

GO COLLECTION
INSTRUCTION MANUAL & WARRANTY
DOUBLE AIRFRYER | 6,8L (3,4+3,4L)

CONTENTS

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	2
2) DESCRIPTION OF PARTS	3
BEFORE FIRST USE	3
PREPARING FOR USE	3
USE	3
3) MAINTENANCE AND CLEANING	5
4) STORAGE	5
5) SPARE PARTS	5
6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE	5
7) WARRANTY	5

Before using this appliance, please read the following instructions carefully. We recommend that you keep these instructions. For your own safety, you must follow these safety instructions when using electrical appliances.

1) GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: The area/surface printed with the "high

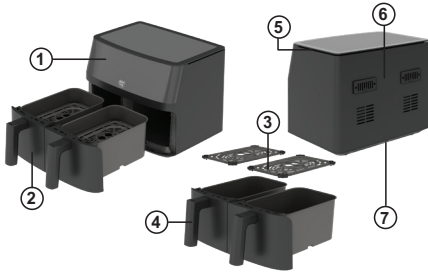
temperature surface"  will become hot during use.

ATTENTION: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- This appliance is for household use only, do not use the appliance for other than intended use.
- This device is intended to be used in household and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by people with reduced physical, sensory, and mental capabilities or lack of experience and knowledge if supervised and they have been given instructions about the safe use of the appliance and understand the risks of it.
- After opening the package, please dispose of the plastic immediately to prevent children from playing with it and causing a suffocation hazard.
- All packaging materials must be removed before first use, otherwise the appliance will cause fire, burns, etc. during the operation of the appliance.
- To protect against electrical shock, never immerse the housing in water, rinse housing under the tap, or let other liquids enter the appliance.
- The input voltage of this appliance is 220-240V~ and the frequency is 50/60Hz. Before connecting the appliance to the power supply, please check whether it is consistent with the local power supply voltage. If the voltage is higher or lower than this voltage, it may damage parts or affect the service performance of the appliance. To avoid losses, it is recommended to use a voltage regulator.
- The power plug should be completely inserted into the socket to prevent the parts from overheating, burning out, short circuit or fire due to poor contact.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the appliance for other purposes than baking food.
- Never plug or unplug the power plug with wet hands to avoid electric shock.
- Please put the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Do not operate this appliance on or near flammable materials such as carpets, towels, plastics, paper, curtains etc., to prevent fire.
- Do not put the appliance on unstable, humid, hot, slippery, and not heat-resistant surfaces to avoid electric shock, fire and other damage.
- Do not use this appliance when there is a gas leakage or electricity leakage to avoid fire and electric shock.
- Do not leave the appliance unattended when in operation, to prevent fire and other dangers caused by burnt ingredients.
- Keep at least 10 cm free space around the appliance when in use to prevent fire.
- Use the appliance in a well-ventilated room.
- Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, other prominent sharp objects, or hot surfaces, to prevent electric leakage, electric shock or fire.
- Please use the handle of the basket. Never touch the high temperature surface and interior of the appliance to avoid burns.
- This appliance should not operate when it's empty for a long time (without any ingredients) to prevent injury, accidents and property losses caused by spontaneous combustion. It is recommended not to use it continuously for more than 8 hours and not more than 12 hours for the dehydrate function.
- Please do not put bags, cans or bottles, cotton gauze or flammable materials on the appliance, or cover the air outlets, to avoid fire and explosion.
- Do not store any item on top of or touching the unit when in operation to avoid fire and explosion.
- It is strictly forbidden to put any flammable materials such as paper and plastic in the air fryer to avoid the risk of fire.
- Do not heat explosive items such as glassware and airtight containers in an empty fryer to avoid the danger of explosion.
- Make sure the food in the basket cannot touch the heating element during use. This may cause smoke and fire.
- During operation and before the appliance has cooled down, never touch the high temperature surfaces to avoid burns.
- The appliance generates high temperatures during operation. Do not touch it or bring your face close to it to prevent burns.
- When finished, turn off the power and unplug the appliance.
- When unplugging the appliance, you must hold the plug and pull it out of the wall socket. Do not pull or twist the power cord to prevent damage to the power cord and the danger of electric leakage.
- Please use protective equipment such as oven gloves to handle hot parts to prevent burns.
- After each use, the airfryer, baskets and crisping trays should be cleaned to prevent residual powder residue and oil stains from smoking or catching fire during the next use.
- When the appliance is finished, the heating element carries residual heat. Unplug the appliance and let it cool down completely before cleaning to prevent burns.
- Keep the appliance unplugged when not in use or when cleaning or moving and when the appliance malfunctions, to prevent damage caused by electric leakage or accidental startup of the appliance.
- If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by a qualified professional.
- Do not wash or soak this appliance in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid damage or leakage.
- If the product is broken or damaged, please stop using it and contact our customer service. Do not repair it by yourself, to avoid risk of danger.

