionante.
• Non posizionare l'apparecchio su superfici morbide: le aperture di ventilazione sul fondo non devono mai essere ostruite.
• Garantire spazio sufficiente su tutti i lati. Non collocare l'apparecchio sotto pensili o armadi, poiché il vapore che sale potrebbe danneggiarli.
• Collegare l'apparecchio solo a una presa installata correttamente e conforme alle specifiche tecniche. La presa deve rimanere facilmente accessibile per consentire lo scollegamento rapido in caso di necessità.
• Non utilizzare prolunghe.
• Non collegare l'apparecchio a prese multiple insieme ad altri dispositivi ad alto wattaggio: si rischiano sovraccarichi e incendi.

• Assicurarsi che il cavo di alimentazione non rappresenti un pericolo di inciampo e non sporga dal bordo della superficie, per evitare che l'apparecchio venga tirato giù.
• Non schiacciare, piegare o appoggiare il cavo su bordi taglienti ed evitare che entri in contatto con superfici calde.

Fasi di installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, pulita, piana e resistente al calore (ad esempio un piano di lavoro da cucina). Lasciare almeno 20 cm di spazio libero su ciascun lato e 50 cm sopra l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina in una presa di corrente adatta.

Utilizzo

Con questo apparecchio è possibile preparare qualsiasi pietanza adatta alla cottura in un forno ventilato tradizionale. Per ottenere i migliori risultati, consultare la sezione Suggerimenti.

⚠ **Avvertenze:**

• Prima dell'uso, assicurarsi che l'apparecchio e la parte esterna dei cassetti siano puliti e asciutti.
• Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 ore consecutive.
• Non lasciare l'apparecchio acceso quando è vuoto (tranne durante il periodo di "rodaggio" iniziale prima del primo utilizzo).
• Non inserire nei cassetti alimenti avvolti in pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.
• Verificare che il cibo non entri in contatto con gli elementi riscaldanti.
• Non riempire eccessivamente i cassetti: per una corretta circolazione dell'aria, non superarene un terzo della capacità.
• Prestare attenzione a non surriscaldare alimenti contenenti olio o grassi, poiché potrebbero incendiarsi.
• Dopo l'uso, riporre sempre i cassetti caldi su una superficie resistente al calore.
• 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, appoggiandoli sui piedini in silicone.
3. Disporre gli alimenti nei cassetti, separandoli per tipologia.

- Per quantità ridotte è possibile utilizzare un solo cassetto.
- È possibile inserire anche una piccola teglia da forno (non fornita).
- Per la disidratazione: distribuire uno strato di cibo 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.

- Inizialmente viene visualizzata la modalità di impostazione per la zona di cottura 1.
- Per passare alla zona di cottura 2, premere il pulsante **2**.

6. Selezionare un programma e, se necessario, regolare temperatura e tempo di cottura con i pulsanti **+ / –**.
7. Se si utilizza un solo cassetto, passare direttamente al punto 9.

- Se entrambi i cassetti sono pieni:
  a. Per copiare tutte le impostazioni dalla zona 1 alla zona 2, premere il pulsante **DUAL**.
  b. Per impostare manualmente la zona 2, premere il pulsante **2**, selezionare un programma e regolarlo se necessario.

8. Se le impostazioni delle due zone sono diverse ma la cottura deve terminare nello stesso momento, premere il pulsante **SYNC**. In caso contrario, saltare questo passaggio.
9. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.

- Con la funzione SYNC, la zona con il tempo di cottura più lungo parte per prima.
- L'altra zona inizia più tardi, accompagnata da un segnale acustico, quando i tempi rimanenti coincidono.
- Fino a quel momento, sul display appare la scritta "hold".

10. Durante la cottura, il display mostra il tempo rimanente. Allo scadere, viene emesso un segnale acustico e sul display appare la scritta **End**.
11. Estrarre il/i cassetto/i e appoggiarli su una superficie resistente al calore.

⚠ **Non salire mai sull'apparecchio.**

12. Spegnere l’apparecchio tramite il pulsante **POWER** e scollegarlo dalla presa di corrente.
13. Togliere il cibo dal/dai cassetto/i.
14. Lasciare raffreddare i cassetti e i ripiani prima di procedere con la pulizia (vedere sezione *Pulizia e conservazione*).

Mettere in pausa il processo di cottura

• Per interrompere temporaneamente la cottura (ad esempio per mescolare o aggiungere ingredienti), estrarre il cassetto.
• Se le zone di cottura sono sincronizzate, il conto alla rovescia si arresta per entrambe.
• La cottura riprende automaticamente non appena il cassetto viene reinserito.

Arresto di una zona di cottura

- Per interrompere la cottura in una singola zona, premere il pulsante 1 o il pulsante 2 per selezionarla.
- Quindi premere il pulsante START/STOP.
- L'altra zona continua a cuocere normalmente.

Quantità di preparazione

A titolo indicativo, la tabella seguente riporta le dimensioni tipiche delle porzioni per diversi alimenti:

Cibo	Quantità per porzione
Patatine fritte	125 grammi
Spicchi di patate	150–200 grammi
Verdure	200 g / circa 1 manciata
Pescare	250 g o 6 pezzi
Mini involtini primavera	160 g o 6 pezzi
Pepite	120 g o 6 pezzi
Cosce di pollo	370 g / 1–2 pezzi
Ali di pollo	480 g o 6 pezzi

Pulizia e conservazione

⚠ **Avvertenze:**

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette o utensili metallici, poiché potrebbero danneggiare le superfici.

Passaggi:

1. Pulire i ripiani e i cassetti con acqua tiepida e un detergente delicato, oppure in lavastoviglie.
   o Per mantenerne la qualità e prolungarne la durata, si consiglia il lavaggio a mano.
   o In caso di sporco ostinato, lasciare le parti in ammollo in acqua tiepida con detersivo prima di pulirle.
2. Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio, le camere di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno pulito e umido.
   o Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.
3. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle o riporle.
4. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato, conservarlo in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata di bambini e animali.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare se il problema può essere risolto seguendo le indicazioni riportate di seguito.
Se il malfunzionamento persiste, rivolgersi al servizio clienti.

⚠ Non tentare mai di riparare autonomamente i dispositivi elettrici.

Problema: l'apparecchio non funziona

• La spina di alimentazione non è inserita correttamente. Correggere la posizione della spina.
• La presa è difettosa. Provare con un'altra presa.
• Non c'è tensione di rete. Controllare il fusibile dell'impianto.
• I cassetti non sono inseriti correttamente. Far scorrere 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 il cassetto al massimo per un terzo.
• Il cibo è ammucchiato.
Distribuire gli alimenti e mescolarli o agitarli di tanto in tanto.
• Sono stati cotti alimenti diversi con tempi o temperature differenti nello stesso cassetto.
Separare i cibi e distribuirli nei due cassetti. Impostare per ciascuno programma, tempo e temperatura corretti. Con la funzione **SYNC** i cassetti termineranno insieme.
• Il tempo di cottura era troppo breve o la temperatura troppo bassa.
Aumentare tempo e/o temperatura.

Problema: le patatine fresche non risultano croccanti

• Le patate contengono troppa acqua.
Tagliare le patate a pezzi più sottili. Asciugarle con carta da cucina, aggiungere un filo d'olio e distribuirle uniformemente sulla griglia.

Problema: odore sgradevole o fumo durante l'uso

• L'apparecchio è sporco.
Seguire le istruzioni della sezione *Pulizia e conservazione*.
• L'apparecchio viene usato per la prima volta.
È normale che si sviluppi un odore temporaneo. Scomparirà dopo alcuni utilizzi.
• È stato usato troppo olio o grasso.
Rimuovere l'eccesso.

Smaltimento



• Smaltire tutti i materiali di imballaggio nel rispetto dell’ambiente e riciclarli ove possibile.
• Questo apparecchio rientra nella Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
• Non smaltire l’apparecchio con i normali rifiuti domestici.
• Portarlo presso un punto di raccolta ufficialmente autorizzato o presso un’azienda specializzata nello smaltimento, per garantire un riciclaggio e uno smaltimento ecosostenibili.

Dati tecnici

- **Alimentazione elettrica:** 220–240 V~ 50–60 Hz
- **Consumo energetico:** 2460 W
- **Classe di protezione:** I
- **Capacità:** max. 11 L (5,5 L per cassetto)
- **Intervallo di temperatura:** 60–200 °C
- **Tempo di cottura:** 1–60 minuti



ESPAÑOL



¡AVISOS IMPORTANTES! ¡GUARDE ESTE COMPROBANTE PARA REFERENCIA!

Artículos proporcionados

- 1 x Freidora de aire caliente de doble cámara
- 2 x Cajones
- 2 x Rejilla
- 1 x Instrucciones de uso
- 2 x Cesta superior de metal

Compruebe que el envío esté completo y que todos los componentes no hayan sufrido daños durante el transporte. Si detecta algún daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

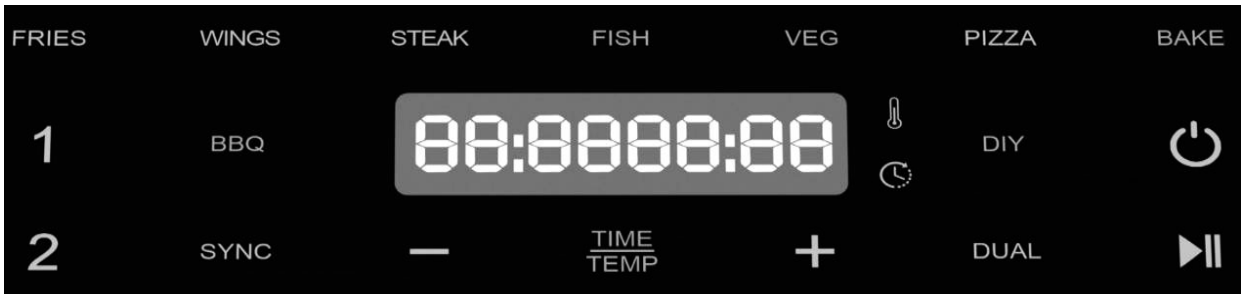
Retire cualquier película protectora, pegatinas o embalaje de transporte del aparato. **Nunca retire la placa de identificación ni ninguna etiqueta de advertencia.**

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–** Encender/apagar el aparato
2	**Botón TEMP/TIME–** Seleccione el modo de ajuste de temperatura o tiempo
3	**Botones + / —** Aumentar (+) o disminuir (–) la temperatura/tiempo
4	**Botón SYNC–** Sincronizar la hora de finalización de la cocción para ambas zonas de cocción
5	**Pantalla – Zona 1–** Muestra la temperatura y el tiempo de cocción de la zona de cocción 1
6	**Pantalla – Zona 2–** Muestra la temperatura y el tiempo de cocción de la zona de cocción 2
7	**Botón DOBLE–** Aplicar todos los ajustes de la zona de cocción 1 a la zona de cocción 2
8	**Botón de INICIO/PARADA– I**nicia o pausa el proceso de cocción
9	**Botón 2–** Abre el menú de configuración de la zona de cocción 2
10	**Botones de programa–** Programas de cocción preestablecidos
11	**Botón 1–** Abre el menú de configuración de la zona de cocción 1
12	**Luz de advertencia**temperatura/tiempo



Símbolo	Sentido

Símbolo	Sentido
	**Símbolos de peligro–** Indique los posibles peligros. Lea atentamente las instrucciones de seguridad correspondientes y sígalas.
	**Información adicional–** Notas importantes adicionales.
	**¡Lea las instrucciones de uso antes de usar!**
	**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.

