

Freidora de aire DUPLOAIR

Friteuse à air chaud

Fettfreie Fritteuse

Electrical air fryer

Friggitrice ad aria

Fritadeira de ar

Heteluchtfriteuse



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG	INDICE	PAG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	47
Principales especificaciones técnicas	6	Principali specificazioni tecniche	50
Información Relevante	6	Informazioni importanti	50
Función principal	8	Funzione principale	52
Instalación	8	Installazione	52
Descripción de las partes	9	Descrizione delle parti	53
Funcionamiento	10	Funcionamento	54
Recomendaciones de uso	12	Raccomandazioni per l'uso	56
Limpieza/Mantenimiento	13	Pulizia/Manutenzione	57
Tabla de errores y soluciones	13	Tabella degli errori e delle soluzioni	57

INDEX	PAG	ÍNDICE	PÁG
Measures de Sécurité Importantes	14	Importantes medidas de segurança	58
Specifications techniques principales	17	Principais características técnicas	61
Information Utile	17	Informação relevante	61
Fonction principale	19	Dunão principal	63
Installation	19	Instalação	63
Descriptions des parties	20	Descrição dos componentes	64
Fonctionnement	21	Funcionamento	65
Recommandations d'utilisation	23	Recomendações de uso	67
Nettoyage/Maintenance	24	Limpeza/Manutenção	68
Table des erreurs et solutions	24	Tabela de erros e soluções	68

INDEX	SEI	INHOUDSOPGAVE	PAG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	25	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	69
Wichtigste technische daten	28	Voornaamste technische gegevens	72
Wichtige Information	28	Belangrijke informatie	72
Hauptfunktion	30	Hoofdfunctie	74
Aufbau	30	Installahe Uitpakken	74
Beschreibung der maschinenteile	31	Beschrijving van de onderdelen	75
Funktionsweise	32	Werking	76
Anwendungsempfehlungen	34	Aanbevelingen Voor Gebruik	78
Reinigung/Wartung	35	Reiniging/Onderhoud	79
Tabelle der Fehler und Lösungen	35	Tabel met Fouten en oplossingen	79

INDEX	PAG
Important Safety measures	36
Specification	39
Worthy Information	39
Naun function	41
Installation	41
Parts List	42
Operation	43
Recommendations for use	45
Cleaning/Maintenance	46
Table of errors and solutions	46

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extrema la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Evite el contacto con las partes calientes.
- 11.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 12.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 13.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 14.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 15.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 16.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad

- 17.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 18.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
- B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 19.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO :	69508
VOLTAJE:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	2400 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	45°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	11
CAPACIDAD CESTILLO:	4,0 L (x2)
MEDIDAS CESTILLO:	14,5x21x12,5 cm
MEDIDAS:	41x33,5x31,5 cm
PESO:	7,5 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la freidora. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La freidora es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la freidora en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.

- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la freidora; podría dañar la freidora o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños en la freidora o daños personales, ponga la freidora en funcionamiento siempre con alimento en su interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).

- 6.- No coloque la freidora en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Cocinar los alimentos sin aceite, por medio de circulación de aire caliente.

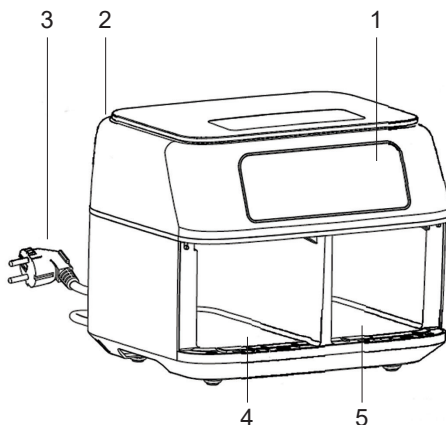
INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

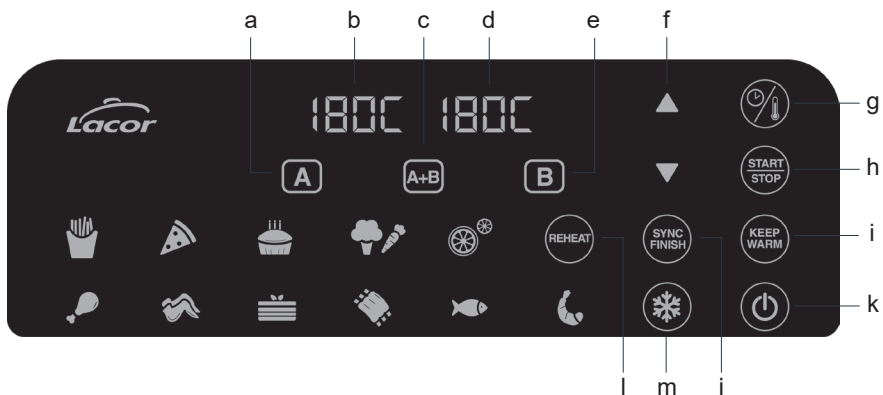
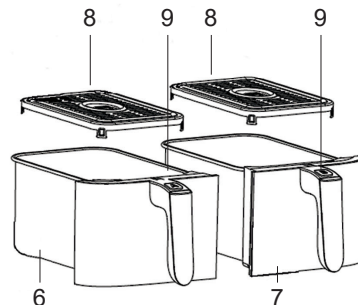
- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Situe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Limpie con agua y jabón las cubetas y las rejillas de cocinado. No emplee utensilios metálicos ni productos abrasivos para la limpieza. Seque todos los componentes.
- 5.- Limpie el cuerpo de la freidora con un trapo húmedo.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Panel de control
- 2.- Cuerpo de la freidora
- 3.- Cable de potencia
- 4.- Cavidad cubeta cocinado zona A
- 5.- Cavidad cubeta cocinado zona B
- 6.- Cubeta cocinado zona A
- 7.- Cubeta cocinado zona B
- 8.- Rejillas
- 9.- Botón apertura cubeta



- 1.- Panel de control táctil
 - a) Botón cocinado zona A
 - b) Display zona A
 - c) Botón cocinado zonas A y B simultaneo
 - d) Display zona B
 - e) Botón cocinado zona B
 - f) Botones configuración tiempo/temperatura
 - g) Botón tiempo/temperatura
 - h) Botón START/STOP
 - i) Botón función Keep warm
 - j) Botón función terminar cocinado simultaneo
 - k) Botón ON/OFF
 - l) Botones Menús de cocinado preestablecidos
 - m) Botón descongelar



FUNCIONAMIENTO

Preparación de la freidora

- 1.- Presione el botón de apertura de la cubeta (9) para desmontar la cubeta de la freidora (FOTO 1).
- 2.- Instale la rejilla (8) dentro de la cubeta (6 y/o 7) en la que vaya a cocinar. Se recomienda cocinar los alimentos siempre sobre la rejilla.
- 3.- Incorpore los alimentos que vaya a cocinar sobre la rejilla. Asegúrese de que la cantidad de alimentos no supere el límite MAX que aparece marcado en la cubeta.
- 4.- Instale la cubeta dentro de la cavidad correspondiente (4 o 5). Asegúrese de que la cubeta queda correctamente montada (FOTO 2 y 3).

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta que, si la cubeta no está correctamente montada, la freidora no se pondrá en funcionamiento.

- 5.- Configure la freidora para comenzar con el cocinado.



FOTO 1



FOTO 2

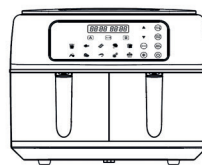


FOTO 3

Configuración de la freidora

- 1.- Enchufe la freidora a una fuente de corriente compatible. En este momento se escuchará un aviso sonoro, todos los botones del panel de control táctil (1) se iluminarán durante 1 seg. y el botón ON/OFF (k) permanecerá iluminado.
- 2.- Pulse el botón ON/OFF para encender la freidora, los botones del panel de control se iluminarán.
- 3.- El display de cada zona de la freidora (b y d) mostrará los valores por defecto, 180°C y 30 minutos.
- 4.- Seleccione el modo de cocinado entre las siguientes opciones:
 - a) Cocinado zona A: Pulse el botón de cocinado de la zona A (a) antes de seleccionar el programa de cocinado.
 - b) Programe el cocinado de ambas zonas A y B con el mismo programa: Pulse los botones de cocinado zonas A y B simultaneo (c) antes de seleccionar el programa de cocinado.

NOTA: Este será el cocinado por defecto cuando se ponga en funcionamiento la freidora.

- c) Programe el cocinado de ambas zonas A y B con programas distintos: Pulse el botón de cocina de la zona A y seleccione el programa para esta zona. A continuación, pulse el botón de cocina de la zona B (e) y seleccione el programa para esta zona.

- d) Programe el cocinado de ambas zonas A y B con programas distintos, terminando el cocinado de ambas cubetas simultáneamente: Siga las indicaciones del punto anterior y pulse el botón función terminar cocinado simultaneo (j).

NOTA: Para emplear esta función, el programa más largo deberá ser el de la zona A.

NOTA: Tenga en cuenta que la configuración de tiempo y temperatura de cada una de las zonas se mostrará en cada uno de los displays de manera alterna.

- 5.- Programe la freidora de manera manual: Emplee el botón tiempo/temperatura (g) y modifique estos valores mediante los botones configuración tiempo/temperatura (f).

NOTA: Es posible ajustar la temperatura en saltos de 5°C. Es posible ajustar el tiempo con saltos de 1 minuto.

- 6.- Esta freidora dispone de 11 funciones preestablecidas. Seleccione una de estas funciones después de haber seleccionado el modo de cocinado.

PROGRAMA	ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
	Patatas fritas	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Repostería	190°C	22 min
	Verdura	180°C	15 min
	Deshidratado	50°C	20 horas
	Muslos de pollo	190°C	30 min
	Alitas de pollo	180°C	20 min
	Lasaña	190°C	20 min
	Costillas	180°C	25 min
	Pescado	180°C	15 min
	Marisco	180°C	10 min

NOTA: Tenga en cuenta que la temperatura y los tiempos son orientativos. Este artículo incluye un recetario en el que puede consultar recetas compatibles con los anteriores programas.

- 7.- Es posible modificar la temperatura y el tiempo de cocinado de estas funciones. Emplee el botón tiempo/temperatura y el botón configuración de tiempo/temperatura.

8.- Cuando la freidora este programada, pulse el botón START/STOP (h) para comenzar con el cocinado o espere 5 segundos y la freidora comenzará con el cocinado automáticamente después de un aviso sonoro.

