



AFT08003

Dual

Airfryer



EN - Manual..... 2
NL - Gebruiksaanwijzing..... 13
FR - Mode d'emploi 25

DE - Anleitung 37
IT - Istruzioni per l'uso 49
ES - Instrucciones de uso 61

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance may be used and cleaned by children age 8 and older or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, **ONLY IF** they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to adjustment.
- ① **NOTE:** DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 13. To disconnect, press and pull any active fryer basket(s) out of the Air Fryer body. Remove plug from wall outlet.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. When using the crisping tray(s), make sure they are properly inserted into each air fryer basket before cooking.
 15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
 16. Always make sure any active fryer basket is fully inserted and locked into the front of the Air Fryer before operation.
- ❶ **WARNING:** Air Fryer will not operate unless the active fryer baskets are fully closed.
 - ❶ **CAUTION:** After hot air frying, roasting, broiling, baking, or reheating, the fryer baskets, crisping trays (if used) and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer baskets and crisping trays.



**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

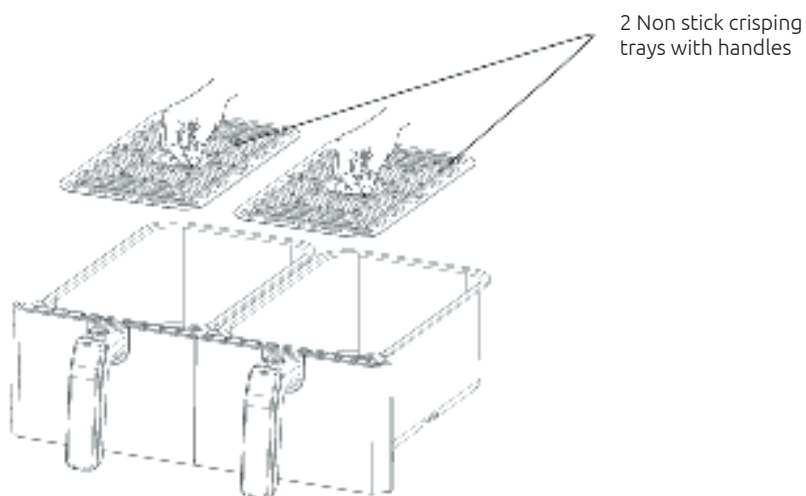
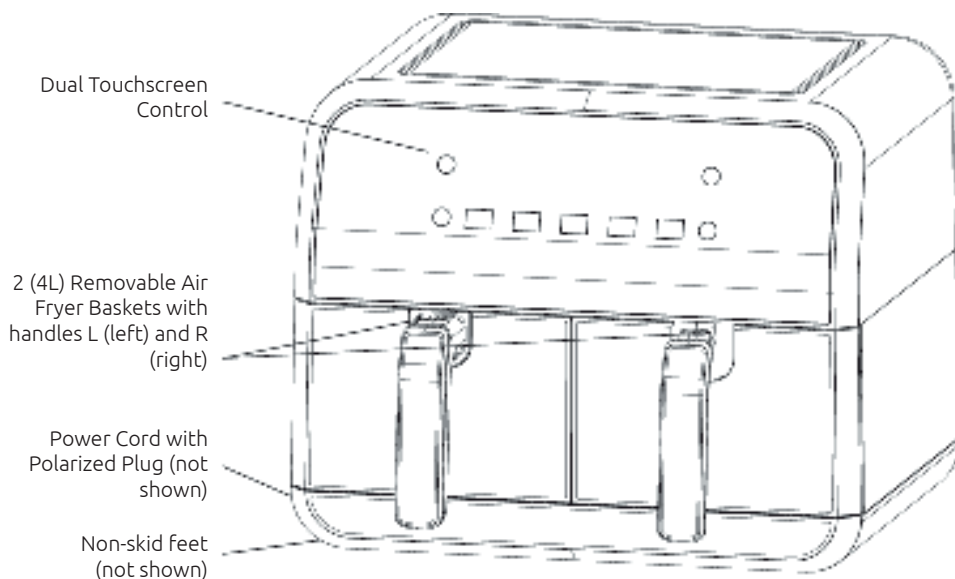
CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and may release steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

- ❶ **CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, press and pull any active fryer basket(s) out of the body. Remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer Service.
4. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced.
5. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
6. Place the Dual Basket Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area.
7. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
8. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
9. Always use each fryer basket handle to remove each fryer basket.
- ① **WARNING:** Under- or over-filling the fryer basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
10. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.
- ① **WARNING!** This Air Fryer should not be used to boil water
- ① **WARNING!** This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

Getting To Know Your 8L. Dual Basket Air Fryer

Product may vary slightly from illustration



Dual Touchscreen Control



- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. ON/OFF | 6. SHAKE FOOD |
| 2. Dual Digital TIME/TEMP Display | 7. SYNC FINISH |
| 3. LEFT / RIGHT Basket Control | 8. DUAL COOK |
| 4. TEMP + and - | 9. START/PAUSE |
| 5. TIME + and - | |

ON/OFF

- When the Air Fryer is plugged in, a tone will sound, the control panel will illuminate, then disappear. The **⏻** button will light up red, indicating that the unit is powered on.
- When **⏻** is pressed, a tone will sound, the **⏻** will turn green, and the **L**, **R**, and **DUAL COOK** buttons will light up.
- When in operation, press **⏻** to turn both LEFT and RIGHT basket controls OFF.

LEFT/RIGHT Basket Control

- When the pulsing **⏻** is pressed, a tone will sound, you can select to use the left or right basket independently, or dual cook to use both at the same time.
- Press the **L** or **R** button to program the left or right basket. While left or right flashes, press any MENU button to continue.
- NOTE:** LEFT or RIGHT baskets may be programmed independently, at any time before or during operation.
- The **L** or **R** button will illuminate steadily on the screen when active. To adjust or add programming at any time, press the appropriate **L** or **R** basket control button.

TEMP (**+** or **-**) / TIME (**+** or **-**)

- Press **+** or **-** on the left side of the control panel to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.
- Press **+** or **-** on the right side of the control panel to increase or decrease TIME in 1 minute increments.
- NOTE:** When using DEHYDRATE, TIME will increase or decrease in 1 hour increments.
- NOTE:** LEFT or RIGHT basket TIME and/or TEMP may be programmed independently, at any time before or during operation. Press the LEFT or RIGHT button. When LEFT or RIGHT begins to flash, programming can be adjusted

SHAKE

- For all menu selections except  5 tones will sound at 2/3 of the cook time, to remind you to shake the basket.
- Press  to turn this feature OFF. SHAKE will disappear from the screen.
-  **NOTE:** shake will not work if cooking time is below 3 minutes

DUAL COOK

- Press  to effortlessly duplicate settings for both LEFT and RIGHT Air Fryer baskets or select Dual cook to program Left and Right basket at the same time. After pressing , you can simply adjust the temperature and time for both baskets at the same time

SYNC FINISH

- Both left and right baskets must first be programmed.
- Press  to ensure both baskets will complete cooking together.
- Hold will appear on the display as the dual air fryer synchronizes the final cook times.
-  **NOTE:** Once cooking has started SYNC function will not be operable.

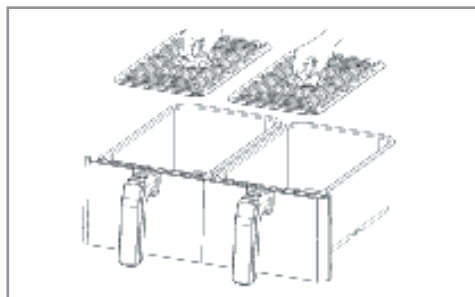
START/PAUSE

- Once programming is complete, press  to START the cooking process or to PAUSE any operation.

Before Using for the First Time

Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around each of the fryer baskets and crisping trays.

- Your Dual Basket Air Fryer is shipped with the 2 crisping trays locked into each fryer basket inside the Air Fryer body.
- Firmly grasp each fryer basket handle, to pull fryer baskets out of the main body.
- Grasp each crisping tray handle and lift to remove from each basket. (Figure 1)
- Wash both fryer baskets and crisping trays in hot, soapy water.
- DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
- Replace crisping trays into each fryer basket. With the handle facing up, insert each tray
- Due to base unit's gracious front curve, the air fryer baskets must be inserted into the proper sides. The tops of the drawers are labeled L (LEFT) and R (RIGHT). Slide the LEFT air fryer basket/crisping tray into the left side of the Air Fryer body. Slide the RIGHT air fryer basket/crisping tray into the right side of the body. Before use, make sure each basket is fully inserted and locked into place. (Figure 1)



Operating Instructions

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for each Air Fryer basket is 4.0 quarts or 3.75 lbs. of food per basket. Using both baskets will enable you to feed up to 9 people.

WARNING! This Dual Basket Air Fryer should not be used to boil water. **WARNING!** This Dual Basket Air Fryer should never be used to deep fry foods.

1. Place the Dual basket air fryer on a flat, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
 2. If needed, add crisping tray(s). See "Before Using for the First Time" for a detailed description.
 3. Place food into either of both fryer baskets. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation. NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full. When air fryer fresh vegetables, we do not recommend adding more than 2 to 3 cups of food to the fryer basket.
- ① **NOTE:** Up to 6 cups of ingredients may be dehydrated as food will shrink to a fraction of its original volume. Place a single layer of ingredients into the empty air fryer basket. Create a second layer by placing the crisping tray into the basket over the ingredients. Add food on top of the crisping tray. .
4. Insert the assembled fryer basket(s) into the front of the Dual Basket Air Fryer. Always make sure fryer basket(s) are in their proper LEFT/RIGHT position and they are fully closed.

8 Menu Selections: FRENCH FRIES, STEAK, FISH, SHRIMP, PIZZA, DRUMSTICK, CAKE, DEHYDRATE Pre-Programmed TEMPS & TIMES Chart Manual Operation

Menu	Default TEMP	Default TIME/ One Pot/two Pot	TEMP Range	TIME Range	SHAKE Food
FRENCH FRIES	200 °C	20 / 28 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 time/once
STEAK	175 °C	15 / 20 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 time/once
FISH	160 °C	15 / 20 mins	80 °C - 200°C	1 - 30 mins	2/3 time/once
SHRIMP	180 °C	8 / 10 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 time/once
PIZZA	150 °C	12 / 12 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	no recommend
DRUMSTICK	200 °C	25 / 30 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	2/3 time/once
CAKE	150 °C	12 / 12 mins	80 °C - 200°C	1 - 60 mins	no recommend
DEHYDRATE	70 °C	8 hours	40 °C - 80°C	1 hr- 24 hrs	no recommend

1. Plug cord in the wall outlet. An audible tone will sound, the control panel will illuminate. The  button will light up red.
2. When the  is pressed, a tone will sound and the power button will turn green, the control panel will illuminate LEFT, RIGHT and  (Figure 2)
3. Select ,  or . Press the desired MENU button. A tone will sound. The LEFT or RIGHT basket control and both the default TEMP (in large numerals) and default TIME

Figure 2



Figure 3



Single Basket: Manual Operation

1. For single basket cooking, press  to START the cooking process. (Figure 4)
2. For dual basket cooking, press the other basket control. (Figure 5) MENU selections will appear.

Figure 4

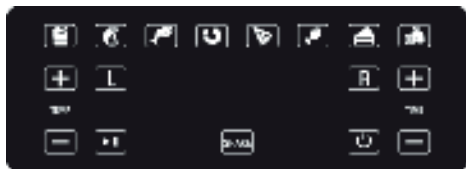


Figure 5



3. Press the desired MENU button for RIGHT basket cooking.
4. Press  to START the cooking process.
5. When both the TEMP and TIME light up, press TEMP  or  to increase or reduce TEMP in 5 degree increments.
 - ① **NOTE:** Press and hold the TEMP button to fast advance.
6. Press  or  to increase or decrease TIME in 1 minute increments.
 - ① **NOTE:** Press and hold the TIME button to fast advance.
- ① **NOTE:** In the dehydrate setting, time is adjusted in 1 hour increments
7. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press  to turn the Dual Basket Air Fryer ON. The target TIME will begin to count down. TEMP and remaining TIME will appear on the digital display. (Figure 4)
 - ① **NOTE:** To pause air frying immediately, push the basket release button and pull the active fryer basket out of the body at any time. When the basket is replaced, cooking will resume.
 - ① **NOTE:** Press  to PAUSE the cooking process. at any time. When  is pressed again, cooking will resume.
8. When the remaining TIME reaches 00:00, the display will show "Cool Cool" and change to "End End" and beep 5 times when it is safe to remove food.
 - ① **NOTE:** The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

❗ IMPORTANT:

Always check food halfway through cooking time to determine final cool TIME and TEMP.

- To adjust the air frying TEMP or TIME during operation, use the TEMP or TIME $\boxed{+}$ or $\boxed{-}$ to increase or decrease TEMP or TIME as you cook.

Dual Basket: Manual Operation

- Program the Air Fryer LEFT basket following Single Basket: Manual Operation Steps 5 through 10.
- Press the RIGHT basket control. (Figure 6). The menu will appear.
- Press the desired MENU button for RIGHT basket cooking. Adjust TEMP or TIME as needed.
- Press $\boxed{\text{▶||}}$ to begin operation (Figure 7)

SYNC FINISH

- Program the Dual Air Fryer LEFT and RIGHT baskets following Dual Basket: Manual Operation Steps 1 through 3.

❗ IMPORTANT: Both LEFT and RIGHT baskets must be programmed.

- Press $\boxed{\text{SYNC FINISH}}$ to ensure both baskets will complete cooking together. Press $\boxed{\text{▶||}}$ to begin operation.

- HOLD will appear on the display on the basket side that is being held as the Dual Air Fryer

❗ NOTE: Once cooking has started SYNC function will not be operable.

DUAL COOK

- Press $\boxed{\text{DUAL COOK}}$. Settings for the both Air Fryer basket will be automatically duplicated. (Figure 9)
- Press $\boxed{\text{▶||}}$ to begin operation.

Figure 6

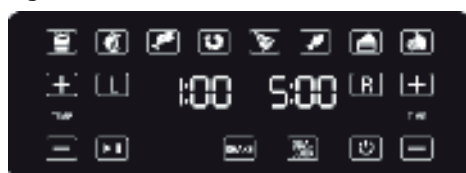


Figure 7

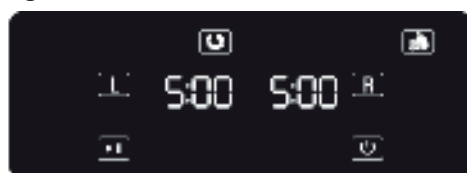


Figure 8

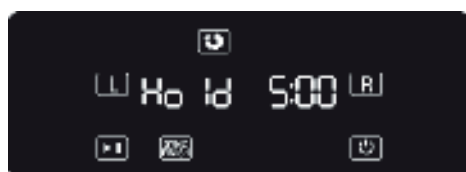


Figure 9



Air Fry Technique

Please consult the Air Fry / Roast Cooking Chart and/or follow package directions for suggested TIME and TEMP.

1. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
2. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the active basket halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the fryer basket. Some recipes may call to brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TEMP or TIME if needed.
- ① **WARNING:** Extreme caution must be used when handling any hot fryer basket or crisping tray. Avoid escaping steam from the fryer basket and the food.
- ① **CAUTION:** Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
- ① **CAUTION:** Hot oil can collect at the base of the basket. Use caution when removing cooking foods.
3. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the fryer basket between batches.
4. To ensure crispiness, make sure the skin or exterior surface of your food is dry! Air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
5. To improve crispiness, dust poultry skin or exterior surface lightly with corn starch. Spray with on all surfaces.
6. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
7. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly insert any fryer basket into Air Fryer body and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.
8. Press REHEAT to air fry food for 6 minutes at 120°C. Simply pull out the active basket to interrupt air frying at any time to check on food serving temperature. Repeat to extend cook time until food is heated to your liking.
9. Unplug the Dual Basket Air Fryer when not in use.

Air Frying Pre-Packaged Frozen Foods

- As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook posted cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine
- Always check cooking progress after TIME has expired.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the Dual Basket Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Dual Basket Air Fryer. Remove fryer baskets from the Air Fryer body. Make sure both fryer baskets and crisping trays have cooled completely before cleaning.
2. Wash both fryer baskets and crisping trays in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. Both fryer baskets and crisping trays are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Dual Basket Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Dual Basket Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Dual Basket Air Fryer while it is hot or wet.
3. Insert each clean crisping tray into each fryer basket and store inside the Dual Basket Air Fryer body.
4. Store Dual Basket Air Fryer in its box or in a clean, dry place



wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN



Houd u bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd aan de standaard veiligheidsvoorschriften, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES DOOR.**
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen en knoppen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
3. Voorkom het risico op een elektrische schok en dompel het snoer, de stekker en het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
4. Dit apparaat mag worden gebruikt en schoongemaakt door kinderen van acht jaar en ouder en door mensen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, MITS zij worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdt en voordat u het schoonmaakt.
7. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd of als het apparaat niet goed werkt of andere gebreken vertoont. Lever het in bij een erkend servicemonteur voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
- ① **LET OP: PROBEER HET APPARAAT NIET ZELF TE REPAREREN. HIERDOOR VERVALT DE GARANTIE.**
8. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan verwondingen tot gevolg hebben.
9. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

10. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in aanraking komen met verhitte oppervlakken.
 11. Zet het apparaat niet op of in de nabijheid van een heet fornuis of in een verwarmde oven.
 12. Wees extra voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat verhitte olie of andere hete vloeistoffen bevat.
 13. Schakel het apparaat uit door op [ON/OFF] te drukken en haal de mand(en) die u in gebruik hebt uit de airfryer. Haal de stekker uit het stopcontact.
 14. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het is bestemd.
 15. Wilt u de crispplaat gebruiken, zorg er dan voor dat die vóór gebruik op de juiste manier in de frituurmand is bevestigd.
 16. De crispplaat moet bevestigd zijn voordat u de ingrediënten in de mand doet.
 17. Let erop dat de frituurmand die u gebruikt volledig in de voorzijde van het apparaat geschoven en vergrendeld is voordat u het apparaat gebruikt.
- ① **WAARSCHUWING:** De airfryer werkt alleen als de frituurmand(en) die u gebruikt helemaal gesloten zijn.
- ① **LET OP:** Na frituren, roosteren, braden, bakken of opwarmen zijn de frituurmand(en), de crispplaat (indien gebruikt) en de gerechten heet. Wees extra voorzichtig als u de hete frituurmanden en crispplaten beetpakt.



**UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN GOED**

AANVULLENDE BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LET OP! HETE OPPERVLAKKEN: Tijdens het gebruik produceert dit apparaat warmte en kan er stoom vrijkomen. Neem de juiste voorzorgsmaatregelen om de kans op brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen te voorkomen.

