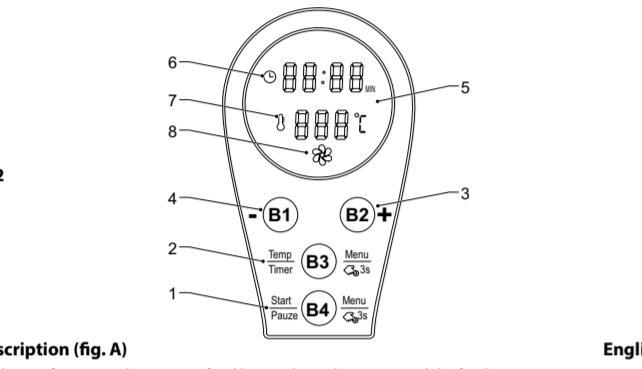
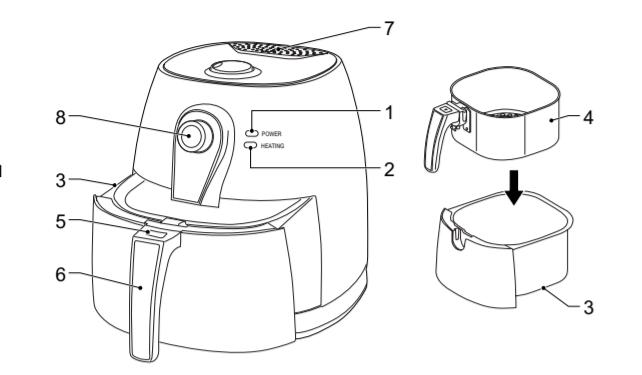


nedis

KAAF111EBK
Hot-air fryer



English

Description (fig. A)

The hot-air fryer is used to prepare food by circulating hot air around the food.

Device (fig. A1)

1. Power indicator (red)	• The indicator comes on when the device is switched on.
2. Heating indicator (blue)	• The indicator comes on when the device is heating.
3. Removable pan	• The indicator goes off when the device has reached the set temperature.
4. Frying basket	
5. Release button	• Press the button to remove the frying basket from the removable pan.
6. Handle (frying basket)	
7. Ventilation openings	

Control panel (fig. A2)

1. On/off button Start/pause button	• Press and hold the button for 3 seconds to switch on the device. • If the device is switched on, press the button to pause the frying process. Press the button again to resume the frying process. • After 3 minutes, the device returns to the default setting. • Press and hold the button for 3 seconds again to switch off the device.
2. Selection button	• Press the button to select the programme. • Press and hold the button to select a preset programme: 01 - Frozen chips (350 g) - 200 °C - 16 min. 02 - Huisgemaakte frites (350 g) - 200 °C - 25 min. 03 - Steaks (350 g) - 180 °C - 15 min. 04 - Drumssticks (350 g) - 200 °C - 20 min. 05 - Fish (300 g) - 200 °C - 12 min. 06 - Cupcakes (4x) - 180 °C - 12 min.
3. Increase button	• Press the button to set the time or the temperature.
4. Decrease button	• Press the button to set the time or the temperature.
5. Display	• The indicator shows the time (1-60 minutes).
6. Time indicator	• The indicator shows temperature (60-200 °C).
7. Temperature indicator	• The indicator shows temperature (60-200 °C).
8. Fan indicator	• The indicator comes on when the fan is operating.

Safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.
- Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is not suitable for use outdoors.
- The device is not suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not expose the device to water or moisture.
- Make sure that the device does not come into contact with flammable material.
- Keep the device away from heat sources. Do not place the device on hot surfaces or near open flames.
- Do not cover the device.
- Make sure that there is sufficient space around the device to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Place the device on a stable, flat surface.
- Place the device on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the device on a hot.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the device is operating.
- Be careful when touching the device. Use oven gloves if you need to touch the device during or shortly after use.
- Make sure that your hands are dry before touching the device.
- Do not fill the removable pan with oil or frying fat. The device uses hot air to prepare food.
- Beware of steam and splashes when putting food into the hot removable pan.
- Do not pour cold water into the hot removable pan. The water will splash and damage the removable pan.
- The removable pan becomes very hot during use. Do not touch the hot removable pan.
- Do not leave the device unattended at any time during or directly after use.
- Do not move the device while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.