Información sobre las instrucciones de uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas o para otros usuarios. Las instrucciones forman parte integral del aparato.

El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad por cualquier daño resultante del incumplimiento de la información de seguridad y funcionamiento contenida en este manual.

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 se hace con las freidoras tradicionales.
- 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.
- El aparato debe utilizarse únicamente para su finalidad prevista y como se describe en estas instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre defectos derivados del mal uso, manipulación inadecuada, daños accidentales ni reparaciones no autorizadas. Esto también aplica al desgaste normal.

Advertencias de seguridad

⚠ADVERTENCIA

Siga siempre todas las advertencias, instrucciones, ilustraciones y especificaciones de seguridad que se incluyen con este aparato. El incumplimiento puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.**sólo si está supervisado**o si han recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los riesgos asociados.
- Los niños **no 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 adecuadamente 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 los accesorios se calientan mucho durante el uso.

- No toque las piezas calientes durante o inmediatamente después del funcionamiento.
- Toque únicamente las manijas y el panel de control.
- 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 su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. Evite el contacto con el agua:**¡Riesgo de descarga eléctrica!**
- No vierta líquidos (aceite, agua, etc.) directamente en el aparato ni en los cajones, ni coloque recipientes llenos de líquidos. El aparato funciona exclusivamente con aire caliente.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando lo deje sin supervisión, antes de transportarlo o limpiarlo.
- No modifique el aparato ni reemplace el cable de alimentación usted mismo. Si encuentra algún daño, comuníquese con el fabricante, el servicio de atención al cliente o un centro de servicio técnico autorizado.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o sistemas de control remoto.
- Siga siempre las instrucciones de 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 conectado a la red eléctrica, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente antes de recuperarlo.

- Nunca intente sacar el aparato del agua mientras todavía esté enchufado. Antes de volver a usarlo, haga que lo inspeccione el fabricante, el servicio de atención al cliente o 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 y no coloque materiales inflamables, como cartón, papel o plástico, sobre o dentro del aparato.
- Nunca cubra el aparato durante su funcionamiento y mantenga siempre despejadas las aberturas de ventilación para evitar el riesgo de incendio.
- En caso de incendio, no apagar con agua: sofocar las llamas con una manta ignífuga o utilizar un extintor adecuado.

**ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones**

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y animales para evitar el riesgo de asfixia.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté siempre fuera del alcance de los niños pequeños y de los animales para evitar el riesgo de estrangulamiento.
- Puede salir vapor caliente durante el funcionamiento o al abrir los cajones: mantenga la cabeza y las manos alejadas del área de peligro para evitar quemaduras por vapor, calor o condensación.
- Nunca mueva el aparato durante su funcionamiento para evitar 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 el aparato presenta fallas durante su uso, desenchúfelo inmediatamente. Apáguelo siempre antes de desenchufarlo de la toma de corriente.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica durante tormentas eléctricas o cortes de electricidad.
- Al desconectar 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 una temperatura entre 0°C y 40°C.
- No coloque objetos encima del aparato ni sobre el cable de alimentación.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar un correcto funcionamiento y evitar daños.
- No utilice utensilios 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 limpio y húmedo. Lave los cajones y cestas con agua tibia y detergente, o póngalos en el lavavajillas.
2. Antes de usar el aparato por primera vez con alimentos, hágalo funcionar vacío. Durante esta fase inicial, podría producirse humo u olores debido a los residuos del revestimiento protector.

    - Siga las instrucciones de las *secciones Configuración y conexión y Uso*.
    - Haga funcionar el aparato a temperatura máxima durante aproximadamente 10 minutos sin alimentos.

3. Limpie nuevamente los cajones y estantes antes de utilizarlos con alimentos.

Funciones

- Para cada zona puedes seleccionar un programa diferente y ajustar libremente tanto la temperatura como el tiempo de cocción.
- Hay 9 programas preestablecidos disponibles.

- Las zonas de cocción se pueden sincronizar:
    - **Función DUAL**– todos los ajustes de temperatura y tiempo se aplican de forma idéntica a ambas zonas.
    - **Función SYNC**– solo se sincroniza el final del tiempo de cocción, por lo que diferentes alimentos con diferentes configuraciones estarán listos al mismo tiempo.
- Puedes utilizar las dos zonas independientemente o sólo una zona para cocinar porciones más pequeñas.

Programas
Para seleccionar un programa, pulse el botón correspondiente. El aparato incluye los siguientes programas preestablecidos:

Plan	Temperatura predeterminada	Rango ajustable	Hora predeterminada	Rango ajustable
papas fritas	200 °C	120–200 °C	20 minutos	1–60 minutos
Alas	200 °C	120–200 °C	20 minutos	1–60 minutos
Bife	200 °C	120–200 °C	13 minutos	1–60 minutos
Pez	180°C	120–200 °C	20 minutos	1–60 minutos
Verduras	190°C	60–200 °C	10 minutos	1–60 minutos
Pizza	180°C	120–200 °C	20 minutos	1–60 minutos
Hornada	170°C	120–200 °C	15 minutos	1–60 minutos
Parilla	200 °C	150–200 °C	20 minutos	1–60 minutos
Hazlo tú mismo (DIY)	200 °C	60–200 °C	15 minutos	1–60 minutos

Ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción
• Después de seleccionar un programa, presione el botón TEMP/TIME para elegir el modo de temperatura o tiempo.
• Ajuste los valores usando los botones + y –.
• Para desplazarse rápidamente por los valores, mantenga presionado el botón correspondiente.

Sincronización de zonas de cocción
Hay dos funciones disponibles para sincronizar las zonas de cocción:

- **Función SYNC**– para usarse con dos alimentos diferentes con diferentes configuraciones de temperatura y tiempo, pero que deben terminar de cocinarse al mismo tiempo.
- **Función DOBLE**– para usarse con grandes cantidades del mismo alimento o con dos alimentos que requieren la misma temperatura y configuración de tiempo.

Nota: Una vez que el aparato haya comenzado a funcionar, ya no será posible sincronizar las zonas de cocción.

Función de recordatorio automático (SHAKE)
Este modelo viene con una función de recordatorio automático:

• Cuando hayan transcurrido tres cuartas partes del tiempo de cocción, o cuando quede una cuarta parte del tiempo, el botón seleccionado **Zona 1** o **Zona 2** parpadeará y la pantalla mostrará «**SHA**».

• Al mismo tiempo, el aparato emitirá dos pitidos (5 pitidos cortos cada vez).
• Esto sirve para recordarle que debe agitar o remover la comida.
• Cuando se retira el cajón, el aparato hace una pausa y el panel frontal se apaga.
• Después de remover o agitar la comida y volver a insertar el cajón, la cocción se reanuda automáticamente desde donde se interrumpió.
• Si no desea remover ni agitar, simplemente deje el cajón en su lugar: la cocción continúa normalmente hasta el final.

Nota: Los programas Vegetales, Pizza y Horno no tienen la función de recordatorio automático.

Modo de espera
Al pulsar el botón de encendido se activa el panel de control. Si no se pulsa ningún botón y el aparato permanece inactivo durante 10 minutos, pasa automáticamente al modo de espera.

Consejos para obtener los mejores resultados

• En la mayoría de los casos, no es necesario añadir aceite, o basta con una pequeña cantidad (2-3 cucharaditas).
• Los trozos de comida muy ligeros pueden desplazarse con el aire caliente en circulación: si es necesario, fíjelos con palillos u objetos similares.
• El tiempo de cocción depende del tamaño y la cantidad de comida, así como de la temperatura seleccionada. En general, 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 déles la vuelta con unas pinzas de plástico o madera.
• Compruebe siempre el estado de los alimentos durante la cocción. Si están listos antes de lo previsto, apague el aparato aunque el programa no haya terminado.

Configuración y conexión

Advertencias:

• Compruebe siempre el aparato y el cable de alimentación antes de cada uso para detectar posibles daños. 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 base nunca deben obstruirse.
• Asegúrese de que haya suficiente espacio a ambos lados. No coloque el aparato debajo de armarios o alacenas, ya que el vapor ascendente podría dañarlos.
• Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente instalada y 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 enchufe el aparato en varias tomas de corriente junto con otros dispositivos de alto voltaje: esto puede causar sobrecarga e incendio.
• Asegúrese de que el cable de alimentación no presente un peligro de tropiezo y no sobresalga del borde de la superficie, para evitar que el aparato se caiga.
• No aplaste, doble ni coloque el cable sobre bordes afilados y no permita que entre en contacto con superficies calientes.

Fases de instalación

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, limpia, plana y resistente al calor (por ejemplo, una encimera de cocina). Deje al menos 20 cm de espacio libre a cada lado y 50 cm por encima del aparato.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación e inserte el enchufe en una toma eléctrica adecuada.

Uso

Con este electrodoméstico, podrá preparar cualquier plato apto para horno de convección tradicional. Para obtener los mejores resultados, consulte la sección Consejos.

⚠ **Advertencias:**

• 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.
• No deje el aparato encendido cuando esté vacío (excepto durante el período inicial de "rodaje" antes del primer uso).
• No coloque alimentos envueltos en film transparente o bolsas de plástico en los cajones.
• Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores.
• No llene demasiado los cajones: para una correcta circulación del aire, no exceda un tercio de su capacidad.
• Tenga cuidado de no sobrecalentar alimentos que contengan aceite o grasa,

ya que podrían incendiarse.
• Después de su uso, coloque siempre los cajones calientes sobre una superficie resistente al calor.
• No es necesario precalentar el aparato.

Proceso de cocción

1. Preparar alimentos para cocinar.
2. Para aprovechar la circulación del aire, introduzca los estantes en los cajones, apoyándolos sobre las patas de silicona.
3. Organiza los alimentos en los cajones, separándolos por tipo.

- Para pequeñas cantidades se puede utilizar un solo cajón.
- También puedes insertar una pequeña bandeja de horno (no incluida).
- Para deshidratar: extender una capa de alimento en el fondo del cajón, insertar la rejilla y colocar una segunda capa encima.

4. Inserte el(los) cajón(es) en la(s) cámara(s).
5. Presione el botón **FUERZA** para activar el panel de control.

- Inicialmente se muestra el modo de configuración de la zona de cocción 1.
- Para cambiar a la zona de cocción 2, pulse el botón**2**.

6. Seleccione un programa y, si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo de cocción con los botones **+ / –**.
7. Si sólo utiliza un cajón, vaya directamente al paso 9.

- Si ambos cajones están llenos:
  a. Para copiar todos los ajustes de la zona 1 a la zona 2, pulse el botón **DUAL**.
  b. Para configurar manualmente la zona 2, presione el botón**2**, seleccione un programa y ajústelo si es necesario.

8. Si los ajustes de las dos zonas son diferentes pero la cocción debe finalizar al mismo tiempo, presione el botón **SINCRONIZACIÓN**. De lo contrario, omita este paso.
9. Presione el botón **INICIO/PARADA**Para empezar a cocinar.

- Con la función SYNC, la zona con mayor tiempo de cocción comienza primero.
- La otra zona comienza más tarde, acompañada de una señal acústica, cuando los horarios restantes coinciden.
- Hasta entonces en la pantalla aparece la palabra “hold”.

10. Durante la cocción, la pantalla muestra el tiempo restante. Al finalizar el tiempo, suena un pitido y aparece el mensaje "Tiempo de cocción". **Fin**.
11. Retire el(los) cajón(es) y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
    ⚠ **Nunca se suba al aparato.**
12. Apague el aparato mediante el botón **FUERZA** 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*).