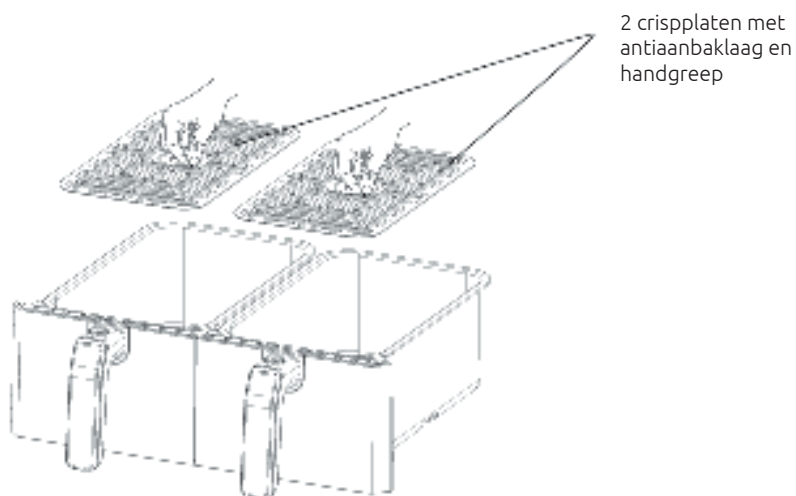
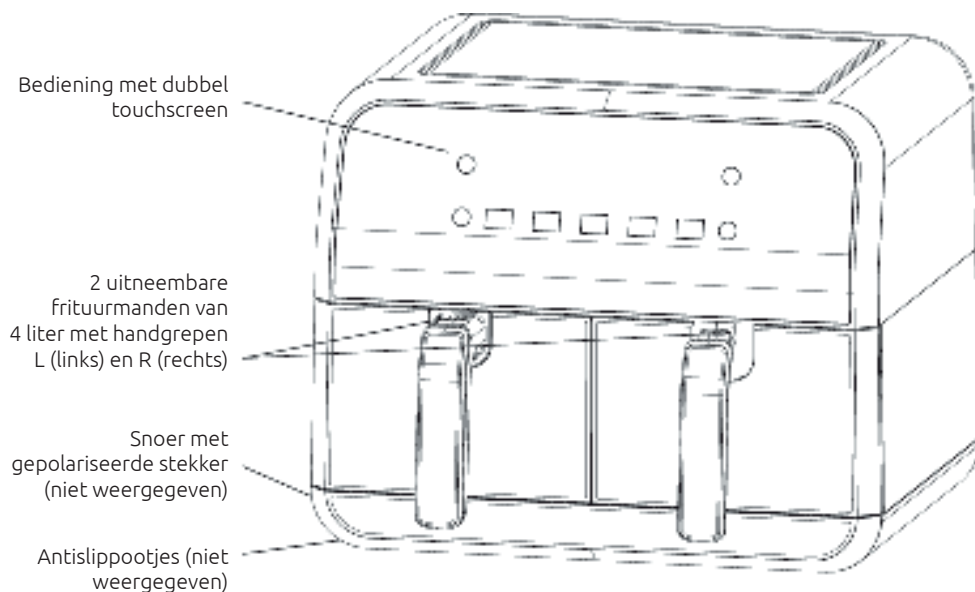
LET OP: Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik en houdt ook na het uitschakelen nog enige tijd warmte vast. Draag altijd ovenwanten als u hete voorwerpen beetpakt en laat onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Zet geen voorwerpen op het apparaat als het in gebruik is of als het heet is.

1. Alle gebruikers van dit apparaat moeten deze gebruikershandleiding hebben gelezen en begrepen voordat ze het apparaat gebruiken of schoonmaken.
2. Dit apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een stopcontact met 220-240 V wisselstroom.
3. Als er tijdens het gebruik een storing aan het apparaat optreedt, drukt u op [->] en haalt u de frituurmand(en) die u gebruikt uit de basisunit. Haal de stekker uit het stopcontact. Als het apparaat defect is, mag u het niet gebruiken of zelf repareren. Neem contact op met de klantenservice.
4. Dompel het apparaat niet onder in vloeistof. Als het snoer van dit apparaat is beschadigd, moet het worden vervangen.
5. Houd het snoer buiten bereik van kinderen en baby's om de kans op een elektrische schok of verstikking te voorkomen.
6. Zet de airfryer op een vlak, stevig en warmtebestendig werkblad.
7. Zorg ervoor dat de luchtuit- en inlaat aan de achterzijde van de airfryer niet worden geblokkeerd. Laat tijdens het frituren geen stoom vrijkomen via de luchtuitlaat.
8. Plaats het apparaat tijdens het gebruik op minimaal 10 cm afstand van wanden en andere voorwerpen.

9. Haal de frituurmand altijd met de handgreep uit het apparaat.
① **WAARSCHUWING:** Een te volle of juist te lege frituurmand kan de airfryer beschadigen en leiden tot ernstig persoonlijk letsel.
10. Verplaats de airfryer nooit zolang hij heet is of met etenswaren erin. Laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst.
① **WAARSCHUWING!** De airfryer mag niet worden gebruikt om water te koken. **WAARSCHUWING!** De airfryer mag niet worden gebruikt om etenswaren in olie te frituren.

Kennismaking met de airfryer met dubbele mand (8 liter)

Product kan enigszins afwijken van weergegeven afbeelding



Bediening met dubbel touchscreen



- | | |
|--|--|
| 1. [ON/OFF] AAN / UIT | 6. [SHAKE] SHAKE |
| 2. Dubbel digitaal display TIME/TEMP | 7. [SYNC FINISH] SYNC FINISH |
| 3. Bediening manden LINKS [L] / RECHTS [R] | 8. [DUAL COOK] DUAL COOK |
| 4. TEMP en | 9. [START/PAUSE] STARTEN / ONDERBREKEN |
| 5. TIME en | |

AAN / UIT

- Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De verlichting van het bedieningspaneel gaat even aan en daarna weer uit. De knop [ON/OFF] licht rood op, als teken dat het apparaat is ingeschakeld.
- Als de knop [ON/OFF] wordt ingedrukt klinkt er een geluidssignaal, de knop [ON/OFF] wordt groen en de knoppen [L], [R] en [DUAL COOK] lichten op.
- Om tijdens het gebruik de bediening van zowel de linker- als de rechtermand uit te schakelen drukt u op de knop [ON/OFF].

Bediening linker- en rechtermand

- Als u de knop [ON/OFF] indrukt, klinkt er een geluidssignaal. U kunt nu kiezen om de linker- of de rechtermand afzonderlijk te gebruiken, of beide manden tegelijkertijd.
- Druk op de knop [L] om de linker- of op de knop [R] om de rechtermand te in te stellen. Als de knoppen [L] of [R] knipperen, drukt u op een menuknop om verder te gaan.
- LET OP: De linker- en de rechtermand kunnen op elk gewenst moment vóór of tijdens het gebruik los van elkaar worden ingesteld.
- Als de knoppen [L] of [R] actief zijn, branden ze permanent. U kunt het programma op elk gewenst moment aanpassen of verlengen. Druk hiervoor op de knoppen [L] of [R]. Zodra de knoppen beginnen te knipperen, kunnen temperatuur en tijd (TEMP/TIME) worden ingesteld.

TEMP of / TIME of

- Druk op of aan de linkerkant van het bedieningspaneel om de temperatuur (TEMP) in stappen van 5 graden te verhogen of te verlagen.
- Druk op of aan de rechterkant van het bedieningspaneel om de tijd (TIME) in stappen van 1 minuut te verlengen of te verkorten.
- ❗ **LET OP:** Bij het programma drogen (DEHYDRATE) kan de tijd in stappen van 1 uur worden verlengd of verkort.
- ❗ **LET OP:** De linker- en de rechtermand en tijd en/of temperatuur kunnen op elk gewenst moment vóór of tijdens het gebruik los van elkaar worden ingesteld. Druk op de knop L of de knop R. Zodra L of R begint te knipperen kan het programma worden aangepast.

SHAKE [SHAKE]

- Bij alle menukeuzes met uitzondering van  klinken op 2/3 van de tijd 5 geluidssignalen als herinnering om de mand(en) te husselen.
- Druk op [SHAKE] om deze functie uit te schakelen. SHAKE verdwijnt van het scherm.
- ❶ **LET OP:** SHAKE werkt niet als de ingestelde tijd korter is dan 3 minuten.

DUAL COOK [DUAL COOK]

- Druk op [DUAL COOK] voor het gemakkelijk overnemen van de instellingen voor zowel de linker- als de rechtermand of kies DUAL COOK om beide manden tegelijkertijd in te stellen. Na het indrukken van [DUAL COOK] kunt u de temperatuur en de tijd voor beide manden tegelijkertijd aanpassen.

SYNC FINISH [SYNC FINISH]

- Zowel de linker- als de rechtermand moet eerst worden ingesteld.
- Door op [SYNC FINISH] te drukken weet u zeker dat beide manden tegelijk klaar zijn.
- Nu verschijnt op het display HOLD terwijl het apparaat de tijden synchroniseert.
- ❶ **LET OP:** Als het programma eenmaal is gestart, werkt de functie SYNC FINISH niet.

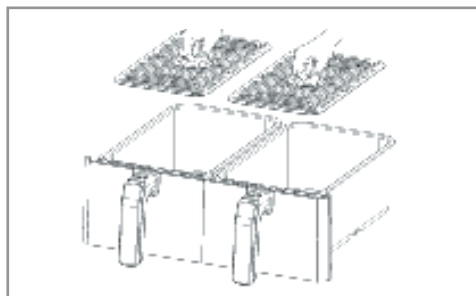
STARTEN / ONDERBREKEN [START/PAUSE]

- Als u klaar bent met instellen, drukt u op [START/PAUSE] om het programma te STARTEN of te ONDERBREKEN.

Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en etiketten van zowel de binnen- als de buitenkant van de airfryer. Controleer of zich geen verpakkingsmateriaal meer bevindt onder of rond de frituurmanden en crisplaten.

1. De airfryer wordt geleverd met 2 crisplaten, die elk in een frituurmand in de basisunit zijn vergrendeld.
2. Pak de handgreep van beide frituurmanden stevig beet en trek ze uit de basisunit.
3. Pak de beide crisplaten beet aan de handgreep en haal ze uit de manden (afbeelding 1).
4. Was de twee frituurmanden en de crisplaten af in warm water met afwasmiddel.
5. **DOMPEL DE BASISUNIT VAN DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER.** Veeg de basisunit schoon met een vochtige doek. Droog alle onderdelen goed af.
6. Zet de crisplaten weer in de frituurmanden. De handgreep moet daarbij naar boven wijzen.
7. Dankzij de ronding aan de voorkant kunnen de frituurmanden maar op één manier in de basisunit worden geschoven. De laden zijn aan de bovenzijde voorzien van een L (LINKS) en een R (RECHTS). Schuif de linkermand met crispplaat aan de linkerkant in de basisunit van de airfryer. Schuif de rechtermand met crispplaat aan de rechterkant in de basisunit. Vóór gebruik moeten de beide manden helemaal in de basisunit geschoven en vergrendeld zijn (afbeelding 1).
- ❶ **LET OP:** Bij het eerste gebruik kan de airfryer wat geur afgeven. Dat is normaal en niet van invloed op de smaak.



Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJK! De aanbevolen maximale inhoud per frituurmand bedraagt circa 4 liter of 1,7 kg. Bij gebruik van beide manden kunt u eten bereiden voor maximaal 9 personen.

WAARSCHUWING! De airfryer mag niet worden gebruikt om water te koken.

WAARSCHUWING! De airfryer mag niet worden gebruikt om etenswaren in olie te frituren.

1. Zet de airfryer op een vlak, stevig en warmtebestendig werkblad, dichtbij een stopcontact.
 2. Gebruik indien nodig de crispplaat/crispplaten. Raadpleeg het onderdeel 'Vóór het eerste gebruik' voor een gedetailleerde beschrijving.
 3. Doe de ingrediënten in een of beide frituurmanden. Doe het apparaat niet te vol. De frituurmand mag **NOOIT** voor meer dan 2/3 worden gevuld, anders kan de lucht niet goed circuleren en worden de ingrediënten niet gaar. Voor het bereiden van verse groenten raden wij aan om niet meer dan 2 tot 3 koppen groenten per frituurmand te gebruiken.
- ❶ LET OP:** Omdat de ingrediënten slinken, kunt u voor drogen maximaal 6 koppen gebruiken. Leg een laag ingrediënten in de lege frituurmand. Vorm een tweede laag door de crispplaat op de laag ingrediënten te leggen. Leg vervolgens op de crispplaat een derde laag.
4. Schuif de frituurmand(en) aan de voorzijde van de basisunit in de airfryer. Zorg er altijd voor dat de linker en de rechter frituurmand zich aan de juiste kant bevinden en vergrendeld zijn.

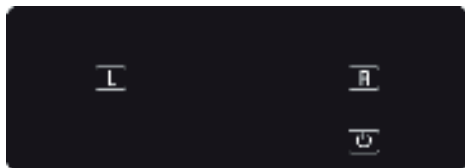
8 menukeuzes: FRIETJES, BIEFSTUK, VIS, GARNALEN, PIZZA, DRUMSTICKS, CAKE, DROGEN

Overzicht voorgedprogrammeerde temperaturen en tijden bij handmatige bediening

Menu	Standaardtemperatuur (TEMP)	Standaardtijd (TIME) / Eén mand / twee manden	Temperatuurbereik (TEMP)	Tijdsduur (TIME)	Husselen (SHAKE)
FRIETJES	200 °C	20 / 28 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	na 2/3 tijd/eenmaal
BIEFSTUK	175 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	na 2/3 tijd/eenmaal
VIS	160 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 30 min	na 2/3 tijd/eenmaal
GARNALEN	180 °C	8 / 10 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	na 2/3 tijd/eenmaal
PIZZA	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	niet aanbevolen
DRUMSTICKS	200 °C	25 / 30 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	2/3 na 2/3 tijd/eenmaal/once
CAKE	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	niet aanbevolen
DROGEN	70 °C	8 uur	40 °C - 80°C	1 - 24 hr	niet aanbevolen

1. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal, het bedieningspaneel licht op. De knop [ON/OFF] licht rood op.
2. Als de knop [ON/OFF] is ingedrukt, klinkt er een geluidssignaal en licht de knop groen op. Op het bedieningspaneel lichten [L], [R] en [DUAL COOK] op (afbeelding 2).
3. Kies [L], [R] of [DUAL COOK]. Klinkt op de gewenste menuknop. Er klinkt een geluidssignaal. De bedieningsknoppen voor de linker- en de rechtermand en zowel de standaardtemperatuur (in grote cijfers) als de standaardtijd (kleinere cijfers) knipperen in het display, waarbij tijd en temperatuur elkaar afwisselen. (afbeelding 3).

Afbeelding 2



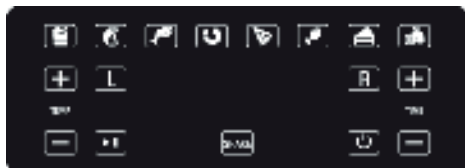
Afbeelding 3



Eén mand: handmatige bediening

1. Als u één mand gebruikt, drukt u op [START/PAUSE] om het programma te starten (afbeelding 4).
2. Als u twee manden gebruikt, drukt u ook op de knop voor de andere mand. Nu verschijnen de menukeuzes (afbeelding 5).

Afbeelding 4



Afbeelding 5



3. Druk op de gewenste menuknop voor de rechtermand.
4. Druk op [START/PAUSE] om het programma te STARTEN.
5. Zodra de ingedrukt knop voor de linkermant begint te knipperen, drukt u op een van de menuknoppen om verder te gaan (afbeelding 3).
6. Als TEMP en TIME tegelijkertijd oplichten, drukt u op TEMP [+] of [-] om de temperatuur in stappen van 5 graden te verhogen of te verlagen.
 - ① **LET OP:** Houd de knop TEMP ingedrukt om snel vooruit te springen.
7. Druk op TIME [+] of [-] om de tijd in stappen van 1 minuut te verlengen of te verkorten.
 - ① **LET OP:** Houd de knop TIME ingedrukt om snel vooruit te springen.
- ① **LET OP:** In het programma drogen (DEHYDRATE) kan de tijd worden ingesteld in stappen van 1 uur.
8. Zodra de gewenste tijd en temperatuur op het digitale display verschijnen, drukt u op [START/PAUSE] om het apparaat in te schakelen. De ingestelde tijd begint nu af te tellen. De temperatuur en de resterende tijd verschijnen op het digitale display (afbeelding 4).
 - ① **LET OP:** Om het programma meteen te onderbreken, drukt u op de ontgrendelknop en haalt u de frituurmand die u gebruikt uit het apparaat. Zodra u de mand terugplaatst, wordt het programma hervat.

- ❗ **LET OP:** Druk op [START/PAUSE] om het programma op elk gewenst moment te ONDERBREKEN. Door [START/PAUSE] nogmaals in te drukken, herstart u het bakprogramma.
- 9. Als de resterende tijd 00:00 heeft bereikt, geeft het display 'COOL COOL' en vervolgens 'END END' aan en klinkt er 5 keer een geluidssignaal als teken dat u het gerecht uit de airfryer kunt halen.
- ❗ **LET OP:** Afhankelijk van de hoeveelheid, de dichtheid en het gewicht van de ingrediënten verandert de benodigde baktijd. Door kleinere porties te bakken wordt de baktijd korter en het eten lekkerder.
- ❗ **BELANGRIJK:** Controleer het gerecht altijd halverwege de baktijd om de uiteindelijke tijd en temperatuur te bepalen.
- 10. Om tijdens het programma de temperatuur of de tijd aan te passen gebruikt u de knoppen TEMP of TIME [+] of [-].

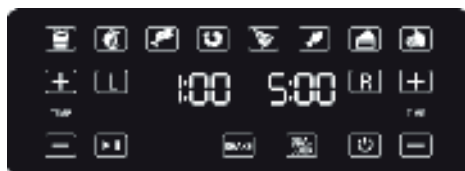
Twee manden: handmatige bediening

- Stel de linkermant in volgens de instructie Eén mand: handmatige bediening, stap 5 tot en met 10.
- Druk op de bedieningsknop voor de rechtermant (afbeelding 6). Nu verschijnt het menu.
- Druk op de gewenste menuknop voor de rechtermant. Pas tijd en temperatuur indien nodig aan. U hoort een geluidssignaal ter bevestiging van uw keuze.
- Druk op [START/PAUSE] om het apparaat aan te zetten (afbeelding 7).

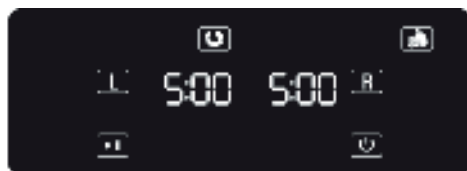
SYNC FINISH

- Stel de linker- en de rechtermant in volgens de instructie Twee manden: handmatige bediening, stap 1 tot en met 3.
BELANGRIJK:
- Door op [SYNC FINISH] te drukken, weet u zeker dat beide manden tegelijk klaar zijn. Druk op [START/PAUSE] om het apparaat aan te zetten

Afbeelding 6



Afbeelding 7



Afbeelding 8



Afbeelding 9



3. Nu verschijnt op het display HOLD aan de kant van de mand die wordt onderbroken terwijl het apparaat de tijden synchroniseert (afbeelding 8).

i LET OP: Als het programma eenmaal is gestart, kan de functie SYNC FINISH niet worden gebruikt.