9.- Para conseguir un cocinado homogéneo de los alimentos, se recomienda remover los alimentos de la cubeta. Pulse el botón de apertura de la cubeta y extraígalas, remueva los alimentos y vuelva a insertar la cubeta correctamente en el cuerpo de la freidora.

NOTA: Cuando extraiga la cubeta, el tiempo de cocinado parará. El tiempo se reanudará de nuevo cuando vuelva a montar la cubeta.

10.- Una vez se termine el tiempo de cocinado, la freidora emitirá 5 avisos sonoros. El calentamiento se detendrá, pero los ventiladores seguirán funcionando hasta que la temperatura del interior descienda.

11.- Emplee la función "Mantener caliente" (i) si no va a consumir los alimentos al momento y necesita que se mantengan calientes.

RECOMENDACIONES DE USO

1.- Tenga en cuenta que los alimentos pequeños o cortados en trozos necesitan menos tiempo de cocinado que los trozos más grandes.

2.- Para un mejor resultado en el cocinado de patatas fritas, aros de cebolla o nuggets de pollo, desmonte la cubeta de la freidora a mitad del cocinado y remueva los alimentos. Así evitara que alguna parte se quede poco cocinada.

3.- No cocine más de 500g de patatas fritas para un mejor resultado.

4.- Añada un poco de aceite sobre las patatas crudas antes del cocinado para conseguir unas patatas más crujientes.

5.- Snacks que pueden cocinarse en el horno también pueden cocinarse en esta freidora.

6.- Emplee esta freidora para recalentar alimentos previamente cocinados.
Programe la freidora a 150°C durante 10 minutos para recalentar alimentos.

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO

Limpie la freidora después de cada uso siguiendo las siguientes indicaciones:

- 1.- Desenchufe la freidora y espere hasta que se enfríe completamente antes de comenzar con la limpieza.
- 2.- Limpie el cuerpo de la freidora con un trapo húmedo y séquelo. Tenga en cuenta que el cuerpo de la freidora no es sumergible.
- 3.- Limpie las cubetas y los cestillos con agua y jabón. Tenga en cuenta que el cuerpo de la freidora no es sumergible.
- 4.- Seque todas las piezas y móntelas de nuevo en la freidora.
- 5.- Almacene la freidora en un lugar fresco y ventilado.

TABLA DE ERRORES Y SOLUCIONES

ERROR	MOTIVO	SOLUCIÓN
E1 y E2	El sensor de temperatura no está funcionando correctamente.	El sensor de temperatura no está funcionando correctamente. La sonda de temperatura no está correctamente conectada o es necesario reemplazarla. Contacte con el servicio técnico.
E3	La temperatura de la freidora no ha aumentado después de 3 minutos.	El sensor de temperatura no funciona correctamente. La resistencia no funciona correctamente. Contacte con el servicio técnico.
E4	La temperatura de la resistencia es demasiado elevada.	La sonda de temperatura no funciona correctamente. Contacte con el servicio técnico.
E5	Defecto en la placa de potencia.	Contacte con el servicio técnico para reemplazar la placa.
E6	Defecto en la placa de control.	La placa de control no está correctamente conectada. La placa de control está dañada. Contacte con el servicio técnico.
E7	Error en algún fusible de protección.	Contacte con el servicio técnico.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Éviter le contact avec les parties chaudes.
- 11.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 12.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 13.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 14.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 15.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 16.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

- 17.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 18.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 19.- **REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69508
TENSION :	220-240V; 50/60Hz
PUISSANCE :	2400 W
MINURERIE :	1 ~ 60 min
ÉCART DE TEMPÉRATURE :	45°C ~ 200°C
PROGRAMMES :	11
CAPACITÉ DU PANIER :	4,0 L (x2)
MESURES DE PANIER :	14,5x21x12,5 cm
MESURES :	41x33,5x31,5 cm
POIDS :	7,5 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du friteuse. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le friteuse est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.



AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le friteuse sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.

- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du friteuse car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le friteuse ou de blesser le personnel, toujours avec du huile à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le friteuse dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.

- 7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

FONCTION PRINCIPALE

Cuisson des aliments sans huile, au moyen de la circulation d'air chaud.

INSTALLATION

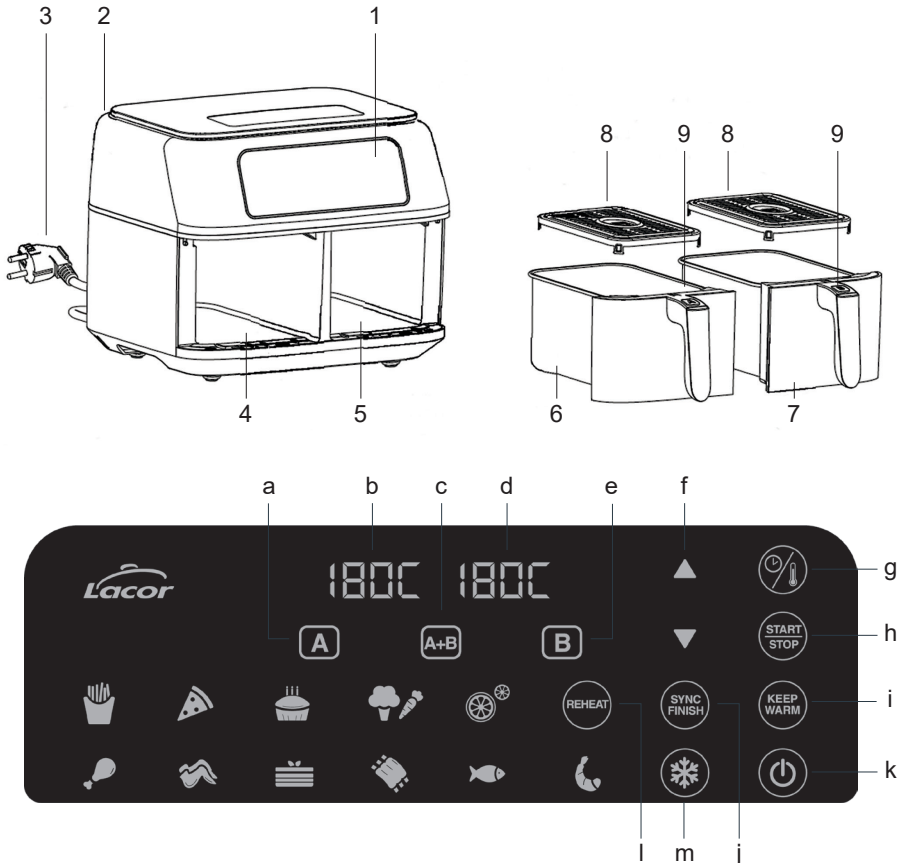
DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Nettoyer les cuves et les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ni de produits abrasifs pour le nettoyage. Sécher tous les composants.
- 5.- Nettoyer le corps de la friteuse avec un chiffon humide.

DESCRIPTION DES PARTIES

- 1.- Tableau de contrôle
- 2.- Corps de la friteuse
- 3.- Câble de puissance
- 4.- Cavité cuve cuisson zone A
- 5.- Cavité cuve cuisson zone B
- 6.- Cuve cuisson zone A
- 7.- Cuve cuisson zone B
- 8.- Grilles
- 9.- Bouton ouverture cuve

- 1.- Tableau de contrôle tactile
 - a) Bouton cuisson zone A
 - b) Écran zone A
 - c) Bouton cuisson zones A et B simultanément
 - d) Écran zone B
 - e) Bouton cuisson zone B
 - f) Boutons configuration temps/température
 - g) Bouton temps/température
 - h) Bouton START/STOP
 - i) Bouton fonction Keep warm
 - j) Bouton fonction finir cuisson simultanée
 - k) Bouton ON/OFF
 - l) Boutons menus de cuisson préétablis
 - m) Bouton de dégivrage



FONCTIONNEMENT

Préparation de la friteuse

- 1.- Appuyer sur le bouton d'ouverture de la cuve (9) pour démonter la cuve de la friteuse (PHOTO 1).
- 2.- Installer la grille (8) dans la cuve (6 et/ou 7) où aura lieu la cuisson. Il est recommandé de toujours cuire les aliments sur la grille.
- 3.- Poser les aliments à cuire sur la grille. Vérifier que la quantité d'aliments ne dépasse pas la limite MAX indiquée sur la cuve.
- 4.- Installer la cuve dans la cavité correspondante (4 ou 5). Vérifier que la cuve est correctement montée (PHOTO 2 et 3).

IMPORTANT : Si la cuve n'est pas bien montée, la friteuse ne se mettra pas en marche.

- 5.- Configurer la friteuse pour commencer la cuisson.



PHOTO 1



PHOTO 2



PHOTO 3

Configuration de la friteuse

- 1.- Brancher la friteuse à une source de courant compatible. Un signal sonore retentira à ce moment-là, et tous les boutons du tableau de contrôle tactile (1) s'allumeront pendant 1 sec. puis le bouton ON/OFF (k) restera allumé.
- 2.- Appuyer sur le bouton ON/OFF pour mettre la friteuse en marche. Les boutons du tableau de contrôle s'allumeront.
- 3.- L'écran de chaque zone de la friteuse (b et d) affichera les valeurs par défaut : 180°C et 30 minutes.
- 4.- Sélectionner le mode de cuisson parmi les options suivantes :

- a) Cuisson zone A : Appuyer sur le bouton de cuisson de la zone A (a) avant de sélectionner le programme de cuisson.
- b) Programmer la cuisson des deux zones A et B avec le même programme : Appuyer sur les boutons de cuisson zones A et B simultanément (c) avant de sélectionner le programme de cuisson.

À NOTER : Il s'agira de la cuisson par défaut lorsque la friteuse se met en marche..

- c) Programmer la cuisson des deux zones A et B avec des programmes différents : Appuyer sur le bouton de cuisson de la zone A et sélectionner le programme pour cette zone. Appuyer ensuite sur le bouton de cuisson de la zone B (e) et sélectionner le programme pour cette zone.

- d) Programmer la cuisson des deux zones A et B avec des programmes différents, en finissant la cuisson des deux cuves simultanément : Suivre les indications du point précédent et appuyer sur le bouton « fonction finir la cuisson simultanée » (j).

À NOTER : Pour utiliser cette fonction, le programme le plus long devra être celui de la zone A.

