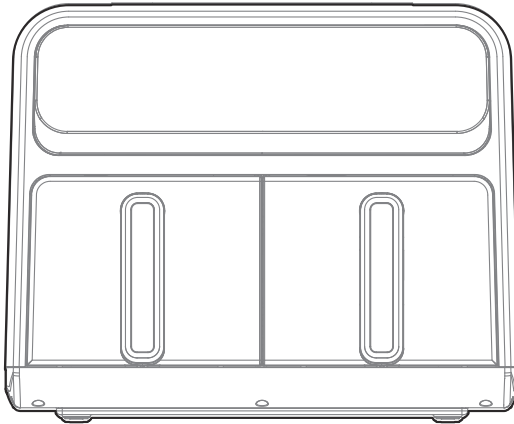




FREIDORA DE AIRE DOBLE

TWO-ZONE AIR FRYER
FRITEUSE SANS HUILE DOUBLE
FRIGIDEIRA DE AR DUPLA



JFRY8DUO

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

ÍNDICE

ES

- 2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 5 ESPECIFICACIONES
- 6 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
- 7 INSTRUCCIONES DE USO
- 18 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 19 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 21 GARANTÍA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes instrucciones de seguridad tienen como objetivo evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento poco seguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la anulación de la garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existe un riesgo para la salud y la vida de las personas debido a un gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.



Atención

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Nota

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Seguir las instrucciones

Este símbolo indica que sólo un técnico de servicio debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.


⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones de seguridad

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o profesionales igualmente cualificados para evitar riesgos.
- No introduzca ninguna parte del aparato en agua u otros líquidos.
- Atención: Evite derrames sobre el conector.
- No use el producto en exteriores.
- Este aparato debe usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:
 - Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales y granjas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - Alojamientos tipo Bed&Breakfast.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Advertencia: El uso indebido puede causar lesiones.

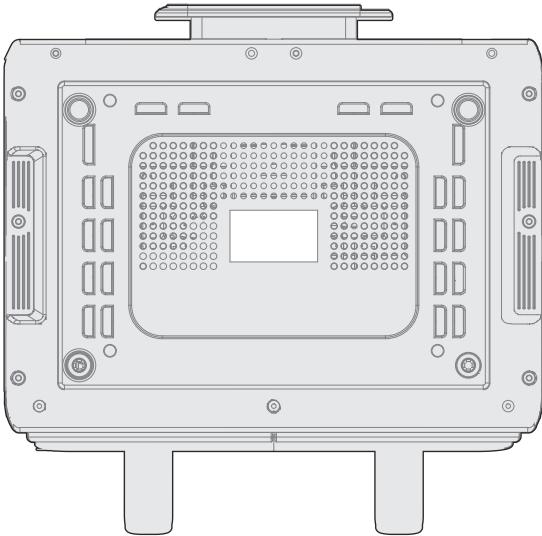
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Para evitar que los ingredientes que se van a freír entren en contacto con las resistencias, colóquelos siempre en la cesta.
- No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la cesta de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Al retirar la cesta del aparato, tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar el recipiente del aparato.
-  La superficie puede calentarse durante el uso.
- La potencia ERP es de 0,671W.

ESPECIFICACIONES

Modelo	JFRY8DUO
Tensión	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia nominal	2400W
Capacidad	8L

Cómo encontrar el modelo y el número de serie

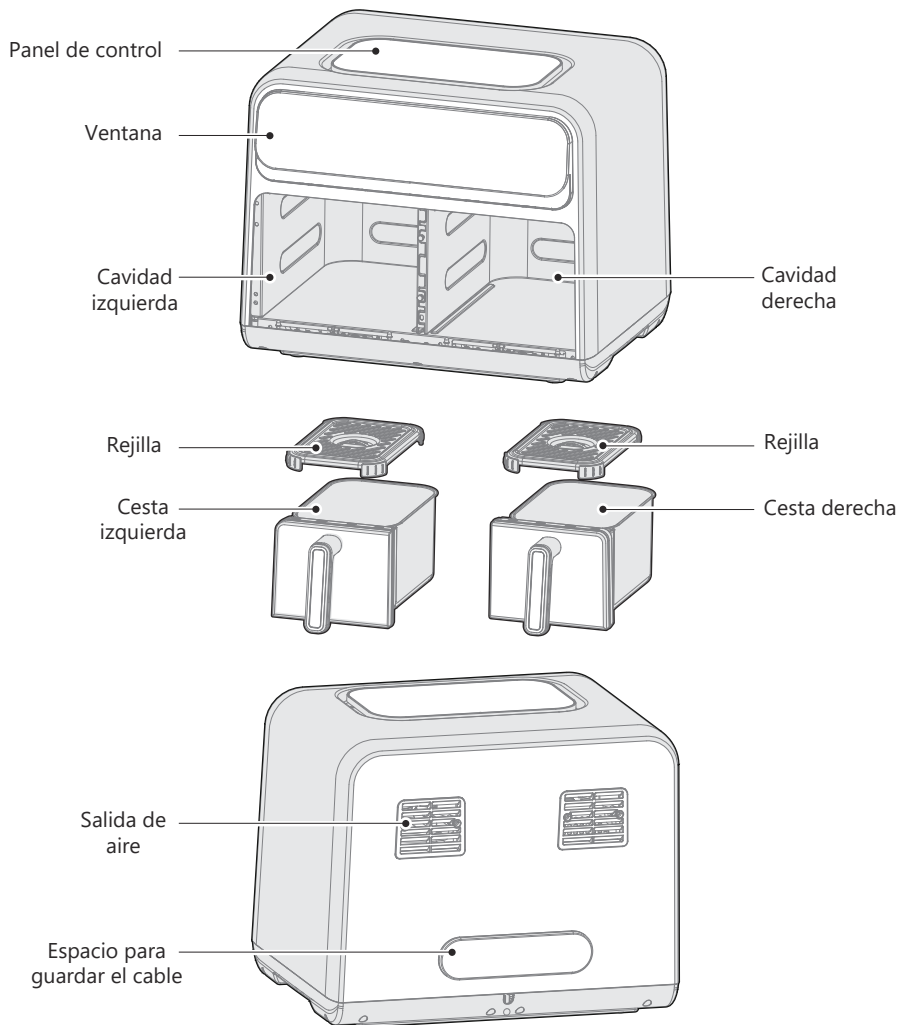
Tanto el nombre del modelo como el número de serie se pueden encontrar en la placa de características que se encuentra en la parte inferior de la freidora de aire.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

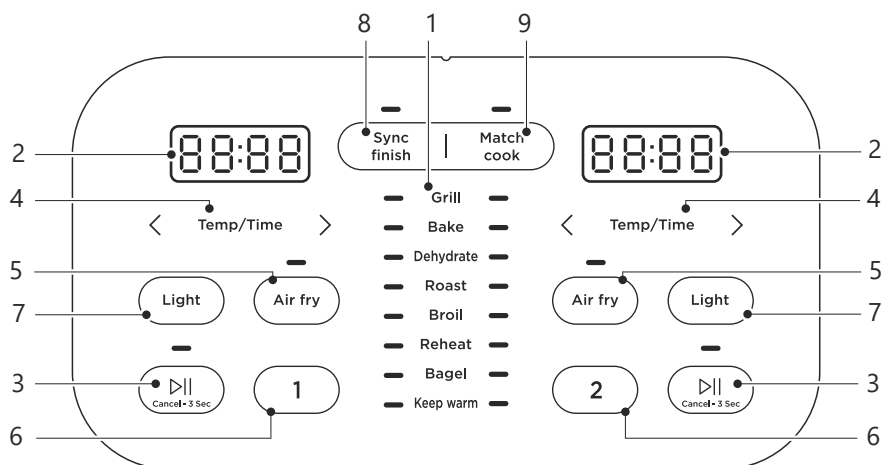
Piezas y accesorios







Antes de utilizar la freidora de aire, asegúrese de que se incluyen todas las piezas y accesorios.




INSTRUCCIONES DE USO

Panel de control



	Nombre	Descripción
1	Funciones	<ul style="list-style-type: none"> Cualquiera de las 9 funciones se puede utilizar en la cesta izquierda o derecha para cocinar una gran variedad de comidas. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse para cada función.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> Aquí se muestran el tiempo de cocción, la temperatura programada, los mensajes recordatorios y los mensajes de error.
3	Selección de cesta	<ul style="list-style-type: none"> Pulse  para iniciar o pausar, mantenga pulsado para cancelar.
4	TEMP/TIME	<ul style="list-style-type: none"> Pulse Temp/Time para seleccionar la hora o la temperatura. A continuación, pulse < > para ajustar el valor.
5	AIR FRY	<ul style="list-style-type: none"> Pulse  para entrar en el menú rápido.
6	Selección de función	<ul style="list-style-type: none"> Pulse  o  para seleccionar la función de la cesta correspondiente. A continuación, pulse  para iniciar el ciclo de cocción.
7	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> Pulse  para encender la luz.

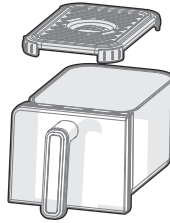
	Nombre	Descripción
8	SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> La función Sync Finish permite que ambas cestas finalicen la cocción al mismo tiempo. Tras programar ambas cestas, pulse Sync finish para iniciar la cocción. La cesta con menos tiempo de cocción mostrará "HoLd" hasta que ambas cestas tengan el mismo tiempo de cocción restante.
9	MATCH COOK	<ul style="list-style-type: none"> Pulse  para la otra cesta y, a continuación, pulse Match cook para copiar el mismo programa.

Mensajes en pantalla

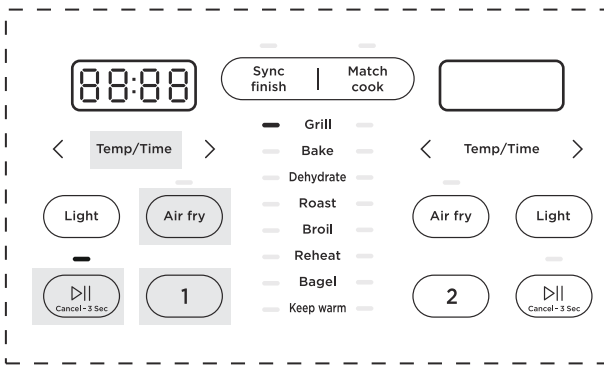
Mensaje	Descripción
00:15	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la programación, la pantalla mostrará el tiempo de cocción ajustado. Durante la cocción, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.
150°F	<ul style="list-style-type: none"> • La pantalla muestra la temperatura configurada.
End	<ul style="list-style-type: none"> • La cocción ha finalizado y se puede retirar la cesta izquierda o derecha.
E1	<ul style="list-style-type: none"> • Protección de circuito abierto del sensor superior de la cesta izquierda, que inicia el modo de fallo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere treinta segundos, a continuación, vuelva a conectar la alimentación para restablecer la unidad o póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación si el fallo persiste.
U1	<ul style="list-style-type: none"> • Protección de circuito abierto del sensor superior de la cesta derecha, que inicia el modo de fallo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere treinta segundos, luego vuelva a conectar la alimentación para restablecer la unidad o póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación si el fallo persiste.
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Protección contra cortocircuito del sensor superior de la cesta izquierda, que inicia el modo de fallo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere treinta segundos, luego vuelva a conectar la alimentación para restablecer la unidad o póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación si el fallo persiste.
U2	<ul style="list-style-type: none"> • Protección contra cortocircuito del sensor superior de la cesta derecha, que inicia el modo de fallo. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere treinta segundos, luego vuelva a conectar la alimentación para restablecer la unidad o póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación si el fallo persiste.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha extraído la cesta izquierda o la cesta derecha. Nota: No se pueden utilizar los botones de esa cesta mientras está abierta.
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras la función Sync Finish esté activada, la cesta con menos tiempo de cocción mostrará "HoLd" hasta que ambas cestas tengan el mismo tiempo de cocción restante.
EU	<ul style="list-style-type: none"> • Error de comunicación: Tanto la pantalla izquierda como la derecha muestran EU. El timbre entra en modo de fallo después de 10 timbres. Una vez restablecida la comunicación normal, puede pulsar cualquier tecla para volver al estado de espera.
H ° L	<ul style="list-style-type: none"> • En modo de espera, la zona de alta temperatura muestra "H" y la zona de baja temperatura muestra "L".

Cocción en cesta izquierda

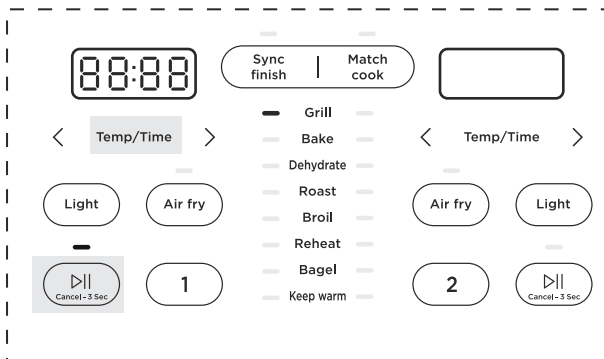
1. Coloque la bandeja de rejilla en la cesta y disponga uniformemente los alimentos.



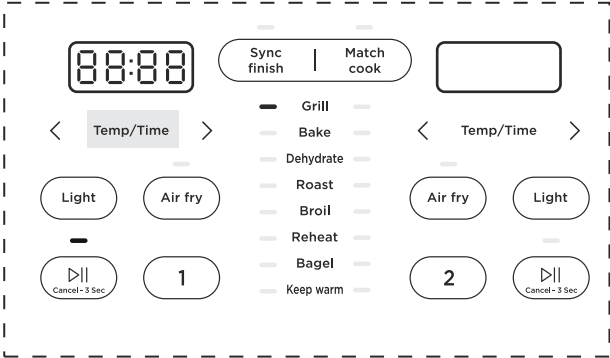
2. Meta la cesta izquierda en la cavidad izquierda.
3. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente adecuada y la freidora de aire estará ahora en modo de espera.
4. Pulse **1** para seleccionar diferentes funciones o **Air fry** para acceder a la función Air Fry.



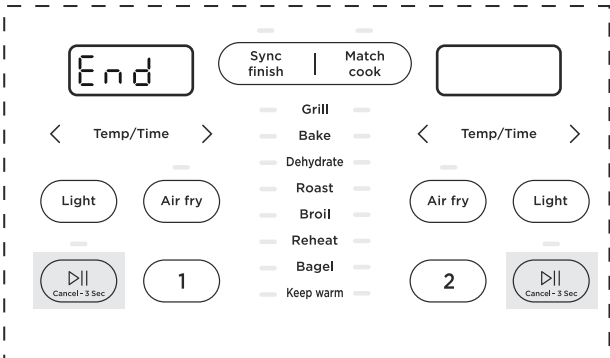
5. Tras seleccionar la función, toque **Temp/Time** a la izquierda para entrar en el ajuste de la hora. Pulse **< >** para ajustar el valor y, a continuación, pulse de nuevo **Temp/Time** para acceder al ajuste de temperatura. Una vez finalizado el ajuste, pulse **▶||** para iniciar el ciclo.



6. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o el tiempo, pulse **Temp/Time** primero, y después pulse **< >**.

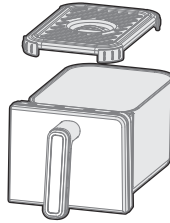


7. Cuando finaliza el ciclo de cocción, la pantalla digital izquierda muestra **END**, la unidad emite cinco pitidos y todas las demás luces indicadoras se apagan. Pulse **Cancel-3 Sec** para entrar en el modo de espera. Si retira y vuelve a colocar la cesta, entrará en el modo de espera.
Nota: No se pueden utilizar los botones de esa cavidad mientras la cesta está extraída.



Cocción en cesta derecha

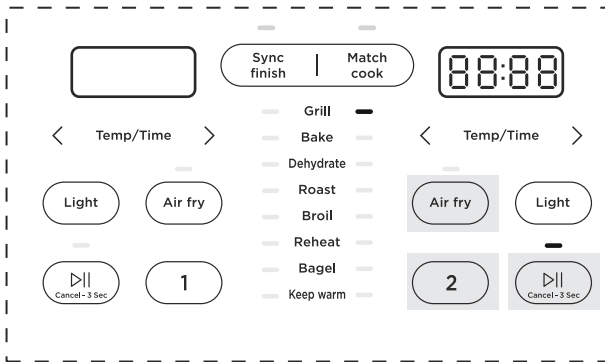
1. Coloque la bandeja de rejilla en la cesta y disponga uniformemente los alimentos.



2. Meta la cesta derecha en la cavidad derecha.

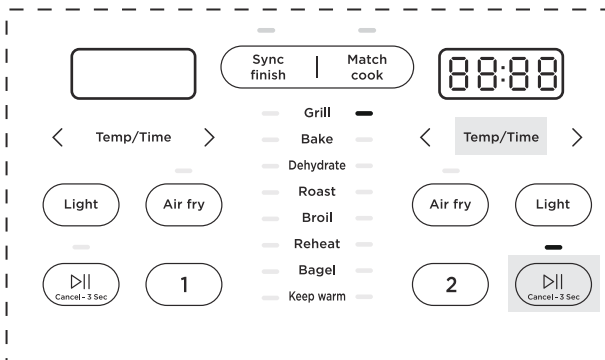
3. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente adecuada y la freidora de aire estará ahora en modo de espera.

4. Pulse **2** para seleccionar diferentes funciones o **Air fry** para acceder a la función Air Fry.

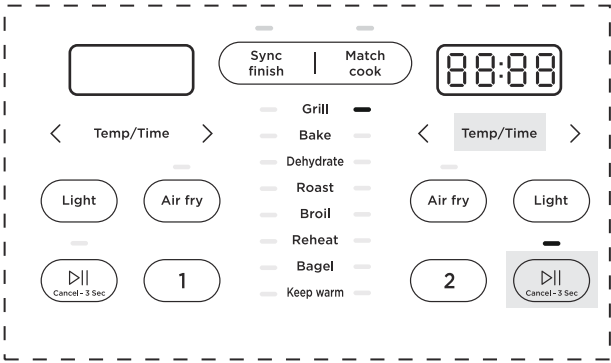


5. Tras seleccionar la función, toque **Temp/Time** a la derecha para entrar en el ajuste de la hora.

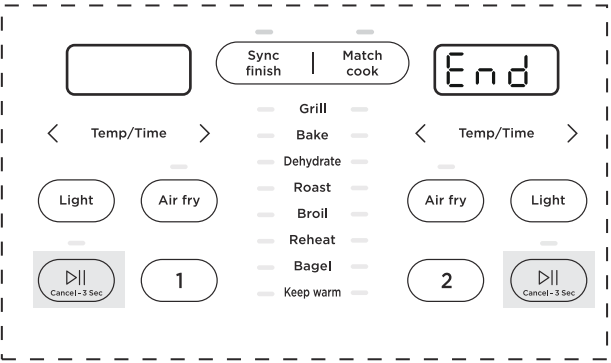
Pulse **< >** para ajustar el valor y, a continuación, pulse de nuevo **Temp/Time** para acceder al ajuste de temperatura. Una vez finalizado el ajuste, pulse **▶||** para iniciar el ciclo.



6. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o el tiempo, pulse **Temp/Time** primero, y después pulse **< >**.

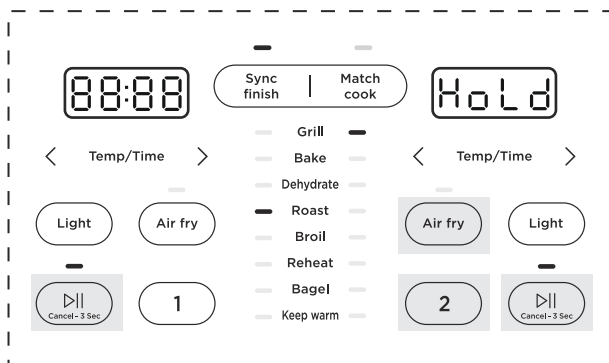


7. Cuando finaliza el ciclo de cocción, la pantalla digital derecha muestra **END**, la unidad emite cinco pitidos y todas las demás luces indicadoras se apagan. Pulse **▶||** para entrar en el modo de espera. Si retira y vuelve a colocar la cesta, entrará en el modo de espera. Nota: No se pueden utilizar los botones de esa cavidad mientras la cesta está extraída.



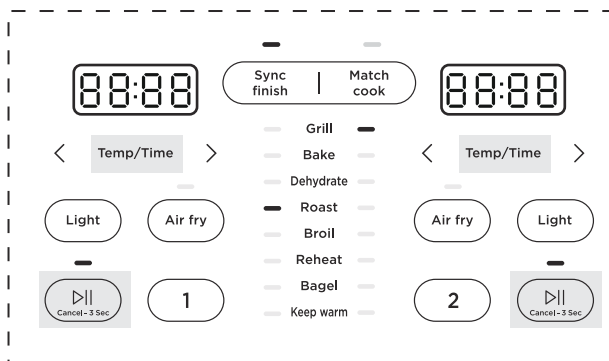
Cocción en ambas cestas

1. Coloque la bandeja en cada cesta y disponga uniformemente los alimentos.
2. Meta la cesta izquierda en la cavidad izquierda y la cesta derecha en la cavidad derecha.
3. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente adecuada y la freidora de aire estará ahora en modo de espera.
4. Pulse **1** o **Air fry** para seleccionar el menú y, a continuación, ajuste la temperatura y la hora. Pulse **2** o **Air fry** para seleccionar el menú y, a continuación, ajuste la temperatura y el tiempo. Si desea que funcione de forma independiente, pulse **▶||** para iniciar la cocción en cada cavidad. Si quiere que comience y cocine los alimentos al mismo tiempo, pulse **Sync finish**. La cavidad con menos tiempo de cocción mostrará «HoLd» hasta que ambas cavidades tengan el mismo tiempo de cocción restante.





5. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar la temperatura o el tiempo, pulse **Temp/Time** para cancelar la función Sync Finish. Pulse **< >** para ajustar la temperatura o el tiempo; tras el ajuste, la cocción continuará sin detenerse a la mitad.



Si ha pulsado **▶||** antes de ajustar la temperatura y el tiempo, vuelva a pulsar **▶||** para continuar la cocción.

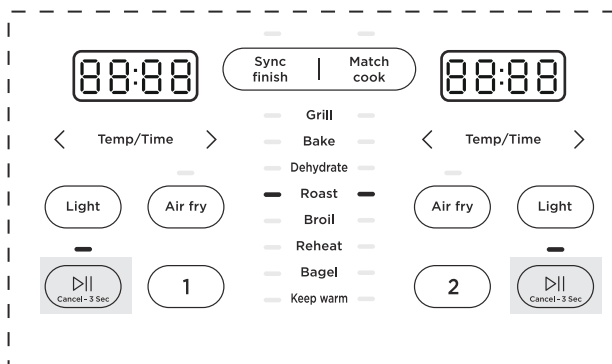



6. Para sincronizar los ajustes de cocción de ambas cavidades:

Paso 1: Ajuste la primera cavidad a la cocción deseada. Nota: no pulse  para esta cavidad.

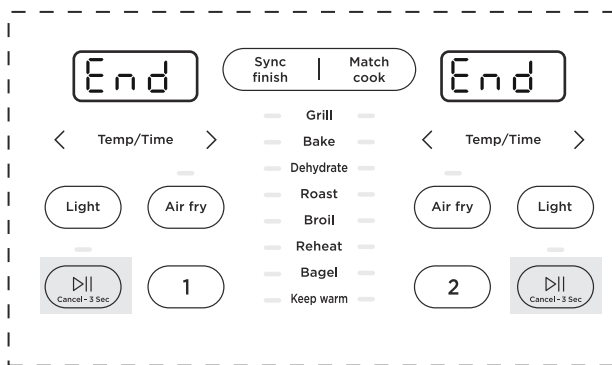
Paso 2: Pulse  para copiar los ajustes de cocción a la otra cavidad.

Paso 3: Pulse  en cualquiera de las cavidades para iniciar un ciclo individual o pulse  para poner en marcha ambas cavidades simultáneamente.



7. Cuando finaliza el ciclo de cocción, ambas pantallas digitales muestran **END**, la unidad emite cinco pitidos y todas las demás luces indicadoras se apagan. Pulse  para entrar en el modo de espera. Si retira y vuelve a colocar la cesta, entrará en el modo de espera.

Nota: No se pueden utilizar los botones de esa cavidad mientras la cesta está extraída.



Cuando se retira una cesta mientras SYNC FINISH está iluminado, ambas cavidades pausarán la cocción. Cuando la cesta se inserte de nuevo en la unidad, ambas cavidades reanudarán la cocción al mismo tiempo. Nota: Si la unidad está en pausa durante demasiado tiempo puede ser necesario añadir más tiempo de cocción al final del ciclo para obtener resultados adecuados.

Cocción

- Estas opciones de cocción dan a sus comidas todo el sabroso y crujiente sabor de la fritura con poco o nada de aceite.
- El tiempo y las temperaturas predeterminados son un punto de partida con el que puede experimentar para obtener los resultados que más le gusten.
- La función indicada para cada alimento es una recomendación para una cocción óptima. Se puede utilizar cualquier función en ambas cavidades.

Ingrediente	Función recomendada	Ajustes		
		Cantidad	Temp. cocción	Tiempo
Patatas fritas congeladas	Air fry	300g	180°C	27min
Alitas de pollo	Air fry	250g	190°C	16min
Filete	Grill	150g	200°C	12min
Muslo de pollo	Broil	350g	190°C	20min
Pescado	Grill	150g	180°C	12min
Gambas	Broil	250g	180°C	14min
Salchichas	Broil	250g	180°C	10min
Pastel	Bake	6 piezas	170°C	13min
Pizza	Broil	100g	180°C	8min
Rebanada de pan	Roast	70g	170°C	10min
Descongelar	Air fry	150g	80°C	9min
Manzana seca	Dehydrate	45g	80°C	120min
Recalentar	Reheat	150g	170°C	8min
Mantener el calor	Keep warm	/	75°C	20min

Sugerencias

- Coloque siempre los alimentos uniformemente en la bandeja y en la rejilla para obtener los mejores resultados de cocción.
- La superposición de alimentos puede provocar una cocción desigual.
- Para que los alimentos queden más crujientes, puede rociarlos con un poco de aceite antes de cocinarlos.
- Si la freidora de aire ha estado en pausa durante más de 10 minutos, volverá al modo de espera y borrará todos los ajustes existentes.
- Para la mayoría de los alimentos, girar, sacudir o voltear a mitad de cocción conseguirá los mejores resultados de cocción.
- El tiempo y la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

ATENCIÓN

- Para evitar el riesgo de incendio, daños materiales y lesiones personales, NO rocíe aceite en la cesta de cocción.
- NO coloque ningún objeto encima de la freidora de aire en ningún momento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la cesta, la placa de cocción y la bandeja después de cada uso.
- Desenchufe siempre la freidora de aire y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla. Nunca utilice detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o componentes.
- Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usarla y de guardarla.

Pieza o accesorio	Método de limpieza
Cesta izquierda/ cesta derecha	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la cesta de la freidora de aire con una esponja o paño y agua tibia y jabón para vajilla. A continuación, aclárela bien. Asegúrese de eliminar toda la grasa y los restos de comida.• NO sumerja la cesta en agua ni en ningún otro líquido.• NO lo lave en el lavavajillas.
Bandeja de rejilla	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la bandeja de rejilla con un paño o esponja y agua tibia con jabón para vajilla.• La bandeja tiene un revestimiento antiadherente. Para evitar dañar el revestimiento antiadherente, NO utilice estropajos metálicos.• NO lo lave en el lavavajillas.
Cavidad izquierda/ cavidad derecha	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la cavidad de cocción con una esponja o paño suave, agua tibia y jabón para vajilla.• Para eliminar la grasa y los restos de comida de la cavidad de cocción, rocíe con una mezcla de bicarbonato de sodio y vinagre y limpie con un paño húmedo.• En caso de residuos resistentes, deje que la mezcla se asiente en la zona afectada durante varios minutos antes de frotar para limpiar.• Compruebe si hay salpicaduras de aceite o restos de comida en la resistencia. Limpie la resistencia con un paño húmedo si es necesario. Asegúrese de que la resistencia esté completamente seca antes del siguiente uso.• NO lo lave en el lavavajillas.
Exterior	<ul style="list-style-type: none">• Limpiar con un paño suave y húmedo o una esponja y secar.
Ventana	<ul style="list-style-type: none">• Limpie la cara interna y externa de los cristales con un paño o esponja y agua tibia con jabón de fregar. NO utilice estropajos metálicos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.


ADVERTENCIA

- Sin una limpieza adecuada, pueden acumularse restos de alimentos y grasa alrededor de la resistencia. Esto puede causar humo, fuego y lesiones personales.
- Si ve o huele humo, toque Cancel, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Elimine los restos de comida o grasa con un paño suave y detergente para vajilla.
- La almohadilla de silicona de la bandeja de hornear no puede retirarse para evitar rayar el revestimiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección resume los problemas más comunes que puede encontrar durante el funcionamiento de la unidad. Si la solución indicada no resuelve el problema, póngase en contacto con el centro de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Soluciones
Se muestra OPEN	<ul style="list-style-type: none"> La cesta de freír no está colocada en su sitio 	Saque la cesta de freír y deslícela hacia la máquina para colocarla en su sitio
El ventilador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> La corriente no está conectada 	Póngase en contacto con el servicio técnico.
	<ul style="list-style-type: none"> El motor está dañado u otros componentes están cortocircuitados 	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Ruido de ventilador	<ul style="list-style-type: none"> Aspa del ventilador deformada 	Póngase en contacto con el servicio técnico.
No se puede introducir bien la freidora	<ul style="list-style-type: none"> Borde de la freidora deformado 	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Humo blanco	<ul style="list-style-type: none"> Se está cocinando comida grasienta 	Es normal que salga humo blanco de la cesta al cocinar alimentos grasientos.
	<ul style="list-style-type: none"> La freidora aún tiene restos de grasa de la cocción anterior 	Asegúrese de limpiar la freidora de aire después de cada cocción
Sin alimentación	<ul style="list-style-type: none"> Conexión incorrecta del cable de alimentación y de la toma de corriente 	Compruebe que el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente. Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con el servicio técnico.
No se puede activar Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> No se han programado ni la cesta izquierda ni la derecha 	Sync Finish no se activará hasta que ambas cestas se hayan ajustado a una función de cocción
No se puede pausar solo una cesta	<ul style="list-style-type: none"> Sync Finish está activado 	Toque Temp/Time o  para cancelar la función Sync Finish y poner en marcha solo una cesta.