DUAL COOK

1. Druk op [DUAL COOK]. De instellingen van beide manden worden automatisch overgenomen (afbeelding 9).
2. Druk op [START/PAUSE] om het apparaat aan te zetten

Zo werkt frituren in de airfryer

Raadpleeg de tabel met tijden en temperaturen en/of volg de aanwijzingen op de verpakking voor de juiste tijd en temperatuur.

1. Dep de ingrediënten altijd droog voordat u ze bereidt, dan worden ze mooi bruin en voorkomt u dat er veel rook vrijkomt.
2. Om er zeker van te zijn dat uw gerecht gelijkmatig gaar en bruin wordt, opent u halverwege het programma ALTIJD de mand die u op dat moment gebruikt om de inhoud te controleren en zo nodig te keren of te husselen. Soms schrijven recepten voor om de ingrediënten halverwege het programma met een kwastje of spray in te vetten. Pas tijd en temperatuur indien nodig aan.
- i WAARSCHUWING:** Wees extra voorzichtig als u een hete frituurmand of crisplaat beetpakt. Zorg dat er uit de mand en van het gerecht geen stoom vrijkomt.
- i LET OP:** Draag altijd ovenwanten wanneer u de hete mand uit de airfryer haalt. LET OP: Onder in de mand kan zich hete olie ophopen. Wees voorzichtig als u het gerecht uit de frituurmand haalt.
3. Om bij het bereiden van ingrediënten met een van nature hoog vetgehalte, zoals spek, kippenvleugeltjes of worstjes overmatige rookontwikkeling te voorkomen, kan het nodig zijn om het vet tussen de porties door uit de frituurmand te verwijderen.
4. Voor een knapperig resultaat moet het vel of de buitenkant van de ingrediënten droog zijn! Bereid telkens kleine porties vers gepaneerde ingrediënten. Vergroot het oppervlak door de ingrediënten in kleinere stukjes te snijden. Druk paneermeel aan, zodat het beter hecht. Zet gepaneerde ingrediënten ten minste 30 minuten in de koelkast voordat u ze bereidt.
5. Bestrooi voor een knapperiger korstje het vel of de buitenkant van gevogelte licht met maïzena. Besproei de ingrediënten met olie.
6. Doe de gepaneerde ingrediënten in de frituurmand en laat aan de zijkanten voldoende ruimte voor een goede luchtcirculatie.
7. Spray-olie werkt het beste. De olie wordt dan gelijkmatig verdeeld en u hebt er minder van nodig. Koolzaad-, olijf-, avocado-, kokos-, druivenpit- of andere plantaardige olie is ook geschikt.
8. Schud de gefrituurde ingrediënten uit op een serveerschaal. Schuif de frituurmand meteen weer in de airfryer. Bereid hierna indien nodig de volgende porties.
9. Druk op REHEAT voor een programma van 6 minuten op 120 °C. Om de temperatuur te controleren, kunt u het programma op elk gewenst moment onderbreken door de frituurmand die u op dat moment gebruikt uit het apparaat te halen. Herhaal dit om de tijd te verlengen tot de ingrediënten warm genoeg zijn.
10. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.



Voorverpakte diepgevroren etenswaren bereiden in de airfryer

- Het kan nodig zijn om, afhankelijk van de ingrediënten en de hoeveelheid die u bereidt, de voorgestelde tijden iets te verkorten. Controleer het gerecht altijd halverwege de baktijd om de uiteindelijke tijd en temperatuur te bepalen.
- Controleer als de tijd is verstreken altijd of de ingrediënten gaar zijn.

Aanwijzingen voor onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING! Laat de airfryer volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Haal de manden uit de basisunit. Beide frituurmanden en crisplaten moeten volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
2. Was de twee frituurmanden en de crisplaten af in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende sponzen of schoonmaakmiddelen omdat de antiaanbaklaag daardoor beschadigd kan raken.
3. Zowel de frituurmanden als de crisplaten kunnen in de vaatwasser. Zet ze voor het beste resultaat in het bovenste rek van de vaatwasser.
4. Veeg de basisunit schoon met een zachte, niet-schurende vochtige doek.

Aanwijzingen voor opbergen

1. Voordat u de airfryer opbergt, moet de stekker uit het stopcontact zijn en moeten alle onderdelen schoon en droog zijn.
2. Berg de airfryer nooit op als hij nog warm of nat is.
3. Leg in elke frituurmand een schone crisplaat en schuif de manden in het apparaat.
4. Bewaar de airfryer in de doos of op een schone, droge plaats.



Dit apparaat mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. Breng het ter voorkoming van mogelijke schade aan mens en milieu naar een inzamelingspunt waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled. Dan draagt u positief bij aan het milieu. Neem voor nadere informatie contact op met de door uw gemeente aangewezen inleveradressen. Daar zorgt men voor milieuvriendelijke en veilige recycling.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter des précautions de base, notamment :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
4. Cet appareil ne peut être utilisé par les personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, **UNIQUEMENT SI** elles sont surveillées ou ont été instruites du mode d'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de retirer ou de remettre des pièces et avant de le nettoyer.
7. De façon générale, n'utilisez pas d'appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé ou ne fonctionnant pas correctement, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Apportez l'appareil à un technicien qualifié pour l'examiner, le réparer ou lui apporter des modifications électriques ou mécaniques.
- ① **REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER VOUS-MÊME L'APPAREIL. CELA ANNULERA LA GARANTIE.**
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 10. Ne laissez pas le fil pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou bien entrer en contact avec des surfaces chaudes.
 11. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de feux ou de plaques électriques chauds, ni dans un four chaud.
 12. Soyez très prudent quand vous déplacez un appareil contenant des aliments ou liquides chauds.
 13. Pour le débrancher, appuyez sur [ON/OFF] et retirez les paniers de friture actifs de la base de la friteuse sans huile. Débranchez le cordon de la prise murale.
 14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
 15. Lorsque vous utilisez la crousti-plaque, assurez-vous qu'elle est bien insérée dans le panier avant la cuisson.
 16. Assurez-vous que la crousti-plaque est bien en place avant d'ajouter des aliments.
 17. Assurez-vous toujours que les paniers de friture sont bien insérés et fermés avant d'utiliser la friteuse sans huile.
- ❶ **ATTENTION :** La friteuse ne fonctionne que si les paniers de friture actifs sont bien fermés.
- ❶ **ATTENTION :** Après avoir utilisé les modes de friture sans huile, rôtir, griller, cuire ou réchauffer, les paniers de friture, les crousti-plaques (le cas échéant) et les aliments cuits sont très chauds. Soyez très prudent quand vous manipulez les paniers et les crousti-plaques.



**RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur en cours de fonctionnement. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlure, d'incendie, ou tout autre dommage matériel ou blessure personnelle.

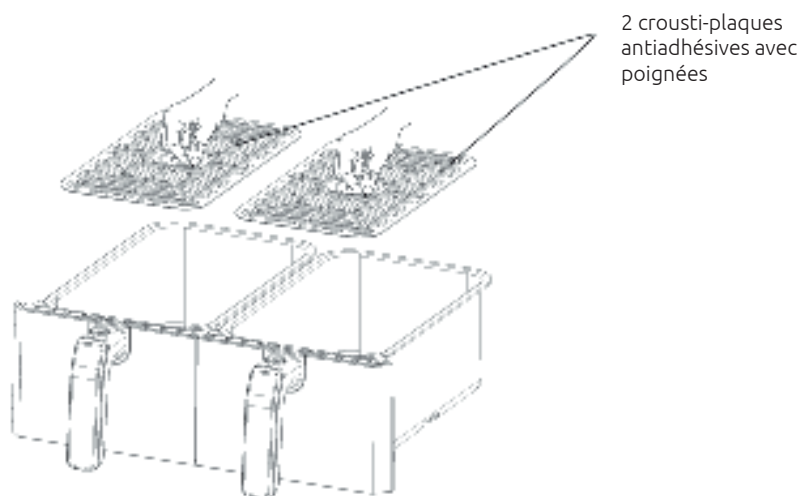
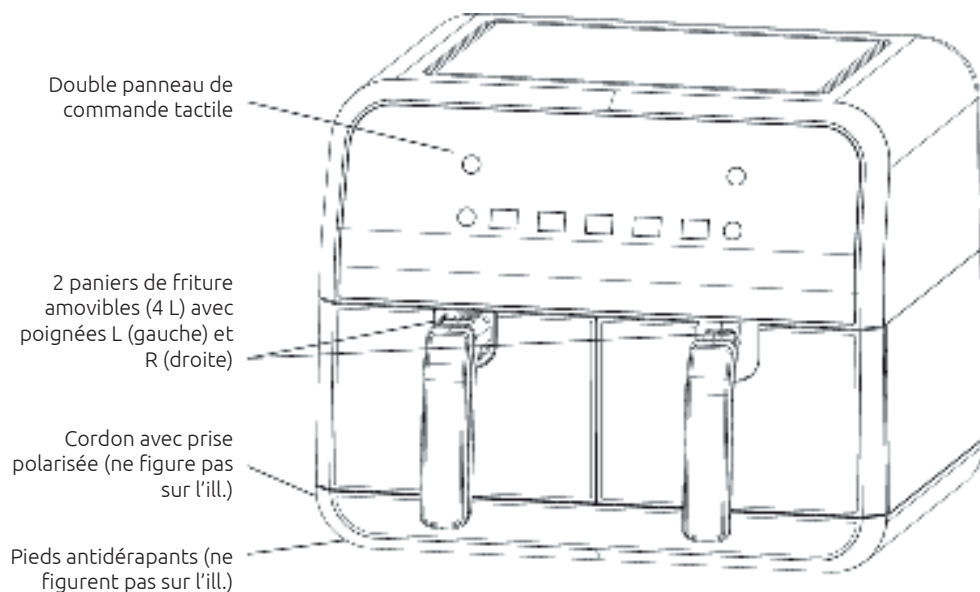
ATTENTION : Cet appareil est très chaud en cours de fonctionnement et il le reste encore un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler des matériaux chauds et laissez les parties en métal refroidir avant le nettoyage. Ne placez rien sur l'appareil en fonctionnement ou encore chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ces instructions avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon de cet appareil doit uniquement être branché sur une prise électrique 220-240 Vca.
3. Si l'appareil présente de défaillances durant l'utilisation, appuyez sur [->] et retirez les paniers actifs de la friteuse. Débranchez le cordon de la prise murale. N'utilisez pas ou ne tentez pas de réparer un appareil défaillant. Contactez le Service client.
4. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ni un quelconque autre liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé.
5. Gardez le cordon hors de portée des enfants pour éviter les risques de choc électrique et d'étranglement.
6. Placez la friteuse sans huile sur une surface de travail plane, stable et résistant à la chaleur.
7. Ne bouchez pas les ouverture d'évacuation et d'admission d'air à l'arrière et sur les côtés de la friteuse. Tenez vous éloigné de la vapeur s'échappant de la sortie d'air en cours de friture.

8. Placez l'appareil à au moins 10 cm des murs ou d'autres objets durant le fonctionnement.
9. Utilisez toujours les poignées spéciales pour retirer les paniers de friture.
- ① **ATTENTION :** Remplir trop ou trop peu le panier à friture peut endommager la friteuse et engendrer des blessures graves.
10. Ne déplacez jamais l'appareil quand il est chaud ou contient des aliments chauds. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ① **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas la friteuse sans huile pour faire bouillir de l'eau. **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas la friteuse sans huile pour frire des aliments à l'huile.

Démarrer avec votre friteuse sans huile panier double 8 L

Le produit peut varier légèrement par rapport à l'illustration



Double panneau de commande tactile



- | | |
|--|---|
| 1. [ON/OFF] MARCHÉ / ARRÊT | 6. [SHAKE] SHAKE |
| 2. Double affichage numérique TIME/TEMP | 7. [SYNC FINISH] SYNC FINISH |
| 3. Contrôle des paniers GAUCHE [L] / DROIT [R] | 8. [DUAL COOK] DUAL COOK |
| 4. TEMP et | 9. [START/PAUSE] DÉMARRER / METTRE EN PAUSE |
| 5. TIME et | |

MARCHÉ / ARRÊT

- Au branchement de la friteuse sans huile, un son retentit, le panneau de commande s'éclaire puis s'éteint. Le bouton [ON/OFF] reluit alors en rouge, indiquant que l'appareil est sous tension.
- En appuyant sur [ON/OFF], un son retentit, le bouton [ON/OFF] s'allume en vert, et les boutons [L], [R] et [DUAL COOK] s'allument.
- En cours de fonctionnement, appuyez sur [ON/OFF] pour éteindre les paniers GAUCHE et DROIT.

Contrôle des paniers GAUCHE / DROIT

- Lorsque vous appuyez sur le bouton [ON/OFF], un son retentit et vous pouvez choisir d'utiliser les paniers gauche ou droit indépendamment, ou d'utiliser les deux en même temps.
- Appuyez sur le bouton [L] ou [R] pour programmer le panier gauche ou droit. Quand le témoin gauche ou droit clignote, appuyez sur n'importe quel bouton MENU pour continuer.
- ❗ **REMARQUE :** Les paniers GAUCHE ou DROIT peuvent être programmés indépendamment, à tout moment avant ou durant le fonctionnement.
- Le bouton [L] ou [R] est constamment allumé quand le panier est actif. Pour modifier ou ajouter un programme à tout moment, appuyez sur le bouton [L] ou [R] voulu. Quand le bouton commence à clignoter, la température et la durée (TEMP/TIME) peuvent être réglées.

TEMP ou / TIME ou

- Appuyez sur ou sur la gauche du panneau de commande pour augmenter ou réduire la température (TEMP) par paliers de 5 degrés.
- Appuyez sur ou sur la droite du panneau de commande pour augmenter ou baisser la durée (TIME) par paliers de 1 minute.
- ❗ **REMARQUE :** Quand vous utilisez le mode déshydrater (DEHYDRATE), le réglage de la durée se fait par paliers d'une heure.
- ❗ **REMARQUE :** Les paniers GAUCHE ou DROIT, la durée et/ou la température peuvent être programmés indépendamment, à tout moment avant ou durant le fonctionnement. Appuyez sur le bouton L ou R. Quand L ou R commence à clignoter, le programme peut être modifié.

SHAKE [SHAKE]

- Pour tous les menus à l'exception de , 5 sons retentissent aux 2/3 de la durée de cuisson, pour vous rappeler de secouer le panier.
- Appuyez sur [SHAKE] pour désactiver cette fonctionnalité. SHAKE disparaît alors de l'écran.
- ❗ **REMARQUE :** SHAKE n'est pas utilisable quand la durée de cuisson est inférieure à 3 minutes.

DUAL COOK [DUAL COOK]

- Appuyez sur [DUAL COOK] pour dupliquer facilement les réglages pour les paniers GAUCHE et DROITE ou sélectionnez DUAL COOK pour programmer les deux paniers en même temps. Après avoir appuyé sur [DUAL COOK], vous pouvez régler la température et la durée pour les deux paniers en même temps.

SYNC FINISH [SYNC FINISH]

- Les paniers GAUCHE et DROIT doivent d'abord être programmés.
- Appuyez sur [SYNC FINISH] pour que la fin de cuisson soit identique pour les deux paniers.
- L'écran affiche HOLD pendant que la friteuse synchronise les fins de durées de cuisson.
- ❗ **REMARQUE :** La fonction SYNC FINISH ne peut pas être sélectionnée quand la cuisson est déjà lancée.

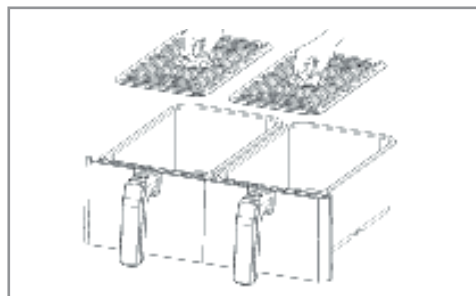
STARTEN / ONDERBREKEN [START/PAUSE]

- Une fois la programmation terminée, appuyez sur [START/PAUSE] pour DÉMARRER la cuisson ou METTRE EN PAUSE le fonctionnement.

Avant la première utilisation

Retirez tous les emballages et les étiquettes à l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile. Vérifiez qu'il ne subsiste plus d'emballage en-dessous ni autour des paniers à friture et des crousti-plaques.

1. Votre friteuse sans huile est livrée avec 2 crousti-plaques insérées dans chaque panier de friture à l'intérieur de l'appareil.
 2. Prenez bien en main chaque poignée pour retirer les paniers de friture de l'appareil.
 3. Tenez bien chaque crousti-plaque par la poignée et soulevez pour les retirer des paniers. (Illustration 1)
 4. Nettoyez les deux paniers de friture et les crousti-plaques à l'eau chaude savonneuse.
 5. **N'IMMERGEZ PAS LA BASE DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.** Essayez la base de la friteuse avec un chiffon humide. Séchez bien tous les éléments.
 6. Remplacez les crousti-plaques dans chaque panier à friture. Insérez chaque plaque avec la poignée vers le haut.
 7. En raison de la courbure de la base de l'appareil, chaque panier à friture doit être insérés du bon côté. Des repères sont indiqués sur le dessus des paniers L (GAUCHE) et R (DROIT). Glissez le panier à friture/la crousti-plaque GAUCHE du côté gauche de l'appareil. Glissez le panier à friture/la crousti-plaque DROITE du côté droit de l'appareil. Avant l'utilisation, assurez-vous que chaque panier est bien inséré et verrouillé. (Illustration 1)
- ❗ **REMARQUE :** Durant la première utilisation, une légèrement odeur peut émaner de la friteuse sans huile. Ce phénomène est tout à fait normal et n'affecte aucunement le goût.



Instructions d'utilisation

IMPORTANT ! La contenance maximale recommandée pour chaque friteuse sans huile est d'environ 4 litres soit 1,7 kg d'aliments par panier. L'utilisation des deux paniers vous permet de nourrir jusqu'à 9 personnes.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la friteuse sans huile pour faire bouillir de l'eau.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas la friteuse sans huile pour frire des aliments à l'huile.