Electrical safety

- CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN**
- To reduce risk of electric shock, this product should only be opened by an authorized technician when service is required.
 - Disconnect the product from the mains and other equipment if a problem should occur.
 - Do not use the device if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
 - Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the device.
 - Connect the device to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter.
 - Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
 - Only use the appropriate connector to operate the device.
 - The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not move the device by pulling the mains cable. Make sure that the mains cable cannot become entangled. Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
 - Do not immerse the device, the mains cable or the mains plug in water or other liquids.

Initial use

- Clean the device. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the frying basket into the removable pan.
- Note: The device is equipped with a safety lock. If the removable pan is not placed in the device correctly, the device will not operate.
- Note: If you switch on the device for the first time, the device may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.
- Use**
- The device can be used for hot-air frying or baking food.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Remove the removable pan from the device using the handle.
- Place the removable pan on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Put the food into the frying basket.
- Note: Small pieces will fry or roast better and more quickly than large pieces.
- Place the frying basket into the removable pan.
- Place the removable pan into the device.
- Switch on the device.
- Set the time and the temperature or set a preset programme.
- Note: If the timer reaches zero, a ring will sound and the device will switch off automatically.
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

Preatheat

- The device has a default setting of 3 minutes and 190 °C for pre-heating.
Note: For baked food, it is recommended to pre-heat the device for 5 minutes.
- Insert the mains plug into the wall socket.
 - Switch on the device.
 - Press and hold the on/off button for 3 seconds. The display comes on. The default setting for pre-heating appears on the display.
 - If necessary, adjust the time and the temperature.
 - Press the on/off button to start pre-heating. The time will count down.
 - A ring will sound to indicate that the device is pre-heated. The display goes off. The device goes to standby mode.

Hints for use

- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried food.
- Do not block the air outlet at the rear of the device to prevent disruption of the airflow.
- Preparing greasy ingredients may cause extra smoke, but this will not cause any harm to the device or impair the taste of the finished food.
- Dampen the appetizer, the netsnoer of the netstekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

Settings

- Note: The settings in the table are indications only. Ingredients may differ in origin, size, shape and brand. We cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Food type	Weight (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Remarks
Frozen chips	200-400	16-23	200	Shake halfway through the preparation time.
Homemade chips	200-400	22-23	180-200	Add 1/2 spoon of oil. Shake halfway through the preparation time.
Breadcrumbs cheese snacks	200-300	12-18	190	
Chicken nuggets	100-500	15-18	200	
Chicken fillets	100-500	22-28	200	If necessary, turn the food.
Drumssticks	100-500	22-25	180	If necessary, turn the food.
Steaks	100-500	12-20	180	If necessary, turn the food.
Drumssticks	100-500	12-20	180	If necessary, turn the food.
Chicken nuggets	100-500	15-23	180	If necessary, turn the food.
Hamburgers	100-500	11-18	180	Add 1/2 spoon of oil.
Frozen fish fingers	100-400	10-16	200	Add 1/2 spoon of oil.
Cupcakes	5 pieces	19-22	200	

Overheating protection

- The device has an overheating protection which switches off the device automatically in case of overheating.

- If the overheating protection is activated and the device switches off automatically, press and hold the on/off button for 3 seconds.
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

Cleaning and maintenance

- Warning!**
- Before cleaning or maintenance, switch off the device, remove the mains plug from the wall socket, and wait until the device has cooled down.
 - Do not use cleaning solvents or abrasives.
 - Do not use sharp objects.
 - Do not immerse the device in water or other liquids.
 - Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.

Cleaning the device after each use:

- Remove the removable pan from the device using the handle.
- Remove the frying basket from the removable pan.
- Clean the removable pan and the frying basket in the dishwasher or in soapy water. Thoroughly dry the accessories with a clean, dry cloth.
- Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the device with a clean, dry cloth.

Beschrijving (fig. A)

Nederlands

- De hete luifel frietkast wordt gebruikt voor het bereiden van voedsel door middel van circulatie van hete lucht rondom het voedsel.