Problema	Causa posible	Soluciones
Alimentos poco hechos	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos no colocados en una capa uniforme 	Para un mejor rendimiento de cocción, coloque los alimentos en una capa uniforme sin superponerlos. Véase COCCIÓN.
Dificultad para ver a través de la ventana	<ul style="list-style-type: none"> Limpieza inadecuada de los cristales 	Limpie el interior y el exterior de la ventana después de cada uso. Véase LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
	<ul style="list-style-type: none"> Luz apagada 	Antes de mirar por la ventana, asegúrese de activar las luces tocando  .
Dificultad para extraer o introducir la cesta	<ul style="list-style-type: none"> Demasiados alimentos dentro de la cesta 	No amontone los alimentos demasiado alto o la comida entrará en contacto con la parte superior. Esto puede dificultar la inserción y extracción de la cesta y puede hacer que los alimentos se quemen.
	<ul style="list-style-type: none"> Residuos en el exterior de la cesta 	Retire todos los residuos del exterior de la cesta. Véase LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

CONTENTS

EN







- 2 SAFETY INSTRUCTIONS
- 5 SPECIFICATIONS
- 6 PRODUCT OVERVIEW
- 7 OPERATION INSTRUCTIONS
- 18 CLEANING AND MAINTENANCE
- 19 TROUBLESHOOTING
- 21 WARRANTY

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!


⚠ WARNING

Safety Instructions

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - In bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Warning: Misuse may cause potential injury.

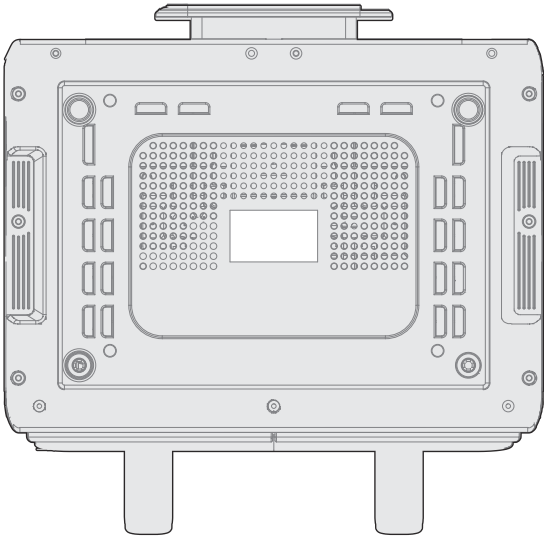
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
-  The surface are liable to get hot during use.
- The ERP power is 0,671W.

SPECIFICATIONS

Product Model	JFRY8DUO
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Rated Power	2400W
Capacity	8L

How To Find The Model Name And Serial Number

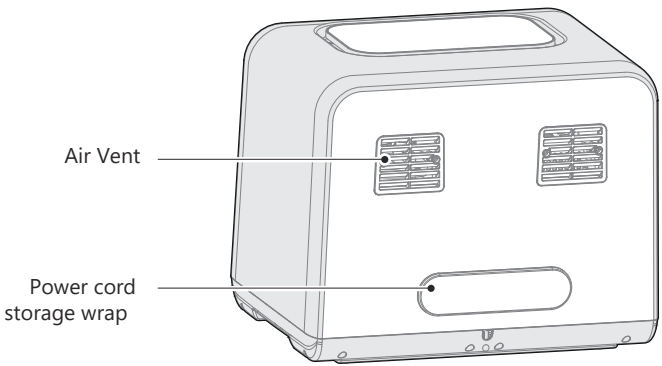
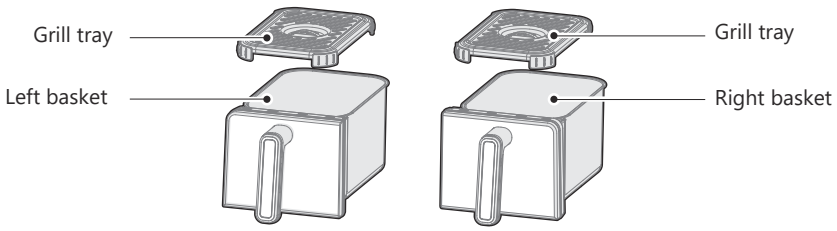
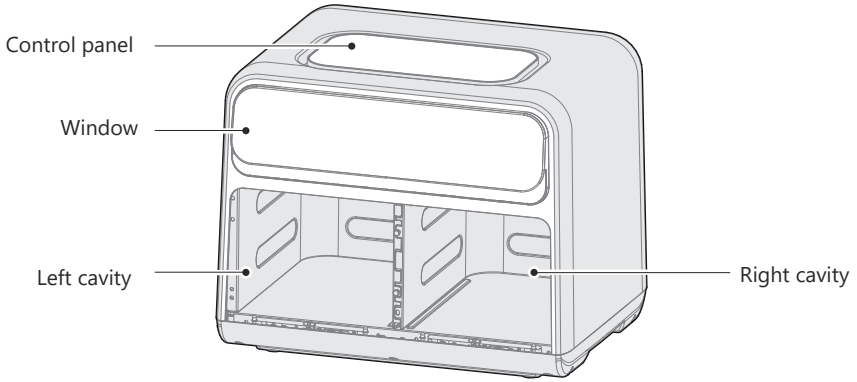
Both the model name and serial number can be found on the rating label that is located on the bottom of the air fryer.



PRODUCT OVERVIEW

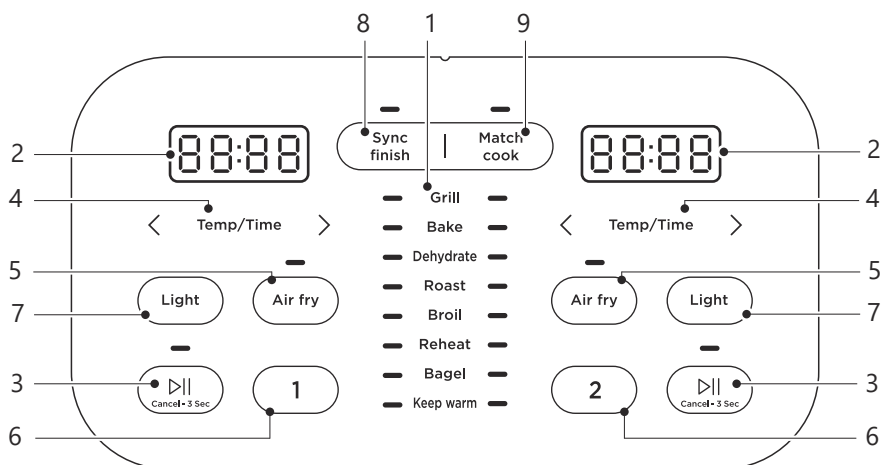
Parts and Accessories







Before using your new air fryer, make sure that all parts and accessories are included.




OPERATING INSTRUCTIONS

Control Panel



	Name	Description
1	Functions	<ul style="list-style-type: none"> Any of the 9 functions can be used in the the left or right basket to cook a large variety of meals. The temperature and time can be adjusted for each function.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> The cook time, set temperature, reminder messages, and error messages are shown here.
3	Basket Selection	<ul style="list-style-type: none"> Touch  to start or pause, long press to cancel.
4	TEMP/TIME	<ul style="list-style-type: none"> Touch Temp/Time to select the time or temperature. Then touch < > to adjust the value.
5	AIR FRY	<ul style="list-style-type: none"> Touch  to enter quick menu.
6	Function Selection	<ul style="list-style-type: none"> Touch  or  to select the function for the corresponding basket. Then touch  to start the cooking cycle.
7	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> Touch  to turn light on.

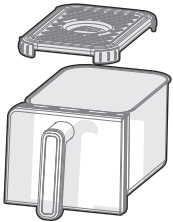
	Name	Description
8	SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> The sync finish function will make both baskets finish cooking at the same time. After programming both baskets, touch Sync finish to start cooking. The cavity with less cook time will display "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.
9	MATCH COOK	<ul style="list-style-type: none"> Touch  for the other basket, then touch Match cook to copy the same program.

Display Messages

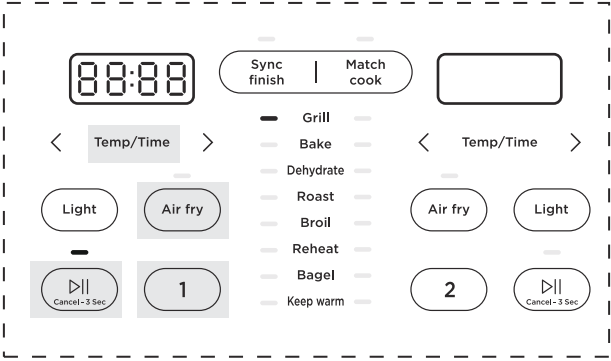
Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> While programming, the display will show the set cook time. While cooking, the display will show the remaining cook time.
150°F	<ul style="list-style-type: none"> The display shows the set temperature.
End	<ul style="list-style-type: none"> Cooking is complete and the left or right basket can be removed.
E1	<ul style="list-style-type: none"> Left cavity upper sensor open circuit protection, entering fault mode, please disconnect the plug from the power outlet and wait thirty seconds, then reconnect power to reset the unit or contact customer service center for repair.
U1	<ul style="list-style-type: none"> Right cavity upper sensor open circuit protection, entering fault mode, please disconnect the plug from the power outlet and wait thirty seconds, then reconnect power to reset the unit or contact customer service center for repair.
E2	<ul style="list-style-type: none"> Left cavity upper sensor short circuit protection, entering fault mode, please disconnect the plug from the power outlet and wait thirty seconds, then reconnect power to reset the unit or contact customer service center for repair.
U2	<ul style="list-style-type: none"> Right cavity upper sensor short circuit protection, entering fault mode, please disconnect the plug from the power outlet and wait thirty seconds, then reconnect power to reset the unit or contact customer service center for repair.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> The left basket or right basket was removed. Note: No buttons for that cavity can be used while open.
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> While the sync finish function is activated, the cavity with less cook time will show "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.
EU	<ul style="list-style-type: none"> Communication exception: Both left and right display display EU. The buzzer enters the fault mode after 10 rings. After normal communication is restored, you can press any key to return to the standby state.
H or L	<ul style="list-style-type: none"> In standby mode, the high temperature zone displays "H" and the low temperature zone displays "L".

Left Cavity Cooking

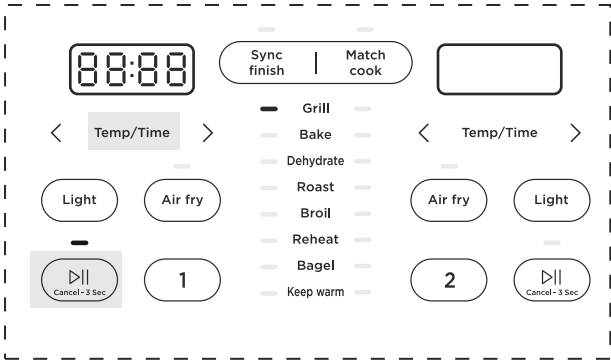
1. Place the Grill tray into the basket and evenly place food onto the Grill tray.



- 2. Insert the left basket into the left cavity.
- 3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
- 4. Then touch **1** to choose different functions or touch **Air fry** to enter Air Fry function.



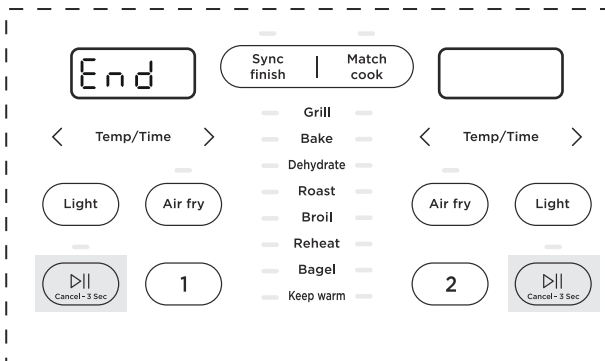
5. After selecting the function, touch **Temp/Time** on the left to enter time setting. Touch **< >** to adjust the value, then touch **Temp/Time** again to enter temperature setting. to When adjustment is completed, touch **▶||** begin the cycle.



6. During the cooking process, if you want to adjust the temperature or time, first touch **Temp/Time** , and then touch **< >**.

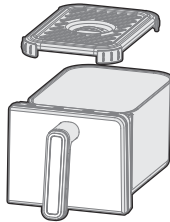


7. When the cooking cycle is complete, the left digital screen displays **END**, the unit beeps five times, and all other indicator lights turn off. Touch **>||** to enter standby mode. Removing and replacing the basket will enter standby mode.
 Note: No buttons for that cavity can be used while basket is removed.



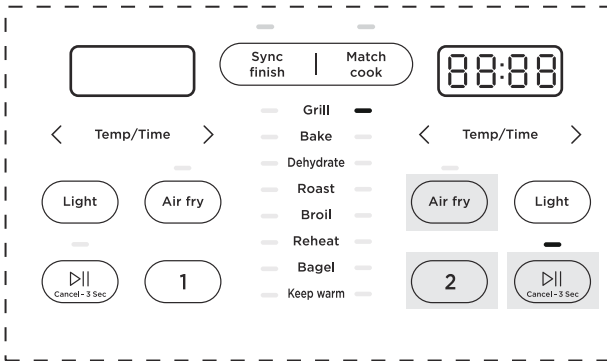
Right Cavity Cooking

1. Place the Grill tray into the basket and evenly place food onto the Grill tray.

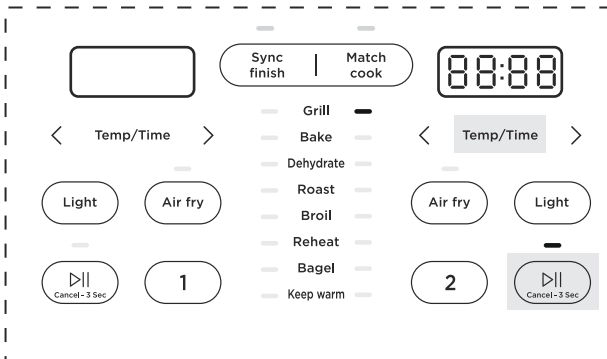


2. Insert the right basket into the right cavity.
 3. Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.

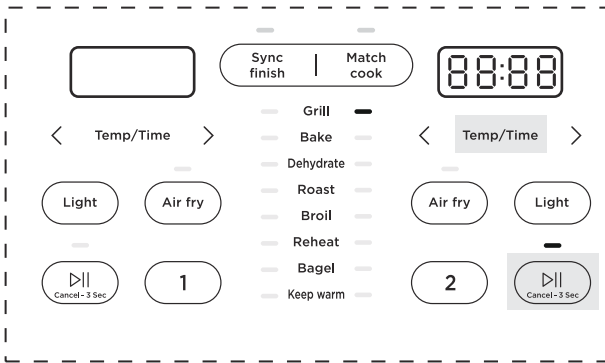
4. Then touch **2** to choose different functions or touch **Air fry** to enter Air Fry function.