1. Placez la friteuse sans huile sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
 2. Si nécessaire, ajoutez les crousti-plaques. Consultez le chapitre « Avant la première utilisation » pour une description détaillée.
 3. Placez les aliments dans un ou dans les deux paniers. Ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage. Pour garantir une bonne cuisson et circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS le panier à friture à plus de 2/3. Pour la friture sans huile de légumes frais, nous recommandons de ne pas d'ajouter plus de 2 à 3 portions d'aliments par panier.
- ❗ REMARQUE :** Pour les aliments à déshydrater, on peut aller jusqu'à 6 portions car le volume réduit par rapport au volume d'origine. Placez une couche d'ingrédients dans un panier à friture vide. Créez une seconde couche en plaçant la crousti-plaque dans le panier au dessus des ingrédients. Déposez les aliments sur la crousti-plaque.
4. Insérez les paniers à l'avant de la friteuse. Assurez-vous toujours que les paniers sont insérés du bon côté (GAUCHE / DROITE) et qu'ils sont bien fermés.

8 options de menu : FRITES, STEAK, POISSON, CREVETTE, PIZZA, POULET, GÂTEAU, DÉSHYDRATER

Tableau des préréglages de TEMPÉRATURES ET DURÉES Fonctionnement manuel

Menu	Température par défaut (TEMP)	Durée par défaut (TIME) / Un panier/deux paniers	Plage de température (TEMP)	Plage de durée (TIME)	Remuage des aliments (SHAKE)
FRITES	200 °C	20 / 28 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	1 fois aux 2/3 de la cuisson
STEAK	175 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	1 fois aux 2/3 de la cuisson
POISSON	160 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 30 min	1 fois aux 2/3 de la cuisson
CREVETTE	180 °C	8 / 10 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	1 fois aux 2/3 de la cuisson
PIZZA	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	déconseillé
POULET	200 °C	25 / 30 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	1 fois aux 2/3 de la cuisson
CAKE	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	déconseillé
DÉSHYDRATER	70 °C	8 uur	40 °C - 80°C	1 - 24 hr	déconseillé

1. Branchez le cordon dans la prise murale. Un son retentit, le panneau de commande s'éclaire. Le bouton [ON/OFF] reluit en rouge.
2. En appuyant sur le bouton [ON/OFF], un son retentit et le bouton de marche passe au vert, les boutons [L], [R] et [DUAL COOK] du panneau de commande sont éclairés (Illustration 2)
3. Sélectionnez [L], [R] ou [DUAL COOK]. Appuyez sur le bouton MENU désiré. Un son retentit. Les témoins des paniers GAUCHE et DROITE, ainsi que l'affichage par défaut de la TEMP. (grands chiffres) et de la DURÉE (petits chiffres) clignotent et indique en alternance la durée et la température. (Illustration 3)

Illustration 2

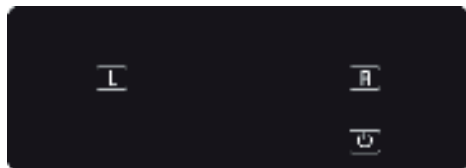


Illustration 3



Un seul panier : Fonctionnement manuel

1. Pour cuire avec un seul panier, appuyez sur [START/PAUSE] pour DÉMARRER la cuisson. (Illustration 4)
2. Pour cuire avec deux paniers, appuyez sur la commande de l'autre panier. Les options de MENU apparaissent. (Illustration 5)

Illustration 4

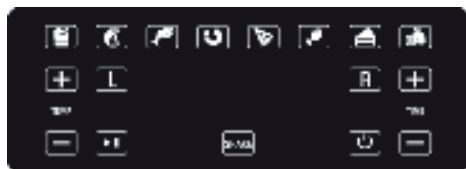


Illustration 5



3. Appuyez sur le bouton de MENU désiré pour le panier DROIT.
4. Appuyez sur [START/PAUSE] pour DÉMARRER la cuisson.
5. Quand le témoin du panier GAUCHE commence à clignoter, appuyez sur n'importe quel bouton de MENU pour continuer. (Illustration 3)
6. Quand TEMP et TIME s'allument en même temps, appuyez sur TEMP [+] ou [-] afin d'augmenter ou de réduire la température par paliers de 5 degrés.
 - ① **REMARQUE :** Restez appuyé sur le bouton TEMP pour avancer plus vite.
7. Appuyez sur TIME [+] ou [-] pour augmenter ou réduire la durée par paliers de 1 minute.
 - ① **REMARQUE :** Restez appuyé sur le bouton TIME pour avancer plus vite.
- ① **REMARQUE :** Pour le réglage déshydrater (DEHYDRATE), la durée se règle par paliers de 1 heure.
8. Quand la durée et la température souhaitées s'affichent sur l'écran, appuyez sur [START/PAUSE] pour allumer la friteuse sans huile. Le décompte de la durée choisie commence. La température et la durée restantes s'affichent à l'écran. (Illustration 4)
 - ① **REMARQUE :** Pour mettre immédiatement en pause la friteuse sans huile, appuyez sur le bouton de dégagement du panier pour retirer le panier actif à tout moment. Une fois le panier remis en place, la cuisson reprend.

- ❶ **REMARQUE :** Appuyez sur [START/PAUSE] pour METTRE EN PAUSE la cuisson à tout moment. En appuyant sur [START/PAUSE] à nouveau, la cuisson reprend.
- 9. Quand la durée atteint 00:00, l'écran indique « COOL COOL » puis « END END », et l'appareil émet 5 bips pour indiquer qu'on peut retirer les aliments.
- ❶ **REMARQUE :** La durée de cuisson totale dépend de la quantité, de la densité, du poids des aliments. N'oubliez pas qu'en faisant frire de petites quantités, la durée de cuisson est plus courte et le résultat est meilleur.
- ❶ **IMPORTANT :** Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer la durée de cuisson finale et la température.
- 10. Pour régler la durée ou la température de la friture sans huile en cours de cuisson, utilisez les boutons [+] ou [-] de TEMP ou TIME pour augmenter ou réduire la température ou la durée durant la cuisson.

Panier double : Fonctionnement manuel

1. Programmez le panier à friture GAUCHE comme décrit sous Panier simple : Fonctionnement manuel, étapes 5 à 10.
2. Appuyez sur la commande du panier DROIT (Illustration 6). Le menu apparaît.
3. Appuyez sur le bouton de MENU désiré pour le panier DROIT. Réglez la température ou la durée comme vous le souhaitez. Un son retentit pour confirmer votre sélection.
4. Appuyez sur [START/PAUSE] pour lancer le fonctionnement. (Illustration 7)

SYNC FINISH

1. Programmez les paniers à friture GAUCHE et DROIT comme décrit sous Panier double : Fonctionnement manuel, étapes 1 à 3.
2. Appuyez sur [SYNC FINISH] pour que les deux paniers finissent la cuisson en même temps. Ap-

Illustration 6

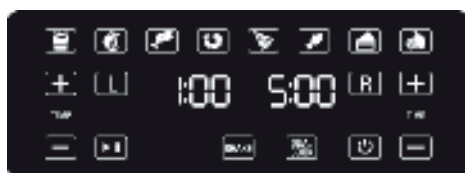


Illustration 7

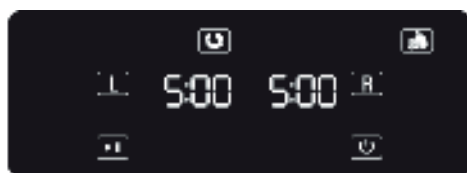


Illustration 8



Illustration 9



- puyez sur [START/PAUSE] pour lancer le fonctionnement.
3. L'écran affichera HOLD du côté du panier sélectionné tandis que la friteuse synchronise les durées de cuisson finales. (Illustration 8)
- ❶ REMARQUE :** La fonction SYNC FINISH ne peut pas être sélectionnée quand la cuisson est déjà lancée.

DUAL COOK

1. Appuyez sur [DUAL COOK]. Les paramètres des deux paniers à friture seront automatiquement dupliqués. (Illustration 9)
2. Appuyez sur [START/PAUSE] pour lancer la cuisson.

Technique de friture sans huile

Veillez consulter le tableau de Friture sans huile/cuisson et/ou suivez les instructions de l'emballage pour les suggestions de DURÉE et TEMP.

1. Tamponnez toujours les aliments pour les sécher avant la cuisson pour qu'ils soient plus dorés et éviter l'excédent de fumée.
 2. Pour assurer une cuisson homogène, ouvrez TOUJOURS le panier actif à mi-cuisson et vérifiez, tournez ou remuez les aliments dans le panier de friture. Certaines recettes peuvent conseiller de badigeonner ou de vaporiser de l'huile à mi-cuisson. Réglez la TEMP. ou la DURÉE si nécessaire.
- ❶ AVERTISSEMENT :** Soyez très prudent quand vous manipulez les paniers et les crousti-plaques. Tenez vous éloigné de la vapeur s'échappant de la sortie d'air en cours de friture.
- ❶ ATTENTION :** Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les paniers chauds. ATTENTION : Un peu d'huile très chaude peut s'accumuler à la base du panier. Soyez prudent en retirant les aliments cuits.
3. Pour éviter l'excédent de fumée en cuisant naturellement les aliments riches en matières grasses, comme le bacon, les ailes de poulet ou les saucisses, il peut s'avérer nécessaire de retirer la graisse du panier entre les cuissons.
 4. Pour être sûr qu'ils soient croustillants, assurez-vous de bien sécher vos aliments ou leur peau ! Faites frire les aliments fraîchement panés en petites quantités. Augmentez la surface de cuisson en découpant les aliments en morceaux plus petits. Pressez la panure pour qu'elle adhère aux aliments. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de les frire.
 5. Pour plus de croustillant, saupoudrez un peu de fécule de maïs sur la peau de la volaille. Vaporisez d'huile.
 6. Placez l'aliment pané dans le panier à friture en laissant de l'espace autour pour laisser l'air circuler sur tous les côtés.
 7. L'huile en spray donne le meilleur résultat. Elle est diffusée de façon homogène et en quantité moins importante. Utilisez de l'huile de colza, d'olive, d'avocat, de coco, de pépins de raison, d'arachide ou végétale.
 8. Déposez, en agitant légèrement, les aliments frits sans huile sur les plats ou assiettes de service. Remettez rapidement le panier dans l'appareil en veillant à ce qu'il soit bien en place. Le cas échéant, continuez la cuisson avec les portions suivantes.
 9. Appuyez sur REHEAT (réchauffer) pour frire les aliments sans huile pendant 6 minutes à 120 °C. Tirez simplement le panier actif pour arrêter la friture sans huile à tout moment et vérifier la température des aliments à servir. Répétez pour prolonger la cuisson jusqu'à ce que l'aliment atteigne la température souhaitée.
 10. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.



Friture sans huile d'aliments surgelés préemballés

- Selon les aliments et la quantité de cuisson, les durées de cuisson suggérées peuvent être légèrement réduites. Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer la durée de cuisson finale et la température.
- Vérifiez toujours la cuisson une fois la durée terminée.

Instructions d'entretien et de nettoyage

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse refroidir complètement avant le nettoyage.

1. Débranchez la friteuse. Retirez les paniers à friture de l'appareil. Assurez-vous que les paniers à friture et les crousti-plaques sont complètement refroidies avant de les nettoyer.
2. Nettoyez les deux paniers de friture et les crousti-plaques à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez ni ustensiles en métal, ni nettoyeurs abrasifs car ils peuvent endommager le revêtement antiadhérent.
3. Les deux paniers et les plaques peuvent passer au lave-vaisselle. Pour un meilleur résultat, placez-les en haut du lave-vaisselle.
4. Nettoyez la friteuse sans huile en l'essuyant avec un chiffon doux et humide.

Instructions de rangement

1. Assurez-vous que la friteuse sans huile est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse sans huile tant qu'elle est chaude ou mouillée.
3. Insérez chaque crousti-plaque propre dans chaque panier à friture et rangez-les dans l'appareil.
4. Rangez la friteuse sans huile dans son carton ou dans un lieu propre et sec.



Ce marquage indique que ce produit ne devrait pas être disposé avec les autres déchets ménagers BE à travers l'UE. Pour prévenir les dommages possibles à l'environnement ou la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recycler à la promotion de la réutilisation durable et responsable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil utilisé, s'il vous plaît utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen immer einige grundlegende Sicherheitsvorschriften beachtet werden, unter anderem:

- 1. DIE GESAMTE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**
 2. Berühren Sie keine aufgeheizten Oberflächen. Berühren Sie nur die Griffe oder Regler. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
 3. Zum Schutz vor einem Stromschlag dürfen das Kabel, der Stecker und das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
 4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet und gereinigt werden, WENN sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben.
 5. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 6. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor es gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder herausnehmen sowie vor dem Reinigen.
 7. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, nachdem das Gerät eine Störung hatte oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Bringen Sie ein beschädigtes Gerät zur Kontrolle, Reparatur oder für eine elektrische bzw. mechanische Anpassung zu einem qualifizierten Techniker.
- ① **HINWEIS:** REPARIEREN SIE DAS GERÄT NICHT SELBST. DADURCH VERFÄLLT DIE GARANTIE.

8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann Verletzungen verursachen.
9. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Anrichte hängt und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
12. Wenn das Gerät heißes Öl oder eine heiße Flüssigkeit enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drücken Sie die Taste [ON/OFF] und ziehen Sie den bzw. die aktiven Frittierbehälter aus dem Gerät heraus. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
15. Achten Sie bei der Verwendung der Crisper-Platte(n) darauf, dass die Platte(n) vor dem Kochen ordnungsgemäß in den jeweiligen Frittierbehälter eingesetzt worden sind.
16. Vergewissern Sie sich, dass die Crisper-Platte eingesetzt wurde, bevor Sie Zutaten in den Behälter geben.
17. Stellen Sie vor dem Betrieb immer sicher, dass der aktive Frittierbehälter ganz in das Gerät hineingeschoben wurde und an der Vorderseite des Geräts eingerastet ist.
- ① **WARNHINWEIS:** Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die aktiven Frittierbehälter vollständig geschlossen sind.
- ① **VORSICHT:** Nach dem Heißluftfrittieren, Braten, Grillen, Backen oder Aufwärmen sind die Frittierbehälter, Crisper-Platten (falls benutzt) und die zubereiteten Speisen heiß. Gehen Sie mit den Frittierbehältern und Crisper-Platten immer äußerst vorsichtig um.



**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT
BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG
GUT AUF**

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHEN: Das Gerät erzeugt Hitze; während des Betriebs kann Dampf aus dem Gerät austreten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer, Verletzungen oder Beschädigungen zu verringern, müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden.

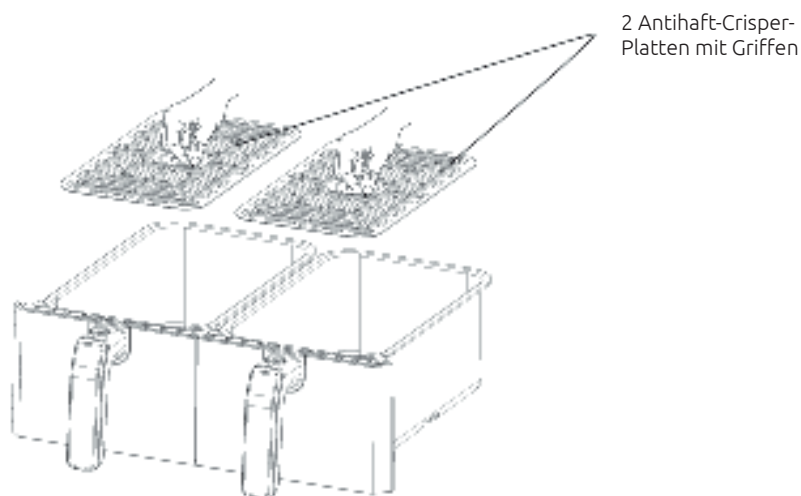
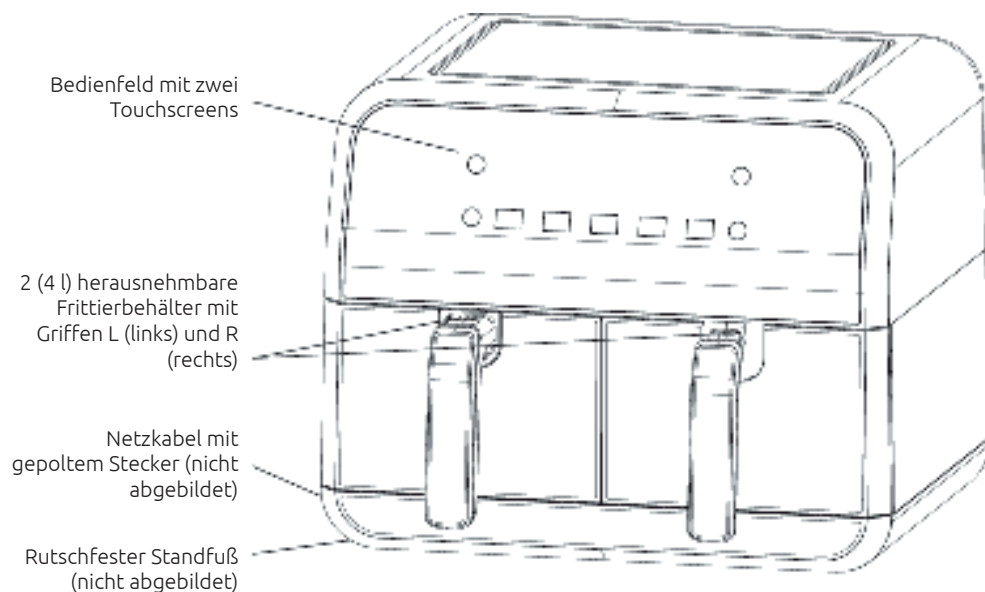
VORSICHT: Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und bleibt auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten heiß. Benutzen Sie bei der Arbeit mit heißen Materialien immer Ofenhandschuhe und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.

1. Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Bedienungsanleitung vor dem Betrieb oder der Reinigung sorgfältig lesen.
2. Der Stecker dieses Geräts darf nur in eine 220-240V AC-Steckdose gesteckt werden.
3. Falls das Gerät während des Betriebs nicht gut funktioniert, drücken Sie den Schalter [->] und ziehen Sie den bzw. die aktiven Frittierbehälter heraus. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät selbst zu reparieren oder weiter zu nutzen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
4. Das Kabel nicht in eine beliebige Flüssigkeit tauchen. Ein beschädigtes Netzkabel muss ersetzt werden.
5. Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags oder Erstickungsgefahr zu vermeiden.
6. Stellen Sie die Dual-Basket-Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

7. Die Luftaustrittsöffnung und die Lufteinlässe an der Rückseite und den Seiten der Heißluftfritteuse müssen immer unbedeckt sein. Vermeiden Sie den Dampf, der beim Betrieb aus der Luftaustrittsöffnung austritt.
8. Zwischen dem eingeschalteten Gerät und einer Wand oder anderen Gegenständen muss mindestens 10 cm Abstand eingehalten werden.
9. Nehmen Sie einen Frittierbehälter immer nur am Griff aus dem Gerät heraus.
- ① **WARNHINWEIS:** Eine Unter- oder Überfüllung des Frittierbehälters kann Schäden an der Heißluftfritteuse und ernsthafte Verletzungen verursachen.
10. Eine heiße Heißluftfritteuse oder eine Heißluftfritteuse, die heiße Lebensmittel enthält, darf nicht an einen anderen Platz gestellt werden. Lassen Sie das Gerät zunächst abkühlen, bevor Sie es an einen anderen Platz stellen.
- ① **ACHTUNG!** Diese Heißluftfritteuse darf nicht verwendet werden, um Wasser zu kochen. **ACHTUNG!** Diese Heißluftfritteuse darf nicht zum herkömmlichen Frittieren von Lebensmitteln verwendet werden.