À NOTER : La configuration du temps et de la température de chacune des zones s'affichera sur chacun des écrans de façon alternée.

- 5.- Programmer la friteuse manuellement : Utiliser le bouton temps/température (g) et modifier ces valeurs à l'aide des boutons de configuration temps/température (f).

À NOTER : Il est possible de régler la température par intervalles de 5°C. Il est possible de régler le temps avec des intervalles d'1 minute.

- 6.- Cette friteuse dispose de 11 fonctions préétablies. Sélectionner l'une de ces fonctions après avoir sélectionné le mode de cuisson.

PROGRAMME	ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS
	Les frites	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Pâtisserie	190°C	22 min
	Légume	180°C	15 min
	Déshydrateur	50°C	20 heures
	Cuisses de poulet	190°C	30 min
	Ailes de poulet	180°C	20 min
	Lasagne	190°C	20 min
	Côtes	180°C	25 min
	Poisson	180°C	15 min
	Fruits de mer	180°C	10 min

À NOTER : La température et les temps de cuisson sont indicatifs. Cet article inclut un livre de recettes contenant des recettes compatibles avec les programmes précédents.

- 7.- Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson de ces fonctions. Utiliser le bouton temps/température et le bouton de configuration de temps/température.

- 8.- Lorsque la friteuse est programmée, appuyer sur le bouton START/STOP (h) pour démarrer la cuisson ou attendre 5 secondes et la friteuse démarrera automatiquement la cuisson après un signal sonore.
- 9.- Pour obtenir une cuisson homogène des aliments, il est recommandé de remuer les aliments de la cuve. Appuyer sur le bouton d'ouverture de la cuve et la retirer, remuer les aliments et remettre la cuve à sa place, dans le corps de la friteuse.
- À NOTER :** Lors du retrait de la cuve, le temps de cuisson s'arrêtera. Le temps reprendra son cours lorsque la cuve sera remontée.
- 10.- À l'issue du temps de cuisson, la friteuse émettra 5 signaux sonores. Elle arrêtera de chauffer mais les ventilateurs continueront à fonctionner jusqu'à ce que la température de l'intérieur descende.
- 11.- Utiliser la fonction « Maintenir au chaud » (i) si les aliments ne vont pas être consommés immédiatement et qu'ils doivent rester au chaud.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- 1.- Veuillez prendre en compte que les aliments de petite taille ou coupés en morceaux nécessitent moins de temps de cuisson que les gros morceaux.
- 2.- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson des frites, des anneaux d'oignon ou des nuggets de poulet, retirez le bol de la friteuse à mi-cuisson et remuez les aliments. Cela permettra d'éviter qu'une partie des aliments ne soit pas assez cuite.
- 3.- Ne pas cuire plus de 500g de frites pour obtenir de meilleurs résultats.
- 4.- Ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre crues avant la cuisson pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes.
- 5.- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse.
- 6.- Utilisez cette friteuse pour réchauffer des aliments déjà cuits.
Programmez la friteuse à 150°C pendant 10 minutes pour réchauffer les aliments.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation en suivant les instructions suivantes :

- 1.- Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse complètement avant de commencer à la nettoyer.
- 2.- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-le. Veuillez noter que le corps de la friteuse n'est pas submersible.
- 3.- Nettoyer les cuves et les paniers avec de l'eau et du savon. Important : Le corps de la friteuse n'est pas immergeable dans l'eau.
- 4.- Séchez toutes les pièces et replacez-les dans la friteuse.
- 5.- Stockez la friteuse dans un endroit frais et ventilé.

TABLE DES ERREURS ET SOLUTIONS

ERREUR	RAISON	SOLUTION
E1 y E2	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement.	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement. La sonde de température n'est pas correctement connectée ou doit être remplacée. Contacter le service technique.
E3	La température de la friteuse n'a pas augmenté après 3 minutes.	Le capteur de température ne fonctionne pas correctement. La résistance ne fonctionne pas correctement. Contacter le service technique.
E4	La température de la résistance est trop élevée.	La sonde de température ne fonctionne pas correctement. Contacter le service technique
E5	Dysfonctionnement dans la plaque de puissance.	Contacter le service technique pour remplacer la plaque.
E6	Defecto en la placa de control. Dysfonctionnement dans la plaque de contrôle.	La plaque de contrôle n'est pas correctement connectée. La plaque de contrôle est abîmée. Contacter le service technique.
E7	Erreur sur l'un des fusibles de protection.	Contacter le service technique.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Teilen.
- 11.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 12.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 13.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 14.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 15.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 16.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.

- 17.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 18.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 19.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69508
SPANNUNG:	220-240V; 50/60Hz
LEISTUNG:	2400 W
ZEITSCHALTUHR:	1 ~ 60 min
TEMPEARTURBEREICH:	45°C ~ 200°C
PROGRAMME:	11
KORBKAPAZITÄT:	4,0 L (x2)
KORBGRÖSSEN:	14,5x21x12,5 cm
MAßE:	41x33,5x31,5 cm
GEWICHT:	7,5 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Friteuse gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen. Der Friteuse ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.

ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.

- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammenden Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Friteuse, um Beschädigung des Friteuse oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Friteuse oder Verletzung des Bedienpersonals, die Friteuse muss in Betrieb immer Öl enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.

- 6.- Der Friteuse sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerherum gewährleistet ist.
- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

Kocht Lebensmittel mit heißer Luftzirkulation statt mit Öl.

AUFBAU

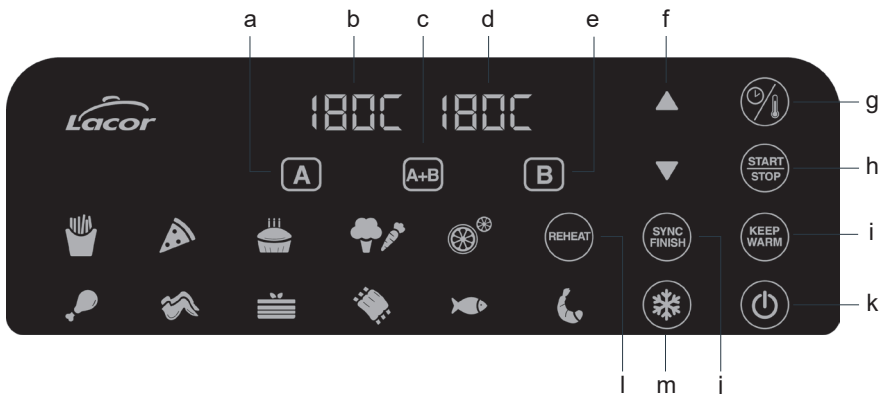
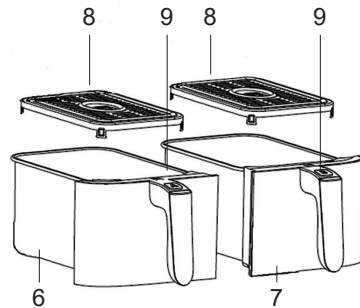
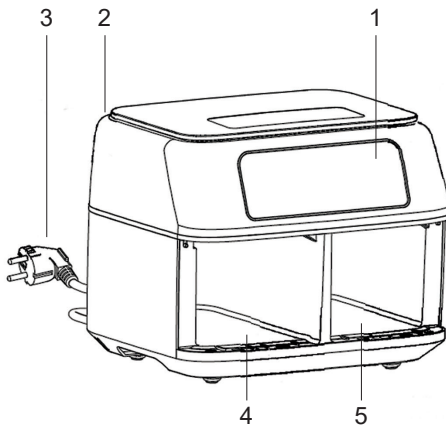
AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Behälter und Bratroste mit Wasser und Seife reinigen. Keine metallischen Küchenutensilien oder Scheuermittel zur Reinigung verwenden. Alle Einzelteile trocknen.
- 5.- Grundgerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

- 1.- Bedienfeld
- 2.- Grundgerät
- 3.- Stromkabel
- 4.- Aussparung Behälter Kochbereich A
- 5.- Aussparung Behälter Kochbereich B
- 6.- Behälter Kochbereich A
- 7.- Behälter Kochbereich B
- 8.- Bratroste
- 9.- Taste zum Öffnen des Behälters

- 1.- Berührungssensitives Bedienfeld
 - a) Taste Kochbereich A
 - b) Display Bereich A
 - c) Simultantaste Kochbereich A + B
 - d) Display Bereich B
 - e) Taste Kochbereich B
 - f) Tasten zum Einstellen von Zeit-/Temperatur
 - g) Zeit/Temperatur-Taste
 - h) START/STOP-Taste
 - i) Warmhaltefunktionstaste
 - j) Taste zum Beenden des simultanen Kochvorgangs
 - k) ON/OFF-Taste
 - l) Auswahlstaste für vorgegebene Kocheinstellungen
 - m) Auftautaste



FUNKTIONSWEISE

Vorbereitung der Fritteuse

- 1.- Knopf zum Öffnen des Behälters (9) drücken, um den Behälter aus der Fritteuse zu nehmen (Abb. 1).
- 2.- Bratrost (8) in Behälter (6 und/oder 7) einsetzen, je nachdem, wo gekocht wird. Lebensmittel sollten immer auf dem Bratrost gekocht werden.
- 3.- Frittiergut auf den Bratrost legen. Der Behälter hat eine MAX-Markierung, die bei der Befüllung nicht überschritten werden darf.
- 4.- Behälter in die zugehörige Aussparung (4 oder 5) stellen. Korrekte Installation des Behälters beachten (Abb. 2 u. 3).

HINWEIS: Bei falscher Installation des Behälters lässt sich die Fritteuse nicht in Betrieb setzen.

- 5.- Kochvorgang an der Fritteuse einstellen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Einstellung der Fritteuse

- 1.- Gerät an eine geeignete Steckdose anschließen. Es ist ein Tonsignal zu hören.
Alle Tasten des berührungssensitiven Bedienfelds (1) leuchten für eine 1 Sekunde auf.
Die ON/OFF-Taste (k) leuchtet von nun an permanent.
- 2.- ON/OFF-Taste drücken, um die Fritteuse einzuschalten. Die Tasten des Bedienfelds beginnen zu leuchten.
- 3.- Auf den Displays der Kochbereiche (b und d) wird standardmäßig 180° C und 30 Minuten angezeigt.
- 4.- Einen der folgenden Kochmodi auswählen:
 - a) Kochbereich A: Vor Auswahl des Kochprogramms Taste des Kochbereichs A (a) drücken
 - b) Gleiches Programm für Kochbereich A und B einstellen: Vor Auswahl des Kochprogramms Simultantaste für Kochbereich A + B (c) drücken.