2) DESCRIPTION OF PARTS

- ① Touch control panel
- ② Baskets
- ③ Crisping trays
- ④ Baskets handle
- ⑤ Air inlet
- ⑥ Air outlet openings
- ⑦ Power cord (not shown on image)



BUTTONS	
	(1) Power on/off
	(2) Start/Pause
	(3) Temperature increase/decrease
	(4) Time up/Time down
	(5) 1 = left basket
	(6) Left light = if basket 1 is selected the light button appears next to it. By pushing the light button, you can switch on the light of basket 1.
	(7) 2 = right basket
	(8) Right light = if basket 2 is selected the light button appears next to it. By pushing the light button, you can switch on the light of basket 2.
	(9) Smart finish = Set different temperature & time per basket, but finish at the same time
	(10) Match cook = Set the same parameters for the left and right basket

BUTTONS OF PROGRAMS	
	(11) Air broil: the heat only hits the food on the top (temperature range 150-205°C)

	(12) Air fry: use less oil and fry healthy (temperature range 150-205°C)
	(13) Roast (temperature range 120-205°C)
	(14) Bake (temperature range 105-205°C)
	(15) Reheat: reheat your cold food (temperature range 130-205°C)
	(16) Keep warm (temperature range 65-95°C)
	(17) Fries (temperature range 75-205°C)
	(18) Bacon (temperature range 75-205°C)
	(19) Chicken wings (temperature range 75-205°C)
	(20) Dehydrate: dehydrate meat, fruits and vegetables into healthy snacks (temperature range 40-90°C)

INDICATOR LIGHTS	
	(21) Temperature & time display
	(22) Temp
	(23) Time

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the crisping tray and basket with hot water, some washing up liquid and a non-abrasive sponge. Dry the crisping tray and basket thoroughly before use.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth and dry afterwards. Use a dry cloth to clean the inside.
- The airfryer works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
- Place the crisping tray in the basket properly.

USE

1. Put the power plug in an earthed power socket.
 2. Carefully pull the basket out of the airfryer body.
 3. Put the ingredients in the basket.
 4. Slide the basket back into the airfryer body.
- Never use the basket without the crisping tray in it.

- **CAUTION:** Do not touch the basket during and after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Operate the control panel (see image above) as follows:
 - Push the **Power on/off button**, all buttons light up and two digital screens light up (both displays show the word 'ON').
 - The airfryer defaults to the working mode of Zone 1. If you want to select Zone 2, push **button 2** and select your preferred program afterwards (**button 11-20**).
 - Use the temperature **+ and - buttons** to adjust the temperature.
 - Use the time **+ and - buttons** to adjust the time. After selecting your preferred settings, press the **START/PAUSE button** to start the program.
 - During the cooking process, you can pull out the basket to check the food status or shake the food. 'STOP' will show on the digital screen, indicating the pause state. You can resume cooking by putting the basket back into the air fryer.
 - If you want to pause cooking, press the **START/PAUSE button**. If you want to continue the cooking, push the **START/PAUSE button** again. When the program is paused, you can adjust the temperature and time of any zone. When resuming cooking you need to push the **START/PAUSE button** again. If you have both baskets in use, you need to push the **START/PAUSE button** twice, to restart both programs.
 - After the program is completed, you will hear a 'Beep' sound and the digital screen will display the word 'End'.
 - Press the **Power on/off button** for 3 seconds to switch off the air fryer.
6. Pull the basket out of the appliance and place it on the stable surface.
7. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the time to a few extra minutes.
8. To remove ingredients (e.g. fries), pull the basket out of the airfryer and place it on a heat resistant surface.
9. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has been collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.
10. Depending on the type of the ingredients in the airfryer, steam may escape from the basket.
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate. Lift the ingredients out of the basket with a pair of tongs.
12. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