Einführung in Ihre Dual-Basket-Heißluftfritteuse (8 l)

Das Aussehen des Geräts kann sich geringfügig von der Abbildung unterscheiden



Bedienfeld mit zwei Touchscreens



1. [ON/OFF] EIN / AUS
2. Duale digitale Zeitanzeige (TIME) / Temperaturanzeige (TEMP)
3. Bedienfeld für Behälter LEFT [L] / RIGHT [R]
4. TEMP [+] und [-]
5. TIME [+] und [-]
6. [SHAKE] SHAKE
7. [SYNC FINISH] SYNC FINISH
8. [DUAL COOK] DUAL COOK
9. [START/PAUSE] START / PAUSE

EIN / AUS

- Nach Einstecken des Steckers der Heißluftfritteuse ertönt ein Signalton und leuchtet das Bedienfeld kurz auf. Die Taste [ON/OFF] leuchtet rot auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Nach Betätigung der Taste [ON/OFF] ist ein Signalton zu hören, die Taste [ON/OFF] wird grün und die Tasten [L], [R] und [DUAL COOK] leuchten auf.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie [ON/OFF], um die Bedienfelder beider Frittierbehälter LEFT und RIGHT auszuschalten (OFF).

Bedienfeld der Behälter LINKS/RECHTS

- Bei der Betätigung der Taste [ON/OFF] ertönt ein Signalton und können Sie wählen, ob Sie den linken oder rechten Frittierbehälter unabhängig voneinander oder beide Behälter gleichzeitig nutzen möchten.
- Zur Programmierung des linken oder rechten Behälters drücken Sie die Taste [L] oder [R]. Wenn LEFT oder RIGHT aufleuchtet, drücken Sie eine beliebige MENU-Taste, um fortzufahren.
- ❗ **HINWEIS:** Die Behälter LEFT und RIGHT können vor oder während des Betriebs jederzeit unabhängig voneinander eingestellt werden.
- Wenn ein Behälter aktiv ist, leuchtet die entsprechende Taste [L] oder [R] auf dem Display kontinuierlich. Zur Anpassung oder Ergänzung der Einstellungen können Sie jederzeit die entsprechende Bedienungstaste für den [L] oder [R] Behälter drücken. Wenn die Taste anfängt zu blinken, kann TEMP/TIME angepasst werden.

TEMP [+] oder [-] / TIME [+] oder [-]

- Um die Temperatur in Schritten von 5 Grad zu erhöhen oder zu senken, drücken Sie die TEMP-Tasten [+] oder [-] an der linken Seite des Bedienfelds.
- Um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen, drücken Sie die TIME-Tasten [+] oder [-] an der rechten Seite des Bedienfelds.
- ❗ **HINWEIS:** Bei Benutzung der Funktion Dörren (DEHYDRATE) wird die ZEIT in Schritten von 1 Stunde verlängert oder verkürzt.

- ❗ **HINWEIS:** Die Behälter LEFT oder RIGHT, TIME und/oder TEMP können sowohl vor als während des Garvorgangs unabhängig voneinander eingestellt werden. Drücken Sie die Taste LEFT oder RIGHT. Wenn die Taste LEFT oder RIGHT anfängt zu blinken, kann die Einstellung angepasst werden.

SHAKE [SHAKE]

- Bei jeder Menü-Wahlmöglichkeit, mit Ausnahme von  ertönen nach zwei Dritteln der Zubereitungszeit 5 Signaltöne, um Sie daran zu erinnern, die Zutaten im Behälter zu schütteln.
- Drücken Sie [SHAKE], um diese Funktion auszuschalten. SHAKE wird dann auf der Anzeige nicht mehr angezeigt.
- ❗ **HINWEIS:** Bei einer Zubereitungszeit von weniger als 3 Minuten ist die Funktion SHAKE nicht aktiv.

DUAL COOK [DUAL COOK]

- Drücken Sie [DUAL COOK], um ganz einfach die gleichen Einstellungen für sowohl den Behälter LEFT als auch den Behälter RIGHT der Heißluftfritteuse zu wählen oder um die Behälter LEFT und RIGHT gleichzeitig zu programmieren. Nach der Betätigung von [DUAL COOK] können Sie die Temperatur und Zeit für beide Behälter ganz einfach gleichzeitig anpassen.

SYNC FINISH [SYNC FINISH]

- Zuerst müssen sowohl der Behälter LEFT als auch der Behälter RIGHT programmiert werden.
- Drücken Sie [SYNC FINISH], damit beide Behälter den Garvorgang zum gleichen Zeitpunkt beenden.
- Auf der Anzeige steht HOLD, wenn die Heißluftfritteuse die Endzeitpunkte der beiden Garvorgänge synchronisiert.
- ❗ **HINWEIS:** Nach dem Start des Garvorgangs kann die SYNC FINISH-Funktion nicht mehr aktiviert werden.

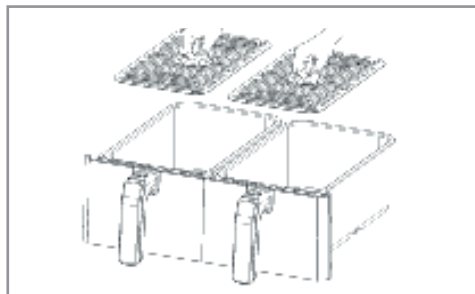
START / PAUSE [START/PAUSE]

- Nach Beendigung der Programmierung drücken Sie [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten (START) oder einen beliebigen Vorgang zu unterbrechen (PAUSE).

Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie die Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Kontrollieren Sie, ob unter und um die einzelnen Frittierbehälter und Crisper-Platten herum kein Verpackungsmaterial mehr vorhanden ist.

1. Ihre Dual-Basket-Heißluftfritteuse wird mit zwei Crisper-Platten geliefert, die im Gerät in den Frittierbehältern befestigt sind.
2. Um einen Frittierbehälter aus dem Gerät herauszunehmen, ziehen Sie am Griff des betreffenden Behälters.
3. Die beiden Crisper-Platten können Sie an den Griffen aus den beiden Frittierbehältern herausheben. (Abb. 1)
4. Spülen Sie beide Frittierbehälter und Crisper-Platten in heißem Seifenwasser.



5. DIE HAUPT-EINHEIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE NIE IN WASSER TAUCHEN. Wischen Sie die Haupteinheit der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocken Sie alle Teile gut ab.
6. Setzen Sie die Crisper-Platten wieder mit dem Griff nach oben in die beiden Frittierbehälter ein.
7. Wegen der eleganten runden Form des Geräts müssen die beiden Frittierbehälter an der richtigen Seite eingesetzt werden. Die beiden Behälter sind an der Oberseite mit L (LEFT) und R (RIGHT) gekennzeichnet. Schieben Sie den Frittierbehälter LEFT mit der Crisper-Platte an der linken Seite in das Gerät. Schieben Sie den Frittierbehälter RIGHT mit der Crisper-Platte an der rechten Seite in das Gerät. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass jeder Behälter gut in das Gerät eingesetzt und eingerastet ist. (Abb. 1)

① **HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung verströmt die Dual-Basket-Heißluftfritteuse eventuell einen leichten Geruch. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf den Geschmack.

Bedienungsanleitung

WICHTIG! Jeder Frittierbehälter hat ein Fassungsvermögen von ungefähr 4 Liter oder 1,7 kg Gargut. Durch die Verwendung beider Behälter können Sie Speisen für bis zu 9 Personen zubereiten.

ACHTUNG! Diese Dual-Basket-Heißluftfritteuse darf nicht verwendet werden, um Wasser zu kochen.

ACHTUNG! Diese Dual-Basket-Heißluftfritteuse darf nicht zum herkömmlichen Frittieren von Lebensmitteln verwendet werden.

1. Stellen Sie die Dual-Basket-Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Setzen Sie bei Bedarf die Crisper-Platte(n) ein. Siehe „Vor dem ersten Gebrauch“ für eine detaillierte Beschreibung.
3. Legen Sie das Gargut in einen oder beide Frittierbehälter. Beachten Sie die maximale Füllmenge. Damit die Zutaten gut gekocht werden und die heiße Luft optimal zirkulieren kann, darf der Frittierbehälter NIEMALS zu mehr als 2/3 gefüllt werden. Bei der Zubereitung von frischem Gemüse in der Heißluftfritteuse empfehlen wir, nicht mehr als 2 bis 3 Tassen Gargut in den Frittierbehälter zu legen.

① **HINWEIS:** Zum Dörren können Zutaten mit einem Umfang von bis zu 6 Tassen in das Gerät hineingegeben werden, weil sie durch Dörren erheblich schrumpfen. Geben Sie die Zutaten in einer einzigen Schicht in den leeren Frittierbehälter. Schaffen Sie eine zweite Ebene, indem Sie die Crisper-Platte über den Zutaten in den Frittierbehälter legen. Legen Sie weitere Zutaten oben auf die Crisper-Platte.

4. Schieben Sie den bzw. die gefüllten Frittierbehälter an der Vorderseite in die Dual-Basket-Heißluftfritteuse. Vergewissern Sie sich immer, dass der/die Frittierbehälter sich an der richtigen Position (LEFT/RIGHT) befinden und ganz geschlossen sind.

8 Menü-Wahlmöglichkeiten: POMMES FRITES, STEAK, FISCH, GARNELEN, PIZZA, HÄHNCHENKEULEN, KUCHEN, DÖRREN

Vorprogrammierte TEMP & TIME-Tabelle Handbedienung

Menü	Voreinstellung TEMP	Voreinstellung TIME / Ein Behälter / Zwei Behälter	TEMP-Bereich	TIME-Bereich	Zutaten schütteln (SHAKE)
POMMES FRITES	200 °C	20 / 28 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nach 2/3 der Zeit/einmal
STEAK	175 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nach 2/3 der Zeit/einmal
FISCH	160 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 30 min	nach 2/3 der Zeit/einmal
GARNELEN	180 °C	8 / 10 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nach 2/3 der Zeit/einmal
PIZZA	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nicht empfohlen
HÄHNCHEN-KEULEN	200 °C	25 / 30 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nach 2/3 der Zeit/einmal
KUCHEN	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	nicht empfohlen
DÖRREN	70 °C	8 uur	40 °C - 80°C	1 - 24 hr	nicht empfohlen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und das Bedienfeld leuchtet auf. Die Taste [ON/OFF] leuchtet rot auf.
2. Nach Drücken der Taste [ON/OFF] ertönt ein Signalton und wird die Ein-/Aus-Taste grün, auf dem Bedienfeld leuchten die Tasten [L], [R] und [DUAL COOK] auf (Abb. 2).
3. Wählen Sie [L], [R] oder [DUAL COOK]. Drücken Sie die gewünschte MENU-Taste. Ein Signalton ertönt.
4. Auf dem Display erscheinen die Bedienfelder für den Frittierbehälter LEFT oder RIGHT, und die Voreinstellung für TEMP (in großen Zahlen) und TIME (kleinere Zahlen) blinkt auf dem Display, wobei zwischen Zeit und Temperatur umgeschaltet wird. (Abb. 3)

Abb. 2

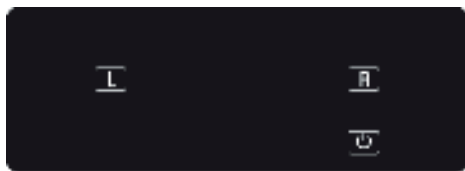


Abb. 3



Nur ein Frittierbehälter: Handbedienung

1. Bei der Verwendung von nur einem Frittierbehälter drücken Sie [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten. (Abb. 4)
2. Zur Verwendung beider Frittierbehälter drücken Sie das Bedienfeld für den anderen Frittierbehälter. Die MENU-Wahlmöglichkeiten erscheinen. (Abb. 5)
3. Drücken Sie die gewünschte MENU-Taste für die Verwendung des Frittierbehälters RIGHT.
4. Drücken Sie die Taste [START/PAUSE], um den Garvorgang zu STARTEN.

Abb. 4

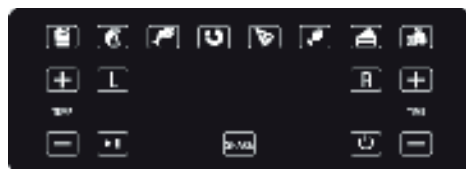


Abb. 5



5. Wenn das Bedienfeld des gewählten Frittierbehälters LINKS beginnt zu blinken, drücken Sie eine beliebige MENU-Taste, um fortzufahren. (Abb. 3)
6. Wenn beide Tasten TEMP und TIME aufleuchten, drücken Sie TEMP [+] oder [-], um die Temperatur in Schritten von 5 Grad zu erhöhen oder zu senken.
 - ① **HINWEIS:** Wenn Sie die Taste TEMP eingedrückt halten, verlaufen die Temperatursprünge schneller.
7. Drücken Sie TIME [+] oder [-], um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu verlängern oder zu verkürzen.
 - ① **HINWEIS:** Wenn Sie die Taste TIME eingedrückt halten, verlaufen die Minutensprünge schneller.
 - ① **HINWEIS:** Die Zeit für Dörren (DEHYDRATE) wird in Schritten von 1 Stunde eingestellt.
8. Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur auf der digitalen Anzeige erscheinen, drücken Sie [START/PAUSE], um die Dual-Basket-Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf der Zeitschaltuhr läuft die eingestellte Zeit jetzt rückwärts. Das digitale Display zeigt die Temperatur und die restliche Zubereitungszeit. (Abb. 4)
 - ① **HINWEIS:** Um den Garvorgang direkt zu unterbrechen, können Sie jederzeit auf die Taste zur Öffnung des Frittierbehälters drücken und den aktiven Frittierbehälter herausziehen. Nach dem Zurücksetzen des Frittierbehälters wird der Garvorgang fortgesetzt.
 - ① **HINWEIS:** Durch Drücken der Taste [START/PAUSE] können Sie den Garvorgang jederzeit UNTERBRECHEN. Nach erneutem Drücken der Taste [START/PAUSE] wird der Garvorgang fortgesetzt.
9. Sobald die TIME-Anzeige 00:00 erreicht, wird auf dem Display zunächst „COOL COOL“ angezeigt und dann „END END“. Es ertönen 5 Signaltöne, sobald die Speisen auf sichere Weise entnommen werden können.
 - ① **HINWEIS:** Die gesamte benötigte Zubereitungszeit hängt von der Menge, der Dichte und dem Gewicht der Zutaten ab. Beachten Sie, dass die Zubereitung kleinerer Mengen zu kürzeren Kochzeiten und einer höheren Qualität der Speisen führt.
 - ① **WICHTIG:** Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit immer den Zustand der Speisen, um zu entscheiden, ob die TIME- und TEMP-Einstellung angepasst werden muss.
10. Wenn Sie die Zubereitungstemperatur oder -zeit während des Garvorgangs anpassen möchten, drücken Sie die Tasten TEMP oder TIME [+] oder [-] zum Erhöhen bzw. Senken von Temperatur oder Zeit.

Zwei Frittierbehälter: Handbedienung

1. Zur Programmierung des Frittierbehälters LEFT durchlaufen Sie die Schritte 5 bis 10 der Anleitung Nur ein Frittierbehälter: Handbedienung.
2. Drücken Sie auf das Bedienfeld für den Frittierbehälter RIGHT (Abb. 6). Das Menü wird angezeigt.
3. Drücken Sie die gewünschte MENU-Taste für die Verwendung des Frittierbehälters RIGHT. Bei Bedarf stellen Sie TEMP oder TIME ein. Zur Bestätigung der Einstellung ertönt ein Signalton.
4. Drücken Sie die Taste [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten. (Abb. 7)

SYNC FINISH

1. Zur Programmierung der Frittierbehälter LEFT und RIGHT durchlaufen Sie die Schritte 1 bis 3 der Anleitung Zwei Frittierbehälter: Handbedienung.
 - WICHTIG:**
2. Damit beide Frittierbehälter den Garvorgang zum gleichen Zeitpunkt beenden, drücken Sie die Taste [SYNC FINISH]. Drücken Sie die Taste [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten.

3. Wenn die Dual-Basket-Heißluftfritteuse die Endzeitpunkte der beiden Garvorgänge synchronisiert und der Garvorgang in einem der Frittierbehälter angehalten wird, wird auf dem Display des betreffenden Frittierbehälters HOLD angezeigt. (Abb. 8)
- ① **HINWEIS:** Nach dem Start des Garvorgangs kann die SYNC FINISH-Funktion nicht mehr aktiviert werden.

DUAL COOK

1. Drücken Sie [DUAL COOK]. Die Einstellungen werden automatisch für beide Frittierbehälter der Heißluftfritteuse programmiert. (Abb. 9)
2. Drücken Sie die Taste [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten.

Abb. 6

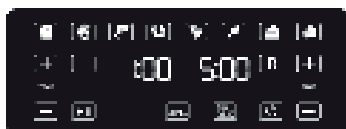


Abb. 7



Abb. 8



Abb. 8



Mit Heißluft frittieren

Hinweise für die Programmierung von TIME und TEMP finden Sie in der Tabelle mit Einstellungen für Heißluftfrittieren / Braten / Kochen und/oder können Sie den Anweisungen auf der Verpackung entnehmen.

1. Tupfen Sie die Zutaten vor dem Kochen immer trocken, damit die Speisen knusprig werden und übermäßige Raucherentwicklung vermieden wird.
 2. Öffnen Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit IMMER den aktiven Frittierbehälter und kontrollieren, drehen oder schütteln Sie die Zutaten, um die Speisen gleichmäßig zu garen und zu bräunen. In manchen Rezepten steht die Empfehlung, die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit mit Öl zu bepinseln oder zu besprühen. Falls notwendig, stellen Sie TEMP oder TIME ein.
- ① **WARNHINWEIS:** Gehen Sie mit einem heißen Frittierbehälter oder einer Crisper-Platte äußerst vorsichtig um. Vermeiden Sie, dass Dampf aus dem Frittierbehälter und den Speisen austritt.
- ① **VORSICHT:** Verwenden Sie bei der Arbeit mit dem heißen Frittierbehälter immer Ofenhandschuhe. VORSICHT: Auf dem Boden des Behälters kann sich heißes Öl sammeln. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der zubereiteten Lebensmittel.
3. Um starke Raucherentwicklung bei der Zubereitung von Zutaten mit hohem Fettgehalt (z. B. Speck, Hähnchenflügel oder Würstchen) zu vermeiden, kann es notwendig sein, zwischenzeitlich Fett aus dem Frittierbehälter zu entfernen.
 4. Damit die Zutaten knusprig werden, sollten Sie die Außenseite der Zutaten vor der Verarbeitung trocknen! Geben Sie zum Heißluftfrittieren immer kleine Teilmengen oder frisch panierte Zutaten in den Behälter. Vergrößern Sie die Oberfläche, indem Sie die Zutaten in kleinere Stücke schneiden. Drücken Sie die Panierung fest auf die Zutaten, damit sie besser haftet. Panierte Lebensmittel vor dem Frittieren mindestens 30 Minuten kühlen.
 5. Um die Knusprigkeit zu verbessern, sollten Sie die Haut oder Außenseite von Geflügelfleisch mit Maisstärke bestreuen. Besprühen Sie die Zutaten mit Öl.
 6. Lassen Sie beim Einlegen paniierter Lebensmittel in den Frittierbehälter rundherum etwas Platz, damit der heiße Luftstrom alle Oberflächen erreicht.