Pausa el proceso de cocción

• Para interrumpir temporalmente la cocción (por ejemplo, para revolver o agregar ingredientes), retire el cajón.
• Si las zonas de cocción están sincronizadas, la cuenta regresiva se detiene para ambas.
• La cocción se reanuda automáticamente tan pronto como se vuelve a insertar el cajón.

Detener una zona de cocción

- Para detener la cocción en una sola zona, presione el **botón 1** o el **botón 2** para seleccionarla.
- A continuación pulse el botón **START/STOP**.
- La otra zona continúa cocinando normalmente.

Cantidad de preparación

A modo de orientación, la siguiente tabla muestra tamaños de porciones típicos para 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
Mini rollitos de primavera	160 g o 6 piezas
Pepitas	120 g o 6 piezas

Alimento	Cantidad por porción
Piernas de pollo	370 g / 1–2 piezas
Alas de pollo	480 g o 6 piezas

Limpieza y almacenamiento

⚠ **Advertencias:**

- No utilice detergentes agresivos o abrasivos, estropajos o utensilios metálicos, ya que pueden dañar las superficies.

Pasos:

1. Limpie los estantes y cajones con agua tibia y un detergente suave, o en el lavavajillas. o Para mantener su calidad y prolongar su vida útil, recomendamos lavar a mano. o En caso de suciedad persistente, deje las piezas en remojo en agua tibia con detergente antes de limpiarlas.
2. Si es necesario, limpie el exterior del aparato, las cámaras de cocción y las resistencias con un paño limpio y húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo lave en el lavavajillas.
3. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a ensamblarlas o guardarlas.
4. Cuando el aparato no se utilice durante un tiempo prolongado, guárdelo en un lugar limpio y seco, fuera del alcance de los niños y los animales.

solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si el problema se puede solucionar siguiendo las instrucciones a continuación. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

⚠ Nunca intente reparar dispositivos eléctricos usted mismo.

Problema: El dispositivo no funciona

• El enchufe no está bien insertado. Corrija la posición del enchufe.
• La toma de corriente está defectuosa. Pruebe con otra toma.
• No hay tensión de red. Compruebe el fusible del sistema.
• Los cajones no están bien insertados. Introduzca el cajón

completamente en el compartimento.
• El fusible se ha disparado porque hay demasiados dispositivos conectados al mismo circuito. Reduzca el número de dispositivos conectados..

Problema: La comida no se cocina de manera uniforme

• El cajón está demasiado lleno. Reduzca la cantidad de alimentos. Llene el cajón como máximo un tercio.
• Los alimentos están amontonados. Distribuya los alimentos y remuévalos o agítelos ocasionalmente.
• Se cocinaron diferentes alimentos a tiempos o temperaturas diferentes en el mismo cajón. Separe los alimentos y distribúyalos entre los dos cajones. Ajuste el tiempo y la temperatura correctos para cada programa. Con la función SYNC, los cajones terminarán de cocinar al mismo tiempo.
• El tiempo de cocción fue demasiado corto o la temperatura demasiado baja. Aumente el tiempo o la temperatura.

Problema: Las patatas fritas frescas no quedan crujientes

Las patatas tienen demasiada agua. Córtalas en trozos más finos. Sécalas con papel de cocina, añade un chorrito de aceite y distribúyelas 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.
• El aparato se está utilizando por primera vez. Es normal que se desarrolle un olor temporal. Desaparecerá después de varios usos.
• Se ha usado demasiado aceite o grasa. Retire el exceso.

Desecho



• Deseche todos los materiales de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente y recíclelos siempre que sea posible.
• 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.
• Llévelo a un punto de recogida autorizado oficialmente o a una empresa especializada en eliminación de residuos para garantizar un reciclaje y una eliminación ambientalmente sostenibles.

Datos técnicos

- **Fuente de alimentación:** 220–240 V~ 50–60 Hz
- **Consumo de energía:** 2460 W
- **Clase de protección:** I
- **Capacidad:** máx. 11 L (5,5 L por cajón)
- **Rango de temperatura:** 60–200 °C
- **Tiempo de cocción:** 1–60 minutos



DEUTSCH



WICHTIGE HINWEISE! ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN!

Lieferumfang

- 1 x Doppelkammer-Heißluftfritteuse
- 2 x Schublade
- 2 x Gestell
- 1 x Gebrauchsanweisung
- 2 x Metall-Oberkorb

Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Transportschäden. Sollten Sie Schäden feststellen, benutzen Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

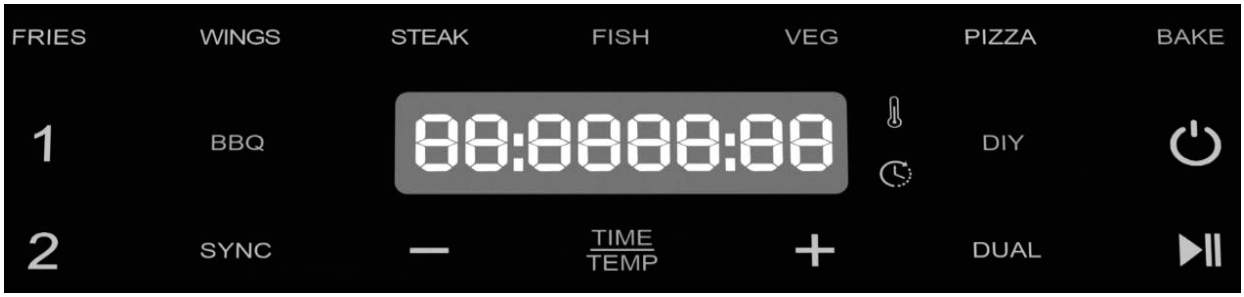
Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber oder Transportverpackungen vom Gerät. **Entfernen Sie niemals das Typenschild oder Warnhinweise.**

Produktübersicht

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

Bedienfeld

NEIN.	Beschreibung
1	**Netzschalter**– Gerät ein-/ausschalten
2	**TEMP/TIME-Taste**– Wählen Sie den Temperatur- oder Zeiteinstellungsmodus
3	**+ / – Tasten**– Erhöhen (+) oder verringern (–) Sie die Temperatur/Zeit
4	**SYNC-Taste**– Synchronisieren Sie die Garzeit für beide Kochzonen
5	**Anzeige – Zone 1**– Zeigt die Temperatur und Garzeit für Kochzone 1 an
6	**Anzeige – Zone 2**– Zeigt die Temperatur und Garzeit für Kochzone 2 an
7	**DOPPEL-Taste**– Alle Einstellungen von Kochzone 1 auf Kochzone 2 übertragen
8	**START/STOP-Taste**– Startet oder pausiert den Kochvorgang
9	**Taste 2**– Öffnet das Einstellungsmenü für Kochzone 2
10	**Programmtasten**– Voreingestellte Kochprogramme
11	**Taste 1**– Öffnet das Einstellungsmenü für Kochzone 1
12	**Warnleuchte**Temperatur/Zeit



Symbol	Sinn

Symbol	Sinn
	**Gefahrensymbole–** Weisen Sie auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese.
	**Weitere Informationen–** Weitere wichtige Hinweise.
	**Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen!**
	**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.

Informationen zur Gebrauchsanweisung

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.

Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Sicherheits- und Bedienungshinweise entstehen, übernimmt der Hersteller und Importeur keine Haftung.

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 es bei herkömmlichen Fritteusen der Fall ist.
- 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.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß und wie in dieser Anleitung beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Von der Garantie ausgeschlossen sind Mängel, die auf Missbrauch, unsachgemäße Handhabung, Unfallschäden oder nicht autorisierte Reparaturversuche zurückzuführen sind. Dies gilt auch für normale Abnutzung.

Sicherheitswarnungen

⚠WARNUNG

Beachten Sie stets alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten dieses Geräts. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen.

- Dieses 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 wenn sie Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Die Kinder**sie müssen nicht**mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden ausreichend beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren und Tiere müssen **ferngehalten** vom Gerät und vom Netzkabel.

⚠ WARNUNG: Heiße Oberflächen!

Das Gerät und die Zubehörteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.

- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb keine heißen Teile.
- Berühren Sie nur die Griffe und das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißem Zubehör immer Ofenhandschuhe.

Elektrische Sicherheit

- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Wasser: **Stromschlaggefahr!**
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (Öl, Wasser usw.) direkt in das Gerät oder die Schubladen und stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter hinein. Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor und ersetzen Sie das Netzkabel nicht selbst. Wenn Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder ein autorisiertes Servicecenter.
- 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 in Innenräumen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit.

- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist, ziehen Sie vor dem Herausnehmen sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät aus dem Wasser zu nehmen, solange es noch eingesteckt ist. 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**

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Stoffe und legen Sie keine brennbaren Materialien wie Pappe, Papier oder Kunststoff auf oder in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab und halten Sie die Lüftungsöffnungen stets frei, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Im Brandfall nicht mit Wasser löschen: Flammen mit einer feuerfesten Decke ersticken oder einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

**WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- Bewahren Sie Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren aufbewahrt wird, um Strangulationsgefahr zu vermeiden.
- Während des Betriebs oder beim Öffnen der Schubladen kann heißer Dampf austreten: Halten Sie Kopf und Hände vom Gefahrenbereich fern, um Verbrennungen durch Dampf, Hitze oder Kondenswasser zu vermeiden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.

WARNUNG – Gefahr von Sachschäden

- Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf nicht in direkten Kontakt mit elektrischen Geräten oder Bauteilen kommt.
- Wenn während des Gebrauchs eine Störung auftritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie es aus der Steckdose ziehen.
- Bei Gewitter oder Stromausfall das Gerät vom Stromnetz trennen.

- Ziehen Sie beim Ausstecken des Geräts immer am Stecker, 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 einer Temperatur zwischen 0 °C und 40 °C.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder auf 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 Metallutensilien oder scharfen Gegenstände, da diese die Auskleidung der Schubladen und Regale beschädigen können.

Vor der ersten Verwendung

1. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch. Waschen Sie die Schubladen und Körbe mit warmem Wasser und Spülmittel oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
2. Vor der ersten Verwendung mit Lebensmitteln das Gerät leer betreiben. In dieser Anfangsphase kann es durch Rückstände der Schutzbeschichtung zu Rauch- oder Geruchsbildung kommen.

    - Befolgen Sie die Anweisungen in den Abschnitten*Einrichtung und Anschluss*Und*Verwendung*.
    - Betreiben Sie das Gerät bei maximaler Temperatur für ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel.

3. Reinigen Sie Schubladen und Regale erneut, bevor Sie sie mit Lebensmitteln verwenden.

Funktionen

- Für jede Zone können Sie ein anderes Programm auswählen und sowohl die Temperatur als auch die Garzeit frei einstellen.
- Es stehen 9 voreingestellte Programme zur Verfügung.

- Kochzonen können synchronisiert werden:
    - **DUAL- Funktion**– alle Temperatur- und Zeiteinstellungen werden für beide Zonen identisch angewendet.
    - **SYNC- Funktion**– nur das Ende der Garzeit wird synchronisiert, sodass verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Einstellungen gleichzeitig fertig sind.

- Sie können die beiden Zonen unabhängig voneinander oder nur eine Zone zum Kochen kleinerer Portionen verwenden.