SMART FINISH FUNCTION

Select a different temperature and time per basket to cook different ingredients but finish at the same time!

- Put the ingredients in the baskets and slide the baskets back into the airfryer.
- Push the **SMART FINISH button**.
- Push button 1 and select a program (**button 11-20**). If needed, adjust the temperature and time for basket 1. Push **button 2** to switch to basket 2. Select a program (**button 11-20**) and if needed, adjust the temperature and time for basket 2. Then push the **START/PAUSE button** to start cooking in both zones. The two digital screens display the time countdown for zones 1 and 2. The program with the shortest cooking time will show the word 'Hold' on the display and it will start as soon as the remaining preparation time of the other basket is the same.
- If you want to pause cooking, press the **START/PAUSE button**. If you want to continue the cooking, push the **START/PAUSE button** again. When the program is paused, you can adjust the temperature and time of any zone. When resuming cooking you need to push the **START/PAUSE button** twice.
- After the cooking is completed, you will hear a 'Beep' sound and the digital screen will display the word 'End'.

MATCH COOK FUNCTION

Set the same parameters for the left and right basket to cook a large amount of food at the same time.

- Put the ingredients in the baskets and put the basket into the airfryer.
- Push the **MATCH COOK button** and select a program (**button 11-20**). The digital screen will display the same information for zones 1 and 2.
- If needed, adjust the temperature and time and push the **START/PAUSE button** to start cooking. Two digital screens will display the countdown of time in Zone 1 and Zone 2.
- If you want to pause cooking, press **START/PAUSE button**. If you want to continue the cooking, push the **START/PAUSE button** again.
- After the cooking is completed, you will hear a 'Beep' sound and the digital screen will display the word 'End'.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an earthed power socket.
The ingredients fried with the airfryer are not cooked-through.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature.
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	The preparation time is too short.	Adjust the time.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken approximately halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snack which is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX. indication.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke, and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	The fresh potato fries are not rinsed well before frying.	Rinse the fresh potato fries properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Wipe a small amount of oil directly onto the fries to achieve a crispier result.

3) MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the appliance after every use.
- The crisping tray and basket have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the power plug from the power socket and let the appliance cool down.
- **NOTE:** Remove the baskets to let the air fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Clean the crisping trays and baskets with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- **NOTE:** The crisping trays and baskets are dishwasher safe.
- Tip: If dirt is stuck to the crisping tray and basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the crisping tray in the basket and let the crisping tray and the basket soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with a dry cloth or non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

4) STORAGE

- Do not store the air fryer with metal utensils or sharp items, as this may lead to scratches or damage to the surface.
- Always ensure your air fryer and all parts are clean and dry before storing it. Store your air fryer in a dry cupboard.

5) SPARE PARTS

Please note that no spare parts are available for this appliance.

6) DISPOSAL OF THE APPLIANCE



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The product may not be treated as household waste. Instead bring it to a central collection point for the recycling of electrical and electronic household appliances. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Correct disposal helps prevent adverse consequences for the environment and human health. By reusing, recycling and/or other use of old appliances, you make an important contribution to protecting our environment.

ONLY VALID FOR UNITED KINGDOM:

According to The Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (as amended), products that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly manner.

7) WARRANTY

For products sold within the European Economic Area and UK, you benefit from a 24-month warranty on the product as protection against a lack of conformity in accordance with Directive (EU) 2019/771 and the Consumer Rights Act 2015 (UK).