Aparaat (fig. A1)

1. On/off button Start/pause button	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld.
2. Opwarmindicator (blauw)	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt opgewarmd.
3. Uitneembare pan	• De indicator gaat uit als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
4. Frituurmand	
5. Ontgrendelingsknop	• Druk op de knop om de frituurmand uit de uitneembare pan te verwijderen.
6. Handgreep (frituurmand)	
7. Ventilatieopeningen	

Bedieningspaneel (fig. A2)

Nederlands

- De hete luifel frietkast wordt gebruikt voor het bereiden van voedsel door middel van circulatie van hete lucht rondom het voedsel.

Aparaat (fig. A1)

1. Voedingsschakelaar (rood)	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld.
2. Opwarmindicator (blauw)	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt opgewarmd.
3. Uitneembare pan	• De indicator gaat uit als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
4. Frituurmand	
5. Ontgrendelingsknop	• Druk op de knop om de frituurmand uit de uitneembare pan te verwijderen.
6. Handgreep (frituurmand)	
7. Ventilatieopeningen	

Bedieningspaneel (fig. A2)

Nederlands

- Het hete luifel frietkast wordt gebruikt voor het bereiden van voedsel door middel van circulatie van hete lucht rondom het voedsel.

Aparaat (fig. A1)

1. Voedingsschakelaar (rood)	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld.
2. Opwarmindicator (blauw)	• De indicator gaat branden als het apparaat wordt opgewarmd.
3. Uitneembare pan	• De indicator gaat uit als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
4. Frituurmand	
5. Ontgrendelingsknop	• Druk op de knop om de frituurmand uit de uitneembare pan te verwijderen.
6. Handgreep (frituurmand)	
7. Ventilatieopeningen	

Veiligheid

- Veiligheid**
- Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
 - De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevogelde schade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.
 - Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bedoelde gebruiksmethoden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.
 - Gebruik het apparaat niet als een onderek beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
 - Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat niet buitenhuis.
 - Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
 - Stel het apparaat niet bloot aan water of vocht.
 - Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
 - Houd het apparaat niet uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of ander warmtebronnen.
 - Gebruik de volledige ruimte rondom het apparaat voor het ontsnappen van warmte en voor voldoende ventilatie.
 - Plaats het apparaat op een stabiele, vaste ondergrond.
 - Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
 - Plaats het apparaat niet op een kookplaat.

Beschrijving (fig. A)

Deutsch

Pannello di controllo (fig. A2)

Tipo di alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Osservazioni
1. Pulsante accensione/spegnimento				• Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accendere il dispositivo. • Se il dispositivo è acceso, premere il pulsante per mettere in pausa il processo di frittura. Premere nuovamente il pulsante per riprendere il processo di frittura.
2. Pulsante avvio/pausa				• Tenere premuto il pulsante di nuovo per 3 secondi per spegnere il dispositivo.
3. Protezione da surriscaldamento				• Premerne il pulsante per impostare la temperatura. • Premere nuovamente il pulsante per impostare il tempo.
4. Pulsante di selezione				• Tenere premuto il pulsante per selezionare un programma preimpostato: - 01- Patatine surgelate (350 g) - 200 °C - 16 min. - 02- Patatine surgelate (350 g) - 200 °C - 25 min. - 03- Fette di carne (350 g) - 180 °C - 15 min. - 04- Cosce di pollo (350 g) - 200 °C - 20 min. - 05- Pesce (300 g) - 200 °C - 12 min. - 06- Cupcake (4x) - 180 °C - 12 min.
5. Pulsante di aumento				Nota: • Se non viene premuto il pulsante di avvio entro 1 minuto dopo la selezione del programma, il dispositivo entra in modalità di standby.
6. Pulsante di diminuzione				• Dopo la selezione del programma, è sempre possibile regolare tempo e temperatura.
7. Display				• Premere questi pulsanti per impostare il tempo o la temperatura.
8. Indicatore dell'ora				• L'indicatore mostra il tempo (1-60 minuti).
9. Indicatore della temperatura				• L'indicatore mostra la temperatura (60-200 °C).
10. Indicatore della ventola				• L'indicatore si accende quando la ventola è in funzione.