7. Mit Sprühöl erzielen Sie die besten Ergebnisse. Das Öl wird gleichmäßig verteilt; auch wird weniger Öl gebraucht. Gut geeignet sind Raps-, Oliven-, Avocado-, Kokos-, Traubenkern-, Erdnuss- oder ein anderes pflanzliches Öl.
8. Schütteln Sie die heißluftfrittierten Speisen über der Servierfläche. Setzen Sie den Frittierbehälter direkt in das Gerät ein und lassen Sie ihn einrasten. Fahren Sie gegebenenfalls mit der nächsten zuzubereitenden Teilmenge fort.
9. Drücken Sie REHEAT, um Speisen 6 Minuten lang bei 120 °C aufzuwärmen. Um den Garvorgang zu unterbrechen und die Temperatur der Speisen zu kontrollieren, können Sie jederzeit einfach den aktiven Frittierbehälter herausziehen. Um die Aufwärmzeit zu verlängern, drücken Sie erneut auf die Taste, bis die Speisen die gewünschte Temperatur aufweisen.
10. Ziehen Sie den Stecker der Dual-Basket-Heißluftfritteuse aus der Steckdose, wenn sie nicht benutzt wird.

Vorverpackte tiefgekühlte Lebensmittel mit Heißluft frittieren

- Im Allgemeinen gilt, dass die empfohlene Kochzeit etwas verkürzt werden kann, dies hängt jedoch vom jeweiligen Lebensmittel und der Menge ab. Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit immer den Zustand der Speisen, um zu entscheiden, ob die TIME- und TEMP-Einstellung angepasst werden muss.
- Kontrollieren Sie nach Ablauf der mit der Taste TIME eingestellten Zeit immer, ob die Lebensmittel gar sind.

Anweisungen für Pflege und Reinigung

ACHTUNG! Lassen Sie die Dual-Basket-Heißluftfritteuse vor der Reinigung ganz abkühlen.

1. Ziehen Sie den Stecker der Dual-Basket-Heißluftfritteuse aus der Steckdose. Nehmen Sie die Frittierbehälter aus der Heißluftfritteuse heraus. Achten Sie darauf, dass beide Frittierbehälter und Crisper-Platten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie reinigen.
2. Spülen Sie beide Frittierbehälter und Crisper-Platten in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel oder -produkte, da sie die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
3. Die Frittierbehälter und die Crisper-Platten können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn sie ins obere Fach der Geschirrspülmaschine gelegt werden.
4. Wischen Sie die Haupteinheit der Dual-Basket-Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

Anweisungen zur Aufbewahrung

1. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker der Dual-Basket-Heißluftfritteuse aus der Steckdose gezogen wurde und alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät wegstellen.
2. Das Gerät muss abgekühlt und trocken sein, wenn Sie es zum Aufbewahren wegstellen.
3. Legen Sie beide Crisper-Platten in sauberem Zustand in die beiden Frittierbehälter und bewahren Sie sie im Innern der Dual-Basket-Heißluftfritteuse auf.
4. Die Dual-Basket-Heißluftfritteuse kann im Originalkarton oder an einer sauberen, trockenen Stelle aufbewahrt werden.



Das Produkt soll in der gesamten EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden. Um möglichen Umwelt- oder gesundheitlichen Schäden durch unkontrollierte Müllentsorgung vorzubeugen, recyceln Sie es ordnungsgemäß und unterstützen Sie somit die nachhaltige Ressourcenverwendung. Um Ihr benutztes Gerät zurückzugeben, bringen Sie es bitte zu Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



Nell'uso di apparecchi elettrici, si devono sempre seguire alcune fondamentali misure di sicurezza, tra cui:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.**
2. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o le manopole. Usare guanti da forno o presine.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
4. Questo apparecchio può essere fatto usare e pulire a bambini dagli 8 anni in su o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, SOLO sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto adeguata istruzione sull'uso dell'apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente se non si usa l'apparecchio e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o togliere le parti e prima di pulirlo.
7. Non mettere in funzione nessun apparecchio che abbia il cavo o la spina danneggiati, o dopo eventuali malfunzionamenti o danneggiamenti di qualsiasi natura. Farlo esaminare da un tecnico qualificato in funzione di un'eventuale riparazione o della messa a punto elettrica o meccanica.
- ① **NOTA:** NON TENTARE DI RIPARARE L'UNITÀ DA SOLI PER NON ANNULLARE LA GARANZIA.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare lesioni.
9. Non utilizzare all'aperto.

10. Evitare che il cavo penda sopra il bordo di un tavolo o di un bancone o che tocchi superfici calde.
 11. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fornelli o piastre elettriche caldi, né inserirlo in un forno caldo.
 12. Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
 13. Per scollegare l'apparecchio, premere [ON/OFF] ed estrarre i cestelli dalla friggitrice. Rimuovere la spina dalla presa a muro.
 14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
 15. Nell'usare i vassoi per le patatine, assicurarsi di averli inseriti correttamente in ogni cestello della friggitrice ad aria prima della cottura.
 16. Assicurarsi che il vassoio per le patatine sia in posizione prima di aggiungere il cibo da friggere.
 17. Assicurarsi sempre che i cestelli in uso nella friggitrice siano inseriti perfettamente e bloccati sul lato frontale della friggitrice prima di metterla in funzione.
- ① **AVVERTENZA:** La friggitrice non si avvia se i cestelli in uso non sono perfettamente chiusi.
- ① **ATTENZIONE:** Dopo la frittura ad aria calda, l'arrostimento, la cottura al forno o il riscaldamento, i cestelli della friggitrice, i vassoi per le patatine (se usati) e il cibo cucinato sono caldi. Usare la massima cautela nel maneggiare i cestelli della friggitrice e i vassoi per le patatine.



SOLO PER USO DOMESTICO
ISTRUZIONI DA CONSERVARE

ALTRE PRECAUZIONI IMPORTANTI

ATTENZIONE SUPERFICI CALDE: Questo apparecchio genera calore e può rilasciare vapore durante l'uso. Adottare adeguate misure precauzionali per evitare il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni alle persone o danni alla proprietà.

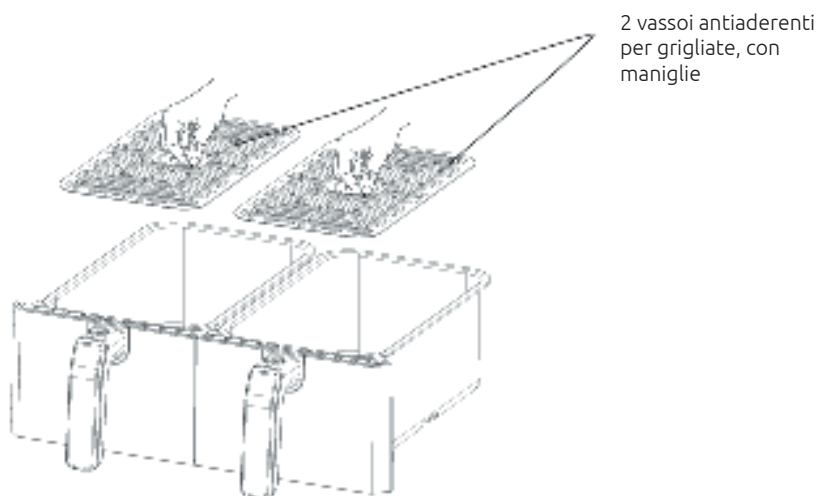
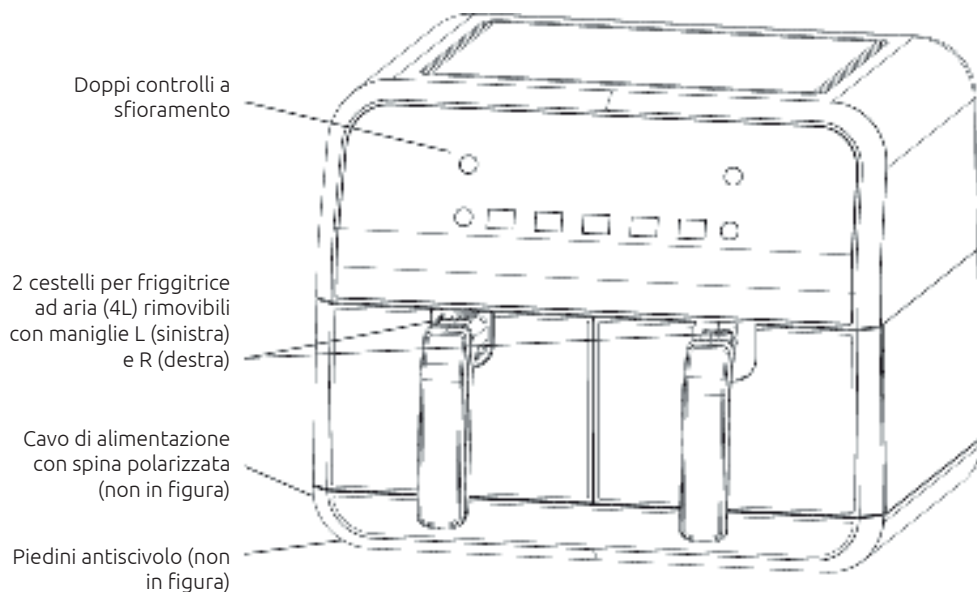
ATTENZIONE: Questo apparecchio si riscalda durante l'uso e rimane caldo per qualche tempo dopo lo spegnimento. Usare sempre guanti da forno quando si maneggiano materiali caldi e lasciare raffreddare le parti metalliche prima di pulirle. Non mettere nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o mentre è caldo.

1. Prima di utilizzare o pulire l'apparecchio è necessario leggere e comprendere questo manuale di istruzioni.
2. Inserire il cavo dell'apparecchio solo in una presa elettrica a 220-240V AC.
3. Se questo apparecchio presenta dei malfunzionamenti durante l'uso, premere [->] ed estrarre gli eventuali cestelli in uso dalla friggitrice. Rimuovere la spina dalla presa a muro. Non utilizzare un apparecchio malfunzionante né provare a ripararlo. Rivolgersi al servizio clienti.
4. Non immergere il cavo di alimentazione in alcun liquido. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito.
5. Tenere il cavo fuori dalla portata dei bambini per evitare rischi di scosse elettriche e di soffocamento.
6. Posizionare la friggitrice su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore.
7. Non ostruire lo scarico o le prese d'aria sul retro e sui lati della friggitrice in alcun modo. Evitare che il vapore fuoriesca dallo scarico durante la frittura ad aria calda.
8. Tenere l'apparecchio ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti o da altri oggetti durante il funzionamento.

9. Per rimuovere i cestelli dalla friggitrice usare sempre la relativa maniglia.
 - ① **AVVERTENZA:** Il riempimento insufficiente o il sovraccarico del cestello possono danneggiare la friggitrice e provocare gravi lesioni personali.
10. Non spostare mai una friggitrice calda o contenente cibo caldo. Lasciarla raffreddare prima di spostarla.
 - ① **AVVERTENZA!** Non usare la friggitrice per far bollire l'acqua.
 - ① **AVVERTENZA!** Non usare MAI una friggitrice ad aria per friggere il cibo in modo tradizionale.

Informazioni generali sulla friggitrice ad aria a doppio cestello da 8L

Il prodotto può presentare leggere differenze rispetto alle illustrazioni



Doppi controlli a sfioramento



- | | |
|--|--|
| 1. [ON/OFF] ACCESO / SPENTO | 6. [SHAKE] SCUOTERE IL CESTELLO |
| 2. Doppio display digitale TIME/TEMP | 7. [SYNC FINISH] SINCRONIZZAZIONE FINE |
| 3. Controllo cestello di SINISTRA [L] / DESTRA [R] | COTTURA |
| 4. TEMP [+] e [-] | 8. [DUAL COOK] COTTURA SEPARATA |
| 5. TIME [+] e [-] | 9. [START/PAUSE] AVVIO / PAUSA |

ACCESO / SPENTO

- Quando si inserisce la spina, la friggitrice emette un segnale acustico, il pannello di controllo si illumina e successivamente si spegne. Il pulsante [ON/OFF] diventa rosso a indicare che l'unità è accesa.
- Premendo [ON/OFF] si sentirà un segnale acustico, il pulsante [ON/OFF] diventerà verde e i pulsanti [L], [R] e [DUAL COOK] si illumineranno.
- Quando è in funzione, premere il pulsante [ON/OFF] per disattivare i controlli di entrambi i cestelli, sinistro (L) e destro (R).

Controllo cestello SINISTRO / DESTRO

- Premendo il pulsante [ON/OFF] si sentirà un segnale acustico e sarà possibile scegliere quale cestello utilizzare, il sinistro o il destro in modo indipendente, o entrambi per la cottura separata.
- Premere il pulsante [L] o [R] per programmare il cestino sinistro o destro. Quando lampeggiano la spia L o la spia R, premere uno dei pulsanti del MENU per continuare.
- ❗ NOTA:** Il cestello SINISTRO o DESTRO si possono programmare indipendentemente in qualsiasi momento, prima o durante il funzionamento.
- Quando sono attivi il relativo pulsante [L] o [R] si illuminerà. Per modificare il programma impostato o impostarne un altro, in qualsiasi momento, premere il pulsante di controllo associato al cestello interessato, [L] o [R]. Quando il pulsante inizia a lampeggiare, si possono regolare temperatura o durata (TEMP/TIME).

TEMP **[+]** o **[-]** / TIME **[+]** o **[-]**

- Premere **[+]** o **[-]** sul lato sinistro del pannello di controllo per aumentare o ridurre la temperatura (TEMP) a intervalli di 5 gradi.
- Premere **[+]** o **[-]** sul lato destro del pannello di controllo per aumentare o diminuire il tempo di cottura (TIME) a intervalli di 1 minuto.
- ❗ NOTA:** Se si usa la funzione disidratazione (DEHYDRATE), il tempo di cottura aumenterà o diminuirà a intervalli di 1 ora.
- ❗ NOTA:** Cestello destro RIGHT e sinistro LEFT, si possono programmare singolarmente tempo di cottura e/o temperatura in qualsiasi momento prima o durante il funzionamento. Premere il pulsante LEFT (sinistro) o RIGHT (destro). Quando la spia LEFT o quella RIGHT inizia a lampeggiare, si può impostare il programma.

SHAKE [SHAKE]

- Per tutte le funzioni attivabili dal menu, salvo quella di disidratazione  raggiunti i 2/3 del tempo di cottura, si sentirà un cicalino suonare 5 volte per ricordare di scuotere il cestello.
- Premere [SHAKE] per disattivare questa funzione. La funzione SHAKE non sarà più visibile sullo schermo.

❗ NOTA: La funzione SHAKE non funziona con tempi di cottura inferiori a 3 minuti.

DUAL COOK [DUAL COOK]

- Premere [DUAL COOK] per duplicare senza sforzo le impostazioni per i cestelli sinistro e destro o selezionare DUAL COOK per impostare lo stesso tempo di cottura per il cestello sinistro e quello destro. Dopo aver premuto [DUAL COOK], si può semplicemente regolare temperatura e tempo di cottura per entrambi i cestelli allo stesso tempo.

SYNC FINISH [SYNC FINISH]

- È necessario impostare prima il programma per i cestelli DESTRO [R] e SINISTRO [L].
- Premere [SYNC FINISH] per assicurarsi che i due cestelli completino la cottura simultaneamente.
- Mentre la friggitrice sincronizza i tempi di cottura finali, sul display apparirà HOLD.

❗ NOTA: Una volta iniziata la cottura, non sarà più possibile utilizzare la funzione SYNC FINISH.

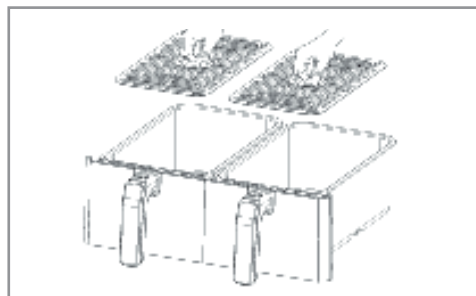
INIZIO / PAUSA [START/PAUSE]

- Una volta impostato il programma, premere [START/PAUSE] per AVVIARE il processo di cottura o per SOSPENDERE qualsiasi operazione.

Messa in funzione

Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e le etichette dall'interno e dall'esterno della friggitrice. Controllare che non vi siano imballaggi sotto e intorno a ciascuno dei cestelli della friggitrice e dei vassoi per le patatine.

1. La friggitrice viene spedita con i 2 vassoi per le patatine bloccati nei due cestelli all'interno della friggitrice stessa.
2. Afferrare saldamente le maniglie del cestello per estrarlo dalla friggitrice.
3. Afferrare le maniglie di ciascun vassoio per le patatine e sollevarlo per rimuoverlo dal cestello. (Figura 1)
4. Lavare tutti e due i cestelli e i vassoi per le patatine in acqua calda e sapone.
5. NON IMMERGERE LA FRIGGITRICE IN ACQUA. Pulire la friggitrice con un panno umido. Asciugare bene tutte le parti.
6. Rimettere i vassoi per le patatine nel cestello. Inserire i vassoi con la maniglia rivolta verso l'alto.
7. I cestelli vanno inseriti negli appositi vani del frontale ricurvo della friggitrice. Le parti superiori dei cassetti sono etichettate L (sinistra) e R (destra). Far scorrere il cestello/vassoio SINISTRO nel vano a sinistra della friggitrice. Far scorrere il cestello/vassoio DESTRO nel vano destro della friggitrice. Prima dell'uso, assicurarsi che ogni cestello sia completamente inserito e bloccato in posizione. (Figura 1)



❗ NOTA: Durante il primo utilizzo, la friggitrice potrebbe emettere un leggero odore. Si tratta di una cosa normale che non condizionerà il sapore del cibo.

Istruzioni per l'uso

IMPORTANTE! La capacità massima raccomandata per ciascuno dei due cestelli della friggitrice è di circa 4 litri o 1,7 kg di cibo ciascuno. Utilizzando entrambi i cestelli si possono preparare fino a 9 porzioni.