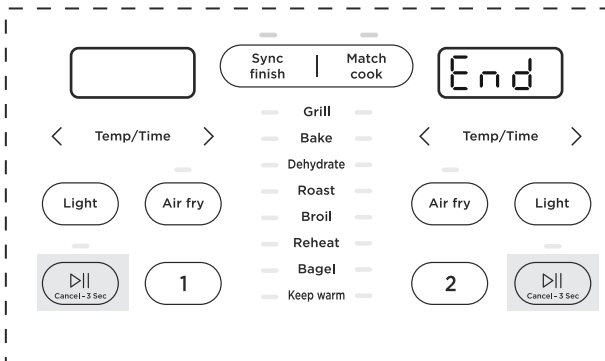
5. After selecting the function, touch **Temp/Time** on the right to enter time setting. Touch **< >** to adjust the value, then touch **Temp/Time** again to enter temperature setting. to When adjustment is completed, touch **▶||** begin the cycle.



6. During the cooking process, if you want to adjust the temperature or time, first touch **Temp/Time** , and then touch **< >**.

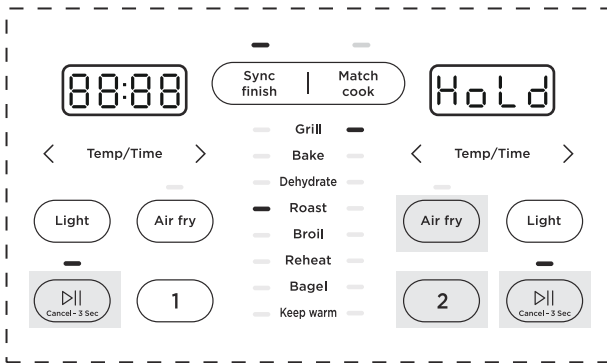


7. When the cooking cycle is complete, the right digital screen displays **END**, the unit beeps five times, and all other indicator lights turn off. Touch **Cancel-3 Sec** to enter standby mode. Removing and replacing the basket will enter standby mode.
 Note: No buttons for that cavity can be used while basket is removed.



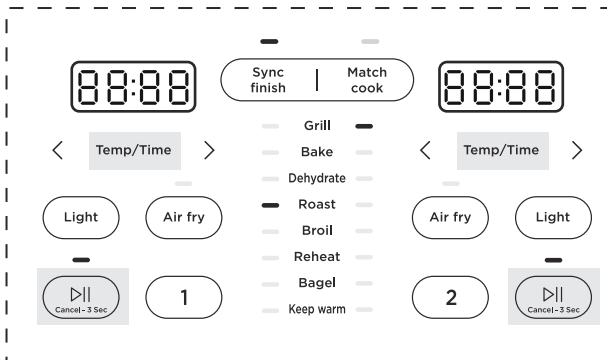
Two-Zone Cavity Cooking

- Place the Grill tray into the basket and evenly place food onto the Grill tray.
- Insert left basket into the left cavity and right basket into the right cavity.
- Plug the air fryer into an appropriate power outlet and the air fryer will now be in standby mode.
- Touch **1** or **Air fry** to select the menu and then set the temperature and time, Then touch **2** or **Air fry** to select the menu and then set the temperature and time. If you want to run independently, touch **▶||** on each cavity to start cooking. If you want to start at the same time and cook the food at the same time, touch **Sync finish**. At this time The cavity with less cook time will display "HoLd" until both cavities have the same remaining cook time.



- During the cooking process, if you want to adjust the temperature or time, first touch **Temp/Time** at this time, the synchronization completion function has been canceled, and then touch **< >** to adjust temperature or time, after setting up, cooking will continue without stopping midway.

If you touch start **▶||** to adjust the temperature and time, and then touch **▶||** again to after setting.




6. To synchronize cooking settings for both cavities:

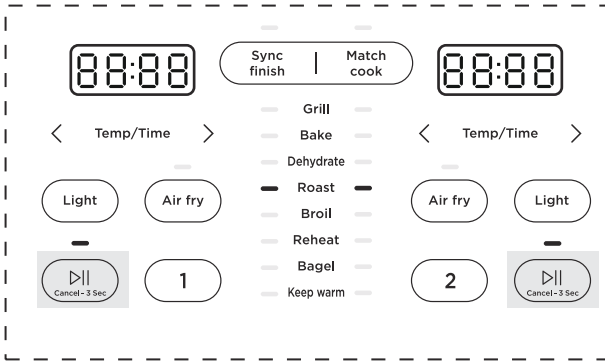
Step 1: Set the first cavity to your desired cooking settings. Note: don't touch for this cavity.




Step 2: Touch **MATCH COOK** to copy the cooking settings to the other cavity.

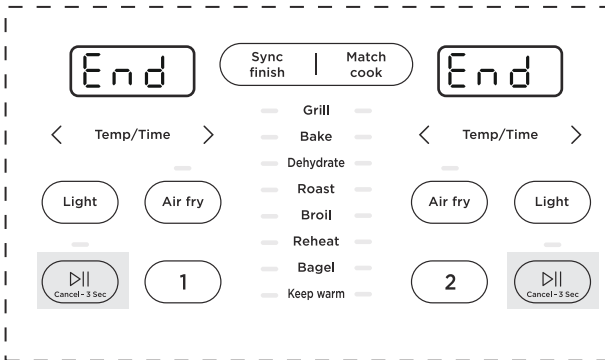
Step 3: Touch  on either cavity to start an individual cavity cycle or touch **1** to start both cavities simultaneously.

Sync finish



7. When the cooking cycle is completed, the both digital screens displays **END**, the unit beeps five times, and all other indicator lights turn off. Touch  to enter standby mode.

Removing and replacing the basket will enter standby mode. Note: No buttons for that cavity can be used while basket is removed.



When a basket is removed while SYNC FINISH is illuminated, both cavities will pause cooking. When the basket is inserted back into the unit both cavities will resume cooking at the same time. Note: If the unit is paused for too long it may be necessary to add more cooking time at the end of the cycle for proper results.

Cooking

- These cooking options give your meals all the rich and crispy flavor of deep frying with little to no oil.
- The default time and temps are a starting point that you can experiment with to get the results you like best.
- The function listed for each food is a recommendation for optimal cooking. Any function can be used in either cavity.

Ingredient	Recommended function	Setting		
		Amount	Cooking Temp	Time
Frozen french fries	Air fry	300g	180°C	27min
Chicken wings	Air fry	250g	190°C	16min
Steak	Grill	150g	200°C	12min
Chicken leg	Broil	350g	190°C	20min
Fish	Grill	150g	180°C	12min
Shrimp	Broil	250g	180°C	14min
Sausage	Broil	250g	180°C	10min
Cake	Bake	6 piece	170°C	13min
Pizza	Broil	100g	180°C	8min
Bread slice	Roast	70g	170°C	10min
Thaw	Air fry	150g	80°C	9min
Dried apple	Dehydrate	45g	80°C	120min
Reheat	Reheat	150g	170°C	8min
Keep warm	Keep warm	/	75°C	20min

Tips

- Always place food evenly on the crisper plate and grill tray for best cooking results.
- Overlapping food may result in uneven cooking performance.
- To increase crispiness, small amounts of oil can be sprayed or brushed onto the food before cooking.
- If the air fryer has been paused for more than 10 minutes, it will return to standby mode and clear all the existing settings.
- For most foods, turning, shaking, or flipping half-way through cooking will achieve the best cooking results.
- Time and Temp can be adjusted at any time during cooking process.

CAUTION

- To avoid the risk of fire, property damage and personal injury, DO NOT spray cooking oil into the cooking cavity.
- DO NOT place any objects on top of air fryer at any time.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the basket, crisper plate and grill tray after each use.
- Always unplug the air fryer and let it cool to room temperature before cleaning. Never use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the parts or components.
- Let all surfaces dry thoroughly before use, and before storage.

Part or accessory	Cleaning method
Left basket/ Right basket	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the air fryer basket with a sponge or cloth and warm water and dish soap. Then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed. • DO NOT immerse the barrel in water or any other liquid. • DO NOT clean in the dishwasher.
Grill tray	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the grill tray with a cloth or sponge and warm water with dish soap. • The grill tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils. • DO NOT clean in the dishwasher.
Left cavity/ Right cavity	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the cooking cavity with a sponge or soft cloth and warm water and dish soap. • To remove baked-on grease and food residue from cooking cavity, spray with a mixture of baking soda and vinegar and wipe clean with a damp cloth. • For stubborn residue, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean. • Check the heating element for oil spatter and food debris. Clean the heating element with a damp cloth as needed. Ensure the heating element is completely dry before next use. • DO NOT clean in the dishwasher.
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Clean with a soft and damp cloth or sponge and wipe dry.
Window	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the internal and external side of the windows with a cloth or sponge and warm water with dish soap. DO NOT use metal cleaning utensils.


Any other servicing must be performed by an authorized representative.


WARNING

- Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element. This can cause smoke, fire, and personal injury.
- If you see or smell smoke, touch Cancel, unplug the appliance, and allow it to cool. Remove food residue or grease with a soft cloth and dish soap.
- The silicone pad on the baking tray cannot be removed for use to avoid scratching the coating.

TROUBLESHOOTING

This section summarizes the most common problems you may encounter while operating the unit. If the solution listed does not resolve the issue, contact the Customer Service Center.

Problem	Cause	Solutions
OPEN displayed	<ul style="list-style-type: none"> Frying basket isn't assembled in place 	Pull out the frying bucket and push it back to the machine to assemble it in place
The fan does not run	<ul style="list-style-type: none"> Power isn't connected 	Contact the Customer Service Center
	<ul style="list-style-type: none"> The motor is damaged or other components are short-circuited 	Contact the Customer Service Center
Fan noise	<ul style="list-style-type: none"> Fan blade deformed 	Contact the Customer Service Center
Unable to push the fryer into the product smoothly	<ul style="list-style-type: none"> Fryer edge deformed 	Contact the Customer Service Center
White smoke	<ul style="list-style-type: none"> Greasy food is being baked 	White smoke emitted from the cavity while cooking greasy food is a normal occurrence.
	<ul style="list-style-type: none"> The fryer still has grease residue from the previous bake 	Be sure to clean the air fryer after baking each time
No power	<ul style="list-style-type: none"> Improper power cord and outlet connection 	Check that the power cord is firmly plugged into outlet. If this cannot solve the problem, please contact the Customer Service Center
Cannot activate Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> Both the left basket and right have not been programmed 	Sync Finish will not activate until both cavities have been set to a cooking function
Cannot pause single cavity	<ul style="list-style-type: none"> Sync Finish is activated 	Touch Temp/Time or  to cancel the Sync Finish function and perform a single cavity operation

Problem	Possible	Solutions
Food undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • Food not placed in an even layer 	For best cooking performance, place food in an even layer with no overlapping. See COOKING.
Difficult to see through windows	<ul style="list-style-type: none"> • Improper window cleaning 	Clean the interior and exterior of windows after each use. See CLEANING AND MAINTENANCE.
	<ul style="list-style-type: none"> • Light not activated 	Before looking through a window, be sure to activate the lights by touching  .
Difficult to remove or insert basket	<ul style="list-style-type: none"> • Too much food within basket 	Do not pile food too high or the food will contact top . This can result in difficulty inserting and removing the basket and may cause food to burn.
	<ul style="list-style-type: none"> • Debris on basket exterior 	Remove all debris from the basket exterior . See CLEANING AND MAINTENANCE.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

CONTENU

FR

- 2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
- 5 SPÉCIFICATIONS
- 6 DESCRIPTION DU PRODUIT
- 7 INSTRUCTIONS D'UTILISATION
- 18 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 19 DÉPANNAGE
- 21 GARANTIE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les instructions de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Vérifiez l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter votre revendeur ou distributeur. Veuillez noter qu'il est interdit d'apporter des modifications ou des altérations à l'appareil pour des raisons de sécurité. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques et annuler la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la santé et la vie humaines en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement relatif à la tension électrique

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dû à la tension électrique.



Avertissement

Ce symbole indique un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole indique un danger de niveau faible qui, s'il n'est pas évité, peut causer des blessures mineures ou modérées.



Remarque

Ce symbole indique une information importante (par exemple un dommage matériel), mais pas un danger.



Suivre les instructions


Ce symbole indique que cet appareil ne doit être utilisé et entretenu que par un technicien conformément au manuel d'utilisation.

Lisez attentivement et complètement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité du lieu d'installation ou de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.

▲ AVERTISSEMENT

Instructions de sécurité

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des professionnels de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - N'immergez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Attention : Évitez de renverser le connecteur.
 - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et des applications similaires telles que:
 - Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Chalets et fermes;
 - Pour les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels;
 - Chambres d'hôtes.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient supervisés et âgés de plus de 8 ans. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Avertissement: Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.