- N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Assurez-vous d'avoir les mains séches avant de toucher l'appareil.
- Ne touchez pas la cuve amovible d'huile ou de graisse à frire. L'appareil utilise de l'air chaud pour préparer les aliments.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en placant les aliments dans la cuve amovible chaude.
- Ne versez pas d'eau froide dans la cuve amovible chaude. L'eau peut être projetée et endommager la cuve amovible.
- La cuve amovible peut devenir très chaude pendant l'usage. Ne touchez pas la cuve amovible chaude.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance à quelque moment que ce soit durant ou juste après l'usage.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Sécurité électrique


- Pour réduire le risque de choc électrique, ce produit doit être ouvert uniquement par un technicien qualifié ou une réparation s'impose.
- Débranchez l'appareil et les autres équipements du secteur si y a un problème.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Avant de débrancher l'appareil, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, utilisez une rallonge mise à la terre d'un diamètre adapté.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Utilisez le connecteur approprié pour faire fonctionner l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Ne déplacez pas l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne s'enchevêtre pas. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire rebrousser quelqu'un accidentellement.
- Minimisez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.

Utilisation initiale

- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez le panier à frire dans la cuve amovible.
- Remarque : L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité. Si la cuve amovible n'est pas placée correctement dans l'appareil, l'appareil ne fonctionne pas.

Remarque : Pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période breve. C'est normal.

Usage

- L'appareil peut servir à la cuisson des aliments ou à leur friture avec de l'air chaud.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
 - Retirez la cuve amovible de l'appareil en l'enlevant de la poignée.
 - Placez la cuve amovible sur une surface plane, stable et thermorésistante.
 - Placez le panier à frire dans la cuve amovible.
 - Remarque : Des petits morceaux sont plus faciles et rapides à rôtir ou frire que de gros morceaux.
 - Places le panier à frire dans la cuve amovible.
 - Placez la cuve amovible dans l'appareil.
 - Allumez l'appareil.
 - Réglez la durée et la température ou sélectionnez un programme prédefinié.
 - Remarque : Si l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.
 - Si la minuterie atteint zéro, une sonnerie retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.
 - Débranchez la fiche secteur de la prise murale.
 - Laisssez l'appareil refroidir complètement.

Préchauffage

L'appareil comporte un réglage par défaut de 3 minutes et 190 °C pour le préchauffage.

Remarque : Pour la cuisson des aliments, nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant 5 minutes.

- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Allumez l'appareil.
- Appuyez et maintenez le bouton de marche/arrêt pendant 3 secondes. L'affichage s'allume. Le réglage par défaut du préchauffage s'affiche.
- Au besoin, ajustez la durée et la température.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer le préchauffage. Un compte à rebours commence.
- Une sonnerie retentit pour indiquer que l'appareil a préchauffé. L'écran s'éteint. L'appareil passe en mode veille.

Conseils d'utilisation

- Remuez les ingrédients à mi-temps de la préparation pour optimiser le résultat final tout en évitant une friture irrégulière des aliments.
- Ne bloquez pas la sortie d'aération de l'appareil pour éviter toute perturbation du flux d'air.
- La préparation des ingrédients grassteus peut générer davantage de fumée mais sans que cela s'avère néfaste pour l'appareil et sans affecter le goût des aliments cuits.

Réglages

Remarque : Les réglages de la table sont uniquement indicatifs. Les ingrédients peuvent différer de par leur origine, taille, forme et marque. Nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Type d'aliment	Poids (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Remarques
Frites surgelées	200-400	16-23	200	Secouez à mi-temps de préparation.
Friter maison	200-400	22-23	180-200	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile. Secouez à mi-temps de préparation.
En-cas panés au fromage	200-300	12-18	190	
Nuggets de poulet	100-500	15-18	200	
Fillets de poulet	100-500	22-28	200	Si nécessaire, retournez les aliments.
Bâtonnets	100-500	22-25	180	Si nécessaire, retournez les aliments.
Steaks	100-500	12-20	180	Si nécessaire, retournez les aliments.
Pièces de poulet	100-500	15-23	180	Si nécessaire, retournez les aliments.
Hamburgers	100-500	11-18	180	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile.
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	10-16	200	Ajoutez 1/2 cuillère d'huile.
Cupcakes	5 pièces	19-22	200	

Protection contre la surchauffe

L'appareil bénéficie d'une protection contre la surchauffe qui l'arrête automatiquement en cas de surchauffe.