ANMERKUNG: Dies ist der standardmäßige Kochmodus beim Einschalten der Fritteuse.

- c) Unterschiedliches Programm für Kochbereich A und B einstellen: Taste für Kochbereich A (a) drücken und das Programm für diesen Bereich auswählen. Dann Taste für den Kochbereich B (e) drücken und das Programm für diesen Bereich auswählen.

- d) Unterschiedliches Programm für Kochbereich A und B so einstellen, dass beide Behälter gleichzeitig fertig sind: Der Anleitung des vorherigen Punkts folgen und Taste zum Beenden des simultanen Kochvorgangs (j) drücken.

ANMERKUNG: Dem Kochbereich A muss bei Verwendung dieser Funktion das längere Programm zugewiesen werden.

ANMERKUNG: Die Zeit- und Temperatureinstellung beider Bereiche wird abwechselungsweise auf beiden Displays angezeigt.

- 5.- Fritteuse von Hand einstellen: Zeit- und Temperaturtaste (g) betätigen und Werte an den Tasten zum Einstellen von Zeit/Temperatur (f) ändern.

ANMERKUNG: Die Temperatur ändert sich schrittweise um 5° C. Die Zeit ändert sich schrittweise um 1 Minute.

- 6.- Diese Fritteuse hat 11 vorgegebene Funktionen. Die Funktionsauswahl erfolgt nach Auswahl des Kochmodus.

PROGRAMM	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT
	Pommes frites	200°C	20 Min
	Panini	190°C	6 Min
	Kuchenladen	190°C	22 Min
	Gemüse	180°C	15 Min
	Dörrgerät	50°C	20 Stunden
	Hühnerschenkel	190°C	30 Min
	Hühnerflügel	180°C	20 Min
	Lasagne	190°C	20 Min
	Rippen	180°C	25 Min
	Fische	180°C	15 Min
	Schaltier	180°C	10 Min

ANMERKUNG: Zeit- und Temperaturangaben sind nur Richtwerte. Im mitgelieferten Rezeptheft gibt es Angaben zur Nutzung dieser Programme.

- 7.- Temperatur- und Zeiteinstellungen dieser Programme lassen sich ändern. Hierzu die Zeit-/Temperaturtaste und die Taste zum Einstellen von Zeit/Temperatur betätigen.

- 8.- Nach Einstellung der Fritteuse auf die START/STOP-Taste (h) drücken, um mit dem Kochen zu beginnen, oder 5 Sekunden warten, bis der Kochvorgang auf ein Tonsignal hin automatisch gestartet wird.
 - 9.- Die Lebensmittel im Behälter sollten gewendet werden, um ein einheitliches Ergebnis zu erzielen. Taste zum Öffnen des Behälters drücken und diesen herausnehmen. Darin enthaltene Lebensmittel wenden. Behälter danach wieder in das Grundgerät einsetzen
- ANMERKUNG:** Beim Entnehmen des Behälters wird die Kochzeit gestoppt. Die Zeitmessung wird fortgesetzt, wenn der Behälter wieder eingesetzt wird.
- 10.- Am Ende des Kochvorgangs sind 5 Signaltöne zu hören.
Die Fritteuse wird nun nicht weiter erhitzt, aber die Lüfter laufen weiter, bis die Innentemperatur sinkt.
 - 11.- „Warmhaltefunktion“ (i) betätigen, wenn die Lebensmittel nicht sofort verzehrt werden und warm bleiben sollen.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- 1.- Generell gilt, dass kleine oder in kleinere Stücke geschnittene Lebensmittel schneller gar sind als größere Stücke.
- 2.- Für optimale Ergebnisse bei Pommes frites, Zwiebelringen oder Chicken Nuggets Behälter nach der Hälfte der Zeit aus der Fritteuse nehmen und Lebensmittel bewegen. So ist am Ende bestimmt alles richtig gar.
- 3.- Für beste Ergebnisse nicht mehr als 500 g Pommes frites auf einmal frittieren.
- 4.- Vor dem Kochen etwas Öl über die rohen Pommes frites träufeln, damit sie noch knuspriger werden.
- 5.- Snacks für die Zubereitung im Backofen sind auch mit dieser Fritteuse möglich.
- 6.- In dieser Fritteuse können zubereitete Speisen aufgewärmt werden.
Zum Aufwärmen Fritteuse auf 10 Minuten bei 150° C einstellen.

REINIGUNG / WARTUNG

Fritteuse nach jedem Gebrauch reinigen. Vorgehen:

- 1- Netzstecker ziehen. Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- 2.- Grundgerät mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. Hinweis:
Das Grundgerät ist nicht wasserfest.
- 3.- Behälter und Körbe mit Wasser und Seife reinigen. Das Gerät darf nicht unter Wasser getaucht werden.
- 4.- Alle Teile trocknen und wieder in die Fritteuse einsetzen.
- 5.- Fritteuse an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren.

TABELLE DER FEHLER UND LÖSUNGEN

FEHLER	GRUND	LÖSUNG
E1 y E2	Temperatursensor funktioniert nicht richtig.	Temperatursensor funktioniert nicht richtig. Temperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen oder muss ausgewechselt werden. Technischen Kundendienst kontaktieren.
E3	Temperatur der Fritteuse ist nach 3 Minuten noch nicht gestiegen.	Temperatursensor funktioniert nicht richtig. Heizwiderstand funktioniert nicht richtig. Technischen Kundendienst kontaktieren.
E4	Temperatur des Heizwiderstands ist zu hoch.	Temperaturfühler funktioniert nicht richtig. Technischen Kundendienst kontaktieren.
E5	Defekte Leistungsplatte.	Technischen Kundendienst für den Ersatz kontaktieren.
E6	Defekte Steuerplatte.	Steuerplatte ist nicht richtig angeschlossen. Steuerplatte ist defekt. Technischen Kundendienst kontaktieren.
E7	Sicherung hat einen Fehler.	Technischen Kundendienst kontaktieren.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any type of electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorized people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Avoid contact with hot parts
- 11.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 12.- Use only original spare parts.
- 13.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 14.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 15.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 16.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 17.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:

A.- The machine is used in compliance to the use instructions

B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.

19.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69508
VOLTAGE:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	2400 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATURE RANGE:	45°C ~ 200°C
PROGRAMS:	11
BASKET CAPACITY:	4,0 L (x2)
BASKET SIZES:	14,5x21x12,5 cm
SIZES:	41x33,5x31,5 cm
WEIGHT:	7,5 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric fryer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric fryer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Plug Electric fryer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Electric fryer; doing so could damage Electric fryer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the fryer without oil in the recipient.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not place Electric fryer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

Cook food without oil using circulating hot air.

INSTALLATION

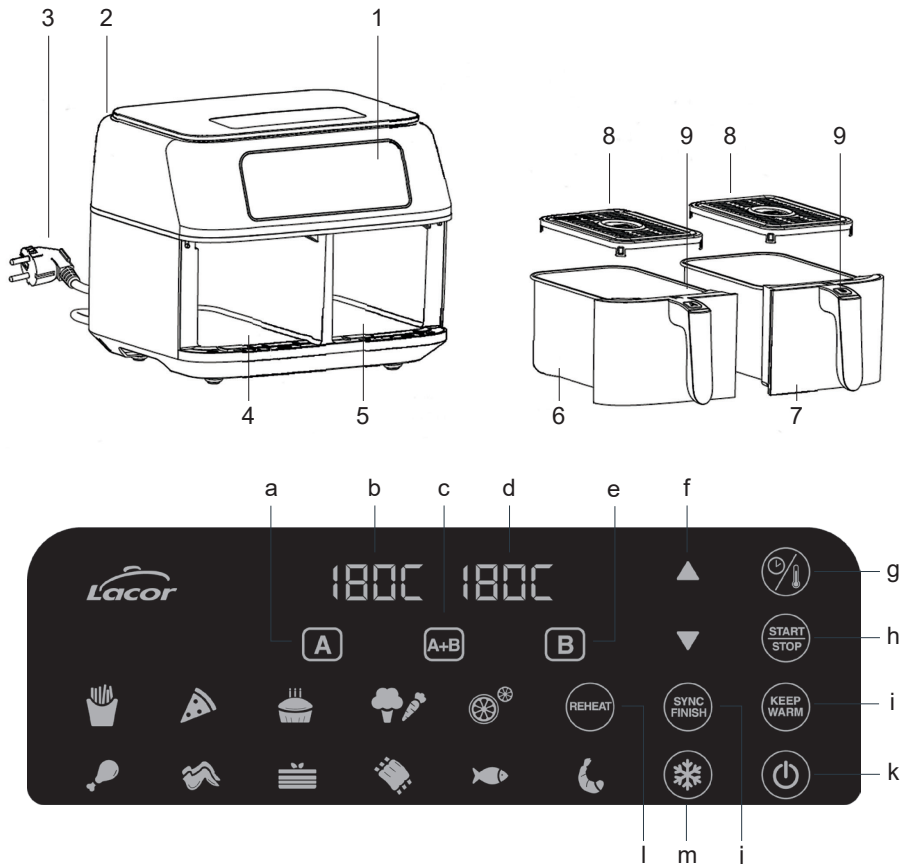
UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Clean the cooking pans and racks with soap and water. Do not use metal utensils or abrasive cleaning products. Dry all components thoroughly.
- 5.- Clean the body of the fryer with a damp cloth.

PARTS LIST

- 1.- Control panel
- 2.- Fryer body
- 3.- Power cord
- 4.- Cooking pan cavity zone A
- 5.- Cooking pan cavity zone B
- 6.- Cooking pan zone A
- 7.- Cooking pan zone B
- 8.- Racks
- 9.- Pan release button

- 1.- Tactile control panel
 - a) Cooking button zone A
 - b) Display zone A
 - c) Simultaneous cooking button zones A and B
 - d) Display zone B
 - e) Cooking button zone B
 - f) Time/temperature setting buttons
 - g) Time/temperature button
 - h) START/STOP button
 - i) Keep warm button
 - j) End of simultaneous cooking button
 - k) ON/OFF button
 - l) Pre-set cooking menu buttons
 - m) Defrost button



OPERATION

Setting up the fryer

- 1.- Press the pan release button (9) to release the pan from the fryer. (Photo 1).
- 2.- Put the rack (8) into the pan (6 and/or 7) where you are going to do the cooking. Using the rack for cooking is recommended at all times.
- 3.- Place the food to be cooked on the rack. Make sure that the amount of food does not exceed the MAX limit marked on the pan.
- 4.- Insert the pan into the corresponding cavity (4 or 5). Check the pan is correctly inserted (Photo 2 and 3).