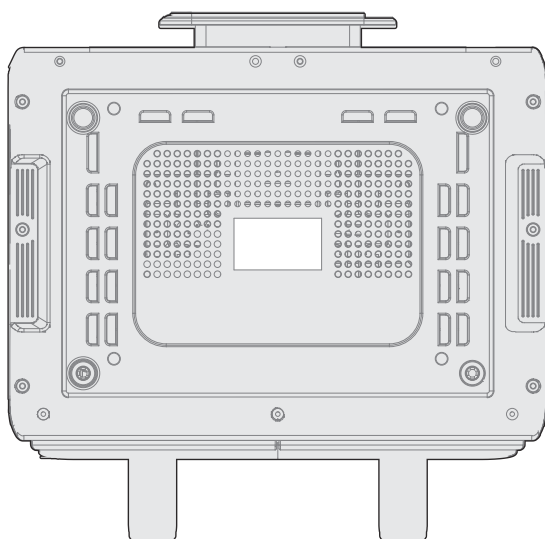
- Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter que les ingrédients à frire n'entrent en contact avec les éléments chauffants, placez-les toujours dans le panier. Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Lorsque vous retirez le panier de l'appareil, faites également attention à la vapeur et à l'air chauds.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le panier de l'appareil.
-  La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- La puissance ERP est de 0,671 W.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	JFRY8DUO
Tension	220-240V~
Fréquence	50/60Hz
Puissance nominale	2400W
Capacité	8L

Comment trouver le modèle et le numéro de série

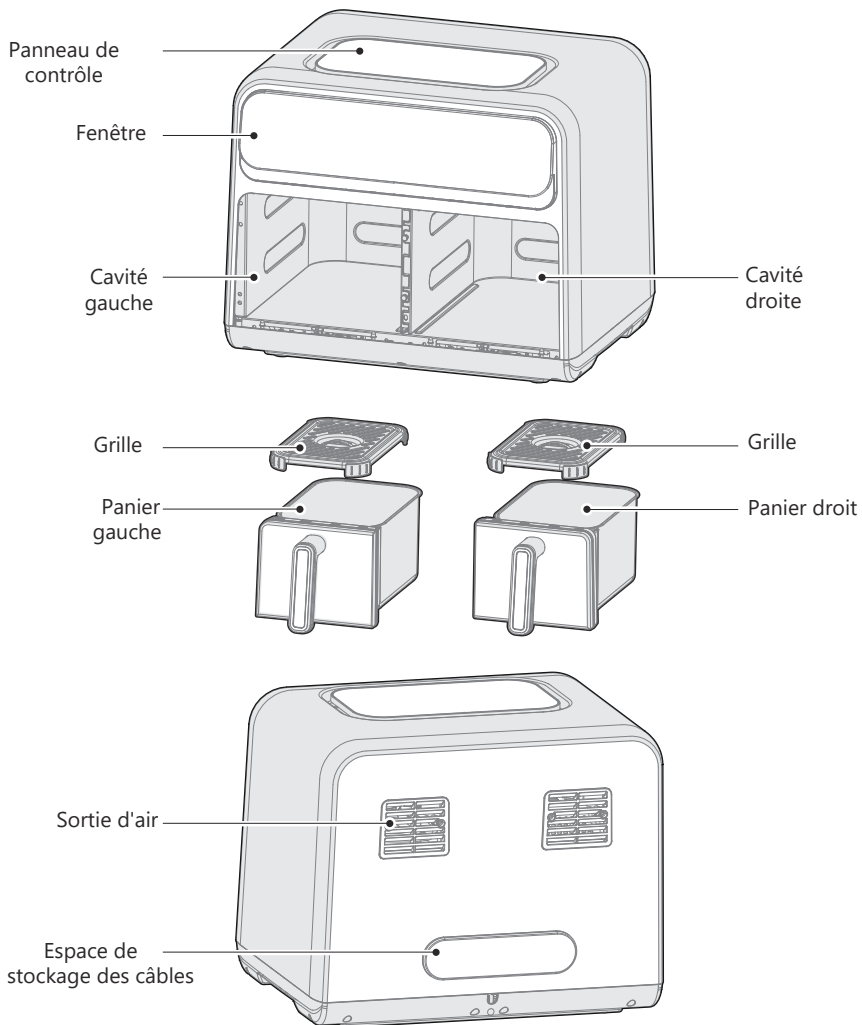
Le nom du modèle et le numéro de série figurent sur la plaque signalétique située sous la friteuse.



DESCRIPTION DU PRODUIT

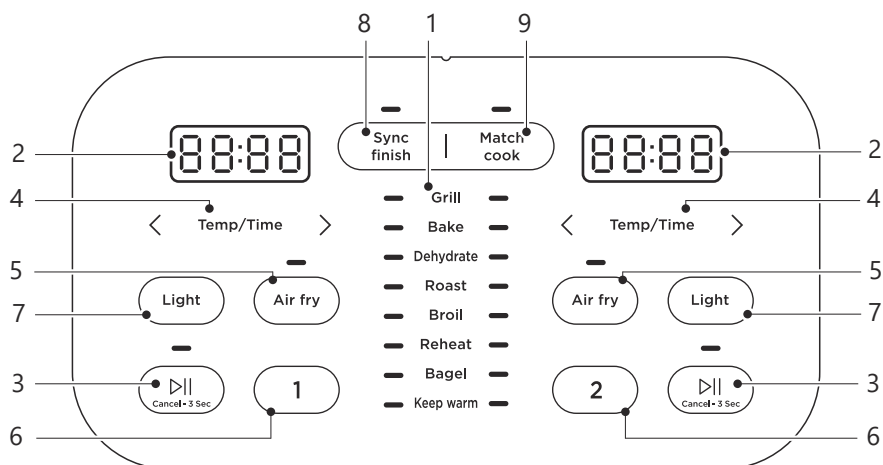
Pièces et accessoires







Avant d'utiliser la friteuse, assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus.





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Panneau de contrôle



	Nom	Description
1	Fonctions	<ul style="list-style-type: none"> Chacune des 9 fonctions peut être utilisée dans le panier gauche ou droit pour cuisiner une grande variété de repas. La température et la durée peuvent être réglées pour chaque fonction.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson, la température réglée, les messages de rappel et les messages d'erreur sont affichés ici.
3	Sélection du panier	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur  pour démarrer ou mettre en pause, maintenez la touche enfoncée pour annuler.
4	TEMP/TIME	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur Temp/Time pour sélectionner l'heure ou la température. Puis appuyez sur < > pour régler la valeur.
5	AIR FRY	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur  pour accéder au menu rapide.
6	Sélection de fonction	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction de panier correspondante. Puis appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
7	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur  pour allumer la lumière.

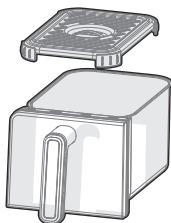
	Nom	Description
8	SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction Sync Finish permet aux deux paniers de terminer la cuisson en même temps. Après avoir programmé les deux paniers, appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Le panier ayant le moins de temps de cuisson affichera "HoLd" jusqu'à ce que les deux paniers aient le même temps de cuisson restant.
9	MATCH COOK	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur  pour l'autre panier, puis appuyez sur Match cook pour copier le même programme.

Messages sur l'écran

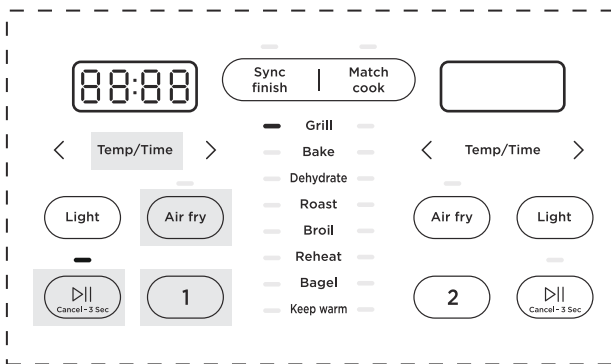
Message	Description
00:15	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant la programmation, l'écran affiche le temps de cuisson réglé. Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps de cuisson restant.
150°F	<ul style="list-style-type: none"> • L'écran affiche la température réglée.
End	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson est terminée et le panier gauche ou droit peut être retiré.
E1	<ul style="list-style-type: none"> • Protection par circuit ouvert du capteur du panier supérieur gauche, qui déclenche le mode défaut. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez trente secondes, puis rebranchez l'appareil pour le réinitialiser ou contactez le service de réparation si le problème persiste.
U1	<ul style="list-style-type: none"> • Protection par circuit ouvert du capteur du panier supérieur droit, qui déclenche le mode défaut. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez trente secondes, puis rebranchez l'appareil pour le réinitialiser ou contactez le service de réparation si le problème persiste.
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Protection contre les courts-circuits du capteur supérieur du panier gauche, qui déclenche le mode défaut. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez trente secondes, puis rebranchez l'appareil pour le réinitialiser ou contactez le service de réparation si le défaut persiste.
U2	<ul style="list-style-type: none"> • Protection contre les courts-circuits du capteur supérieur du panier droit, qui déclenche le mode défaut. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez trente secondes, puis rebranchez l'appareil pour le réinitialiser ou contactez le service de réparation si le défaut persiste.
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier gauche ou le panier droit a été retiré. Remarque: Vous ne pouvez pas utiliser les boutons de ce panier tant qu'il est ouvert.
HoLd	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la fonction Sync Finish est activée, le panier ayant le moins de temps de cuisson affiche "HoLd" jusqu'à ce que les deux paniers aient le même temps de cuisson restant.
EU	<ul style="list-style-type: none"> • Erreur de communication : les écrans gauche et droit affichent EU. Le buzzer passe en mode défaut après 10 sonneries. Une fois la communication normale rétablie, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour revenir à l'état d'attente.
H ^{ou} L	<ul style="list-style-type: none"> • En mode veille, la zone de température élevée affiche "H" et la zone de température basse affiche "L".

Cuisson dans le panier gauche

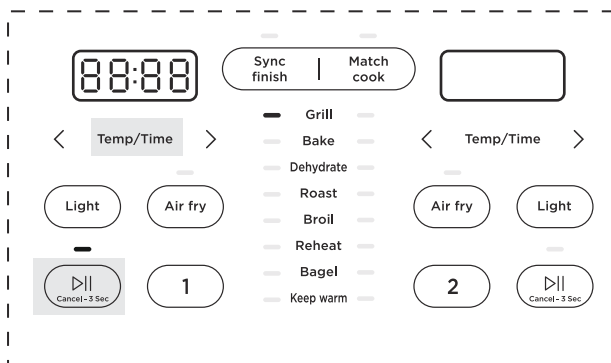
1. Placer le plateau de la grille dans le panier et disposer les aliments de manière uniforme.



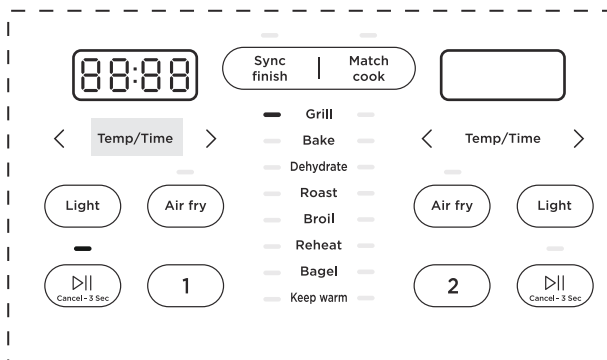
2. Insérer le panier gauche dans la cavité gauche.
3. Branchez la friteuse sur une prise de courant appropriée. La friteuse est alors en mode veille.
4. Appuyez sur **1** pour sélectionner les différentes fonctions ou **Air fry** pour accéder à la fonction Air Fry.




5. Après avoir sélectionné la fonction, touchez **Temp/Time** à gauche pour accéder au réglage de l'heure. Appuyez sur **< >** pour ajuster la valeur, puis appuyez **Temp/Time** à nouveau sur pour accéder au réglage de la température. Une fois le réglage terminé, appuyez sur **▶||** pour démarrer le cycle.

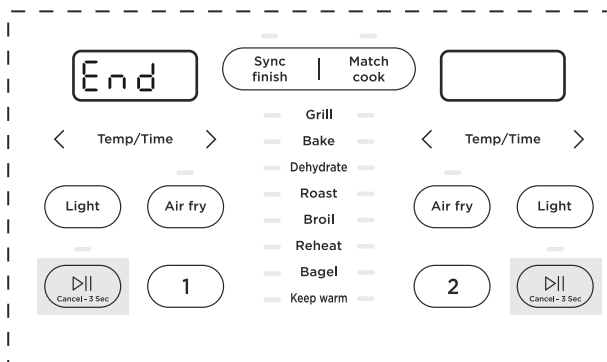


6. Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou la durée, appuyez d'abord sur **Temp/Time**, puis sur < >.



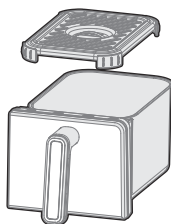
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'écran numérique gauche affiche **END**, l'appareil émet cinq bips et tous les autres témoins lumineux s'éteignent. Appuyez sur  pour passer en mode veille. Si vous retirez et remettez le panier en place, vous passerez en mode veille.

Remarque: Les touches de cette cavité ne peuvent pas être utilisées lorsque le panier est retiré.



Cuisson dans le panier droit

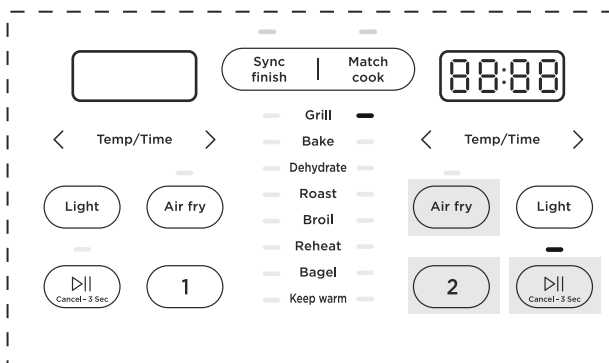
1. Placer le plateau de la grille dans le panier et disposer les aliments de manière uniforme.



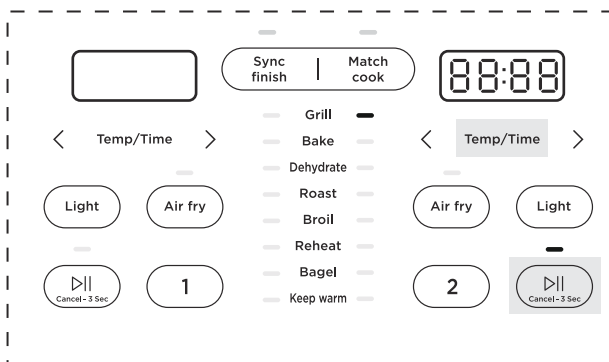
2. Insérer le panier droit dans la cavité droite.

3. Branchez la friteuse sur une prise de courant appropriée. La friteuse est alors en mode veille.

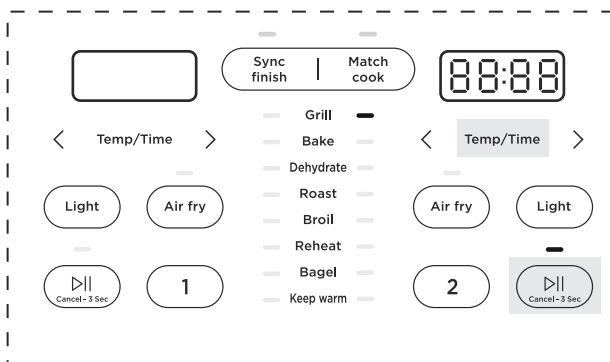
4. Appuyez sur **2** pour sélectionner les différentes fonctions ou **Air fry** pour accéder à la fonction Air Fry.



5. Après avoir sélectionné la fonction, touchez **Temp/Time** à droite pour accéder au réglage de l'heure. Appuyez sur **< >** pour ajuster la valeur, puis appuyez **Temp/Time** à nouveau sur pour accéder au réglage de la température. Une fois le réglage terminé, appuyez sur **Cancel-3 Sec** pour démarrer le cycle.

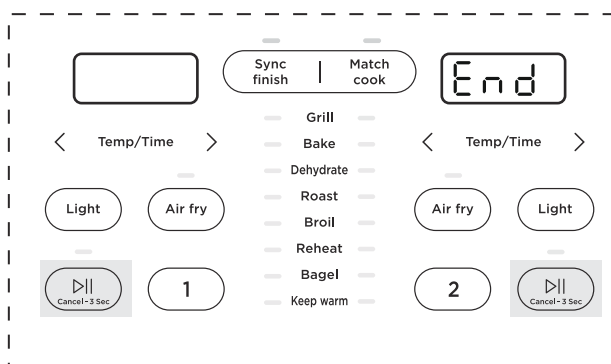


6. Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler la température ou la durée, appuyez d'abord sur **Temp/Time**, puis sur **< >**.