- Si la protection contre la surchauffe est activée et l'appareil s'éteint automatiquement, appuyez et maintenez le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laisssez l'appareil refroidir complètement.

Nettoyage et entretien

- Avvertimento :**
- Avant le nettoyage ou l'entretien, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
 - Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide.
 - Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
 - Ne tentez pas de réparer l'appareil. Si l'appareil fonctionne mal, remplacez-le par un neuf.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation :

- Retirez la cuve amovible de l'appareil en l'enlevant de la poignée.
- Retirez le panier à frire de la cuve amovible.

Suggerimenti :

- Giare gli ingredienti piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può contribuire a evitare una fritura non omogenea.
- Non bloccare l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio per evitare interruzioni del flusso d'aria.
- La preparazione di ingredienti grassi può causare fumo extra, ma ciò non provoca alcun danno all'apparecchio né altera il gusto del piatto preparato.

Impostazioni :

Nota: Le impostazioni riportate in tabella sono esclusivamente indicazioni. Gli ingredienti possono essere diversi per origine, dimensione, forma o marca. Non siamo d'accordo di garantire le migliori impostazioni per gli ingredienti specifici utilizzati.

Tipo di alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Osservazioni
Patatine surgelate	200-400	16-23	200	Agitare a metà del tempo di preparazione.
Patatine preparate in casa	200-400	22-23	180-200	Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio. Agitare a metà del tempo di preparazione.
Snack al formaggio impanati	200-300	12-18	190	
Crochette di pollo	100-500	15-18	200	
Fillets di pollo	100-500	22-28	200	Se necessario, girare gli alimenti.
Cosce di pollo	100-500	22-25	180	Se necessario, girare gli alimenti.
Fette di carne	100-500	12-20	180	Se necessario, girare gli alimenti.
Bocconcini di pollo	100-500	15-23	180	Se necessario, girare gli alimenti.
Hamburger	100-500	11-18	180	Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio.
Cupcake	5 pezzi	19-22	200	

Italiano

La friggitrice ad aria calda viene utilizzata per preparare cibi facendo circolare l'aria calda attorno agli alimenti.

Dispositivo (fig. A1)

1. Indicatore di alimentazione (rosso)	• L'indicatore si accende all'accensione dell'apparecchio.
2. Indicatore di riscaldamento (blu)	• L'indicatore si accende quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata.
3. Contenitore amovibile	• L'indicatore si spegne quando l'apparecchio è in fase di riscaldamento.
4. Cestello per friggere	• Premere il pulsante per rimuovere il cestello per friggere dal contenitore amovibile.
5. Manico (cestello per friggere)	• L'indicatore si accende quando la friteuse è in fase di riscaldamento.
6. Apertura di ventilazione	

Tipo di alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Osservazioni
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	10-16	200	Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio.
Cupcake	5 pezzi	19-22	200	

• Se o temporizador atingir zero, irá escutar um toque e o dispositivo irá desligar-se automaticamente.

• Retira a ficha da tomada de parede.

• Deixe o dispositivo arrefecer completamente.

Pré-aquecimento

O dispositivo tem uma pré-aquecimento de 3 minutos a 190 °C para o pré-aquecimento.

Nota: Para cozinhar alimentos, recomenda-se o pré-aquecimento do dispositivo durante 5 minutos.

Inserir a ficha na tomada de parede.

• Se a proteção contra o surriscaldamento viene ativada e l'apparecchio si spegne automaticamente, tenere premuto il pulsante per riprendere il processo di frittura.

• Disinserre la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio é dotato di una protezione da surriscaldamento che lo spegne automaticamente in caso di surriscaldamento.

• Se la protezione contro il surriscaldamento viene ativada e l'apparecchio si spegne automaticamente, tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento per 3 segundos.

• Disinserre la spina di alimentazione dalla presa