WARNING: please note that if the pan is not correctly inserted, the fryer will not operate.

- 5.- Programme the fryer to start cooking.



PHOTO 1

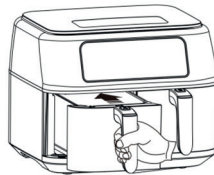


PHOTO 2

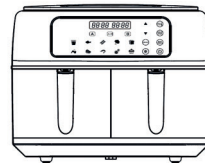


PHOTO 3

Programming the fryer

- 1.- Plug the fryer into a compatible mains socket. An audible beep will be heard and all buttons on the tactile control panel (1) will light up for 1 sec. and the ON/OFF (k) button will stay on.
- 2.- Press the ON/OFF button to switch on the fryer; the buttons on the control panel will light up.
- 3.- The display for each zone of the fryer (b and d) will show default 180°C and 30 min. values.
- 4.- Select the cooking mode from the following options:

- a) Cooking zone A: press the cooking button for zone A (a) before selecting the cooking programme.
- b) To set the cooking mode for both the A and B zones with the same programme: press the simultaneous A and B zone cooking buttons (c) before selecting the cooking programme.

NOTE: this is the default setting when the fryer is started.

- c) To set the cooking mode for both A and B zones with different programmes: press the zone A cooking button, then select the programme for this zone.
Next, press the zone B cooking button (e), then select the programme for this zone.

- d) To set the cooking mode for both A and B zones with different programmes and to end cooking in both pans simultaneously: follow the instructions in the previous step and press the End Simultaneous Cooking button (j).

NOTE: to use this function, the longest programme must be that set for zone A.

NOTE: time and temperature settings for each of the zones will be shown alternately on each of the displays.

- 5.- To programme the fryer manually: use the time/temperature button (g) and change these values with the time/temperature setting buttons (f).

NOTE: temperature is adjustable by increments of 5°C and time by 1-min. increments.

- 6.- The fryer has 11 pre-set functions. Select one of these functions after selecting the cooking mode.

PROGRAMME	ALIMENTS	TEMPERATURE	TEMPS
	Chips	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Pastry	190°C	22 min
	Vegetable	180°C	15 min
	Dehydrator	50°C	20 hours
	Chicken thighs	190°C	30 min
	Chicken wings	180°C	20 min
	Lasagna	190°C	20 min
	Ribs	180°C	25 min
	Fish	180°C	15 min
	Shellfish	180°C	10 min

NOTE: temperature and times are only given as an indication. This article includes a recipe booklet where you can find recipes compatible with the abovementioned programme settings.

- 7.- The temperature and cooking time of these functions are adjustable.
Use the time/temperature button and the time/temperature setting button.
- 8.- When the fryer has been programmed, press the START/STOP button (h) to start cooking or wait 5 seconds and the fryer will start cooking automatically after an audible beep.

- 9.- For even cooking of food, we recommend stirring it in the pan.
Press the pan release button and remove the pan, stir the food and reinsert the pan correctly into the fryer.

NOTE: when the pan is removed, cooking time stops. It resumes when the pan is reinserted.

- 10.- Once cooking time has elapsed, the fryer will emit 5 beeps.
Heating will stop, but the fans will continue to run until the temperature inside drops.
- 11.- Use the "Keep warm" function (i) if the food is not going to be consumed immediately and needs to be kept warm.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1.- Food that is small or has been cut into pieces needs less cooking time than large pieces.
- 2.- For better results when making chips, onion rings or chicken nuggets remove the pan from the fryer half way through the cooking cycle and stir the food. That way you can keep some parts from being under cooked.
- 3.- For best results, do not cook more than 500 g of chips.
- 4.- Put a little oil on the raw potatoes before cooking to get crispier chips.
- 5.- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the fryer.
- 6.- Use the fryer to reheat food that has already been cooked.
Programme the fryer for 150° C for ten minutes to reheat food.

CLEANING / MAINTENANCE

Clean the fryer after each use. Follow the instructions below.

- 1.- Before starting to clean the fryer unplug it and wait for it to cool down completely.
- 2.- Clean the body of the fryer with a damp cloth and dry it off. The body of the fryer cannot be submerged.
- 3.- Clean the pans and baskets with soap and water. Please note that the body of the fryer should not be immersed in water for cleaning.
- 4.- Dry all the parts and reassemble them on the fryer.
- 5.- Store the fryer in a cool well ventilated place.

TABLE OF ERRORS AND SOLUTIONS

MISTAKE	REASON	SOLUTION
E1 y E2	Temperature sensor is not working properly.	Temperature sensor is not working properly. Temperature sensor is not correctly connected or needs replacing. Please contact the technical service.
E3	Temperature in the fryer does not increase after 3 minutes.	Temperature sensor is not working properly. Resistor is not working properly. Please contact the technical service.
E4	Resistor temperature is too high.	Temperature sensor is not working properly. Please contact the technical service.
E5	Defective power panel.	Please contact the technical service to replace the panel.
E6	Defective control panel.	Control panel is not correctly connected. Control panel is damaged. Please contact the technical service.
E7	Fault in a protection fuse.	Please contact the technical service.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Evitare il contatto con le parti calde.
- 11.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 12.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 13.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 14.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 15.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 16.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- 17.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea: Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte

della persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

18.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;

B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.

19.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69508
TENSIONE:	220-240V; 50/60Hz
POTENZA:	2400 W
TIMER:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	45°C ~ 200°C
PROGRAMMI:	11
CAPACITÀ CESTELLO:	4,0 L (x2)
DIMENSIONI CESTELLO:	14,5x21x12,5 cm
MISURES:	41x33,5x31,5 cm
PESO:	7,5 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del friggitrice Elettrica. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il friggitrice Elettrica è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale



AVVERTENZE

- 1.- Collegare il friggitrice Elettrica a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.

- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.



PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il friggitrice; ciò può danneggiare il friggitrice o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al friggitrice o lesioni personali, mettere in funzione il friggitrice sempre con carne all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il friggitrice Elettrica in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.

- 7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

FUNZIONE PRINCIPALE

Cucinare gli alimenti senza olio, grazie al circolo di aria calda.

INSTALLAZIONE

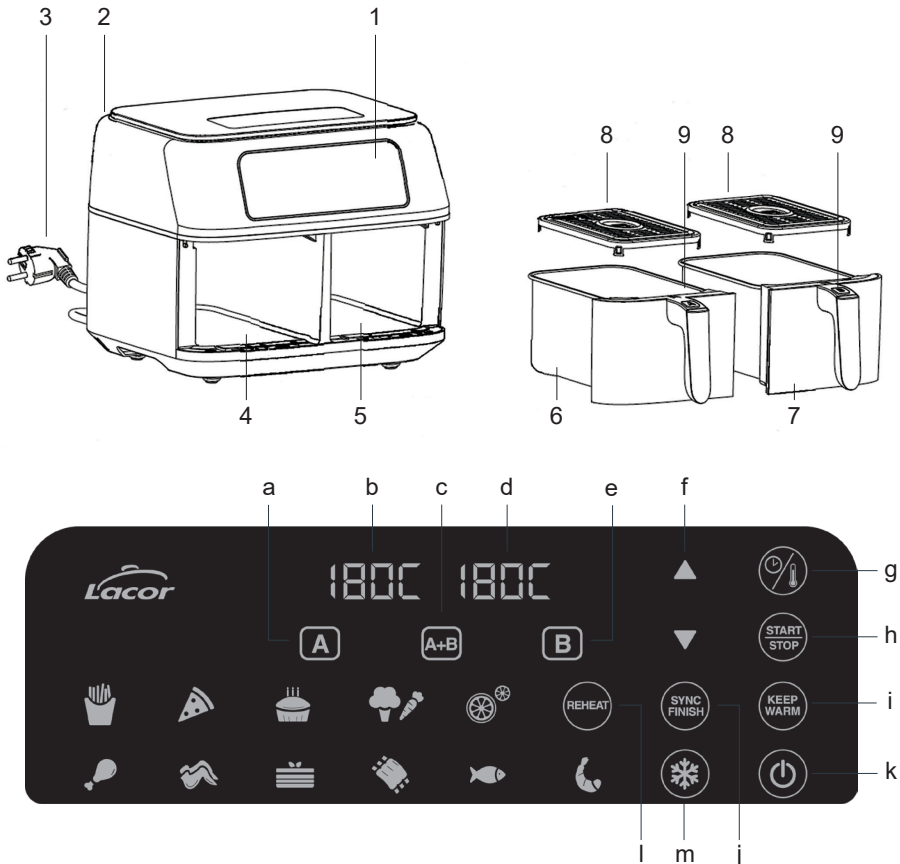
DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Pulire le piastre e le griglie di cottura con acqua e sapone. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per la pulizia. Asciugare tutti i componenti.
- 5.- Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1.- Pannello di controllo
- 2.- Corpo della friggitrice
- 3.- Cavo di potenza
- 4.- Cavità del vassoio di cottura zona A
- 5.- Cavità del vassoio di cottura zona B
- 6.- Vassoio di cottura zona A
- 7.- Vassoio di cottura zona B
- 8.- Griglie
- 9.- Pulsante di apertura del vassoio

- 1.- Pannello di controllo
 - a) Pulsante di cottura zona A
 - b) Display zona A
 - c) Pulsante di cottura zona A e B in simultanea
 - d) Display zona B
 - e) Pulsante di cottura zona B
 - f) Pulsanti di configurazione tempo/temperatura
 - g) Pulsante tempo/temperatura
 - h) Pulsante START/STOP
 - i) Pulsante funzione Keep warm
 - j) Pulsante funzione termina cottura in simultanea
 - k) Pulsante ON/OFF
 - l) Pulsanti Menu di cottura predefinita
 - m) Pulsante di sbrinamento



FUNZIONAMENTO

Preparazione della friggitrice

- 1.- Premere il pulsante di apertura del vassoio (9) per togliere il contenitore della friggitrice (FOTO 1).
- 2.- Posizionare la griglia (8) all'interno del contenitore (6 e/o 7) dove si prevede la cottura. Si consiglia di cucinare gli alimenti sempre sopra la griglia.
- 3.- Posizionare il cibo da cuocere sulla griglia. Assicurarsi che la quantità di alimenti non superi il limite MAX indicato sul contenitore.
- 4.- Installare il contenitore nella cavità corrispondente (4 o 5). Assicurarsi che il contenitore sia montato correttamente (FOTO 2 e 3).