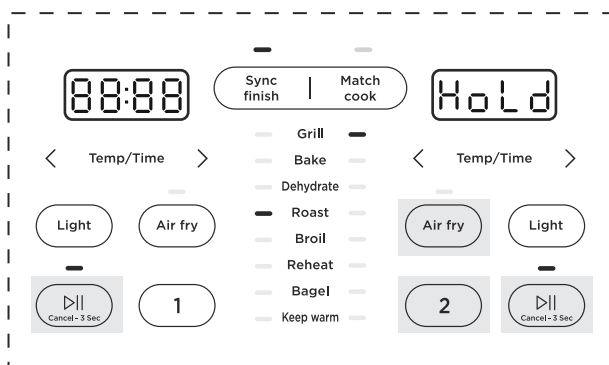
7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'écran numérique gauche affiche **END**, l'appareil émet cinq bips et tous les autres témoins lumineux s'éteignent. Appuyez sur **Cancel-3 Sec** pour passer en mode veille. Si vous retirez et remettez le panier en place, vous passerez en mode veille.

Remarque: Les touches de cette cavité ne peuvent pas être utilisées lorsque le panier est retiré.

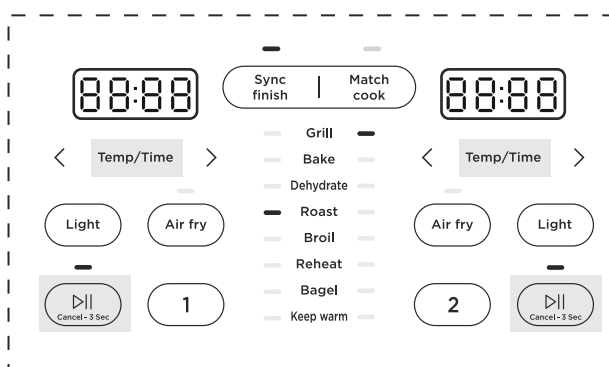


Cuisiner dans les deux paniers


1. Placez le plateau dans chaque panier et disposez les aliments de manière uniforme
2. Placer le panier de gauche dans la cavité de gauche et le panier de droite dans la cavité de droite.
3. Branchez la friteuse sur une prise de courant appropriée. La friteuse est alors en mode veille.
4. Appuyez sur **1** ou **Air fry** pour sélectionner le menu, puis réglez la température et la durée. Appuyez sur **2** ou **Air fry** pour sélectionner le menu, puis réglez la température et la durée. Si vous souhaitez que le four fonctionne indépendamment, appuyez sur **>||** pour démarrer la cuisson dans chaque cavité. Si vous voulez qu'il démarre et cuise les aliments en même temps, appuyez sur **Sync finish**. La cavité ayant le moins de temps de cuisson affichera "HoLd" jusqu'à ce que les deux cavités aient le même temps de cuisson restant.






5. Pendant la cuisson, si vous souhaitez ajuster la température ou la durée, appuyez sur **Temp/Time** pour annuler la fonction Sync Finish. Appuyez sur **< >** pour régler la température ou la durée; après le réglage, la cuisson se poursuit sans s'arrêter au milieu. Si vous avez appuyé sur **>||** avant de régler la température et l'heure, appuyez à nouveau sur **>||** pour poursuivre la cuisson.

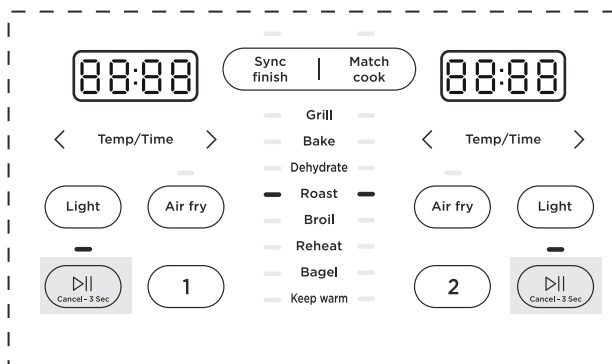


6. Pour synchroniser les réglages de cuisson des deux cavités:


Étape 1 : Régler la première cavité sur la cuisson souhaitée. Note: Ne pas presser  pour cette cavité.

Étape 2: Appuyez sur  pour copier les réglages de cuisson dans l'autre cavité.

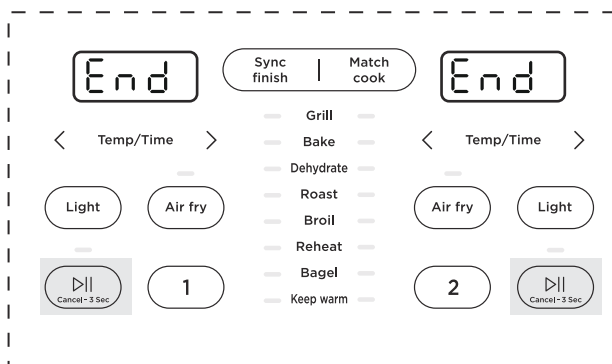
Étape 3: Appuyez sur  dans l'une ou l'autre des cavités pour démarrer un cycle individuel ou appuyez sur  ce bouton pour démarrer les deux cavités simultanément.



7. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, les deux écrans numériques indiquent **END**,

l'appareil émet cinq bips et tous les autres témoins lumineux s'éteignent. Appuyez sur  pour passer en mode veille. Si vous retirez et remettez le panier en place, vous passerez en mode veille.

Remarque: Les touches de cette cavité ne peuvent pas être utilisées lorsque le panier est retiré.



Lorsqu'un panier est retiré alors que SYNC FINISH est allumé, les deux cavités font une pause de cuisson. Lorsque le panier est réinséré dans l'appareil, les deux cavités reprennent la cuisson en même temps. Remarque: Si l'appareil est en pause trop longtemps, il peut être nécessaire d'ajouter du temps de cuisson à la fin du cycle pour obtenir des résultats de cuisson adéquats.

Cuisson

- Ces options de cuisson confèrent à vos plats toute la saveur et le croustillant de la friture, avec peu ou pas d'huile.
- Les durées et températures préétablies constituent un point de départ à partir duquel vous pouvez expérimenter pour obtenir les résultats qui vous conviennent le mieux.
- La fonction indiquée pour chaque aliment est une recommandation pour une cuisson optimale. Toutes les fonctions peuvent être utilisées dans les deux cavités.

Ingrédient	Fonction recommandée	Ajustements		
		Quantité	Temp. de cuisson	Temps
Frites surgelées	Air fry	300g	180°C	27min
Ailes de poulet	Air fry	250g	190°C	16min
Filet	Grill	150g	200°C	12min
Cuisse de poulet	Broil	350g	190°C	20min
Poisson	Grill	150g	180°C	12min
Crevettes	Broil	250g	180°C	14min
Saucisses	Broil	250g	180°C	10min
Gâteau	Bake	6 piezas	170°C	13min
Pizza	Broil	100g	180°C	8min
Tranche de pain	Roast	70g	170°C	10min
Dégivrage	Air fry	150g	80°C	9min
Pomme séchée	Dehydrate	45g	80°C	120min
Réchauffer	Reheat	150g	170°C	8min
Se réchauffer	Keep warm	/	75°C	20min

Suggestions

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, placez toujours les aliments de manière uniforme dans la casserole et sur la grille.
- Le chevauchement des aliments peut entraîner une cuisson inégale.
- Pour des aliments plus croustillants, vous pouvez les vaporiser d'un peu d'huile avant la cuisson.
- Si la friteuse est restée en pause pendant plus de 10 minutes, elle repasse en mode veille et efface tous les réglages existants.
- Pour la plupart des aliments, tourner, secouer ou retourner à mi-cuisson permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- La durée et la température peuvent être ajustées à tout moment pendant la cuisson.

ATTENTION

- Pour éviter tout risque d'incendie, de dommages matériels et corporels, NE PAS vaporiser d'huile dans le panier de cuisson.
- Ne placez jamais d'objets sur le dessus de la friteuse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le panier, la plaque de cuisson et le plateau après chaque utilisation.
- Débranchez toujours la friteuse et laissez-la refroidir à température ambiante avant de la nettoyer. N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les composants.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de les utiliser ou de les ranger.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage
Panier gauche/ panier droit	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le panier de la friteuse avec une éponge ou un chiffon, de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez-le ensuite abondamment. Veillez à éliminer toutes les graisses et tous les débris alimentaires.• N'immergez PAS le panier dans l'eau ou tout autre liquide.• Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
Plateau à grille	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le plateau de la grille à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge et d'eau chaude additionnée de produit vaisselle.• Le plateau est doté d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, N'UTILISEZ PAS de tampons à récurer métalliques.• Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
Cavité gauche/ cavité droite	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez la cavité de cuisson avec une éponge ou un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit vaisselle.• Pour éliminer la graisse et les résidus alimentaires de la cavité de cuisson, vaporisez un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et essuyez avec un chiffon humide.• En cas de résidus tenaces, laissez le mélange se déposer sur la zone concernée pendant plusieurs minutes avant de frotter pour nettoyer.• Vérifiez qu'il n'y a pas d'éclaboussures d'huile ou de résidus alimentaires sur l'élément chauffant. Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon humide si nécessaire. Assurez-vous que l'élément chauffant est complètement sec avant la prochaine utilisation.• Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
Extérieur	<ul style="list-style-type: none">• Essuyer avec un chiffon doux et humide ou une éponge et sécher.
Fenêtre	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre avec un chiffon ou une éponge et de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez PAS de tampons à récurer métalliques.

Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien agréé.


AVERTISSEMENT

- Sans un nettoyage adéquat, des débris alimentaires et de la graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant. Cela peut provoquer de la fumée, un incendie et des blessures.
- Si vous voyez ou sentez de la fumée, touchez Annuler, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Enlevez les résidus de nourriture ou de graisse à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent à vaisselle.
- Le tampon en silicone sur la plaque de cuisson ne peut pas être enlevé pour éviter de rayer le revêtement.

DÉPANNAGE

Cette section résume les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation de l'appareil. Si la solution proposée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service clientèle.

Problème	Cause possible	Solutions
OPEN est affiché	<ul style="list-style-type: none"> Le panier à friture n'est pas en place. 	Retirez le panier à friture et glissez-le dans l'appareil pour le mettre en place.
Le ventilateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation n'est pas connectée 	Veuillez contacter le service technique.
	<ul style="list-style-type: none"> Le moteur est endommagé ou d'autres composants sont court-circuités. 	Veuillez contacter le service technique.
Bruit du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> Pale du ventilateur déformée 	Veuillez contacter le service technique.
La friteuse ne peut pas être insérée correctement	<ul style="list-style-type: none"> Bord de la friteuse déformé 	Veuillez contacter le service technique.
Fumée blanche	<ul style="list-style-type: none"> Des aliments gras sont cuisinés 	Il est normal que de la fumée blanche sorte du panier lors de la cuisson d'aliments gras.
	<ul style="list-style-type: none"> La friteuse contient encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente. 	Veillez à nettoyer la friteuse après chaque cuisson.
Pas d'alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> Mauvaise connexion du câble d'alimentation et de la prise de courant 	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant. Si cela ne résout pas le problème, contactez votre service après-vente.
Sync Finish ne peut pas être activé	<ul style="list-style-type: none"> Ni le panier gauche ni le panier droit n'ont été programmés. 	La fonction Sync Finish ne sera pas activée tant que les deux paniers n'auront pas été réglés sur une fonction de cuisson.
Il n'est pas possible de mettre en pause un seul panier	<ul style="list-style-type: none"> Sync Finish est activé 	Touchez Temp/Time ou  pour annuler la fonction Sync Finish et démarrer un seul panier.

Problème	Cause possible	Solutions
Aliments mal cuits	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments ne sont pas disposés en couche uniforme 	Pour une cuisson optimale, placez les aliments en couches régulières, sans qu'ils ne se chevauchent. Voir CUISSON.
Difficulté à voir à travers la fenêtre	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage inadéquat des fenêtres 	Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la fenêtre après chaque utilisation. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
	<ul style="list-style-type: none"> • Lumière éteinte 	Avant de regarder par la fenêtre, veillez à activer les lumières en touchant  .
Difficulté à retirer ou à insérer le panier	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de nourriture dans le panier 	N'empilez pas les aliments trop haut, car ils entreraient en contact avec la partie supérieure. Cela peut rendre difficile l'insertion et le retrait du panier et risque de brûler les aliments.
	<ul style="list-style-type: none"> • Déchets à l'extérieur du panier 	Retirez tous les débris de l'extérieur du panier. Voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

CONTEÚDO

PT

- 2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
- 5 ESPECIFICAÇÕES
- 6 DESCRIÇÃO DO PRODUTO
- 7 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- 18 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- 19 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 21 GARANTIA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos resultantes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se detetar algum dano, contacte o seu revendedor ou distribuidor. Por razões de segurança, não é permitido efetuar qualquer modificação ou alteração no aparelho. Uma utilização incorrecta pode provocar riscos e anular a garantia.

Explicação dos símbolos



Perigo

Este símbolo indica que existe um risco para a saúde e a vida devido a um gás extremamente inflamável.



Aviso de tensão eléctrica

Este símbolo indica perigo para a vida e a saúde devido à tensão eléctrica.



Aviso

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco médio que, se não for evitado, pode causar a morte ou ferimentos graves.



Cuidado

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco baixo que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.



Seguir as instruções


Este símbolo indica que a utilização e manutenção deste aparelho só podem ser efectuadas por um técnico de assistência, de acordo com o manual de instruções.

Antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o nas imediações do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior.

Instruções de segurança

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por profissionais igualmente qualificados, de modo a evitar riscos.
- Não mergulhe qualquer parte do aparelho em água ou noutros líquidos.
- Cuidado: Evitar derrames no conector.
- Não utilizar o produto no exterior.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, tais como:
 - Cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo e quintas;
 - Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - Alojamento tipo Bed&Breakfast
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que sejam supervisionadas e tenham mais de 8 anos de idade. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.

Aviso: A utilização incorrecta pode provocar ferimentos.