The warranty only applies if you use the product for non-professional use.

We are in any event not liable for any defects caused due to:

- non-compliance with the care and use instructions;
- normal wear and tear (e.g. discolorations or scratches); and/or
- impact of external factors, e.g. weather damage, transport damage, damage caused by knocks or shocks.

In the event of a lack of conformity, depending on the circumstances,

- the product will be repaired;
- the product will be replaced;
- a proportionate part of the price paid for the product will be repaid; or
- the entire price paid for the product will be repaid.

Please do retain proof of purchase or delivery of the product mentioning the purchase or delivery date. You will need such proof of purchase or delivery if you wish to exercise the remedies for a lack of conformity.

These provisions do not affect any statutory rights you as a customer have under applicable national regulations (e.g., on the sale of consumer goods), which may vary from country to country. These provisions are for information purposes only and do not constitute a commercial warranty giving you different rights than those you have under applicable national regulations.

If you have any questions about the product, you can contact our customer service by email at: hello@greenchef-cookware.com

The customer service will inform you of the steps to follow.

Enjoy using your appliance!

For UK: the warranty as set forth above is provided by The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

GEBRUIKSAANWIJZING & GARANTIE

DUBBELE AIRFRYER | 6,8L (3,4+3,4L)

INHOUD

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	6
2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	7
VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK	8
GEBRUIK	8
3) ONDERHOUD EN REINIGING	9
4) OPBERGEN	9
5) RESERVEONDERDELEN	9
6) HET TOESTEL AFDANKEN	9
7) GARANTIE	9

Lees de volgende instructies zorgvuldig door vooraleer je het toestel in gebruik neemt. We raden aan om deze instructies te bewaren. Neem voor je eigen veiligheid deze veiligheidsvoorschriften in acht bij het gebruik van elektrische toestellen.

1) ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN WAARSCHUWING:

De zone / het oppervlak met het symbool  (heet oppervlak) zal heet worden tijdens gebruik.

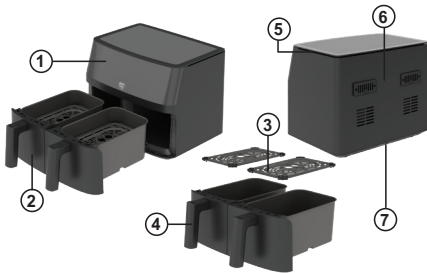
LET OP: Volg bij het gebruik van elektrische toestellen altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken:

- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit toestel is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfastomgevingen.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als dat onder toezicht gebeurt, ze instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de risico's ervan begrijpen.
- Gooi het plastic na het openen van de verpakking onmiddellijk weg om te voorkomen dat kinderen ermee spelen. Het kan immers verstikkingsgevaar veroorzaken.
- Alle verpakkingsmaterialen moeten worden verwijderd voor het eerste gebruik. Anders zal het toestel brand, brandwonden enz. veroorzaken tijdens het gebruik.
- Dompel de behuizing nooit onder in water, spoel ze niet af onder de kraan en vermijd dat vloeistoffen in het toestel lopen, om elektrische schokken te voorkomen.
- De ingangsspanning van dit toestel is 220-240V~ en de frequentie is 50/60Hz. Controleer voor je de stekker in het stopcontact steekt of de spanning overeenkomt met de plaatselijke netspanning. Een te hoge of te lage netspanning kan onderdelen beschadigen of de werking van het toestel beïnvloeden. Om verliezen te voorkomen wordt aanbevolen om een spanningsregelaar te gebruiken.
- De stekker moet volledig in het stopcontact zitten, om oververhitting, doorbranden, kortsluiting of brand door slecht contact te voorkomen.
- Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden dan het bereiden van voedsel.
- Trek de stekker nooit met natte handen uit het stopcontact, om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het toestel op een stabiel, horizontaal en effen oppervlak. Gebruik dit toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tapijt, handdoeken, plastic, papier, gordijnen enz., om brand te voorkomen.
- Plaats het toestel niet op onstabiele, vochtige, hete, gladde en niet-hittebestendige oppervlakken, om elektrische schokken, brand en andere schade te voorkomen.
- Gebruik dit toestel niet als er een gaslek of elektriciteitslek is, om brand en elektrische schokken te voorkomen.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer het in werking is, om brand en andere gevaren door verbrande ingrediënten te voorkomen.
- Houd minstens 10 cm ruimte vrij rond het toestel wanneer het in gebruik is, om brand te voorkomen.
- Gebruik het toestel in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe randen, bramen, andere opvallende scherpe voorwerpen of hete oppervlakken, om lekstromen, elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Gebruik de handgreep van de mand. Raak het hete oppervlak en de binnenkant van het apparaat nooit aan, om brandwonden te voorkomen.
- Dit toestel mag niet langdurig leeg (zonder ingrediënten) worden ingeschakeld, om letsel, ongelukken en materiële schade door spontane verbranding te voorkomen. Het is aanbevolen om het niet langer dan 8 uur continu te gebruiken en niet langer dan 12 uur voor de droogfunctie.
- Plaats geen zakken, blikken of flessen, katoengas of brandbare materialen op het toestel en dek de luchtuitlaten niet af, om brand en explosies te voorkomen.
- Plaats tijdens het gebruik geen voorwerpen op of tegen het toestel, om brand en explosie te voorkomen.
- Het is ten strengste verboden om brandbare materialen zoals papier en plastic in de airfryer te plaatsen, om brandgevaar te voorkomen.
- Verhit geen voorwerpen die kunnen ontploffen, zoals glaswerk en luchtdichte dozen, in een lege airfryer, om explosiegevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het voedsel in de mand het verwarmingselement niet kan aanraken tijdens het gebruik. Dat kan rook en brand veroorzaken.
- Raak tijdens het gebruik en voordat het toestel is afgekoeld, nooit de hete oppervlakken aan, om brandwonden te voorkomen.
- Het toestel wordt heet tijdens het gebruik. Raak het niet aan en kom niet met je gezicht bij het toestel, om brandwonden te voorkomen.
- Als je klaar bent, schakel je het toestel uit en neem je de stekker uit het stopcontact.
- Neem de stekker vast om hem uit het stopcontact te trekken. Trek niet aan het snoer en verdraai het niet, om schade aan het snoer en het gevaar van lekstromen te voorkomen.
- Gebruik beschermende uitrusting zoals ovenwanten bij het hanteren van hete onderdelen, om brandwonden te voorkomen.

31. Na elk gebruik moeten de airfryer, de manden en de roosters worden gereinigd, om te vermijden dat poederresten en olieklekken roken of vlam vatten tijdens het volgende gebruik.
32. Als het toestel klaar is, geeft het verwarmingselement nog restwarmte af. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.
33. Laat de stekker uit het stopcontact wanneer je het toestel niet gebruikt of het schoonmaakt of verplaatst, of als het toestel niet goed werkt, om schade door elektrische lekkage of het per ongeluk inschakelen van het toestel te voorkomen.
34. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkende technicus, om gevaar te voorkomen.
35. Was dit toestel niet af in water of andere vloeistoffen, dompel het niet onder en spuit er geen water op, om schade of lekkage te voorkomen.
36. Is het product defect of beschadigd? Gebruik het dan niet meer en neem contact op met onze klantendienst. Repareer het niet zelf, om gevaar te voorkomen.

2) BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| ① Bedieningspaneel met aanraaktoetsen | ④ Handgreep van de manden |
| ② Manden | ⑤ Luchtinlaat |
| ③ Roosters | ⑥ Luchtuitlaten |
| | ⑦ Netsnoer (niet afgebeeld) |



BEDIENINGSPANEEL

TOETSEN	
	(1) Power on/off (Aan/uit)
	(2) Start/Pause (Start/Pauze)
	(3) Temperature increase/decrease (Temperatuur hoger/lager)
	(4) Time up/Time down (Tijd langer/korter)
	(5) 1 = left basket (mand links)
	(6) Left light (Lampje links) = als mand 1 geselecteerd is, verschijnt het lampje ernaast. Door op het lampje te drukken, kunt je de verlichting van mand 1 inschakelen.