AVVERTENZA! Non usare la friggitrice per far bollire l'acqua.

AVVERTENZA! Non usare MAI la friggitrice ad aria per friggere il cibo in modo tradizionale.

1. Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.
 2. Se necessario, aggiungere i vassoi per le patatine. Si veda "Messa in funzione" per una descrizione dettagliata.
 3. Mettere il cibo in uno o entrambi i cestelli della friggitrice. Non riempire troppo. Per assicurare la miglior cottura e un'adeguata circolazione dell'aria, non riempire MAI i cestelli della friggitrice per più di 2/3. Quando si friggono verdure fresche, si consiglia di non aggiungere più di 2 o 3 tazze di cibo nel cestello della friggitrice.
- ❶ NOTA:** Si possono disidratare fino a 6 tazze di ingredienti, poiché il cibo si riduce a una frazione del suo volume originale. Mettere un solo strato di ingredienti nel cestello vuoto della friggitrice. Creare un secondo strato mettendo il vassoio per le patatine nel cestello sopra gli ingredienti. Aggiungere il cibo sopra il vassoio per le patatine.
4. Inserire il/i cestello/i della friggitrice completo/i nella parte anteriore della friggitrice. Assicurarsi sempre che i cestelli della friggitrice siano nella loro corretta posizione SINISTRA/DESTRA [L/R] e che siano completamente chiusi.

8 funzioni selezionabili dal menu: PATATINE FRITTE, BISTECCA, PESCE, SCAMPI, PIZZA, COSCETTE DI POLLO, TORTA, DISIDRATAZIONE

Grafico delle TEMPERATURE e dei TEMPI preimpostanti per il funzionamento manuale

Menu	Temperatura (TEMP) predefinita	Tempo (TIME) di cottura predefinito/Una/due pentole	Gamma temperature (TEMP)	Intervallo dei tempi di cottura (TIME)	Scuotere (SHAKE)
PATATINE FRITTE	200 °C	20 / 28 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	2/3 volte/una volta
BISTECCA	175 °C	15 / 20 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	2/3 volte/una volta
PESCE	160 °C	15 / 20 minuti	80 °C - 200°C	1 - 30 minuti	2/3 volte/una volta
SCAMPI	180 °C	8 / 10 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	2/3 volte/una volta
PIZZA	150 °C	12 / 12 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	non raccomandato
COSCETTE DI POLLO	200 °C	25 / 30 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	2/3 volte/una volta
TORTA	150 °C	12 / 12 minuti	80 °C - 200°C	1 - 60 minuti	non raccomandato
DISIDRATAZIONE	70 °C	8 ore	40 °C - 80°C	1 - 24 ore	non raccomandato

1. Inserire il cavo nella presa a muro. Si sentirà un segnale acustico e il pannello di controllo si illuminerà. Il pulsante [ON/OFF] diventerà rosso.
2. Premendo il pulsante [ON/OFF] si sentirà un segnale acustico, il pulsante di accensione diventerà verde e si accenderanno le spie [L], [R] e [DUAL COOK] (Figura 2).
3. Selezionare [L], [R] o [DUAL COOK]. Premere il tasto MENU corrispondente all'opzione desiderata. Si sentirà un segnale acustico. Sul display lampeggeranno la spia del cestello sinistro o destro e la temperatura (in grande) e il tempo di cottura (in piccolo) predefiniti che si alterneranno tra loro. (Figura 3)

Figura 2

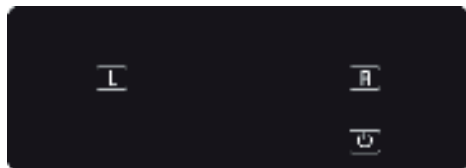


Figura 3



Cestino singolo: Funzionamento manuale

1. Per la cottura a cestello singolo, premere [START/PAUSE] per AVVIARE il processo di cottura. (Figura 4)
2. Per la cottura a due cestelli, premere l'altro comando del cestello. Appariranno le funzioni disponibili nel MENU. (Figura 5)

Figura 4

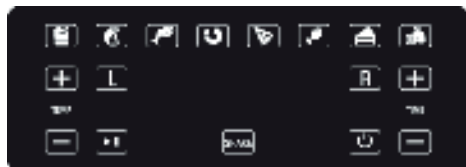


Figura 5



3. Premere il pulsante del MENU corrispondente all'opzione desiderata per la cottura nel cestello di destra [RIGHT].
4. Premere [START/PAUSE] per AVVIARE il processo di cottura.
5. Quando il controllo del cestino di sinistra [LEFT] selezionato inizia a lampeggiare, premere qualsiasi pulsante del MENU per continuare. (Figura 3)
6. Quando si illuminano entrambe le pulsanti TEMP e TIME, premere TEMP [+] o [-] per aumentare o ridurre la temperatura di cottura di 5 gradi per volta.
 - ① **NOTA:** Per avanzare velocemente, tenere premuto il pulsante TEMP.
7. Premere TIME [+] o [-] per aumentare o diminuire il tempo di cottura di 1 minuto per volta.
 - ① **NOTA:** Per avanzare velocemente, tenere premuto il pulsante TIME.
 - ① **NOTA:** Per la funzione di disidratazione [DEHYDRATE], il tempo è regolato su intervalli di 1 ora.
8. Quando il tempo e la temperatura di cottura desiderati appaiono sul display, premere [START/PAUSE] per accendere la friggitrice. Inizierà il conto alla rovescia del timer. Sul display saranno visualizzati temperatura e tempo rimanenti per la cottura. (Figura 4)
 - ① **NOTA:** Per interrompere immediatamente la frittura, premere in qualsiasi momento il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dalla friggitrice. Una volta riposizionato il cestello, la cottura riprende.

- ❶ **NOTA:** Premere [START/PAUSE] per mettere in PAUSA il processo di cottura in qualsiasi momento. Premendo di nuovo [START/PAUSE], la cottura riprende.
- 9. Esaurito il tempo di cottura (00:00), sul display apparirà "COOL COOL" e subito dopo "END END"; quando sarà sicuro rimuovere il cibo si sentirà un cicalino suonare 5 volte.
- ❶ **NOTA:** Quantità, densità e peso del cibo influiscono sul tempo di cottura totale necessario. È bene ricordare che friggendo piccoli lotti si possono avere tempi di cottura più brevi e risultati migliori.
- ❶ **IMPORTANTE:** Controllare sempre il cibo a metà del tempo di cottura per determinare tempo e temperatura finale di cottura.
- 10. Per regolare temperatura o tempo di cottura durante la cottura, usare i pulsanti TEMP o TIME [+] o [-] per aumentare o diminuire temperatura o tempo di cottura.

Doppio cestello: Funzionamento manuale

1. Impostare il programma per il cestello SINISTRO secondo quanto previsto in Cestello singolo: Funzionamento manuale, passi da 5 a 10.
2. Premere il pulsante del cestello DESTRO [R] (Figura 6). Apparirà il menu.
3. Premere il pulsante del MENU corrispondente all'opzione desiderata per la cottura nel cestello di destra [RIGHT]. Regolare temperatura o tempo di cottura secondo necessità. A conferma della selezione si sentirà un segnale acustico.
4. Premere [START/PAUSE] per AVVIARE la cottura. (Figura 7)

SYNC FINISH

1. Impostare il programma per i cestelli SINISTRO [L] e DESTRO [R] seguendo quanto previsto in Doppio cestello: Funzionamento manuale, passi da 1 a 3.

IMPORTANTE:

2. Premere [SYNC FINISH] per assicurarsi che i due cestelli completino la cottura in contemporanea. Premere [START/PAUSE] per AVVIARE la cottura.

Figura 6

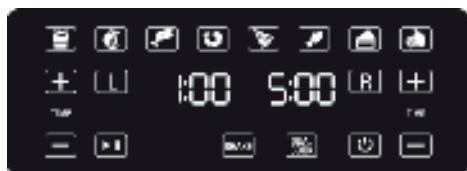


Figura 7

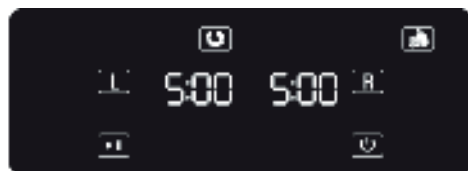


Figura 8



Figura 9



3. Mentre la friggitrice sincronizza i tempi di cottura finali, sul display sul lato del cestello in pausa apparirà HOLD. (Figura 8)

NOTA: Una volta iniziata la cottura, non sarà più possibile utilizzare la funzione SYNC FINISH.

DUAL COOK

1. Premere [DUAL COOK]. Le impostazioni di entrambi i cestelli della friggitrice vengono automaticamente duplicate. (Figura 9)
2. Premere [START/PAUSE] per AVVIARE la cottura.

Tecnica della frittura ad aria

Consultare la tabella di cottura Frittura ad aria/Arrosto e/o seguire le indicazioni sulla confezione per il tempo e la temperatura di cottura suggeriti.

1. Asciugare sempre il cibo prima della cottura per favorirne la doratura ed evitare l'eccesso di fumo.
2. Per una cottura uniforme, aprire SEMPRE il cestello in uso a metà del tempo di cottura e controllare, girare o scuotere il cibo al suo interno. In alcune ricette si consiglia di spennellare o spruzzare olio a metà cottura. Regolare temperatura o tempo di cottura secondo necessità.
- AVVERTENZA:** Usare estrema cautela nel maneggiare un cestello o un vassoio caldi. Evitare che fuoriesca del vapore dal cestello e dal cibo.
- ATTENZIONE:** Usare sempre guanti da forno quando si maneggia un cestello caldo.
- ATTENZIONE:** Alla base del cestello può accumularsi dell'olio caldo. Fare attenzione quando si rimuove il cibo cotto.
3. Per evitare l'eccesso di fumo quando si cucinano cibi naturalmente molto grassi, come pancetta, alette di pollo o salsicce, può essere necessario rimuovere il grasso dal cestello della friggitrice tra un lotto e l'altro.
4. Per ottenere la massima croccantezza, assicurarsi che la pelle o la superficie esterna del cibo sia asciutta. Friggere solo piccoli lotti di cibo impanato. Aumentare la superficie da esporre alla cottura tagliando il cibo in pezzi più piccoli. Schiacciare l'impanatura sul cibo per farla aderire. Raffreddare il cibo impanato per almeno 30 minuti prima di friggerlo.
5. Per ottenere la massima croccantezza, spolverare leggermente la pelle del pollame o la superficie esterna con amido di mais. Spruzzare con olio.
6. Mettere il cibo impanato nel cestello lasciando dello spazio intorno per permettere il flusso dell'aria su tutte le superfici.
7. L'olio in flacone spray è preferibile, dato che si distribuisce uniformemente e ne serve meno. L'olio di colza, d'oliva, di avocado, di cocco, di semi (vinaccioli o arachidi) e l'olio vegetale sono tutti adatti alla cottura.
8. Scuotere il cibo fritto sull'area di lavoro, quindi inserire il cestello nella friggitrice e bloccarlo in posizione. Continuare a friggere gli eventuali lotti uno per volta.
9. Premere REHEAT (riscaldare) per friggere ad aria calda per 6 minuti a 120 °C. Basta estrarre il cestello in uso per interrompere la cottura in qualsiasi momento e controllare la temperatura raggiunta dal cibo. Ripetere l'operazione per prolungare il tempo di cottura fino a quando il cibo è riscaldato a proprio piacimento.
10. Scollegare la friggitrice quando non è in uso.



Usare la friggitrice per preparare cibi congelati preconfezionati

- Di norma, a seconda del cibo e della quantità da cuocere, i tempi di cottura suggeriti si possono ridurre leggermente. Controllare sempre il cibo a metà del tempo di cottura per determinare tempo e temperatura finale di cottura.
- Controllare sempre il punto di cottura una volta scaduto il tempo.

Istruzioni per la cura e la pulizia

AVVERTENZA! Lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di pulirla.

1. Scollegare la friggitrice. Rimuovere i cestelli dalla friggitrice. Assicurarsi che cestelli e vassoi per le patatine si siano entrambi raffreddati completamente prima di pulirli.
2. Lavare i cestelli e i vassoi con acqua calda e sapone. Non usare utensili da cucina in metallo, né detergenti o prodotti per la pulizia abrasivi, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
3. Cestelli e vassoi si possono lavare in lavastoviglie. Per ottenere un miglior risultato, metterli nel ripiano superiore della lavastoviglie.
4. Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido morbido e non abrasivo.

Istruzioni per la conservazione

1. Assicurarsi che la friggitrice sia scollegata e che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporla.
2. Non riporre mai la friggitrice quando è calda o bagnata.
3. Inserire i vassoi per le patatine puliti ciascuno nel proprio cestello e riportarli nella friggitrice.
4. Conservare la friggitrice nella sua scatola o in un luogo pulito e asciutto.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito in UE con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento dei rifiuti non corretto, riciclarlo in maniera responsabile, per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta o contattare il fornitore del prodotto.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato puede ser utilizado y limpiado por niños de 8 años o más o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, SOLO SI han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste, tanto eléctrica como mecánicamente.
- ① **NOTA:** NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD USTED MISMO. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o toque superficies calientes.

11. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
 12. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
 13. Para desconectar, presione y retire cualquier cesta freidora activa para quitarla del cuerpo de la freidora de aire. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente.
 14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto. Al usar las bandejas para textura crujiente, asegúrese de que se hayan insertado correctamente en cada cesta de la freidora de aire antes de cocinar.
 15. Asegúrese de que la bandeja para textura crujiente esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír en aire.
 16. Asegúrese siempre de que cualquier cesta freidora activa esté completamente insertada y bloqueada en el frente de la freidora de aire antes de ponerla en funcionamiento.
- ❶ **ADVERTENCIA:** La freidora de aire no funcionará a menos que las cestas freidoras estén bien cerradas.
- ❶ **PRECAUCIÓN:** Después de freír al aire, rostizar, asar, hornear o recalentar, las cestas freidoras, las bandejas para textura crujiente (si se usan) y las comidas cocinadas están calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular las cestas freidoras y las bandejas para textura crujiente calientes.



SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

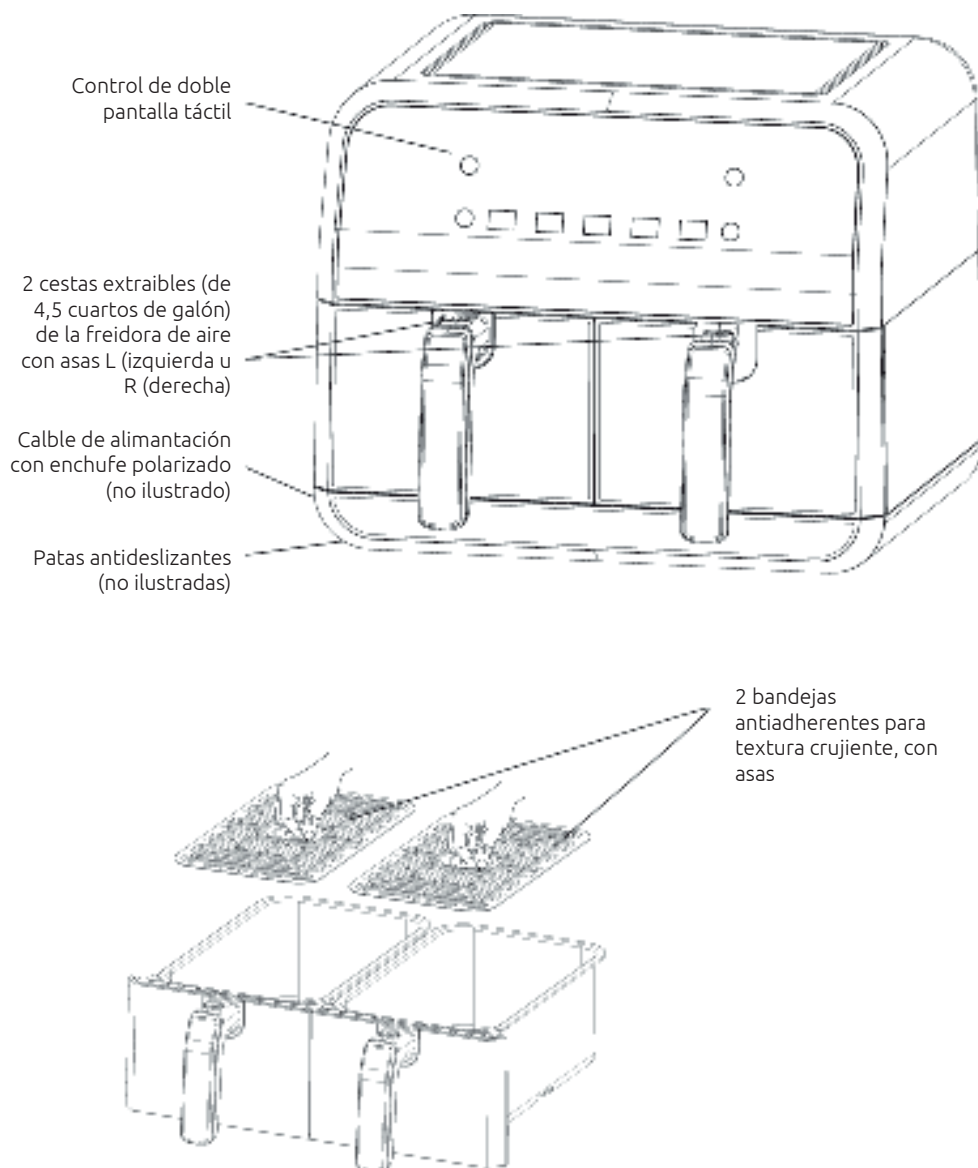
PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras está funcionando o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. El cable de este aparato se debe enchufar solamente a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione y retire cualquier cesta freidora activa para quitarla del cuerpo. A continuación, desenchufe el aparato del tomacorriente. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente. Comuníquese con el centro de servicio para consumidores.
4. No sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo.
5. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños e infantes para evitar riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
6. Coloque la freidora de aire de doble cesta sobre un área de trabajo plana, estable y resistente al calor.
7. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y los lados de la freidora de aire con objetos. Evite el vapor que sale de la salida de aire mientras se fríe al aire.
8. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.

9. Use siempre el asa de la cesta freidora para quitar la cesta correspondiente.
 - ① **ADVERTENCIA:** Llenar por encima del nivel máximo o por debajo del nivel mínimo puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.
10. Nunca mueva una freidora de aire caliente o que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.
 - ① **¡ADVERTENCIA!** No debe usarse esta freidora de aire para hervir agua.
 - ① **¡ADVERTENCIA!** No debe usarse esta freidora de aire con alimentos para freír en abundante aceite.