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

Planen	Standardtemperatur	Einstellbarer Bereich	Standardzeit	Einstellbarer Bereich
Pommes frites	200 °C	120–200 °C	20 Minuten	1–60 Minuten
Flügel	200 °C	120–200 °C	20 Minuten	1–60 Minuten
Steak	200 °C	120–200 °C	13 Minuten	1–60 Minuten
Fisch	180°C	120–200 °C	20 Minuten	1–60 Minuten
Gemüse	190 °C	60–200 °C	10 Minuten	1–60 Minuten
Pizza	180°C	120–200 °C	20 Minuten	1–60 Minuten
Backen	170 °C	120–200 °C	15 Minuten	1–60 Minuten
Grill	200 °C	150–200 °C	20 Minuten	1–60 Minuten
Mach es selbst (DIY)	200 °C	60–200 °C	15 Minuten	1–60 Minuten

Temperatur und Garzeit einstellen
• Drücken Sie nach der Auswahl eines Programms die Taste **TEMP/TIME**, um den Temperatur- oder Zeitmodus auszuwählen.
• Passen Sie die Werte mit den Tasten + und – an.
• Um schnell durch die Werte zu blättern, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.

Synchronisierung der Kochzonen
Zur Synchronisierung der Kochzonen stehen zwei Funktionen zur Verfügung:

- **SYNC- Funktion**– zur Verwendung für zwei verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperatur- und Zeiteinstellungen, die jedoch gleichzeitig fertig gegart werden müssen.
- **DOUBLE -Funktion**– zur Verwendung für große Mengen desselben Lebensmittels oder für zwei Lebensmittel, die dieselbe Temperatur- und Zeiteinstellung erfordern.

Hinweis: Sobald das Gerät in Betrieb genommen wurde, ist eine Synchronisierung der Kochzonen nicht mehr möglich.

Automatische Erinnerungsfunktion (SHAKE)
Dieses Modell verfügt über eine automatische Erinnerungsfunktion:

• Wenn drei Viertel der Garzeit abgelaufen sind oder noch ein Viertel der Zeit verbleibt, blinkt die ausgewählte Taste **Zone 1** oder **Zone 2** und auf dem Display wird „**SHA**" angezeigt.
• Gleichzeitig gibt das Gerät zwei Signaltöne aus (jeweils 5 kurze Signaltöne).
• Dies dient als Erinnerung daran, das Essen zu schütteln oder umzurühren.
• Beim Herausnehmen der Schublade pausiert das Gerät und die Frontblende erlischt.
• Nach dem Umrühren oder Umrühren des Essens und dem Wiedereinsetzen der Schublade wird der Garvorgang automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
• Wenn Sie nicht umrühren oder schütteln möchten, lassen Sie die Schublade einfach an Ort und Stelle: Der Garvorgang wird bis zum Ende normal fortgesetzt.

Hinweis: Die Programme Gemüse, Pizza und Backofen verfügen nicht über die automatische Erinnerungsfunktion.

Standby-Modus
Durch Drücken der POWER-Taste wird das Bedienfeld aktiviert. Wird keine Taste gedrückt und bleibt das Gerät 10 Minuten lang inaktiv, wechselt es automatisch in den Standby-Modus.

Tipps für optimale Ergebnisse

• In den meisten Fällen ist die Zugabe von Öl nicht notwendig oder eine kleine Menge (2–3 Teelöffel) reicht aus.
• Sehr leichte Lebensmittelstücke können durch die zirkulierende Heißluft verschoben werden: Fixieren Sie sie gegebenenfalls mit Zahnstochern oder ähnlichen Gegenständen.
• Die Garzeit hängt von der Größe und Menge der Lebensmittel sowie der gewählten Temperatur ab. Im Allgemeinen geht das Garen schneller als in einem herkömmlichen Ofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Zeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf.
• Für ein gleichmäßiges Garen schütteln Sie die Lebensmittel gelegentlich oder wenden Sie sie mit einer Plastik- oder Holzzange.
• Überprüfen Sie während des Garens stets den Zustand der Lebensmittel. Wenn sie früher als erwartet fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

Einrichtung und Anschluss

Warnungen:

• Prüfen Sie Gerät und 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 Untergründe: Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite dürfen nicht verdeckt werden.
• Sorgen Sie für ausreichend Platz nach allen Seiten. Stellen Sie das Gerät nicht unter Schränke, da aufsteigender Dampf diese beschädigen könnte.
• Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, die den technischen Daten entspricht. Die Steckdose muss leicht zugänglich bleiben, um im Bedarfsfall eine schnelle Trennung des Netzsteckers zu ermöglichen.
• Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
• Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten mit hoher Wattzahl an Mehrfachsteckdosen an: Dies kann zu Überlastung und Brand führen.
• Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt und nicht über die Kante der Arbeitsfläche hinausragt, um ein Herunterziehen des Geräts zu verhindern.
• Quetschen, knicken oder legen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

Installationsphasen

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, saubere, ebene und hitzebeständige Fläche (z. B. eine Küchenarbeitsplatte). Lassen Sie seitlich mindestens 20 cm und oberhalb des Geräts mindestens 50 cm Freiraum.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.

Verwendung

Mit diesem Gerät können Sie jedes Gericht zubereiten, das für die Zubereitung in einem herkömmlichen Umluftofen geeignet ist. Für optimale Ergebnisse beachten Sie den Abschnitt „Tipps“.

⚠ Warnungen:

• Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät und die Außenseiten der Schubladen sauber und trocken sind.• Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden am Stück.• Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet,

wenn es leer ist (außer während der anfänglichen „Einlaufzeit“ vor dem ersten Gebrauch).• Legen Sie keine in Frischhaltefolie oder Plastiktüten eingewickelten Lebensmittel in die Schubladen.• Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.• Überfüllen Sie die Schubladen nicht: Für eine ausreichende Luftzirkulation sollten Sie nicht mehr als ein Drittel der Kapazität hineinfüllen.• Achten Sie darauf, öl- oder fetthaltige Lebensmittel nicht zu überhitzen, da diese Feuer fangen könnten.• Stellen Sie heiße Schubladen nach der Verwendung immer auf eine hitzebeständige Oberfläche.• Es ist nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen.

Kochvorgang

1. Bereiten Sie Lebensmittel zum Kochen vor.
2. Um die Luftzirkulation zu nutzen, legen Sie die Regale in die Schubladen ein und stellen Sie sie auf die Silikonfüße.
3. Ordnen Sie die Lebensmittel in den Schubladen nach Art getrennt an.

- Für kleine Mengen kann eine einzelne Schublade verwendet werden.
- Sie können auch ein kleines Backblech (nicht im Lieferumfang enthalten) einlegen.
- Zum Dörren: Verteilen Sie eine Schicht Lebensmittel auf dem Boden der Schublade, setzen Sie das Gestell ein und legen Sie eine zweite Schicht darauf.

4. Setzen Sie die Schublade(n) in die Kammer(n) ein.
5. Drücken Sie die Taste **LEISTUNG** um das Bedienfeld zu aktivieren.

- Zunächst wird der Einstellmodus für Kochzone 1 angezeigt.
- Um zur Kochzone 2 zu wechseln, drücken Sie die Taste**2**.

6. Wählen Sie ein Programm und passen Sie bei Bedarf Temperatur und Garzeit mit den Tasten an**+ / –**.
7. Wenn Sie nur eine Schublade verwenden, fahren Sie direkt mit Schritt 9 fort.

- Wenn beide Schubladen voll sind:
  a. Um alle Einstellungen von Zone 1 in Zone 2 zu kopieren, drücken Sie die Taste **DUAL**.
  b. Um Zone 2 manuell einzustellen, drücken Sie die Taste **2**, wählen Sie ein Programm aus und passen Sie es gegebenenfalls an.

8. Wenn die Einstellungen der beiden Zonen unterschiedlich sind, der Garvorgang aber gleichzeitig beendet werden muss, drücken Sie die

Taste **SYNCHRONISIERUNG**. Andernfalls überspringen Sie diesen Schritt.

9. Drücken Sie die Taste **START/STOP** um mit dem Kochen zu beginnen.

- Mit der SYNC-Funktion startet zuerst die Zone mit der längsten Garzeit.
- Die andere Zone startet später, begleitet von einem akustischen Signal, wenn die verbleibenden Zeiten übereinstimmen.
- Bis dahin erscheint auf dem Display das Wort „Hold“.

10. Während des Garvorgangs wird die verbleibende Zeit angezeigt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Meldung „Time to Cook“ erscheint auf dem Display. **Ende**.
11. Nehmen Sie die Schublade(n) heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

    ⚠ **Steigen Sie niemals auf das Gerät.**
12. Schalten Sie das Gerät mit der Taste aus **LEISTUNG** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Nehmen Sie Lebensmittel aus der/den Schublade(n).
14. Lassen Sie die Schubladen und Ablagen vor der Reinigung abkühlen (siehe Abschnitt*Reinigung und Lagerung*).

Unterbrechen Sie den Garvorgang

• Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen (zum Beispiel zum Umrühren oder Hinzufügen von Zutaten), nehmen Sie die Schublade heraus. • Wenn die Kochzonen synchronisiert sind, stoppt der Countdown für beide. • Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald die Schublade wieder eingesetzt wird.

Stoppen einer Kochzone

- Um das Kochen in einer einzelnen Zone zu beenden, drücken Sie die Taste 1 oder 2, um diese auszuwählen.
- Drücken Sie dann die START/STOP-Taste.
- Die andere Zone kocht normal weiter.

Zubereitungsmenge

Zur Orientierung zeigt die folgende Tabelle typische Portionsgrößen für verschiedene Lebensmittel:

Essen	Menge pro Portion
Pommes frites	125 Gramm
Kartoffelecken	150–200 Gramm

Essen	Menge pro Portion
Gemüse	200 g / ca. 1 Handvoll
Fisch	250 g oder 6 Stück
Mini-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

⚠Warnungen:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Metallutensilien, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Schritte:

1. Reinigen Sie die Ablagen und Schubladen mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel oder in der Spülmaschine. o Zur Erhaltung der Qualität und Lebensdauer empfehlen wir die Reinigung per Hand. o Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Teile vor der Reinigung in warmem Wasser mit Spülmittel ein.
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 und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen oder lagern.
4. Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, prüfen Sie, ob sich das Problem mit den folgenden Anweisungen beheben lässt. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

⚠Versuchen Sie niemals, elektrische Geräte selbst zu reparieren.

Problem: Das Gerät funktioniert nicht

• Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt. Korrigieren Sie die Position des Steckers.

• Die Steckdose ist defekt. Versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose.

• Es liegt keine Netzspannung an. Überprüfen Sie die Systemsicherung.

• Die Schubladen sind nicht richtig eingesteckt. Schieben Sie die Schublade vollständig in die Kammer.
• Die Sicherung ist ausgelöst, weil zu viele Geräte an den gleichen Stromkreis angeschlossen sind. Reduzieren Sie die Anzahl der angeschlossenen Geräte..

Problem: Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart

• Die Schublade ist zu voll. Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. Füllen Sie die Schublade höchstens zu einem Drittel.

• Die Lebensmittel stapeln sich. Verteilen Sie die Lebensmittel und rühren oder schütteln Sie sie gelegentlich um.

• In derselben Schublade wurden verschiedene Lebensmittel bei unterschiedlichen Zeiten oder Temperaturen gegart. Trennen Sie die Lebensmittel und verteilen Sie sie auf die beiden Schubladen. Stellen Sie für jedes Programm die richtige Zeit und Temperatur ein. Mit der SYNC-Funktion werden die Schubladen gleichzeitig fertig.

• Die Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig. Erhöhen Sie die Zeit und/oder Temperatur.

Problem: Frische Pommes sind nicht knusprig

• Die Kartoffeln enthalten zu viel Wasser. Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stücke. Trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab, geben Sie etwas Öl hinzu und 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“.

• Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt. Es ist normal, dass sich vorübergehend ein Geruch entwickelt. Dieser verschwindet nach einigen Anwendungen.

• Es wurde zu viel Öl oder Fett verwendet. Entfernen Sie das überschüssige Öl oder Fett.