AVVERTENZE: Si ricorda che se il contenitore non è correttamente montato, la friggitrice non funzionerà.

- 5.- Impostare la friggitrice per avviare la cottura.



FOTO 1



FOTO 2



FOTO 3

Preparazione della friggitrice

- 1.- Collegare la friggitrice a una fonte di alimentazione compatibile. A questo punto si sentirà un avviso sonoro, tutti i pulsanti del pannello di controllo touch screen (1) si illumineranno per 1 sec. e il pulsante ON/OFF (k) resterà illuminato.
- 2.- Premere il pulsante ON/OFF per accendere la friggitrice, i pulsanti sul pannello di controllo si accenderanno.
- 3.- Il display per ogni zona della friggitrice (b e d) mostrerà i valori predefiniti, 180°C e 30 minuti.
- 4.- Selezionare la modalità di cottura tra le seguenti opzioni:

- a) Zona di cottura A: Premere il pulsante di cottura per la zona A (a) prima di selezionare il programma di cottura.
- b) Programmare la cottura delle zone A e B con lo stesso programma: Premere i pulsanti di cottura delle zone A e B in simultanea (c) prima di selezionare il programma di cottura.

NOTA: Questa sarà la cottura predefinita una volta messa in funzione la friggitrice.

- c) Programmare la cottura delle zone A e B con programmi differenti: Premere il pulsante di cottura della zona A e selezionare il programma per la suddetta zona. Poi, premere il pulsante di cottura della zona B (e) e selezionare il programma per la suddetta zona.

- d) Programmare la cottura delle zone A e B con programmi diversi, terminando la cottura di entrambi i contenitori in simultanea: Seguire le indicazioni del punto precedente e premere il pulsante funzione per terminare la cottura simultanea (j).

NOTA: Per utilizzare questa funzione, il programma più lungo dovrà essere quello della zona A.

NOTA: Si ricorda che la configurazione del tempo e della temperatura di ogni zona viene mostrata in ognuno dei display in modo alternato.

- 5.- Programmare manualmente la friggitrice: Utilizzare il pulsante tempo/temperatura (g) e modificare questi valori utilizzando i pulsanti di configurazione tempo/temperatura (f).

NOTA: È possibile regolare la temperatura ogni 5°C. È possibile regolare il tempo ogni 1 minuto.

- 6.- Questa friggitrice ha 11 funzioni preimpostate. Selezionare una di queste funzioni dopo aver selezionato la modalità di cottura.

PROGRAMMA	ALIMENTI	TEMPERATURA	TEMPO
	Patatine fritte	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Negozi di torte	190°C	22 min
	Verdura	180°C	15 min
	Disidratatore	50°C	20 ore
	Cosce di pollo	190°C	30 min
	Ali di pollo	180°C	20 min
	Lasagna	190°C	20 min
	Costolette	180°C	25 min
	Pesce	180°C	15 min
	Crostacei	180°C	10 min

NOTA: Si ricorda che la temperatura e i tempi sono indicativi. Questo articolo include un ricettario che include ricette adatte ai programmi già citati.

- 7.- È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura di queste funzioni. Utilizzare il pulsante tempo/temperatura e il pulsante di configurazione tempo/temperatura.

- 8.- Quando la friggitrice è programmata, premere il pulsante START/STOP (h) per iniziare la cottura o attendere 5 secondi e la friggitrice inizierà la cottura automaticamente dopo un segnale acustico.
- 9.- Per ottenere una cottura omogenea degli alimenti, si consiglia di rimuovere gli alimenti dal contenitore. Premere il pulsante di apertura del contenitore ed estrarla, rimuovere gli alimenti e reinserirla correttamente nel corpo della friggitrice.
- NOTA:** Quando si toglie il contenitore, il tempo di cottura si interrompe. Il tempo partirà nuovamente quando verrà inserito il contenitore.
- 10.- Al termine del tempo di cottura, la friggitrice emette 5 segnali acustici.
Il riscaldamento si interromperà, ma le ventole continueranno a funzionare fino a quando la temperatura interna scende.
- 11.- Utilizzare la funzione "Mantenere caldo" (i) se il cibo non deve essere consumato immediatamente e deve restare caldo.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

- 1.- Ricorda che i piccoli alimenti o quelli tagliati in pezzi hanno bisogno di meno tempo di cottura rispetto a quelli più grandi.
- 2.- Per un risultato di cottura migliore per patatine fritte, anelli di cipolla, o nuggets di pollo, smonta il contenitore della friggitrice a metà cottura e rimuovi gli alimenti. In questo modo, eviterai che alcune parti rimangano poco cotte.
- 3.- Non cuocere più di 500g di patatine fritte per ottenere un risultato migliore.
- 4.- Aggiungi un po' di olio sulle patatine crude prima della cottura per ottenere delle patatine più croccanti.
- 5.- Anche gli snack al forno possono essere cotti con la friggitrice.
- 6.- Usa la friggitrice per riscaldare gli alimenti precotti.
Programma la friggitrice a 150°C per 10 minuti per riscaldare gli alimenti.

PULIZIA / MANUTENZIONE

Pulisci la friggitrice dopo ogni suo utilizzo seguendo questi passaggi:

- 1.- Scollega la friggitrice e attendi finché non si raffredda completamente prima di iniziare a pulirla.
2. - Pulisci il corpo della friggitrice con un panno umido e poi asciugala. Ricorda che il corpo della friggitrice non è sommergibile in acqua.
- 3.- Pulire i contenitori e i cesti con acqua e sapone. Si ricorda che il corpo della friggitrice non è sommergibile.
- 4.- Asciuga tutti i componenti e montali di nuovo sulla friggitrice.
- 5.- Riponi la friggitrice in un luogo fresco e ventilato.

TABELLA DEGLI ERRORI E DELLE SOLUZIONI

ERRORE	MOTIVO	SOLUZIONE
E1 y E2	Il sensore di temperatura non funziona correttamente.	Il sensore di temperatura non funziona correttamente. Il sensore di temperatura non è collegato correttamente o deve essere sostituito. Contattare il servizio tecnico.
E3	La temperatura della friggitrice non è aumentata dopo 3 minuti.	Il sensore di temperatura non funziona correttamente. La resistenza non funziona correttamente. Contattare il servizio tecnico.
E4	La temperatura della resistenza è troppo alta.	Il sensore di temperatura non funziona correttamente. Contattare il servizio tecnico.
E5	Piastra di alimentazione difettosa.	Contattare il servizio tecnico.per sostituire la piastra.
E6	Piastra di alimentazione difettosa.	La piastra di alimentazione non è collegata correttamente. La piastra di alimentazione è danneggiata. Contattare il servizio tecnico.
E7	Errore in un fusibile di protezione.	Contattare il servizio tecnico.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.

- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância.
Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Evite o contacto com as partes quentes.
- 11.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual.
Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 12.- Utilize somente peças originais
- 13.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos.
As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 14.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 15.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 16.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.

- 17.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 18.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 19.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69508
VOLTAGEM:	220-240V; 50/60Hz
POTÊNCIA:	2400 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
FAIXA DE TEMPERATURA:	45°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	11
CAPACIDADE DA CESTA:	4,0 L (x2)
TAMANHOS DA CESTA:	14,5x21x12,5 cm
MEDIDAS:	41x33,5x31,5 cm
PESO:	7,5 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da fritadeira Eléctrica. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta fritadeira Eléctrica é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento.

Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a fritadeira Eléctrica a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.

- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.



PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da fritadeira, para evitar danificar a fritadeira e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a fritadeira ou danos pessoais, ponha em funcionamento a fritadeira sempre com carne no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a fritadeira numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.

- 7.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Cozinhar os alimentos sem óleo, através da circulação do ar quente.

INSTALAÇÃO

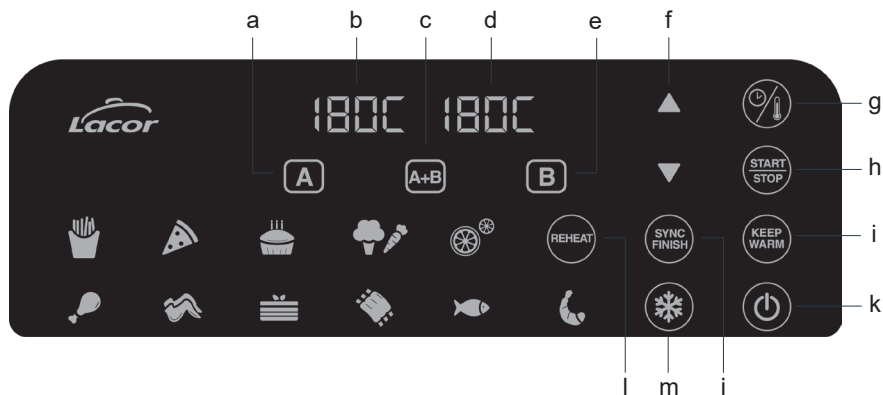
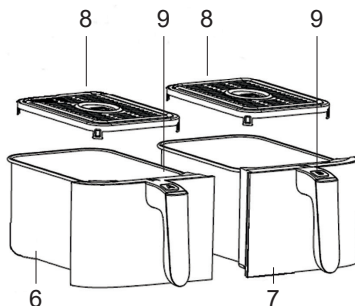
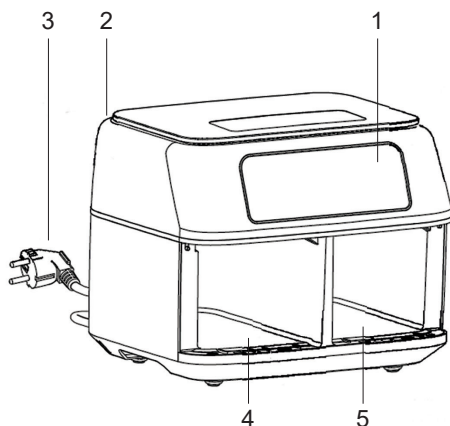
DISIMBALLAGGIO