	(7) 2 = right basket (mand rechts)
	(8) Richt light (Lampje rechts) = als mand 2 geselecteerd is, verschijnt het lampje ernaast. Door op het lampje te drukken kun je de verlichting van mand 2 inschakelen.
	(9) Smart finish (Slim klaar) = Als je per mand een andere temperatuur en tijd instelt, zijn ze tegelijk klaar
	(10) Match cook (Gelijk koken) = Dezelfde parameters instellen voor de linkse en de rechtse mand

PROGRAMMATOETSEN

	(11) Air broil (Grillen met hete lucht) : de hitte bereikt alleen de bovenkant van het voedsel (temperatuurbereik 150-205°C)
	(12) Air fry (Airfryen) : gebruik minder olie en frituur gezond (temperatuurbereik 150-205°C)
	(13) Roast (Braden) (temperatuurbereik 120-205°C)
	(14) Bake (Bakken) (temperatuurbereik 105-205°C)
	(15) Reheat (Opwarmen) : koud voedsel opwarmen (temperatuurbereik 130-205°C)
	(16) Keep warm (Warmhouden) (temperatuurbereik 65-95°C)
	(17) Fries (Frieten) (temperatuurbereik 75-205°C)
	(18) Bacon (Spek) (temperatuurbereik 75-205°C)
	(19) Chicken wings (Kippenvleugels) (temperatuurbereik 75-205°C)
	(20) Dehydrate (Drogen) vlees, fruit en groenten drogen voor tot gezonde snacks (temperatuurbereik 40-90°C)

INDICATIELAMPJES

	(21) Temperature & time display (Temperatuur- en tijdweergave)
	(22) Temp (Temperatuur)
	(23) Time (Tijd)

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het toestel.

- Maak het rooster en de mand grondig schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Droog het rooster en de mand grondig af voor het gebruik.
- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek en droog het daarna af. Gebruik een droge doek om de binnenkant schoon te maken.
- De airfryer werkt met hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

- Plaats het toestel op een stabiel, horizontaal en effen oppervlak.
- Plaats het toestel nooit op niet-hittebestendige oppervlakken.
- Plaats het rooster op de juiste manier in de mand.

GEBRUIK

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Trek de mand voorzichtig uit het toestel.
3. Doe de ingrediënten in de mand.
4. Schuif de mand weer in de airfryer.
- Gebruik de mand nooit zonder het rooster.

- **PAS OP:** Raak de mand tijdens en na gebruik niet aan, want ze wordt erg heet. Houd de mand alleen vast aan de handgreep.

5. Bedien het bedieningspaneel (zie bovenstaande afbeelding) als volgt:

- Druk op de **toets aan/uit**: alle toetsen en twee digitale schermen lichten op (op beide schermen zie je 'ON' (Aan)).
- De airfryer start standaard in de werkmodus van Zone 1. Als je Zone 2 wilt selecteren, druk je op **toets 2** en kies je het gewenste programma (**toets 11-20**).
- Gebruik de toetsen Temperatuur + en - om de temperatuur aan te passen.
- Gebruik de toetsen Tijd + en - om de tijd aan te passen. Nadat je de gewenste instellingen hebt geselecteerd, druk je op de **toets START/PAUSE** om het programma te starten.
- Tijdens het koken kun je de mand uitrekken om het voedsel te controleren of te schudden. Op het digitale scherm verschijnt dan 'STOP' om de pauze te starten. Je kunt doorgaan met koken door de mand weer in de airfryer te plaatsen.
- Als je het koken wilt pauzeren, druk je op de **toets START/PAUSE**. Als je wilt doorgaan met koken, druk je nogmaals op de **toets START/PAUSE**. Wanneer het programma gepauzeerd is, kun je de temperatuur en tijd van elke zone aanpassen. Om het koken te hervatten druk je opnieuw op de **toets START/PAUSE**. Als je de twee manden gebruikt, moet je tweemaal op de **toets START/PAUSE** drukken om beide programma's opnieuw te starten.
- Als het programma klaar is, hoor je een pieptoon en verschijnt 'END' (Einde) op het digitale scherm.
- Druk 3 seconden op de **toets aan/uit** om de airfryer uit te schakelen.