Entsorgung



• Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien umweltgerecht und führen Sie sie nach Möglichkeit dem Recycling zu.

• Dieses Gerät fällt unter die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

• Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

• Bringen Sie es zu einer behördlich zugelassenen Sammelstelle oder einem spezialisierten Entsorgungsunternehmen, um eine umweltverträgliche Wiederverwertung und Entsorgung zu gewährleisten.

Technische Daten

- **Stromversorgung:** 220–240 V~ 50–60 Hz
- **Energieverbrauch:** 2460 W
- **Schutzklasse:** I
- **Kapazität:** max. 11 L (5,5 L pro Schublade)
- **Temperaturbereich:** 60–200 °C
- **Kochzeit:** 1–60 Minuten



FRANÇAIS



AVIS IMPORTANTS!
À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE !

Articles fournis

- 1 x Friteuse à air chaud à double chambre
- 2 x Tiroirs
- 2 x Rack
- 1 x Mode d'emploi
- 2 x Panier supérieur en métal

Vérifiez que la livraison est complète et que tous les composants n'ont pas été endommagés pendant le transport. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre service client.

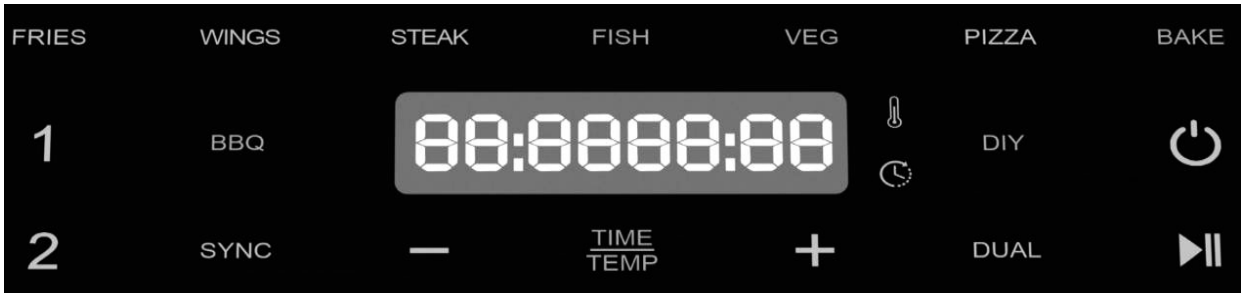
Retirez tous les films de protection, autocollants ou emballages de transport de l'appareil. **Ne retirez jamais la plaque d’identification ni les étiquettes d’avertissement.**

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 d'alimentation–** Allumer/éteindre l’appareil
2	**Bouton TEMP/TIME–** Sélectionnez le mode de réglage de la température ou de l’heure
3	**boutons + / —** Augmenter (+) ou diminuer (–) la température/le temps
4	**bouton SYNC–** Synchroniser l’heure de fin de cuisson pour les deux zones de cuisson
5	**Affichage – Zone 1–** Affiche la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 1
6	**Affichage – Zone 2–** Affiche la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 2
7	**Bouton DOUBLE–** Appliquer tous les réglages de la zone de cuisson 1 à la zone de cuisson 2
8	**bouton START/STOP–** Démarre ou interrompt le processus de cuisson
9	**Bouton 2–** Ouvre le menu des paramètres de la zone de cuisson 2
10	**Boutons de programme–** Programmes de cuisson préréglés
11	**Bouton 1–** Ouvre le menu des paramètres de la zone de cuisson 1
12	**Voyant d'avertissement**température/temps



Symbole	Sens

Symbole	Sens
	**Symboles de danger– I**ndiquer les dangers potentiels. Lire attentivement les consignes de sécurité associées et les respecter.
	**Informations Complémentaires–** Notes importantes supplémentaires.
	**Lire la notice d'utilisation 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.

Informations sur les instructions d'utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence ultérieure ou pour d'autres utilisateurs. Ces instructions font partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur n'assument aucune responsabilité pour tout dommage résultant du non-respect des informations de sécurité et d'utilisation contenues dans ce manuel.

Utilisation prévue

- L'appareil est conçu pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater les aliments.
- Fonctionne exclusivement à l'air chaud. N'ajoutez pas d'huile ou de matière grasse directement dans l'appareil, comme c'est le cas avec les friteuses traditionnelles.
- 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.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et conformément aux instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'une manipulation inappropriée, de dommages accidentels ou de tentatives de réparation non autorisées. Ceci s'applique également à l'usure normale.

Avertissements de sécurité

⚠AVERTISSEMENT

Respectez toujours tous les avertissements de sécurité, instructions, illustrations et spécifications fournis avec cet appareil. Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances,**seulement sous surveillance** ou s’ils ont reçu des instructions sur une utilisation sûre et comprennent les risques associés.

- Les enfants **ils n'ont pas à le faire** 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 correctement surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être**tenu à l'écart**de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠ ATTENTION : Surfaces chaudes !

L'appareil et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation.

- Ne touchez pas les pièces chaudes pendant ou immédiatement après l’opération.
- Touchez uniquement les poignées et le panneau de commande.
- Laissez l’appareil refroidir complètement avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des accessoires chauds.

Sécurité électrique

- Ne jamais immerger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Éviter tout contact avec l'eau: **risque de choc électrique !**
- Ne versez pas de liquides (huile, eau, etc.) directement dans l'appareil ou dans les tiroirs, et n'y placez pas de récipients remplis de liquide. L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsque vous le laissez 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. En cas de dommage, contactez le fabricant, le service client ou un centre de réparation agréé.
- 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 au secteur, débranchez-le immédiatement de la prise avant de le récupérer.

- N'essayez jamais de retirer l'appareil de l'eau alors qu'il est encore branché. Avant de l'utiliser à nouveau, faites-le inspecter par le fabricant, le service client ou un centre de service 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 et ne placez pas de matériaux inflammables, tels que du carton, du papier ou du plastique, sur ou à l'intérieur de l'appareil.
- Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement et maintenez toujours les ouvertures de ventilation dégagées pour éviter tout risque d'incendie.
- En cas d'incendie, ne pas éteindre avec de l'eau : étouffer les flammes avec une couverture ignifuge ou utiliser un extincteur adapté.

 **AVERTISSEMENT – Risque de blessure**

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants et des animaux pour éviter tout risque d'étouffement.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est toujours tenu hors de portée des jeunes enfants et des animaux pour éviter tout risque d'étranglement.
- De la vapeur chaude peut s'échapper pendant le fonctionnement ou lors de l'ouverture des tiroirs : éloignez la tête et les mains de la zone dangereuse pour éviter les brûlures dues à la vapeur, à la chaleur ou à la condensation.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter les 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 de l'appareil pendant son utilisation, débranchez-le immédiatement. Éteignez-le toujours avant de le débrancher de la prise électrique.
- Débranchez l'appareil du secteur en cas d'orage ou de panne de courant.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble.

- 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 pas 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 métalliques 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 propre et humide. Lavez les tiroirs et les paniers à l'eau tiède et au détergent, ou mettez-les au lave-vaisselle.
2. Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner à vide. Durant cette phase initiale, de la fumée ou des odeurs peuvent se dégager du fait des résidus du revêtement protecteur.

    - Suivez les instructions dans les sections *Installation et connexion* Et *Usage*.
    - Faites fonctionner l'appareil à température maximale pendant environ 10 minutes sans aliments.

3. Nettoyez à nouveau les tiroirs et les étagères avant de les utiliser avec des aliments.

Fonctions

- Pour chaque zone, vous pouvez sélectionner un programme différent et régler librement la température et le temps de cuisson.
- Il existe 9 programmes prédéfinis disponibles.

- Les zones de cuisson peuvent être synchronisées :
    - **Fonction DOUBLE**– tous les réglages de température et de temps sont appliqués de manière identique aux deux zones.
    - **Fonction SYNC**– seule la fin du temps de cuisson est synchronisée, donc différents aliments avec des réglages différents seront prêts en même temps.
- Vous pouvez utiliser les deux zones indépendamment ou une seule zone pour cuire des portions plus petites.

Programmes
Pour sélectionner un programme, appuyez sur le bouton correspondant.
L'appareil propose les programmes préréglés suivants :

Plan	Température par défaut	Plage réglable	Heure par défaut	Plage réglable
frites	200 °C	120–200 °C	20 minutes	1 à 60 min
Ailes	200 °C	120–200 °C	20 minutes	1 à 60 min
Steak	200 °C	120–200 °C	13 minutes	1 à 60 min
Poisson	180°C	120–200 °C	20 minutes	1 à 60 min
Légumes	190°C	60–200 °C	10 minutes	1 à 60 min
Pizza	180°C	120–200 °C	20 minutes	1 à 60 min
Pâtisserie	170°C	120–200 °C	15 minutes	1 à 60 min
Barbecue	200 °C	150–200 °C	20 minutes	1 à 60 min
Faites-le vous-même (DIY)	200 °C	60–200 °C	15 minutes	1 à 60 min

Réglage de la température et du temps de cuisson
• Après avoir sélectionné un programme, appuyez sur le bouton TEMP/TIME pour choisir le mode température ou temps.
• Réglez les valeurs à l'aide des boutons + et –.
• Pour faire défiler rapidement les valeurs, maintenez enfoncé le bouton correspondant.

Synchronisation des zones de cuisson
Deux fonctions sont disponibles pour synchroniser les zones de cuisson :

- **Fonction SYNC**– à utiliser pour deux aliments différents avec des réglages de température et de temps différents, mais qui doivent terminer la cuisson en même temps.
- **Fonction DOUBLE**– à utiliser pour de grandes quantités du même aliment ou pour deux aliments qui nécessitent les mêmes réglages de température et de temps.

Remarque : Une fois l'appareil démarré, il n'est plus possible de synchroniser les zones de cuisson.

Fonction de rappel automatique (SHAKE)
Ce modèle est doté d'une fonction de rappel automatique :

• Lorsque les trois quarts du temps de cuisson se sont écoulés, ou lorsqu'il reste un quart du temps, le bouton **Zone 1** ou **Zone 2** sélectionné clignote et l'écran affiche « **SHA** ».
• En même temps, l'appareil émet deux bips (5 bips courts à chaque fois).

• Ceci sert à vous rappeler de secouer ou de remuer les aliments.
• Lorsque le tiroir est retiré, l'appareil se met en pause et le panneau avant s'éteint.
• Après avoir remué ou secoué les aliments et réinséré le tiroir, la cuisson reprend automatiquement là où elle a été interrompue.
• Si vous ne souhaitez pas remuer ni secouer, laissez simplement le tiroir en place : la cuisson continue normalement jusqu'à la fin.

*Remarque : les programmes Légumes, Pizza et Four ne disposent pas de fonction de rappel automatique.*

Mode veille
Appuyer sur le bouton POWER active le panneau de commande. Si aucune touche n'est enfoncée et que l'appareil reste inactif pendant 10 minutes, il passe automatiquement en mode veille.

Conseils pour obtenir les meilleurs résultats

• Dans la plupart des cas, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'huile, ou une petite quantité (2 à 3 cuillères à café) suffit.

• Des morceaux d'aliments très légers peuvent être déplacés 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 l'état des aliments pendant la cuisson. S'ils sont prêts plus tôt que prévu, éteignez l'appareil même si le programme n'est pas terminé.

Installation et connexion

Avertissements :

• Vérifiez toujours que l'appareil et son cordon d'alimentation ne sont pas endommagés avant chaque utilisation. N'utilisez l'appareil que s'il est intact et en parfait état de fonctionnement.
• Ne placez pas l'appareil sur des surfaces molles : les ouvertures de ventilation situées sous l'appareil ne doivent jamais être obstruées.