CONOZCA MEJOR SU ESTA FREIDORA DE AIRE DE DOBLE CESTA DE 8 CUARTOS DE GALÓN CREADA

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones



Control de pantalla táctil doble



1. [ON/OFF] ENCENDIDO / APAGADO
2. Pantalla digital doble de TIME/TEMP
3. Control de cesta IZQUIERDA [L] / DERECHA [R]
4. TEMP y
5. TIME y
6. [SHAKE] SHAKE
7. [SYNC FINISH] SYNC FINISH
8. [DUAL COOK] DUAL COOK
9. [START/PAUSE] INICIO / PAUSA

ENCENDIDO / APAGADO

- Al enchufar la freidora de aire, sonará un tono, el panel de control se iluminará y luego desaparecerá. El botón [ON/OFF] se iluminará en rojo, indicando que el aparato está encendido.
- Al pulsar [ON/OFF], sonará un tono, el botón [ON/OFF] se iluminará en verde y los botones [L], [R] y [DUAL COOK] se iluminarán.
- Cuando esté en funcionamiento, pulse [ON/OFF] para APAGAR los controles de la cesta IZQUIERDA y DERECHA.

Control de cesta IZQUIERDA / DERECHA

- Al pulsar el botón [ON/OFF], sonará un tono, puede optar por utilizar la cesta izquierda o derecha de forma independiente, o cocción doble para utilizar ambas al mismo tiempo.
- Pulse el botón [L] o [R] para programar la cesta IZQUIERDA o DERECHA. Mientras parpadea IZQUIERDA o DERECHA, pulse cualquier botón de MENÚ para continuar.
- NOTA: Las cestas IZQUIERDA o DERECHA pueden programarse de forma independiente, en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.
- El botón [L] o [R] se iluminará constantemente en la pantalla cuando esté activo. Para ajustar o añadir programación en cualquier momento, pulse el botón de control de la cesta [L] o [R] correspondiente. Cuando el botón comience a parpadear, se podrá ajustar la temperatura y el tiempo (TEMP/TIME).

TEMP o / TIME o

- Pulse o en el lado izquierdo del panel de control para aumentar o reducir la temperatura (TEMP) en incrementos de 5 grados.
- Pulse o en el lado derecho del panel de control para aumentar o disminuir el tiempo (TIME) en incrementos de 1 minuto.
- NOTA: Cuando se utiliza DESHIDRATAR (DEHYDRATE), el tiempo (TIME) aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.
- NOTA:** La cesta IZQUIERDA o DERECHA, el tiempo (TIME) o la temperatura (TEMP) puede programarse de forma independiente, en cualquier momento antes o durante el funcionamiento. Pulse el botón IZQUIERDA o DERECHA. Cuando IZQUIERDA o DERECHA comienza a parpadear, puede ajustarse la programación.

SHAKE

- Para todas las selecciones de menú, excepto , sonarán 5 tonos a las 2/3 del tiempo de cocción, para recordarle que debe sacudir la cesta.
- Pulse [SHAKE] para desactivar esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.
- NOTA:** SHAKE no funcionará si el tiempo de cocción es inferior a 3 minutos.

DUAL COOK [DUAL COOK]

- Pulse [DUAL COOK] para duplicar fácilmente los ajustes de las cestas IZQUIERDA y DERECHA de la freidora de aire o seleccione DUAL COOK para programar las cestas IZQUIERDA y DERECHA al mismo tiempo. Después de pulsar [DUAL COOK], puede ajustar simplemente la temperatura y el tiempo de ambas cestas al mismo tiempo.

SYNC FINISH [SYNC FINISH]

- Primero deben programarse las cestas IZQUIERDA y DERECHA.
- Pulse [SYNC FINISH] para asegurarse de que ambas cestas terminen de cocinar juntas.
- En la pantalla aparecerá HOLD cuando la freidora de aire doble sincronice los tiempos finales de cocción.

① NOTA: Una vez haya comenzado la cocción, la función de SYNC FINISH no estará operativa.

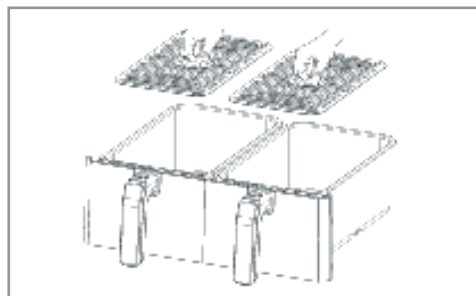
INICIO / PAUSA [START/PAUSE]

- Una vez completada la programación, pulse [START/PAUSE] para INICIAR el proceso de cocción o para PAUSAR cualquier proceso.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Verifique que no haya embalaje debajo y alrededor de cada una de las cestas freidoras y bandejas para textura crujiente.

1. Su freidora de aire de doble cesta se envía con las 2 bandejas para textura crujiente bloqueadas en el interior de cada cesta freidora, dentro del cuerpo de la freidora de aire.
2. Sujete con firmeza cada asa de la cesta freidora para retirar las cestas del interior del cuerpo principal.
3. Sujete cada asa de las bandejas para textura crujiente y levántelas para quitar cada una de ellas de la cesta correspondiente. (Figura 1)
4. Lave tanto las cestas de la freidora como las bandejas para textura crujiente en agua caliente enjabonada.
5. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Vuelva a colocar las bandejas para textura crujiente en cada cesta freidora. Con el asa orientada hacia arriba, inserte cada bandeja de modo que las esquinas de goma encajen y de bloqueen cómodamente en el interior de cada cesta.
7. Debido a la amplia curva frontal de la unidad base, las cestas de la freidora de aire deben insertarse en los lados correctos. Las partes superiores de los compartimentos se rotulan con L (LEFT o izquierda) y R (RIGHT o derecha). Deslice la cesta de la freidora de aire/bandeja para textura crujiente indicada como LEFT dentro del lado izquierdo del cuerpo de la freidora de aire. Deslice la cesta de la freidora de aire/bandeja para textura crujiente indicada como RIGHT dentro del lado derecho del cuerpo. Antes del uso, asegúrese de que cada cesta quede completamente insertada y bloqueada en posición. (Figura 1)



① NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire de doble cesta puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará el sabor.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡IMPORTANTE! La máxima capacidad recomendada para cada cesta de la freidora de aire es de 4.0 litros de galón o 1,7kg. de comida por cesta. El uso de ambas cestas le permitirá alimentar hasta 9 personas.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire de doble cesta para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire de doble cesta con alimentos para freír en abundante aceite.

1. Coloque la freidora de aire de doble cesta sobre un área de trabajo plana, estable y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Si es necesario, agregue las bandejas para textura crujiente. Consulte "Antes del primer uso" para obtener una descripción detallada.
3. Coloque los alimentos en una o ambas cestas freidoras. No las llene en exceso. Para garantizar una cocción adecuada y buena circulación de aire, NUNCA llene una cesta freidora a más de 2/3 de la capacidad máxima. Cuando fría al aire verduras frescas, no recomendamos agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos a la cesta freidora.
- ① **NOTA:** Pueden deshidratarse hasta 6 tazas de ingredientes, dado que los alimentos se encogerán a una fracción de su volumen original. Coloque una sola capa de ingredientes en una cesta vacía de la freidora de aire. Cree una segunda capa colocando la bandeja para textura crujiente en la cesta sobre los ingredientes. Agregue los alimentos arriba de la bandeja para textura crujiente.
4. Inserte las cestas de la freidora ensambladas en la parte frontal de la freidora de aire de doble cesta. Asegúrese siempre de que las cestas freidoras estén en su posición correcta LEFT/RIGHT y que estén completamente cerradas.

8 selecciones de menú: PATATAS FRITAS, BISTEC, PESCADO, GAMBAS, PIZZA, MUSLOS DE POLLO, PASTEL, DESHIDRATAR

TEMPERATURAS Y TIEMPOS preprogramados – Tabla para funcionamiento manual

Menú	Temperatura predeterminada (TEMP)	Tiempo predeterminado (TIME) / Una Olla / Dos Ollas	Rango de temperatura (TEMP)	Rango de tiempo (TIME)	Sacudir los alimentos (SHAKE)
PATATAS FRITAS	200 °C	20 / 28 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	2/3 tiempo/una vez
BISTEC	175 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	2/3 tiempo/una vez
PESCADO	160 °C	15 / 20 min	80 °C - 200°C	1 - 30 min	2/3 tiempo/una vez
GAMBA	180 °C	8 / 10 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	2/3 tiempo/una vez
PIZZA	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	no se recomienda
MUSLO DE POLLO	200 °C	25 / 30 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	2/3 tiempo/una vez
PASTEL	150 °C	12 / 12 min	80 °C - 200°C	1 - 60 min	no se recomienda
DESHIDRATAR	70 °C	8 uur	40 °C - 80°C	1 - 24 hr	no se recomienda

1. Enchufe el cable en la toma de corriente. Sonará un tono audible y el panel de control se iluminará. El botón [ON/OFF] se iluminará en rojo.
2. Al pulsar el botón [ON/OFF], sonará un tono y el botón de encendido se pondrá verde, en el panel de control se iluminará [L], [R] y [DUAL COOK] (Figura 2)
3. Seleccione [L], [R] o [DUAL COOK]. Pulse el botón de MENÚ deseado. Sonará un tono.
4. El control de la cesta IZQUIERDA o DERECHA, así como la temperatura predeterminada (en números grandes) y el tiempo predeterminado (números más pequeños) parpadearán en la pantalla y alternarán entre el tiempo y la temperatura. (Figura 3)

Figura 2

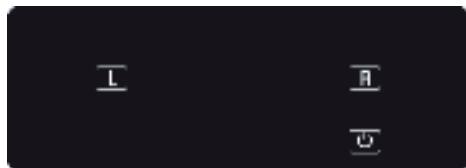


Figura 3



Cesta única: Funcionamiento manual

1. Para cocinar con una sola cesta, pulse [START/PAUSE] para INICIAR el proceso de cocción. (Figura 4)
2. Para cocinar con dos cestas, pulse el otro control de cesta. Aparecerán las selecciones de MENÚ. (Figura 5)

Figura 4

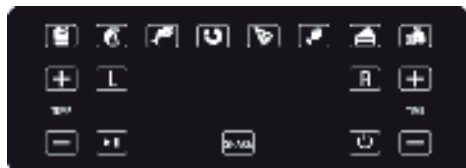


Figura 5



3. Pulse el botón de MENÚ que desee para cocinar en la cesta DERECHA.
4. Pulse [START/PAUSE] para INICIAR el proceso de cocción.
5. Cuando el control de la cesta IZQUIERDA seleccionado comience a parpadear, pulse cualquier botón de MENÚ para continuar. (Figura 3)
6. Cuando se iluminen TEMP y TIME, pulse TEMP [+] o [-] para aumentar o reducir la temperatura en incrementos de 5 grados.
 - ① **NOTA:** Mantenga pulsado el botón de TEMP para avanzar rápidamente.
7. Pulse TIME [+] o [-] para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto.
 - ① **NOTA:** Mantenga pulsado el botón de TIME para avanzar rápidamente.
 - ① **NOTA:** En el ajuste de deshidratar [DEHYDRATE], el tiempo se ajusta en incrementos de 1 hora.
8. Cuando aparezca la temperatura (TEMP) y el tiempo (TIME) deseados en la pantalla digital, pulse [START/PAUSE] para encender la freidora de aire de doble cesta. El tiempo elegido comenzará la cuenta atrás. En la pantalla digital se mostrará la temperatura y el tiempo restante. (Figura 4)
 - ① **NOTA:** Para interrumpir el freído al aire inmediatamente, pulse el botón de liberación de la cesta y saque la cesta activa de la freidora del cuerpo en cualquier momento. Al volver a colocar la cesta, la cocción se reanudará.
 - ① **NOTA:** Pulse [START/PAUSE] para PAUSAR el proceso de cocción en cualquier momento. Si vuelve a pulsar [START/PAUSE], se reanudará la cocción.

9. Cuando el tiempo restante llegue a 00:00, aparecerá en la pantalla "COOL COOL" y cambiará a "END END" y emitirá 5 pitidos cuando sea seguro retirar los alimentos.
- ❶ **NOTA:** La cantidad, la densidad y el peso de los alimentos alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recuerde que al freír cantidades más pequeñas se reducirán los tiempos de cocción y se mejorará la calidad de los alimentos.
- ❶ **IMPORTANTE:** Compruebe siempre los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
10. Para ajustar la temperatura o el tiempo de freído durante el funcionamiento, utilice los botones de TEMP o TIME [+] o [-] para aumentar o reducir la temperatura o el tiempo durante la cocción.

Cesta doble: Funcionamiento manual

1. Programe la cesta IZQUIERDA de la freidora de aire siguiendo el procedimiento de Cesta única: Funcionamiento manual, pasos 5 a 10.
2. Pulse el control de la cesta DERECHA (Figura 6). Aparecerá el menú.
3. Pulse el botón de MENÚ que desee para cocinar en la cesta DERECHA. Ajuste la temperatura (TEMP) o el tiempo (TIME) según sea necesario. Sonará un tono para confirmar su selección.
4. Pulse [START/PAUSE] para iniciar el funcionamiento. (Figura 7)

SYNC FINISH

1. Programe la cesta IZQUIERDA y DERECHA de la freidora de aire doble siguiendo el procedimiento de Cesta doble: Funcionamiento manual, pasos 1 a 3.

IMPORTANTE:

2. Pulse [SYNC FINISH] para asegurarse de que ambas cestas terminen de cocinar. Pulse [START/PAUSE] para iniciar el funcionamiento.
3. En la pantalla aparecerá HOLD en el lado de la cesta que se está sosteniendo mientras la freidora de aire doble sincronice los tiempos finales de cocción. (Figura 8)
- ❶ **NOTA:** Una vez haya comenzado la cocción, la función SYNC FINISH no puede utilizarse.

Figura 6

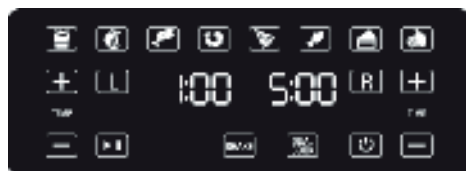


Figura 7

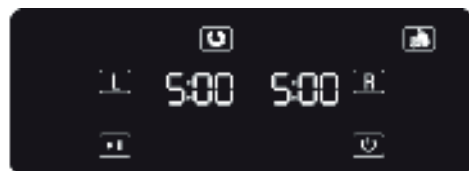


Figura 8

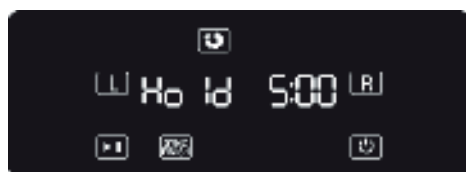


Figura 9



DUAL COOK

1. Pulse [DUAL COOK]. Los ajustes de ambas cestas de la freidora de aire se duplicarán automáticamente. (Figura 9)
2. Pulse [START/PAUSE] para iniciar el funcionamiento.

TÉCNICA DE FREÍDO AL AIRE

Consulte la tabla de freído al aire / cocción de rostizado y/o siga las instrucciones del paquete para ver el tiempo y la temperatura sugeridos.

1. Siempre intente secar los alimentos antes de cocinarlos para facilitar el dorado y evitar exceso de humo.
2. Para garantizar una cocción/dorado uniforme, SIEMPRE abra la el contenedor de la cesta a la mitad del tiempo de cocción y verifique, gire o sacuda los alimentos en la cesta freidora. Algunas recetas pueden requerir que se cepille o rocíe aceite a mitad de la cocción. Ajuste el tiempo y la temperatura de ser necesario.
- ① **ADVERTENCIA:** Se debe tener mucho cuidado al manipular cestas freidoras o bandejas para textura crujiente calientes. Evite el vapor que sale de la cesta freidora y los alimentos.
- ① **PRECAUCIÓN:** Siempre use guantes de cocina para manipular la cesta caliente de la freidora de aire.
- ① **PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede juntarse en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos en proceso de cocción.
3. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos con mucha grasa, como tocino, alas de pollo o salchichas, puede que sea necesario vaciar la grasa de la cesta freidora entre lotes.
4. Para asegurar que quede crujiente, asegúrese de que la piel o la superficie exterior de los alimentos estén secos. Fría al aire pequeños lotes de alimentos recién empanados. Cree más área de superficie al cortar los alimentos en piezas más pequeñas. Presione el empanado contra los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigere los alimentos empanados por al menos 30 minutos antes de freírlos.
5. Para que quede más crujiente, espolvoree la piel de las aves o la superficie exterior ligeramente con almidón de maíz. Rocíe con aceite.
6. Disponga los alimentos empanados en la cesta freidora de modo que los alimentos no se toquen y permitan el flujo de aire en todas las superficies.
7. Los aceites rociados funcionan mejor. El aceite se distribuye de manera uniforme y se necesita menos aceite. Los aceites de canola, oliva, palta, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.
8. Sacuda los alimentos freídos al aire hacia el área de servir. Inserte rápidamente cualquier cesta freidora en el cuerpo de la freidora de aire y bloquéela en posición. Siga friendo al aire los lotes siguientes, si los hay.
9. Presione REHEAT (Recalentar) para freír al aire los alimentos durante 6 minutos a 250 °F. Simplemente extraiga la cesta activa para interrumpir el freído al aire en cualquier momento para comprobar la temperatura a la cual se van a servir los alimentos. Repita para extender el tiempo de cocción hasta que la comida quede calentada de acuerdo con sus preferencias.
10. Desenchufe la freidora de aire de doble cesta cuando no la esté usando.

FREÍDO AL AIRE DE ALIMENTOS CONGELADOS PREENVASADOS

- Como regla general, en función de los alimentos y la cantidad a cocinar, los tiempos sugeridos de cocción pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales de cocción.
- Siempre verifique el progreso de la cocción una vez expirado el tiempo.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora de aire de doble cesta se enfríe totalmente antes de la limpieza.

1. Desenchufe la freidora de aire de doble cesta. Saque las cestas de unidad de la freidora de aire. Asegúrese de que tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar se hayan enfriado completamente antes de limpiarlas.
2. Lave tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar en agua caliente enjabonada. No use utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos o productos de limpieza ya que estos pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
3. Tanto las cestas de la freidora como las bandejas para tostar son aptas para el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, coloque en la parte superior del lavavajillas.
4. Limpie el cuerpo de la freidora de aire de doble cesta con un paño húmedo suave y no abrasivo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire de doble cesta esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca almacene la freidora de aire de doble cesta mientras aún esté caliente o mojada.
3. Inserte cada bandeja limpia para tostar en cada cesta de la freidora y guárdela dentro de la doble cesta del cuerpo de la freidora de aire.
4. Guarde la freidora de aire de doble cesta en su caja o en un lugar limpio y seco.



Esta marca indica que este producto no se debe colocar con otros desechos domésticos a través de la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana a partir de la eliminación incontrolada de desechos, recícelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y de recolección o contacte al vendedor a quien le compró el producto.



Distributed by: **OCG Retail**

Emnesserweg 11-10

1251 NA Laren

the Netherlands

klantenservice@omnichannelgroup.com



www.blumill.shop