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe com água e detergente as cuvetes e as grelhas de cocção. Não utilize utensílios metálicos nem produtos abrasivos para limpar a fritadeira. Seque todos os componentes.
- 5.- Limpe o corpo da fritadeira com um trapo húmido.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1.- Painel de controlo
- 2.- Corpo da fritadeira
- 3.- Cabo de alimentação de corrente
- 4.- Compartimento do recipiente de cocção da zona A
- 5.- Compartimento do recipiente de cocção da zona B
- 6.- Recipiente de cocção da zona A
- 7.- Recipiente de cocção da zona B
- 8.- Grelhas
- 9.- Botão de abertura da cuvete

- 1.- Painei de controlo tátil
 - a) Botão de cocção da zona A
 - b) Ecrã da zona A
 - c) Botão de cocção simultânea das zonas A e B
 - d) Ecrã da zona B
 - e) Botão de cocção da zona B
 - f) Botões de configuração tempo/temperatura
 - g) Botão tempo/temperatura
 - h) Botão START/STOP
 - i) Botão da função "Keep warm"
 - j) Botão da função terminar cocção simultânea
 - k) Botão ON/OFF
 - l) Botões de menus de cocção pré-determinados
 - m) Botão de descongelar



FUNCIONAMENTO

Preparação da fritadeira

- 1.- Prima o botão de abertura do recipiente (9) para desmontar o recipiente da fritadeira (Figura 1).
- 2.- Instale a grelha (8) dentro do recipiente (6 e/ou 7) em que vai cozinhar. Recomendamos cozinhar os alimentos colocando-os sempre em cima da grelha.
- 3.- Coloque os alimentos a cozinhar em cima da grelha. Assegure-se de que a quantidade de alimentos não supera o limite MAX marcado no recipiente.
- 4.- Coloque o recipiente dentro do compartimento correspondente (4 ou 5). Assegure-se de que o recipiente se encontra corretamente colocado (Figuras 2 e 3).

ATENÇÃO: Tenha em conta que se o recipiente não estiver corretamente montado, a fritadeira não se porá em funcionamento.

- 5.- Configure a fritadeira para iniciar a cocção.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

Configuração da fritadeira

- 1.- Conecte a fritadeira a uma tomada de corrente compatível. Ouvirá um sinal acústico, e todos os botões do painel de controlo tátil (1) se iluminarão durante 1 seg. e o botão ON/OFF (k) permanecerá iluminado.
- 2.- Prima o botão ON/OFF para ligar a fritadeira. Os botões do painel de controlo iluminar-se-ão.
- 3.- O ecrã de cada zona da fritadeira (b e d) mostrará os valores predeterminados (180 °C e 30 minutos).
- 4.- Selecione o modo de cocção entre as seguintes opções:

- a) Cocção zona A: Prima o botão de cocção da zona A (a) antes de selecionar o programa de cocção.
- b) Programe a cocção de ambas zonas A e B com o mesmo programa: Prima os botões de cocção das zonas A e B em simultâneo (c) antes de selecionar o programa de cocção.

NOTA: Este será o modo de cocção predeterminado ao ligar a fritadeira.

- c) Para programar a cocção de ambas as zonas A e B com programas diferentes: Prima o botão de cocção da zona A e selecione o programa para esta zona. A seguir, prima o botão de cocção da zona B (e) e selecione o programa para esta zona.

- d) Programe a cocção de ambas as zonas A e B com programas distintos, terminando a cocção ambos os compartimentos simultaneamente: Siga as indicações do ponto anterior e prima o botão de Função terminar a cocção simultânea (j).

NOTA: Para utilizar esta função, o programa de maior duração deverá ser o da zona A.

NOTA: Tenha em conta que a configuração de tempo e temperatura de cada uma das zonas se indicará em cada um dos ecrãs de maneira alternada.

- 5.- Programe a fritadeira de maneira manual: Utilize o botão tempo/temperatura (g) e modifique estes valores com os botões de configuração tempo/temperatura (f).

NOTA: É possível ajustar a temperatura em intervalos de 5 °C, e o tempo em intervalos de 1 minuto.

- 6.- Esta fritadeira dispõe de 11 funções pré-programadas. Selecione uma das funções depois de seleccionar o modo de cocção.

PROGRAMA	ALIMENTOS	TEMPERATURA	TEMPO
	Batatas fritas	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Loja de bolos	190°C	22 min
	Vegetai	180°C	15 min
	Desidratado	50°C	20 horas
	Coxas de galinha	190°C	30 min
	Asas de galinha	180°C	20 min
	Lasanha	190°C	20 min
	Costelas	180°C	25 min
	Peixe	180°C	15 min
	Marisco	180°C	10 min

NOTA: Tenha em conta que a temperatura e os tempos de cocção são apenas orientativos. Esta fritadeira inclui um livro de receitas onde encontrará recetas compatíveis com os programas mencionados.

- 7.- É possível modificar a temperatura e o tempo de cocção destas funções. Utilize o botão tempo/temperatura e o botão configuração de tempo/temperatura.

- 8.- Quando a fritadeira estiver programada, prima o botão START/STOP (h) para iniciar a cocção ou aguarde 5 segundos para que a fritadeira inicie a cocção automaticamente depois de emitir um sinal acústico.
- 9.- Para uma cocção homogênea dos alimentos, recomenda-se remover os alimentos no interior do recipiente. Prima o botão de abertura e extraia o recipiente, remova os alimentos e volte a introduzir o recipiente corretamente no corpo da fritadeira.
- NOTA:** Ao extrair o compartimento, o tempo de cocção interromper-se-á, retomando novamente a contagem ao introduzir o recipiente na fritadeira.
- 10.- Uma vez terminado o tempo de cocção, a fritadeira emitirá 5 avisos acústicos. O aquecimento deter-se-á, mas os ventiladores continuarão a funcionar até que a temperatura no interior da fritadeira diminua.
- 11.- Utilize a função para manter os alimentos quentes ("Keep warm") (i) se não os for consumir imediatamente e quiser que se mantenham quentes.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- 1.- Tenha em conta que os alimentos pequenos ou cortados em pedaços requerem menos tempo de cocção do que os alimentos mais grandes.
- 2.- Para um melhor resultado ao cozinhar batatas fritas, aros de cebola ou nuggets de frango, desmonte a cuvete da fritadeira a meio da cocção e remexa os alimentos. Assim evitará que alguma parte dos mesmos fique menos cozinhada.
- 3.- Não cozinhe mais de 500 g de batatas fritas de cada vez, para melhores resultados.
- 4.- Acrescente um pouco de óleo às batatas cruas antes da cocção, para conseguir umas batatas mais estaladiças.
- 5.- Snacks que se podem cozinhar no forno também podem ser cozinhados nesta fritadeira.
- 6.- Utilize a fritadeira para reaquecer alimentos previamente cozinhados. Programe a fritadeira para 150° C durante 10 minutos para reaquecer alimentos.

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

Limpe a fritadeira depois de cada utilização, seguindo as indicações abaixo:

- 1.- Desconecte a fritadeira e aguarde que esta arrefeça completamente antes de iniciar a sua limpeza.
- 2.- Limpe o corpo da fritadeira com um pano húmido e seque bem. Tenha em conta que o corpo da fritadeira não é submergível.
- 3.- Limpe os recipientes e os cestos com água e detergente. Atenção: nunca mergulhe o corpo da fritadeira em água.
- 4.- Seque todas as peças e monte-as novamente na fritadeira.
- 5.- Guarde fritadeira num lugar fresco e bem ventilado.

TABELA DE ERROS E SOLUÇÕES

ERRO	RAZÃO	SOLUÇÃO
E1 y E2	O sensor de temperatura não funciona corretamente.	O sensor de temperatura não funciona corretamente. A sonda de temperatura não está corretamente conectada ou deve ser substituída. Contacte o serviço técnico.
E3	A temperatura da fritadeira não aumentou depois de 3 minutos em funcionamento.	O sensor de temperatura não funciona corretamente. A resistência não funciona corretamente. Contacte o serviço técnico.
E4	A temperatura da resistência é demasiado elevada.	A sonda de temperatura não funciona corretamente. Contacte o serviço técnico.
E5	Anomalia na placa de potência.	Contacte o serviço técnico para substituir a placa.
E6	Anomalia na placa de controlo.	A placa de controlo não está corretamente conectada. A placa de controlo está danificada. Contacte o serviço técnico.
E7	Erro em algum fusível de proteção.	Contacte com o serviço técnico.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.

- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd contact met de hete delen.
- 11.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 12.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 13.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 14.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 15.- Houd het apparaat en zijn voedingssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 16.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand

- 17.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 18.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 19.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69508
SPANNING:	220-240V; 50/60Hz
VERMOGEN:	2400 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATUURBEREIK:	45°C ~ 200°C
PROGRAMMA'S:	11
CAPACITEIT MAND:	4,0 L (x2)
MAND AFMETING:	14,5x21x12,5 cm
AFMETINGEN:	41x33,5x31,5 cm
GEWICHT:	7,5 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Elektrische Frituurpan. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Elektrische Frituurpan is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Frituurpan aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.

- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat op een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen



VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de broodrooster; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.

- 5.- Plaats de broodrooster niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.
- 6.- Plaats de broodrooster de voor- en achterkant niet in een ongeventileerde zone.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

HOOFDFUNCTIE

Bakken van eten zonder olie, door middel van heteluchtcirculatie.