• Prévoyez un espace suffisant de tous les côtés. Ne placez pas l'appareil sous des meubles ou des 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 l'appareil sur plusieurs prises en même temps que d'autres appareils à forte puissance : cela pourrait provoquer une surcharge et un incendie.
• Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne présente pas de risque de trébuchement et ne dépasse pas du bord de la surface, afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
• N'écrasez pas, ne pliez pas et ne placez pas le cordon sur des bords tranchants et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.

Phases d'installation

- Placez l'appareil sur une surface sèche, propre, plane et résistante à la chaleur (par exemple, un plan de travail de cuisine). Laissez au moins 20 cm d'espace libre de chaque côté et 50 cm au-dessus de l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d’alimentation et insérez la fiche dans une prise électrique appropriée.

Usage

Cet appareil vous permet de préparer tous les plats compatibles avec un four à convection traditionnel. Pour de meilleurs résultats, consultez la section Conseils.

⚠Avertissements :

• Avant utilisation, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur des tiroirs sont propres et secs.
• N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures consécutives.• Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (sauf pendant la période de « rodage » initiale avant la première utilisation).
• Ne placez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire ou des sacs en plastique dans les tiroirs.
• Assurez-vous que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
• Ne remplissez pas excessivement les tiroirs : pour une bonne circulation de l'air, ne dépassez pas le tiers de la capacité.
• Veillez à ne pas surchauffer les aliments contenant de l'huile ou de la graisse, car ils pourraient prendre feu.

• Après utilisation, placez toujours les tiroirs chauffants sur une surface résistante à la chaleur.
• Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

Processus de cuisson

1. Préparez les aliments pour la cuisson.
2. Pour utiliser la circulation de l'air, insérez les étagères dans les tiroirs, en les posant sur les pieds en silicone.
3. Disposez les aliments dans les tiroirs en les séparant par type.

- Pour les petites quantités, un seul tiroir peut être utilisé.
- Vous pouvez également insérer une petite plaque de cuisson (non fournie).
- Pour la déshydratation : étalez une couche d'aliments au 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 **POUVOIR** pour activer le panneau de contrôle.

- Initialement, le mode de réglage de la zone de cuisson 1 s'affiche.
- Pour passer à la zone de cuisson 2, appuyez sur le bouton **2**.

6. Sélectionnez un programme et, si nécessaire, ajustez la température et le temps de cuisson avec les boutons **+ / –**.
7. Si vous n’utilisez qu’un seul tiroir, passez directement à l’étape 9.

- Si les deux tiroirs sont pleins :
  a. Pour copier tous les réglages de la zone 1 vers la zone 2, appuyez sur le bouton **DOUBLE.**
  b. Pour régler manuellement la zone 2, appuyez sur le bouton**2**, sélectionnez un programme et ajustez-le si nécessaire.

8. Si les réglages des deux zones sont différents mais que la cuisson doit se terminer en même temps, appuyez sur le bouton **SYNCHRONISATION** Sinon, ignorez cette étape.
9. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/ARRÊTER** pour commencer à cuisiner.

- Avec la fonction SYNC, la zone avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier.
- L'autre zone démarre plus tard, accompagnée d'un signal sonore, lorsque les temps restants correspondent.
- Jusqu'à ce moment-là, le mot « hold » apparaît sur l'écran.

10. Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps restant. Une fois le temps écoulé, un bip retentit et le message « Cuisson » s'affiche.**Fin**.
11. Retirez le(s) tiroir(s) et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.

    ⚠ **Ne montez jamais sur l'appareil.**
12. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton **POUVOIR** et débranchez-le de la prise de courant.
13. Retirez les aliments du ou des tiroirs.
14. Laissez les tiroirs et les étagères refroidir avant de les nettoyer (voir section*Nettoyage et stockage*).

Mettre en pause le processus de cuisson

• Pour interrompre temporairement la cuisson (par exemple pour remuer ou ajouter des ingrédients), retirez le tiroir.• Si les zones de cuisson sont synchronisées, le compte à rebours s'arrête pour les deux.• La cuisson reprend automatiquement dès que le tiroir est réinséré.

Arrêt d'une zone de cuisson

- Pour arrêter la cuisson dans une seule zone, appuyez sur le bouton 1 ou le bouton 2 pour la sélectionner.
- Appuyez ensuite sur le bouton START/STOP.
- L'autre zone continue de cuire normalement.

Quantité de préparation

À titre indicatif, le tableau suivant indique les tailles de portions typiques pour divers 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
Mini 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

⚠ **Avertissements :**

- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager les surfaces.

Mesures:

1. Nettoyez les étagères et les tiroirs avec de l'eau tiède et un détergent doux, ou au lave-vaisselle. o Pour conserver leur qualité et prolonger leur durée de vie, nous recommandons de les laver à la main. o En cas de saleté tenace, laissez tremper les pièces dans de l'eau tiède avec du détergent avant de les 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 plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
3. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter ou de les ranger.
4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez si le problème peut être résolu en suivant les instructions ci-dessous. Si le dysfonctionnement persiste, contactez le service client.

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

Problème : L'appareil ne fonctionne pas

• La fiche d'alimentation n'est pas correctement insérée. Corrigez la position de la fiche.
• La prise est défectueuse. Essayez une autre prise.
• Il n'y a pas de tension secteur. Vérifiez le fusible du système.
• Les tiroirs ne sont pas correctement insérés. Glissez le tiroir complètement dans le compartiment.

• Le fusible a sauté car trop d'appareils sont branchés sur le même circuit. Réduisez le nombre d'appareils branchés.

Problème : les aliments ne sont pas cuits uniformément

• Le tiroir est trop plein. Réduisez la quantité d'aliments. Remplissez le tiroir au maximum au tiers.
• Les aliments sont empilés. Répartissez les aliments et remuez-les de temps en temps.
• Différents aliments ont été cuits à des temps ou températures différents dans le même tiroir. Séparez les aliments et répartissez-les entre les deux tiroirs. Réglez la durée et la température correctes pour chaque programme. Grâce à la fonction SYNC, les tiroirs termineront la cuisson en même temps.
• Le temps de cuisson était trop court ou la température trop basse. Augmentez la durée et/ou la température.

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, ajoutez un filet d'huile et répartissez-les uniformément sur la grille.

Problème : Odeur désagréable ou fumée pendant l'utilisation

• L'appareil est sale. Suivez les instructions de la section Nettoyage et rangement.
• L'appareil est utilisé pour la première fois. Il est normal qu'une odeur temporaire se développe. Elle disparaîtra après quelques utilisations.
• Trop d'huile ou de graisse a été utilisée. Retirez l'excédent.

Élimination



• Éliminez tous les matériaux d'emballage de manière écologique et recyclez-les si possible.
• 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 point 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 électrique:** 220–240 V~ 50–60 Hz
- **Consommation d'énergie:** 2460 W
- **Classe de protection:** I
- **Capacité:**max. 11 L (5,5 L par tiroir)
- **Plage de température:** 60–200 °C
- **Temps de cuisson:** 1 à 60 minutes



- **استهلاك الطاقة:**2460 واط
- **فئة الحماية:**أنا
- **سعة:**الحد الأقصى 11 لترًا (5.5 لترًا لكل درج)
- **نطاق درجة الحرارة:**60–200 درجة مئوية
- **وقت الطبخ:**1–60 دقيقة



- تم تحضير أطعمة مختلفة بأوقات طهي أو درجات حرارة مختلفة في نفس الدرج. افصل الأطعمة ووزعها على الدرجين. اضبط درجة الحرارة والوقت المناسبين لكل منهما. مع وظيفة المزامنة، سينتهي طهي كليهما في نفس الوقت.
- كان وقت الطهي المحدد قصيرًا جدًا أو كانت درجة الحرارة منخفضة جدًا.
زيادة وقت الطهي أو درجة الحرارة.

المشكلة: رقائق البطاطس المصنوعة من البطاطس الطازجة ليست مقرمشة

- البطاطس تحتوي على كمية كبيرة من الماء.
قطّع البطاطس إلى قطع رفيعة. جففها بورق المطبخ، ثم أضف القليل من زيت الطهي. وزّع قطع البطاطس بالتساوي على الرف.

المشكلة: رائحة كريهة أو دخان أثناء الاستخدام

- الجهاز متسخ. اتبع التعليمات الموجودة في قسم التنظيف والتخزين.
- الجهاز قيد الاستخدام لأول مرة. قد تظهر رائحة عند استخدام الأجهزة الجديدة لأول مرة، لكنها تختفي بعد عدة استخدامات.
- لقد تم استخدام كمية كبيرة من الزيت أو الدهون.
إزالة الزيت أو الدهون الزائدة.

تصرف





- تخلص من جميع مواد التغليف بطريقة صديقة للبيئة. وأعد تدويرها قدر الإمكان.
- يخضع هذا الجهاز للتوجيه الأوروبي EU 19/2012/بشأن النفايات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).
- لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية.
- بدلاً من ذلك، خذها إلى نقطة تجميع معتمدة رسميًا أو شركة التخلص من النفايات لإعادة تدويرها والتخلص منها بطريقة مسؤولة بيئيًا.

البيانات الفنية

- **مزود الطاقة:**220–240 فولت ~ 50–60 هرتز

التنظيف والتخزين

⚠**يرجى الملاحظة:**

- لا تستخدم مواد تنظيف حادة أو كاشطة، أو وسادات تنظيف، أو أدوات معدنية، لأنها قد تتسبب في إتلاف الأسطح.

خطوات:

1. قم بتنظيف الرفوف والأدراج بالماء الدافئ ومنظف خفيف، أو في غسالة الأطباق.
   - للحفاظ على جودتها لفترة أطول، يوصى بغسلها يدويًا.
   - بالنسبة للأوساخ العنيدة، انقع الأجزاء في ماء دافئ مع منظف قبل التنظيف.
2. امسح الجزء الخارجي وحجرات الطهي وعناصر التسخين بقطعة قماش نظيفة ورطبة إذا لزم الأمر.
   - لا تغمر الجهاز في الماء أو تنظفه في غسالة الأطباق.
3. اترك كافة الأجزاء لتجف تمامًا قبل إعادة التجميع أو التخزين.
4. عند عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، قم بتخزينه في مكان نظيف وجاف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا لم يعمل الجهاز بشكل صحيح، فتحقق مما إذا كان من الممكن حل المشكلة باستخدام الخطوات أدناه.
إذا استمرت المشكلة، اتصل بقسم خدمة العملاء.

⚠لا تحاول إصلاح الأجهزة الكهربائية بنفسك.

المشكلة: الجهاز لا يعمل

- لم يتم إدخال قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
  تصحيح ملاءمة قابس التيار الكهربائي.
- المقبس معيب.
  حاول استخدام مقبس آخر.
- لا يوجد جهد كهربائي رئيسي. تحقق من المصهر الخاص باتصال التيار الكهربائي الرئيسي.
- لم يتم إدخال الأدراج بشكل صحيح. قم بإدخال الدرج بالكامل داخل الحجرة.
- لقد انقطع المصهر الموجود في صندوق المصاهر بسبب توصيل عدد كبير جدًا من الأجهزة بالدائرة نفسها. قم بتقليل عدد الأجهزة المتصلة بالدائرة.

المشكلة: الطعام لا يتم طهيه بالتساوي

- الدرج ممتلئ جدًا. قلل كمية الطعام. لا تملأ الدرج بأكثر من ثلثه.
- يتم تكديس الطعام فوق بعضه البعض. قم بنشر الطعام وحركه أو رجّه من حين لآخر.