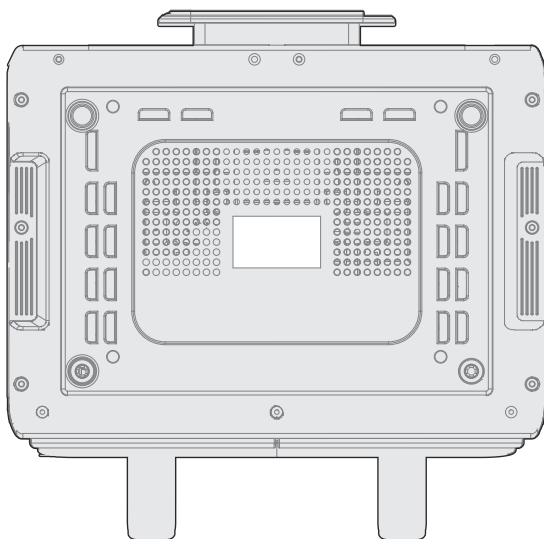
- Os aparelhos não foram concebidos para serem acionados por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Para evitar que os ingredientes a fritar entrem em contacto com os elementos de aquecimento, coloque-os sempre no cesto.
- Não tapar as aberturas de entrada e de saída de ar durante o funcionamento do aparelho.
- Não encher o cesto com óleo, pois pode provocar um incêndio.
- Nunca tocar no interior do aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- Durante a fritura com ar quente, sai vapor quente das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar.
- Ao retirar o cesto do aparelho, tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quente.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir sair fumo escuro do aparelho. Esperar que a emissão de fumo pare antes de retirar o cesto do aparelho.
-  A superfície pode ficar quente durante a utilização.
- A potência ERP é de 0,671W.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo	JFRY8DUO
Tensão	220-240V~
Frequência	50/60Hz
Potência nominal	2400W
Capacidade	8L

Como encontrar o modelo e o número de série

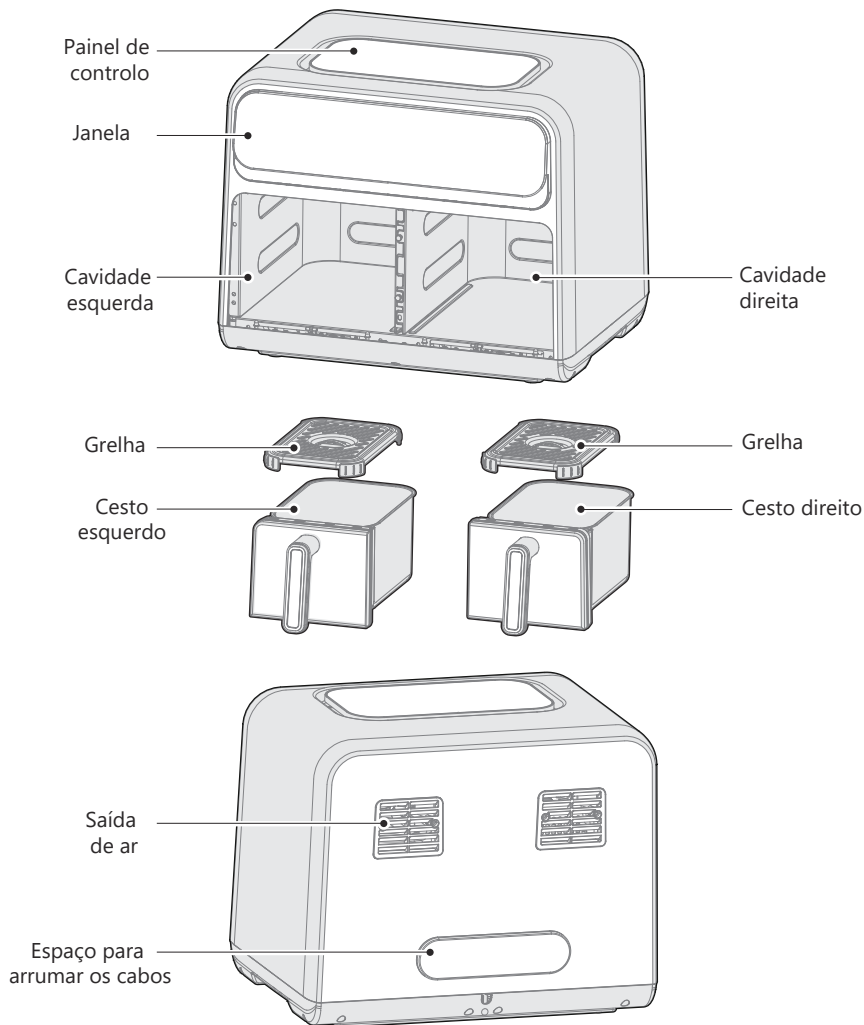
O nome do modelo e o número de série podem ser encontrados na placa de identificação na parte inferior da fritadeira de ar quente.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

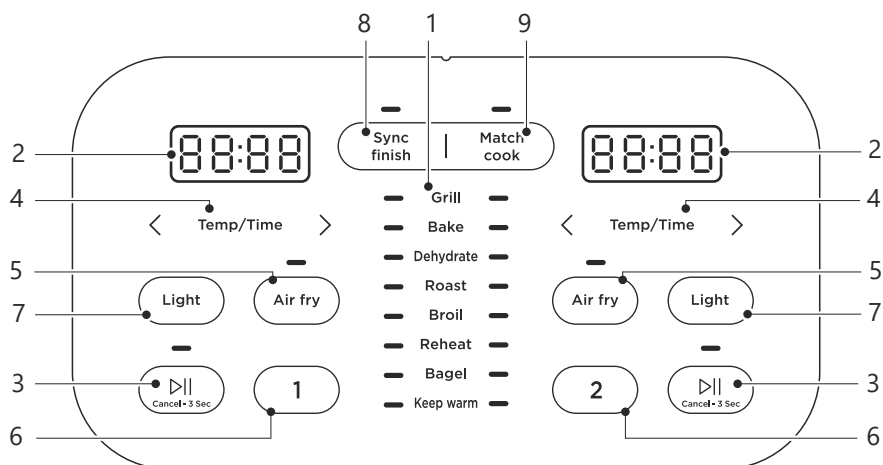
Peças e acessórios







Antes de utilizar a fritadeira de ar quente, certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos.




INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Painel de controlo



	Nome	Descrição
1	Funções	<ul style="list-style-type: none"> Qualquer uma das 9 funções pode ser utilizada no cesto esquerdo ou direito para cozinhar uma grande variedade de refeições. A temperatura e o tempo podem ser ajustados para cada função.
2	Display	<ul style="list-style-type: none"> O tempo de cozedura, a temperatura definida, as mensagens de lembrete e as mensagens de erro são apresentados aqui.
3	Seleção de cestos	<ul style="list-style-type: none"> Prima  para iniciar ou colocar em pausa, mantenha premido para cancelar.
4	TEMP/TIME	<ul style="list-style-type: none"> Prima Temp/Time para selecionar a hora ou a temperatura. Em seguida, prima < > para ajustar o valor.
5	AIR FRY	<ul style="list-style-type: none"> Prima  para aceder ao menu rápido.
6	Seleção de funções	<ul style="list-style-type: none"> Prima  ou  para selecionar a função do cesto correspondente. Em seguida, prima  para iniciar o ciclo de cozedura.
7	LIGHT	<ul style="list-style-type: none"> Prima  para acender a luz.

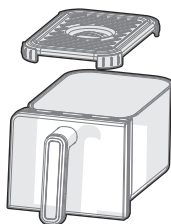
	Nome	Descrição
8	SYNC FINISH	<ul style="list-style-type: none"> A função Sync Finish permite que ambos os cestos terminem a cozedura ao mesmo tempo. Depois de programar os dois cestos, prima Sync finish para iniciar a cozedura. O cesto com menos tempo de cozedura apresentará a indicação "HoLd" até que ambos os cestos tenham o mesmo tempo de cozedura restante.
9	MATCH COOK	<ul style="list-style-type: none"> Prima  para o outro cesto e, em seguida, prima Match cook para copiar o mesmo programa.

Mensagens no ecrã

Mensagem	Descrição
00:15	<ul style="list-style-type: none">• Durante a programação, o visor indica o tempo de cozedura programado. Durante a cozedura, o visor indica o tempo de cozedura restante.
150°F	<ul style="list-style-type: none">• O ecrã apresenta a temperatura definida.
End	<ul style="list-style-type: none">• A cozedura está concluída e o cesto esquerdo ou direito pode ser retirado.
E1	<ul style="list-style-type: none">• Circuito aberto de proteção do sensor do cesto superior esquerdo, que inicia o modo de avaria. Desligue a ficha da tomada e aguarde trinta segundos, depois volte a ligar a alimentação para repor a unidade ou contacte o serviço de assistência para reparação se a avaria persistir.
U1	<ul style="list-style-type: none">• Circuito aberto de proteção do sensor do cesto superior direito, que inicia o modo de avaria. Desligue a ficha da tomada e aguarde trinta segundos, depois volte a ligar a alimentação para repor a unidade ou contacte o serviço de assistência para reparação se a avaria persistir.
E2	<ul style="list-style-type: none">• Proteção contra curto-circuito do sensor superior do cesto esquerdo, que inicia o modo de avaria. Desligue a ficha da tomada e aguarde trinta segundos, depois volte a ligar a alimentação para repor a unidade ou contacte o serviço de assistência para reparação se a avaria persistir.
U2	<ul style="list-style-type: none">• Proteção contra curto-circuito do sensor superior do cesto direito, que inicia o modo de avaria. Desligue a ficha da tomada e aguarde trinta segundos, depois volte a ligar a alimentação para repor a unidade ou contacte o serviço de assistência para reparação se a avaria persistir.
OPEN	<ul style="list-style-type: none">• O cesto esquerdo ou o cesto direito foi retirado. Nota: Não é possível utilizar os botões desse cesto enquanto este estiver aberto.
HoLd	<ul style="list-style-type: none">• Enquanto a função Sync Finish estiver activada, o cesto com menos tempo de cozedura apresentará a indicação "HoLd" até que ambos os cestos tenham o mesmo tempo de cozedura restante.
EU	<ul style="list-style-type: none">• Erro de comunicação: Ambos os ecrãs esquerdo e direito mostram EU. O sinal sonoro entra em modo de falha após 10 toques. Uma vez restabelecida a comunicação normal, pode premir qualquer tecla para regressar ao estado de espera.
H ou L	<ul style="list-style-type: none">• No modo de espera, a zona de temperatura alta mostra "H" e a zona de temperatura baixa mostra "L".

Cozinhar no cesto esquerdo

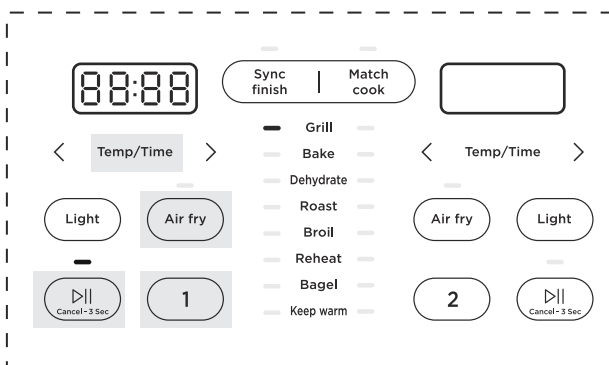
1. Coloque a grelha de arame no cesto e disponha os alimentos uniformemente.



2. Introduzir o cesto esquerdo na cavidade esquerda.

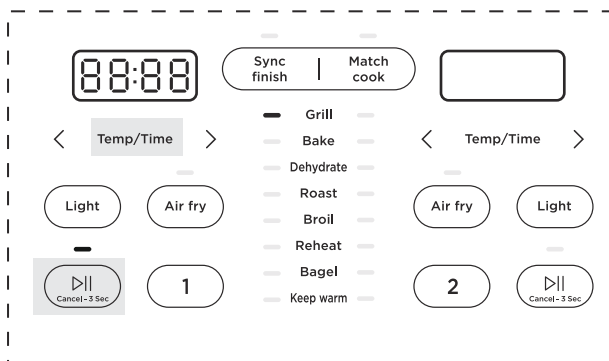
3. Ligue a fritadeira a uma tomada adequada e a fritadeira estará agora no modo de espera.

4. Prima **1** para selecionar diferentes funções ou **Air fry** para aceder à função Air Fry.

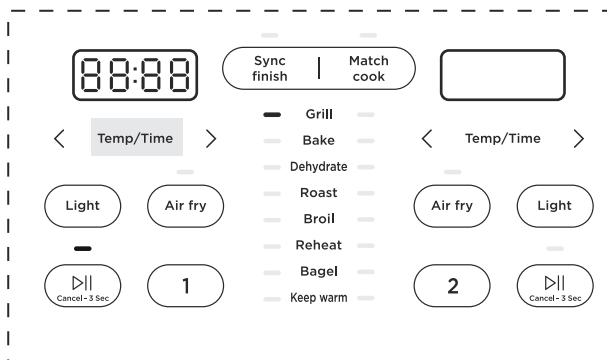



5. Depois de selecionar a função, toque **Temp/Time** à esquerda para entrar na definição da hora.

Prima **< >** para ajustar o valor e, em seguida, prima novamente **Temp/Time** para aceder à definição da temperatura. Quando a definição estiver concluída, prima **▶||** para iniciar o ciclo.

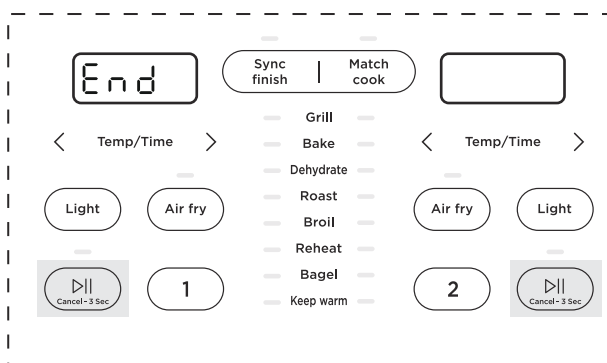


6. Durante o processo de cozedura, se pretender ajustar a temperatura ou o tempo, prima **Temp/Time** primeiro e depois prima < > .



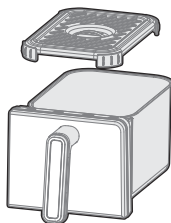
7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o visor digital esquerdo indica **END**, o aparelho emite cinco bips e todos os outros indicadores luminosos se apagam. Prima  para entrar no modo de espera. Se retirar e voltar a colocar o cesto, entrará no modo de espera.

Nota: Os botões dessa cavidade não podem ser acionados enquanto o cesto estiver retirado.

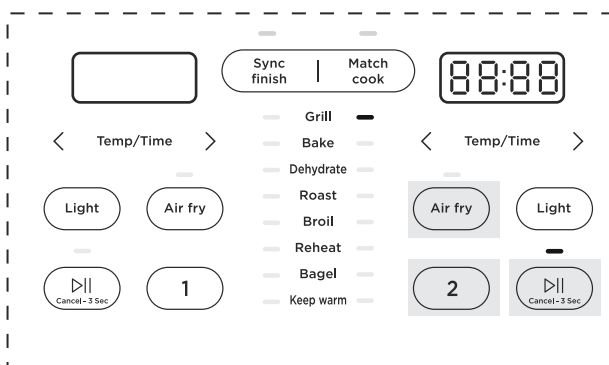


Cozinhar no cesto direito

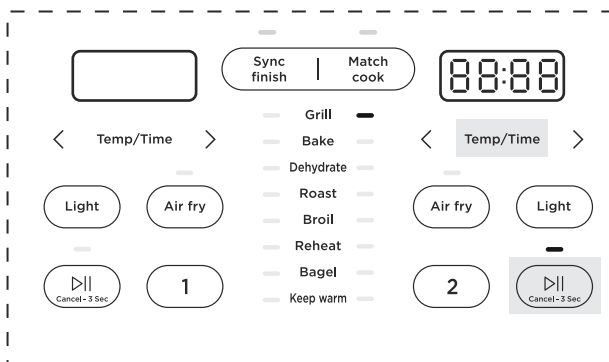
1. Coloque a grelha de arame no cesto e disponha os alimentos uniformemente.