INSTALLATIE UITPAKKEN

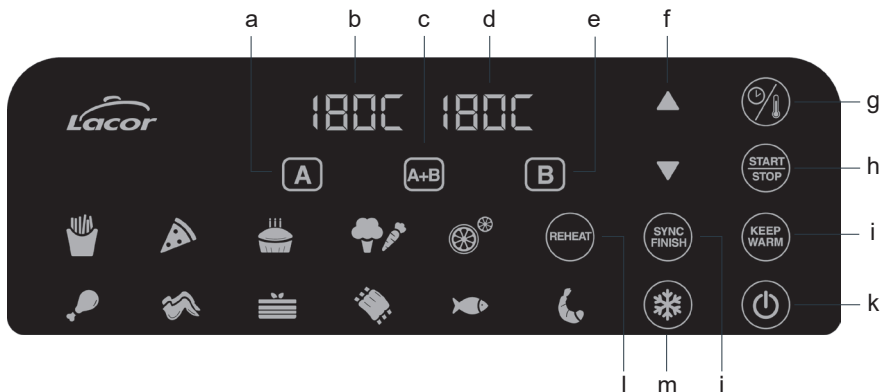
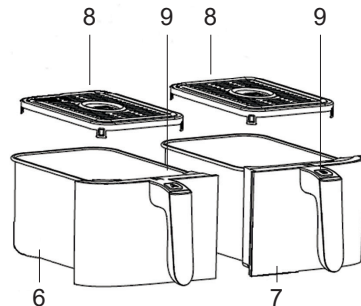
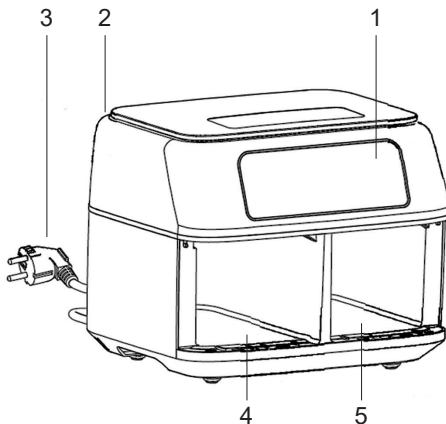
INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Reinig de bakken en roosters met een afwassopje. Gebruik nooit metalen gerei of schuurmiddelen om deze onderdelen te reinigen. Droog alle onderdelen af.
- 5.- Reinig de behuizing van de airfryer met een vochtige doek.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- 1.- Bedieningspaneel
- 2.- Airfryer behuizing
- 3.- Voedingskabel
- 4.- Ruimte voor bak bakzone A
- 5.- Ruimte voor bak bakzone B
- 6.- Bak voor bakzone A
- 7.- Bak voor bakzone B
- 8.- Rooster
- 9.- Knop om bak los te maken

- 1.- Aanraakscherm bediening
 - a) Bakknop zone A
 - b) Display zone A
 - c) Bakknop zones A e B tegelijk
 - d) Display zone B
 - e) Bakknop zone B
 - f) Instelknoppen voor tijd/temperatuur
 - f) Knop voor tijd/temperatuur
 - i) Knop START/STOP
 - i) Knop Keep warm-functie
 - j) Knop voor stoppen van de functie gelijktijdig bakken
 - j) Knop ON/OFF
 - l) Knoppen voorgedetermineerde bereidingsmenu's
 - b) Ontdooien knop



WERKING

Voorbereiden van de airfryer

- 1.- Druk op de knop voor het losmaken van de bak (9) om de bak uit de airfryer te halen. (FOTO 1).
- 2.- Plaats het rooster (8) in de bak (6 en/of 7) waarin je eten wilt gaan bereiden. Het is aanbevolen om eten altijd op het rooster te bereiden.
- 3.- Plaats het eten dat je wilt bakken op het rooster. Let erop dat de hoeveelheid eten de MAX-limiet die op de bak is aangegeven niet overschrijdt.
- 4.- Plaats de bak in de bijbehorende ruimte (4 of 5). Controleer of de bak correct op zijn plek blijft vastzitten (FOTO 2 en 3).

WAARSCHUWING: Houd er rekening mee dat indien de bak niet correct is geplaatst, de airfryer niet zal werken

- 5.- Stel de airfryer in om te beginnen met de bereiding.



FOTO 1



FOTO 2

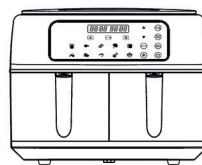


FOTO 3

De instellingen van de Airfryer

- 1.- Sluit de airfryer aan op een geschikt stopcontact. Er klinkt nu een waarschuwingstoon, alle knoppen op het aanraakscherm (1) gaan gedurende 1 sec. branden en de ON/OFF-knop (k) blijft verlicht.
- 2.- Druk op de ON/OFF-knop om de airfryer aan te zetten. De knoppen op het bedieningspaneel gaan nu branden.
- 3.- Het display van elk van de airfryerzones (b en d) toont de standaardwaarden: 180°C en 30 minuten..
- 4.- Kies de bereidingswijze volgens een van deze mogelijkheden:
 - a) Bakken in zone A: Druk op de bakknop voor zone A (a) waarna je het bereidingsprogramma instelt.
 - b) Programmeer de bereiding voor beide zones A en B met hetzelfde programma: Druk de bakknoppen voor zones A en B tegelijk in (c) waarna je bereidingsprogramma kiest.

OPMERKING: Dit gebeurt volgens de standaard bakinstelling wanneer de airfryer in werking wordt gezet.

- c) Stel de bereidingswijze in voor beide zones, A en B, volgens verschillende programma's: druk op de kookknop voor zone A en kies het programma voor deze zone. Druk vervolgens op de bakknop van zone B (e) en selecteer het programma voor deze zone.

- d) Programe el cocinado de ambas zonas A y B con programas distintos, terminando el cocinado de ambas cubetas simultáneamente: Siga las indicaciones del punto anterior y pulse el botón función terminar cocinado simultaneo (j).

LET OP: Om deze functie te gebruiken, moet het langst durende programma dat van zone A zijn.

LET OP: Houd er rekening mee dat de instelling voor tijd en temperatuur voor elk van de zones beurtelings op elk van de displays worden weergegeven.

- 5.- Programmeer de airfryer handmatig: Gebruik de knop voor tijd/temperatuur (g) en pas de waarden ervan aan met behulp van de instelknoppen voor tijd/temperatuur (f).

LET OP: Je kunt de temperatuur wijzigen in stappen van 5°C Je kunt de tijd wijzigen in stappen van 1 minuut.

- 6.- Deze airfryer beschikt over 11 vooraf ingestelde functies. Kies één van deze functies nadat je de bereidingswijze hebt geselecteerd.

PROGRAMMA	VOEDINGSMIDDELEN	TEMPERATUUR	HET WEER
	Chips	200°C	20 min
	Panini	190°C	6 min
	Taartenwinkel	190°C	22 min
	Groenten	180°C	15 min
	Dehydrator	50°C	20 uur
	Kippendijen	190°C	30 min
	Kippenvleugels	180°C	20 min
	Lasagne	190°C	20 min
	Rib	180°C	25 min
	Vis	180°C	15 min
	Schelpdieren	180°C	10 min

LET OP: Houd er rekening mee dat temperatuur en tijden bij benadering zijn. Dit artikel bevat een receptenboekje waarin je recepten kunt raadplegen die compatibel zijn met bovenstaande programma's.

- 7.- Je kunt de temperatuur en de kooktijd van deze functies wijzigen. Gebruik de knop voor tijd/temperatuur en de instelknop voor tijd/temperatuur hiervoor.

- 8.- Wanneer de airfryer geprogrammeerd is, druk je op de START/STOP-knop (h) om te beginnen met het bereiden of je wacht 5 seconden en de friteuse begint automatisch met bakken na een geluidssignaal te hebben gegeven.
- 9.- Om gelijkmatige gegaard eten te verkrijgen, wordt aangeraden om het eten om te keren of roeren. Druk op de knop om de bak te los te maken en haal hem eruit, roer het eten om en plaats de bak weer correct terug in de behuizing van de airfryer.
LET OP: Als je de bak eruit haalt, stopt de tijd voor de bereiding. De tijd begint weer te lopen nadat je de bak weer hebt teruggeplaatst.
- 10.- UZodra de bereidingstemperatuur is bereikt, geeft de airfryer 5x een geluidssignaal. De verwarming stopt, maar de ventilatoren blijven draaien totdat de binnentemperatuur daalt.
- 11.- Gebruik de functie "Warm houden" (i) als je niet van plan bent het eten meteen op te dienen en je wilt dat het warm blijft.

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK

- 1.- Houdt in gedachten dat kleine stukjes of fijngehakt voedingsmiddelen minder tijd nodig hebben om gaar te worden dan grotere stukken.
- 2.- Voor de beste resultaten bij het bereiden van frites, uienringen of kipnuggets, haal je de schaal halverwege het bakken er even uit en draai je de inhoud even om. Zo voorkom je dat sommige delen niet gaar genoeg worden.
- 3.- Bak niet meer dan 500 gram frites voor het beste resultaat.
- 4.- Je kunt een beetje olie toevoegen aan de rauwe aardappelen om extra knapperigere aardappelen te bakken.
- 5.- Snacks die in de oven kunnen worden gebakken, kunnen ook in deze friteuse worden bereid.
- 6.- Gebruik deze friteuse om eerder bereid eten opnieuw op te warmen.
Steil de airfryer in op 150°C en de tijd op 10 minuten om het eten op te warmen.

REINIGING / ONDERHOUD

Reinig de airfryer na elk gebruik en volg daarbij de onderstaande aanwijzingen:

- 1.- Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de airfryer helemaal is afgekoeld voordat je begint met schoonmaken.
- 2.- Reinig de airfryer-behuizing met een vochtige doek en droog hem daarna af. Houd er rekening mee dat de behuizing van de friteuse niet mag worden ondergedompeld.
- 3.- Reinig de bakken en manden met een afwassopje. Houd er rekening mee dat de behuizing van de airfryer niet mag worden ondergedompeld in water.
- 4.- Droog alle onderdelen af voordat u ze weer terugplaatst in de airfryer.
- 5.- Berg de airfryer op een droge, vochtvrije plaats op.

TABEL MET FOUTEN EN OPLOSSINGEN

VERGISSING	REDEN	OPLOSSING
E1 y E2	De temperatuursensor werkt niet juist.	De temperatuursensor werkt niet juist. De temperatuursensor is niet goed aangesloten of moet worden vervangen. Neem contact op met de technische dienst.
E3	De temperatuur van de airfryer is na 3 minuten niet hoger geworden.	De temperatuursensor werkt niet correct. Het verwarmingselement werkt niet goed. Neem contact op met de technische dienst.
E4	De temperatuur van het verwarmingselement is te hoog.	De temperatuursensor werkt niet correct. Neem contact op met de technische dienst..
E5	Defecte verwarmingsplaat.	Neem contact op met de technische dienst om de plaat te vervangen..
E6	Defecte besturingsprintplaat.	De besturingsprintplaat is niet goed aangesloten. De besturingsprintplaat is beschadigd Neem contact op met de technische dienst.
E7	Fout in een beveiligingszekering.	Neem contact op met de technische dienst.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 36 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 36 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 36 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des Kunden oder nicht autorisierten Personals erlischt die Garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 36 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 36 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento, disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 36 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 36 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrieksfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.







LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