إيقاف عملية الطهي مؤقتًا

- لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا (على سبيل المثال لتحريك المكونات أو إضافتها)، ما عليك سوى سحب الدرج.
- يتوقف العد التنازلي لكلا منطقتي الطهي (إذا تم المزامنة).
- يتم استئناف الطهي تلقائيًا عند إعادة إدخال الدرج.

إيقاف منطقة طهي واحدة

- لإيقاف الطهي في منطقة واحدة، اضغط على الزر 1 أو الزر 2 لتحديدها.
- ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف.
- وتستمر المنطقة الأخرى في الطهي بشكل طبيعي.

كمية التحضير

كمرجع، يوضح الجدول التالي أحجام الحصص النموذجية للأطعمة المختلفة:

الكمية لكل حصة	طعام
125 جرام	رقائق البطاطس
150-200 جرام	أسافين البطاطس
200 غرام / حفنة تقريبًا	الخضروات
250 جرام أو 6 قطع	سمكة
160 جرام أو 6 قطع	لفائف الربيع الصغيرة
120 جرام أو 6 قطع	قطع الدجاج
370 جرام / 1-2 قطعة	أفخاذ الدجاج
480 جرام أو 6 قطع	أجنحة الدجاج

4. أدخل الدرج (الأدراج) في الغرفة (الغرف).
5. اضغط على زر الطاقة لتفعيل لوحة التحكم.
   - يتم عرض وضع الإعداد لمنطقة الطهي 1 أولاً.
   - للتبديل إلى منطقة الطهي 2، اضغط على الزر 2.
6. قم باختيار البرنامج وإذا لزم الأمر قم بتعديل درجة الحرارة ووقت الطهي باستخدام الأزرار + / –.
7. إذا تم استخدام درج واحد فقط، انتقل إلى الخطوة 9.
   - إذا كان كلا الدرجين ممتلئين: أ. لنسخ جميع الإعدادات من المنطقة ١ إلى المنطقة ٢، اضغط على زر "مزدوج". ب. لضبط المنطقة ٢ بشكل منفصل، اضغط على الزر ٢، ثم اختر برنامجًا واضبطه إذا لزم الأمر.
8. إذا تم استخدام إعدادات مختلفة في كلتا المنطقتين، ولكن يجب أن تنتهيا في نفس الوقت، فاضغط على زر المزامنة .(SYNC) وإلا، فتخطَّ هذه الخطوة.
9. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الطهي.
   - باستخدام وظيفة ،SYNC تبدأ المنطقة ذات وقت الطهي الأطول أولاً.
   - تبدأ المنطقة الأخرى لاحقًا (بصوت تنبيه) عندما يتبقى في كلتا المنطقتين نفس الوقت.
   - حتى ذلك الحين، يظهر "الانتظار" على الشاشة.
10. يُعرض وقت الطهي المتبقي على الشاشة. عند انقضاء الوقت المحدد، يُصدر صوت صفير، وتظهر رسالة "انتهى".

11. اسحب الدرج (الأدراج) وضعها على سطح مقاوم للحرارة.⚠ لا تقف على الجهاز أبدًا.
12. قم بإيقاف تشغيل الجهاز باستخدام زر الطاقة وفصله عن التيار الكهربائي.
13. قم بإزالة الطعام من الدرج(الأدراج).
14. اترك الأدراج والرفوف لتبرد قبل التنظيف (انظر التنظيف والتخزين).

- وصّل الجهاز فقط بمقبس كهربائي مُثبّت بشكل صحيح ومطابق للمواصفات الفنية. يجب أن يكون المقبس سهل الوصول إليه، بحيث يُمكن فصل الجهاز عن التيار الكهربائي بسرعة عند الحاجة.
- لا تستخدم كابلات التمديد.
- لا تقم بتوصيل الجهاز مع أجهزة أخرى عالية القدرة بمنفذ متعدد المقابس، لتجنب التحميل الزائد وخطر الحريق.
- تأكد من أن كابل الطاقة لا يُسبب خطر التعثر. يجب ألا يكون متدليًا من حافة السطح لمنع سحب الجهاز للأسفل.
- لا تقم بسحق الكابل أو ثنيه أو وضعه فوق الحواف الحادة، ومنعه من ملامسة الأسطح الساخنة.

خطوات الإعداد

1. ضع الجهاز على سطح جاف ونظيف ومسطح ومقاوم للحرارة (مثل طاولة المطبخ). حافظ على مسافة لا تقل عن ٢٠ سم من كل جانب و٥٠ سم من الأعلى.
2. قم بفك كابل الطاقة بالكامل وقم بتوصيله بمقبس التيار الكهربائي الرئيسي.

يستخدم

يمكن استخدام هذا الجهاز لتحضير جميع الأطباق التي يمكن طهيها أيضًا في فرن المروحة التقليدي. للحصول على أفضل النتائج، راجع قسم النصائح.

⚠يرجى الملاحظة:

- قبل الاستخدام، تأكد من أن الجهاز والجزء الخارجي من الأدراج نظيفان وجافان.
- لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تزيد عن 4 ساعات دون توقف.
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل عندما يكون فارغًا (باستثناء فترة "التسخين" الأولية قبل الاستخدام الأول).
- لا تضعي الطعام داخل الأدراج وهو لا يزال مغلفًا بغلاف بلاستيكي أو أكياس بلاستيكية.
- تأكد من عدم ملامسة الطعام لعناصر التسخين.
- لا تملأ الأدراج أكثر من اللازم. املأها حتى ثلث سعتها القصوى لضمان دوران الهواء بشكل جيد.
- احرص على عدم تسخين الأطعمة التي تحتوي على الزيوت أو الدهون بشكل زائد، لأنها قد تشتعل.
- ضع دائمًا الأدراج الساخنة على سطح مقاوم للحرارة بعد الاستخدام.
- التسخين المسبق ليس ضروريا.

عملية الطبخ

1. تحضير الطعام للطبخ.
2. لاستخدام الهواء المتداول، أدخل الرفوف في الأدراج، وضعها على أقدامها المصنوعة من السيليكون.
3. ضع الطعام في الأدراج، مقسمًا حسب النوع.
    - بالنسبة للكميات الصغيرة، يمكنك استخدام درج واحد فقط.
    - يمكن أيضًا استخدام صينية خبز صغيرة (غير مرفقة).
    - للتجفيف: قومي بتوزيع طبقة واحدة من الطعام في أسفل الدرج، ثم أدخلي الرف وضعي طبقة ثانية فوقه.

يتضمن هذا النموذج ميزة التذكير التلقائي:

- عندما ينقضي ثلاثة أرباع وقت الطهي، أو عندما يتبقى ربع الوقت، سيومض زر المنطقة 1 أو المنطقة 2 المحدد وستظهر على الشاشة عبارة "SHA".
- وفي الوقت نفسه، يصدر الجهاز صوتين (5 أصوات قصيرة في كل مرة).
- ينبهك هذا إلى ضرورة رج أو تحريك الطعام.
- عند إزالة الدرج، يدخل الجهاز في وضع الإيقاف المؤقت ويتم إيقاف تشغيل اللوحة الأمامية.
- بمجرد رج الطعام أو تحريكه وإعادة إدخال الدرج، يستأنف الجهاز الطهي تلقائيًا من حيث توقف.

إذا كنت لا ترغب في تقليب الطعام أو رجّه، فما عليك سوى ترك الدرج في مكانه. سيستمر البرنامج حتى الانتهاء.

ملحوظة: لا تتضمن برامج الطهي التالية وظيفة التذكير التلقائي: الخضار، البيتزا، الخبز.

وضع الاستعداد
عند الضغط على زر الطاقة، يتم تنشيط لوحة التحكم.
إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام ولم يتم الضغط على أي زر لمدة 10 دقائق، فسوف يتحول تلقائيًا إلى وضع الاستعداد.

نصائح للحصول على أفضل النتائج

- في معظم الحالات، لا يلزم استخدام أي زيت أو استخدام كمية صغيرة منه فقط (2-3 ملاعق صغيرة).
- قد يتحرك الهواء الساخن الدائر بقطع الطعام الخفيفة جدًا. عند الحاجة، ثبّتها بأعواد أسنان أو ما شابهها.
- يعتمد وقت الطهي على حجم وكمية الطعام، بالإضافة إلى درجة الحرارة المُختارة. بشكل عام، يكون الطهي أسرع من الفرن التقليدي. ابدأ بوقت طهي أقصر، ثم زده عند الحاجة.
- للحصول على طهي متساوي، رجي الطعام من حين لآخر أو اقلبيه باستخدام ملقط بلاستيكي أو خشبي.
- تحقق من الطعام أثناء الطهي. إذا تم الطهي قبل الموعد المتوقع، فأوقف تشغيل الجهاز حتى لو لم ينتهِ البرنامج.

الإعداد والاتصال

يرجى الملاحظة:

- افحص الجهاز وكابل الطاقة بحثًا عن أي تلف قبل كل استخدام. شغّل الجهاز فقط إذا كان سليمًا وفي حالة تشغيل سليمة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ناعمة. يجب أن تبقى فتحات التهوية السفلية مفتوحة.
- تأكد من وجود مساحة كافية من جميع الجوانب. لا تضع الجهاز تحت وحدات الحائط أو الخزائن، فقد يتسبب البخار المتصاعد في تلفه.

برنامج	تقصير درجة حرارة	يتراوح	الوقت الافتراضي	يتراوح
		مئوية		
أجنحة	200 درجة مئوية	120–200 درجة مئوية	20 دقيقة	1–60 دقيقة
شريحة لحم	200 درجة مئوية	120–200 درجة مئوية	13 دقيقة	1–60 دقيقة
سمكة	180 درجة مئوية	120–200 درجة مئوية	20 دقيقة	1–60 دقيقة
نباتي	190 درجة مئوية	60–200 درجة مئوية	10 دقائق	1–60 دقيقة
بيتزا	180 درجة مئوية	120–200 درجة مئوية	20 دقيقة	1–60 دقيقة
خبز	170 درجة مئوية	120–200 درجة مئوية	15 دقيقة	1–60 دقيقة
شواء	200 درجة مئوية	150–200 درجة مئوية	20 دقيقة	1–60 دقيقة
اصنعها بنفسك	200 درجة مئوية	60–200 درجة مئوية	15 دقيقة	1–60 دقيقة

ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي

- بعد تحديد البرنامج، اضغط على زر TEMP/TIME لاختيار وضع درجة الحرارة أو الوقت.
- قم بضبط القيم باستخدام الأزرار + و -.
- للتنقل بسرعة بين القيم، اضغط باستمرار على الزر المخصص.

مزامنة مناطق الطهي

تتوفر وظيفتان لمزامنة مناطق الطهي:

- **وظيفة المزامنة-** لتحضير نوعين مختلفين من الأطعمة بدرجات حرارة ووقت مختلفين، ولكن يجب أن ينتهي طهيهما في نفس الوقت.
- **وظيفة مزدوجة-** لتحضير كميات أكبر من نفس الطعام، أو نوعين من الطعام بنفس درجة الحرارة وإعدادات الوقت.

لا يمكن مزامنة مناطق الطهي بمجرد بدء تشغيل الجهاز.

وظيفة التذكير التلقائي(SHAKE)

- لا تقم بسحب أو حمل الجهاز من كابل الطاقة.
- قم بحماية الجهاز من مصادر الحرارة واللهب المكشوف والرطوبة وأشعة الشمس المباشرة والصدمات.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف في درجة حرارة تتراوح بين 0 درجة مئوية و40 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 المطبخ المعدنية أو الأشياء ذات الحواف الحادة لإزالة أو قلب الطعام، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف طلاء الأدراج والرفوف.