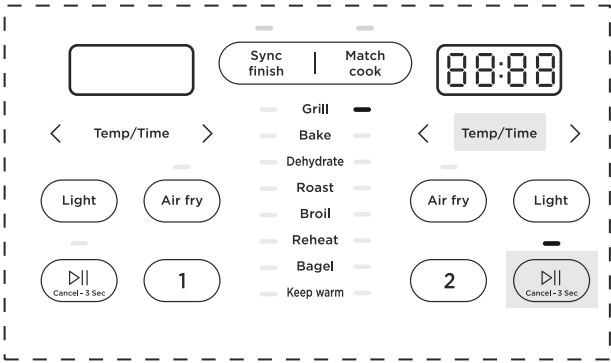
2. Introduzir o cesto direito na cavidade direita.
3. Ligue a fritadeira a uma tomada adequada e a fritadeira estará agora no modo de espera.
4. Prima **2** para selecionar diferentes funções ou **Air fry** para aceder à função Air Fry.




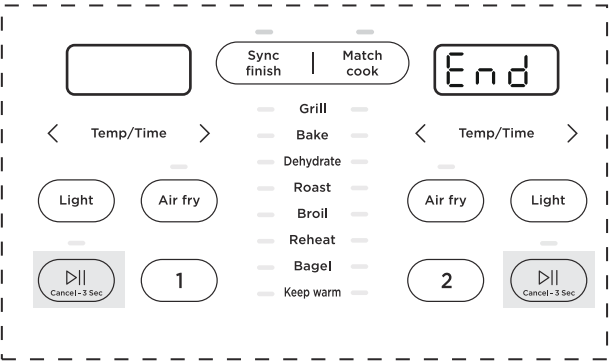
5. Depois de selecionar a função, toque **Temp/Time** à direita para entrar na definição da hora. Prima **< >** para ajustar o valor e, em seguida, prima novamente **Temp/Time** para aceder à definição da temperatura. Quando a definição estiver concluída, prima **▶||** para iniciar o ciclo.



6. Durante o processo de cozedura, se pretender ajustar a temperatura ou o tempo, prima **Temp/Time** primeiro e depois prima < > .

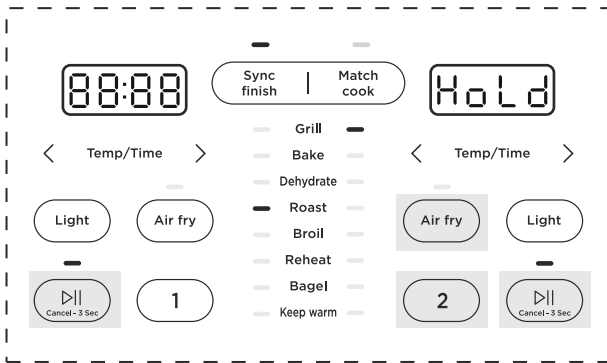


7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, o visor digital direito indica **END**, o aparelho emite cinco bips e todos os outros indicadores luminosos se apagam. Prima  para entrar no modo de espera. Se retirar e voltar a colocar o cesto, entrará no modo de espera. Nota: Os botões dessa cavidade não podem ser acionados enquanto o cesto estiver retirado.



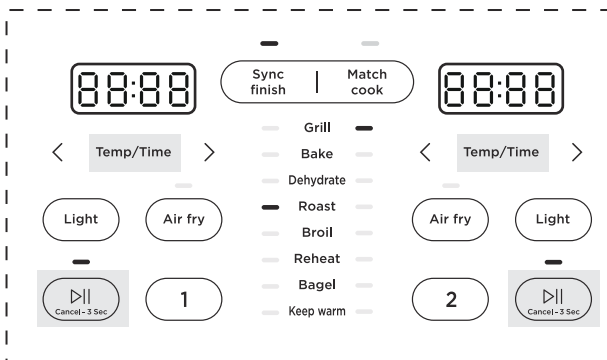
Cocción en ambas cestas

1. Colocar a grelha em cada cesto e dispor os alimentos de forma homogénea.
2. Colocar o cesto da esquerda na cavidade da esquerda e o cesto da direita na cavidade da direita.
3. Ligue a fritadeira a uma tomada adequada e a fritadeira estará agora em modo de espera.
4. Prima **1** ou **Air fry** para seleccionar o menu e, em seguida, defina a temperatura e o tempo. Prima **2** ou **Air fry** para seleccionar o menu e, em seguida, defina a temperatura e o tempo. Se pretender que funcione de forma independente, prima **▶||** para iniciar a cozedura em cada cavidade. Se pretender que comece e cozinhe os alimentos ao mesmo tempo, prima **Sync finish**. A cavidade com menos tempo de cozedura apresentará a indicação "HoLd" até que ambas as cavidades tenham o mesmo tempo de cozedura restante.




5. Durante o processo de cozedura, se pretender ajustar a temperatura ou o tempo, prima **Temp/Time** para cancelar a função Sincronizar conclusão. Prima **< >** para ajustar a temperatura ou o tempo; após o ajuste, a cozedura continuará sem parar a meio.


Se tiver premido **▶||** antes de definir a temperatura e o tempo, prima novamente **▶||** para continuar a cozinhar.

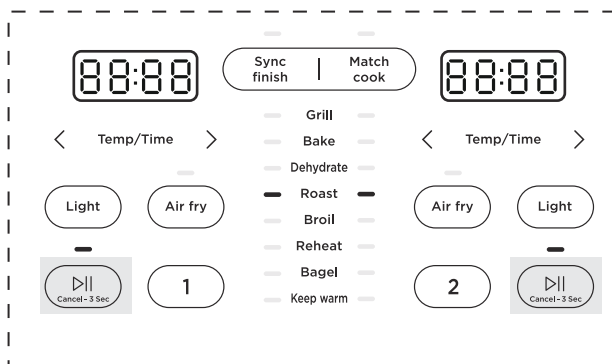



6. Para sincronizar as configurações de queima de ambas as cavidades:

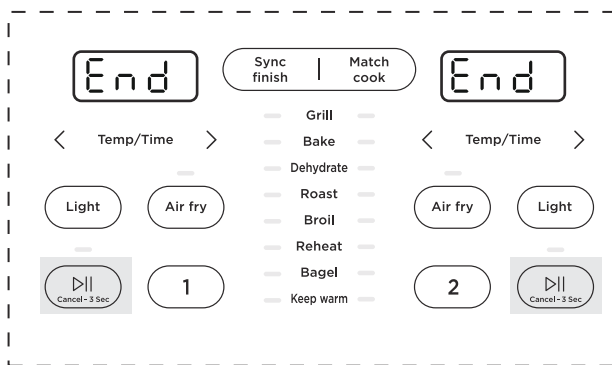
Passo 1: Colocar a primeira cavidade na queima desejada. Nota: Não premir  para esta cavidade.

Passo 2: Prima **MATCH COOK** para copiar as configurações de cozedura para a outra cavidade.

Passo 3: Prima  numa das cavidades para iniciar um ciclo individual ou prima **Sync finish** para iniciar as duas cavidades simultaneamente.



7. Quando o ciclo de cozedura estiver concluído, ambos os ecrãs digitais mostram **END**, o aparelho emite cinco bips e todos os outros indicadores luminosos se apagam. Prima  para entrar no modo de espera. Se retirar e voltar a colocar o cesto, entrará no modo de espera. Nota: Os botões dessa cavidade não podem ser acionados enquanto o cesto estiver retirado.



Quando um cesto é retirado enquanto SYNC FINISH está aceso, ambas as cavidades fazem uma pausa na cozedura. Quando o cesto é inserido novamente na unidade, ambas as cavidades retomam a cozedura ao mesmo tempo. Nota: Se a unidade estiver em pausa durante demasiado tempo, pode ser necessário adicionar mais tempo de cozedura no final do ciclo para obter resultados de cozedura adequados.

Cozedura

- Estas opções de cozedura dão às suas refeições todo o sabor e a crocância da fritura com pouco ou nenhum óleo.
- Os tempos e temperaturas predefinidos são um ponto de partida a partir do qual pode experimentar para obter os resultados que mais lhe agradam.
- A função indicada para cada alimento é uma recomendação para uma cozedura ótima. Qualquer função pode ser utilizada em ambas as cavidades.

Ingrediente	Função recomendada	Ajustes		
		Quantidade	Temp. de cozedura	Tempo
Batatas fritas congeladas	Air fry	300g	180°C	27min
Asas de frango	Air fry	250g	190°C	16min
Filete	Grill	150g	200°C	12min
Coxa de frango	Broil	350g	190°C	20min
Peixe	Grill	150g	180°C	12min
Gambas	Broil	250g	180°C	14min
Salchichas	Broil	250g	180°C	10min
Pastel	Bake	6 peças	170°C	13min
Pizza	Broil	100g	180°C	8min
Fatia de pão	Roast	70g	170°C	10min
Degelo	Air fry	150g	80°C	9min
Maçã seca	Dehydrate	45g	80°C	120min
Reaquecer	Reheat	150g	170°C	8min
Manter o calor	Keep warm	/	75°C	20min

Sugestões

- Para obter os melhores resultados de cozedura, coloque sempre os alimentos uniformemente na frigideira e na grelha.
- A sobreposição de alimentos pode provocar uma cozedura desigual.
- Para obter alimentos mais estaladiços, pode pulverizá-los com um pouco de óleo antes de os cozinhar.
- Se a fritadeira estiver em pausa durante mais de 10 minutos, regressará ao modo de espera e apagará todas as definições existentes.
- Para a maioria dos alimentos, virar, agitar ou virar a meio da cozedura permite obter os melhores resultados de cozedura.
- O tempo e a temperatura podem ser ajustados em qualquer altura durante o processo de cozedura.

CUIDADO

- Para evitar o risco de incêndio, danos materiais e ferimentos pessoais, NÃO pulverizar óleo no cesto de cozedura.
- NÃO colocar quaisquer objectos em cima da fritadeira em nenhum momento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpar o cesto, a placa de cozedura e o tabuleiro após cada utilização.
- Desligue sempre a fritadeira e deixe-a arrefecer até à temperatura ambiente antes de a limpar. Nunca utilize detergentes químicos agressivos, esfregões ou pós em quaisquer peças ou componentes.
- Deixe todas as superfícies secarem completamente antes de as utilizar e guardar.

Peça ou acessório	Método de limpeza
Cesto esquerdo/ cesto direito	<ul style="list-style-type: none">• Limpe o cesto da fritadeira com uma esponja ou um pano, água morna e detergente da loiça. Em seguida, enxagúe-o bem. Certifique-se de que retira toda a gordura e restos de comida.• NÃO mergulhe o cesto em água ou em qualquer outro líquido.• NÃO o lave na máquina de lavar loiça.
Tabuleiro de grelha	<ul style="list-style-type: none">• Limpe o tabuleiro com um pano ou uma esponja e água morna com detergente da loiça.• O tabuleiro tem um revestimento antiaderente. Para evitar danificar o revestimento antiaderente, NÃO utilize esfregões de metal.• NÃO o lave na máquina de lavar loiça.
Cavidade esquerda/ cavidade direita	<ul style="list-style-type: none">• Limpar a cavidade de cozedura com uma esponja ou um pano macio, água morna e detergente da loiça.• Para remover a gordura e os resíduos alimentares da cavidade de cozedura, pulverizar com uma mistura de bicarbonato de sódio e vinagre e limpar com um pano húmido.• No caso de resíduos persistentes, deixe a mistura assentar na área afetada durante alguns minutos antes de esfregar para limpar.• Verifique se há salpicos de óleo ou resíduos de alimentos no elemento de aquecimento. Se necessário, limpe o elemento de aquecimento com um pano húmido. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está completamente seco antes da próxima utilização.• NÃO o lave na máquina de lavar loiça.
Exterior	<ul style="list-style-type: none">• Limpar com um pano macio e húmido ou uma esponja e secar.
Janela	<ul style="list-style-type: none">• Limpe o interior e o exterior do vidro com um pano ou esponja e água morna com sabão. NÃO utilizar esfregões de metal.


Qualquer outro serviço deve ser efectuado por um técnico autorizado.


AVISO

- Sem uma limpeza adequada, os restos de comida e a gordura podem acumular-se à volta do elemento de aquecimento. Isto pode provocar fumo, incêndio e lesões corporais.
- Se vir ou cheirar fumo, toque em Cancel, desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer. Remova os resíduos de comida ou gordura com um pano macio e detergente da loiça.
- A almofada de silicone do tabuleiro não pode ser retirada para evitar riscar o revestimento.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta secção resume os problemas mais comuns que podem surgir durante o funcionamento do aparelho. Se a solução indicada não resolver o problema, contacte o centro de apoio ao cliente.

Problema	Causa possível	Soluções
OPEN é apresentado	<ul style="list-style-type: none"> O cesto de fritar não está no sítio. 	Retirar o cesto de fritura e introduzi-lo na máquina para o colocar no lugar.
O ventilador não funciona	<ul style="list-style-type: none"> A alimentação não está ligada 	Contactar o serviço técnico.
	<ul style="list-style-type: none"> O motor está danificado ou outros componentes estão em curto-circuito. 	Contactar o serviço técnico.
Ruído do ventilador	<ul style="list-style-type: none"> Lâmina do ventilador deformada 	Contactar o serviço técnico.
A fritadeira não pode ser inserida corretamente	<ul style="list-style-type: none"> Borda da fritadeira deformada 	Contactar o serviço técnico.
Fumo branco	<ul style="list-style-type: none"> Estão a ser cozinhados alimentos gordurosos 	É normal que saia fumo branco do cesto quando se cozinham alimentos gordurosos.
	<ul style="list-style-type: none"> A fritadeira ainda tem resíduos de gordura da cozedura anterior. 	Não se esqueça de limpar a fritadeira de ar quente após cada cozedura.
Sem alimentação eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> Ligação incorrecta do cabo de alimentação e da tomada de alimentação 	Verifique se o cabo de alimentação está bem ligado à tomada eléctrica. Se isto não resolver o problema, contacte o seu representante de assistência técnica.
Não é possível ativar o Sync Finish	<ul style="list-style-type: none"> Nem o cesto esquerdo nem o direito foram programados. 	Sync Finish não será activada até que ambos os cestos tenham sido configurados para uma função de cozedura.
Não é possível colocar em pausa apenas um cesto	<ul style="list-style-type: none"> Sincronizar conclusão está ativado 	Toque em Temp/Time ou  para cancelar a função Sync Finish e iniciar apenas um cesto.

Problema	Causa possível	Soluções
Alimentos pouco cozinhados	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos não dispostos numa camada uniforme 	Para um melhor desempenho de cozedura, coloque os alimentos numa camada uniforme sem os sobrepor. Ver COZEDURA.
Dificuldade em ver através da janela	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza inadequada das janelas 	Limpar o interior e o exterior da janela após cada utilização. Ver LIMPEZA E MANUTENÇÃO.
	<ul style="list-style-type: none"> • Luz apagada 	Antes de olhar pela janela, certifique-se de que ativa as luzes tocando em  .
Dificuldade em retirar ou introduzir o cesto	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada comida no cesto 	Não empilhar os alimentos a uma altura demasiado elevada, caso contrário os alimentos entrarão em contacto com a parte superior. Isto pode dificultar a inserção e a remoção do cesto e pode provocar queimaduras nos alimentos.
	<ul style="list-style-type: none"> • Resíduos no exterior do cesto 	Retirar todos os detritos do exterior do cesto. Ver LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentadas de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