قبل الاستخدام الأولي

1. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش نظيفة ورطبة. نظّف الأدراج والرفوف بالماء الدافئ والمنظف، أو ضعها في غسالة الأطباق.
2. قبل طهي الطعام لأول مرة، شغّل الجهاز فارغًا. أثناء الاستخدام الأول، قد ينبعث دخان أو روائح كريهة بسبب بقايا الطبقة الواقية.
    - اتبع الخطوات المذكورة في أقسام الإعداد والاتصال والاستخدام.
    - قم بتشغيل الجهاز على أعلى درجة حرارة لمدة 10 دقائق تقريبًا بدون طعام.
3. قم بتنظيف الأدراج والرفوف مرة أخرى قبل استخدامها لأول مرة مع الطعام.

الوظائف

يتميز الجهاز بمنطقتين مستقلتين للطهي.

- يمكن اختيار برنامج مختلف لكل منطقة، كما يمكن تعديل درجة الحرارة ووقت الطهي بحرية.
- هناك**9 برامج محددة مسبقًا**متاح.
- يمكن أن تكون مناطق الطهي**متزامن**:
    - **وظيفة مزدوجة-** يتم تطبيق جميع إعدادات درجة الحرارة والوقت بشكل متطابق على كلا منطقتي الطهي.
    - **وظيفة المزامنة-** يتم مزامنة نهاية وقت الطهي فقط، مما يسمح للأطعمة المختلفة بإعدادات مختلفة بإنهاء الطهي في نفس الوقت.
- يمكن أيضًا تشغيل كل منطقة بشكل مستقل، أو يمكن استخدام منطقة طهي واحدة فقط للأجزاء الأصغر.

البرامج
لتحديد برنامج، اضغط على زر البرنامج المقابل. يتضمن الجهاز البرامج المحددة مسبقًا التالية:

برنامج	تقصير درجة حرارة	يتراوح	الوقت الافتراضي	يتراوح
بطاطس مقلية	200 درجة مئوية	120–200 درجة	20 دقيقة	1–60 دقيقة

- لا تغمر الجهاز أو كابل الطاقة في الماء أو أي سوائل أخرى. تجنب سقوطهما في الماء أو تعرضهما للبلل - خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تصب السوائل (مثل الزيت أو الماء) مباشرةً في الجهاز أو الأدراج، ولا تضع أوعية مملوءة بالسوائل داخله. يعمل الجهاز**حصريا مع الهواء الساخن**.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة الرئيسي عند تركه دون مراقبة، أو قبل النقل، أو قبل التنظيف.
- لا تُعدّل الجهاز أو تستبدل كابل الطاقة بنفسك. في حال تلف الجهاز أو الكابل أو الملحقات، يجب إصلاحها أو استبدالها من قِبل الشركة المصنعة أو خدمة العملاء أو مركز خدمة معتمد لتجنب المخاطر.
- لم يتم تصميم الجهاز للتشغيل مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.

اتبع دائمًا التعليمات الموجودة في**التنظيف والتخزين**قسم.

خطر – خطر التعرض لصدمة كهربائية

- استخدم الجهاز وقم بتخزينه داخل المنزل فقط.
- لا تستخدم أو تخزن الجهاز في المناطق ذات الرطوبة العالية.
- في حال سقوط الجهاز في الماء أثناء توصيله بالتيار الكهربائي، افصله فورًا قبل إخراجه من الماء. لا تحاول أبدًا إخراجه من الماء وهو لا يزال موصولًا بالكهرباء. قبل استخدامه مجددًا، افحصه لدى الشركة المصنعة أو خدمة العملاء أو موزع معتمد لتجنب المخاطر.
- لا تلمس الجهاز أو كابل الطاقة أبدًا بأيدٍ مبللة أثناء توصيله بالتيار الكهربائي.

تحذير - خطر نشوب حريق

- لا تشغّل الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال. لا تضع مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون، والورق، والبلاستيك) على الجهاز أو داخله.
- لا تغطِّ الجهاز أثناء التشغيل. حافظ على جميع فتحات التهوية مفتوحة لمنع الحريق.
- في حالة نشوب حريق: لا تُطفئه بالماء. أطفئ اللهب ببطانية مقاومة للحريق أو مطفأة حريق مناسبة.

تحذير - خطر الإصابة

- احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات - هناك خطر الاختناق.
- تأكد من أن كابل الطاقة دائمًا 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 الحروق من البخار أو الحرارة أو التكثف.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل - هناك خطر التعرض للحروق.

إشعار - خطر الإضرار بالممتلكات

- تأكد من أن البخار المتصاعد لا يتلامس بشكل مباشر مع الأجهزة أو المكونات الكهربائية.
- في حال حدوث عطل أثناء التشغيل، افصل الجهاز عن الكهرباء. وإلا، فأوقف تشغيله دائمًا قبل فصل القابس.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي أثناء العواصف الرعدية أو انقطاع التيار الكهربائي.
- قم دائمًا بإزالة القابس، وليس الكابل أبدًا، عند فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

معلومات حول تعليمات التشغيل

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يُرجى قراءة تعليمات التشغيل هذه بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلًا أو لمستخدمين آخرين. تُعد هذه التعليمات جزءًا لا يتجزأ من الجهاز.

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

الاستخدام المقصود

- تم تصميم هذا الجهاز للشواء، والخبز، وإذابة الثلج، وإعادة التسخين، وتجفيف الطعام.
- يعمل الجهاز بالهواء الساخن فقط. لا تُضِف الزيت أو الدهون مباشرةً إلى الجهاز كما تفعل مع المقلاة العميقة التقليدية.
- لا يُعد الجهاز مناسبًا لتحضير الأطباق السائلة مثل الحساء أو الصلصات أو اليخنات.
- إنه مخصص ل**للاستخدام المنزلي الشخصي فقط**ويجب عدم استخدامها لأغراض تجارية أو في بيئات مشتركة مثل الفنادق وأماكن المبيت والإفطار والمكاتب ومطابخ الموظفين أو الأماكن المماثلة.
- استخدم الجهاز فقط للغرض المخصص له وكما هو موضح في تعليمات التشغيل هذه. أي استخدام آخر يُعدّ غير لائق.
- لا يشمل الضمان الأعطال الناتجة عن سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام أو التلف أو محاولة الإصلاح. وينطبق هذا أيضًا على التآكل والتلف الطبيعي.

إشعارات السلامة

تحذير
يُرجى دائمًا مراعاة جميع إرشادات السلامة والتعليمات والرسوم التوضيحية والبيانات الفنية المرفقة بهذا الجهاز. قد يؤدي عدم اتباع إرشادات السلامة إلى صدمة كهربائية أو حريق أو إصابة خطيرة.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة،**فقط إذا**يتم الإشراف عليهم أو تعليمهم كيفية الاستخدام الآمن للجهاز ويفهمون المخاطر المرتبطة به.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات والحيوانات عن الجهاز وكابل الطاقة الخاص به.

تحذير: الأسطح الساخنة!
يصبح الجهاز والملحقات ساخنة جدًا أثناء الاستخدام.

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

السلامة الكهربائية

رمز	معنى
  	**رموز الخطر-** حدّد المخاطر المحتملة. اقرأ تعليمات السلامة المرفقة بعناية واتبعها.
	**معلومات تكميلية-** ملاحظات إضافية هامة.
	**اقرأ تعليمات التشغيل قبل الاستخدام!**
	**تحذير: الأسطح الساخنة!**
	**مناسب للاستخدام مع الطعام.**
~	**التيار المتناوب.(AC)**

كلمات الإشارة

تشير الكلمات الإشارية إلى المخاطر إذا لم يتم اتباع التعليمات المرتبطة بها.

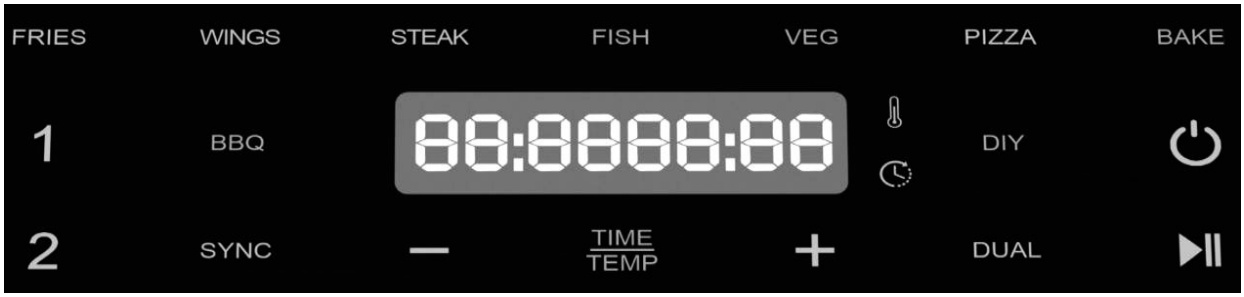
- **خطر-** مخاطر عالية؛ عدم اتباع التعليمات قد يؤدي إلى إصابة خطيرة أو الوفاة.
- **تحذير-** خطر متوسط؛ عدم اتباع التعليمات قد يؤدي إلى إصابة خطيرة أو الوفاة.
- **يلاحظ-** قد يؤدي إلى حدوث أضرار بالممتلكات.

نظرة عامة على المنتج

لا.	وصف
1	لوحة التحكم
2	رف
3	درج
4	مقبض
5	فتحات التهوية
6	غرفة مع عنصر التسخين (منطقة الطهي)

لوحة التحكم

لا.	وصف
1	زر **الطاقة**- تشغيل/إيقاف تشغيل الجهاز
2	زر **درجة الحرارة/الوقت**- حدد وضع ضبط درجة الحرارة أو الوقت
3	**أزرار + / —** زيادة (+) أو تقليل (-) درجة الحرارة/الوقت
4	زر **المزامنة**- مزامنة نهاية وقت الطهي لكلا منطقتي الطهي
5	**العرض – المنطقة 1**– يعرض درجة الحرارة ووقت الطهي لمنطقة الطهي 1
6	**العرض – المنطقة 2**– يعرض درجة الحرارة ووقت الطهي لمنطقة الطهي 2
7	زر **مزدوج**– تطبيق جميع الإعدادات من منطقة الطهي 1 إلى منطقة الطهي 2
8	زر **البدء/الإيقاف**- بدء عملية الطهي أو إيقافها مؤقتًا
9	**الزر 2**- افتح قائمة الإعدادات لمنطقة الطهي 2
10	أزرار **البرنامج**- برامج الطبخ المحددة مسبقًا
11	**الزر 1**- افتح قائمة الإعدادات لمنطقة الطهي 1
12	**ضوء مؤشر درجة الحرارة/الوقت**



رمز	معنى

إنـجليزي



إشعارات هامة!
يرجى الاحتفاظ بهذه الوثيقة للرجوع إليها!

العناصر الموردة

- 1 × آلة قلي الهواء الساخن ذات الحجرة المزدوجة
- درجان
- 2 × رف
- 1 × تعليمات التشغيل
- 2 × رف معدني علوي

تأكد من اكتمال جميع العناصر المُرفقة، وافحص جميع المكونات بحثًا عن أي تلف أثناء النقل. في حال وجود أي تلف، لا تستخدم الجهاز واتصل بخدمة العملاء.

قم بإزالة أي أغشية واقية أو ملصقات أو مواد تغليف للنقل من الجهاز.
لا تقم أبدًا بإزالة لوحة التقييم أو أي ملصقات تحذيرية.

LOFRA®

www.lofra.it

دليل التعليمات



مقلاة هوائية