6. Neem de mand uit het toestel en plaats ze op een stabiel oppervlak.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
De ingrediënten die in de airfryer worden gebakken, zijn niet doorbakken.	Er liggen te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Pas de temperatuur aan.
	De bereidingstijd is te kort.	Pas de tijd aan.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frieten), moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het toestel gebruiken'.

7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de mand gewoon terug in het toestel en stel je de tijd in op enkele minuten extra.
8. Om ingrediënten (bv. frieten) te verwijderen neem je de mand uit de airfryer en plaatst je ze op een hittebestendig oppervlak.
9. Draai de mand niet ondersteboven, want overtollige olie op de bodem van de mand zal op de ingrediënten lekken.
10. Afhankelijk van het type ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de mand ontsnappen.
11. Maak de mand leeg in een kom of op een bord. Neem de ingrediënten met een tang uit de mand.
12. Wanneer een portie ingrediënten klaar is, kun je meteen een volgende bereiden.

SMART FINISH (SLIM KLAAR)

Met deze functie kun je voor elke mand een andere temperatuur en tijd instellen en zullen ze op hetzelfde ogenblik klaar zijn!

- Doe de ingrediënten in de manden en schuif de manden weer in de airfryer.
- Druk op de toets **SMART FINISH**.
- Druk op **toets 1** en selecteer een programma (**toets 11-20**). Pas indien nodig de temperatuur en tijd aan voor mand 1. Druk op **toets 2** om over te schakelen naar mand 2. Selecteer een programma (**toets 11-20**) en pas indien nodig de temperatuur en tijd voor mand 2 aan. Druk vervolgens op de **toets START/PAUSE** om het koken in beide zones te starten. De twee digitale schermen tonen het aftellen van de tijd voor Zone 1 en 2. Het programma met de kortste bereidingstijd toont het woord 'Hold' (Wachten) op de display en start zodra de resterende bereidingstijd van de andere mand gelijk is.
- Als je het koken wilt pauzeren, druk je op de **toets START/PAUSE**. Als je wilt doorgaan met koken, druk je nogmaals op de **toets START/PAUSE**. Wanneer het programma gepauzeerd is, kun je de temperatuur en tijd van elke zone aanpassen. Als je het koken hervat, moet je tweemaal op de **toets START/PAUSE** drukken.
- Als het programma klaar is, hoor je een pieptoon en verschijnt 'END' (Einde) op het digitale scherm.

MATCH COOK-FUNCTIE (GELIJK KOKEN)

Stel dezelfde parameters in voor de linkse en de rechte mand om een grote hoeveelheid voedsel tegelijk te bereiden.

- Doe de ingrediënten in de manden en schuif de manden in de airfryer.
- Druk op de **toets MATCH COOK** (Gelijk koken) en selecteer een programma (**toets 11-20**). Op het digitale scherm verschijnt dezelfde informatie voor zone 1 en 2.
- Pas indien nodig de temperatuur en tijd aan en druk op de **toets START/PAUSE** om te beginnen met koken. De twee digitale schermen tonen het aftellen van de tijd in Zone 1 en Zone 2.
- Als je het koken wilt pauzeren, druk je op de **toets START/PAUSE**. Als je wilt doorgaan met koken, druk je nogmaals op de **toets START/PAUSE**.
- Als het programma klaar is, hoor je een pieptoon en verschijnt 'END' (Einde) op het digitale scherm.

Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die in een traditionele frituurpan moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de mand niet goed in het toestel schuiven.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot.	Vul de mand niet boven de aanduiding MAX.
Er komt witte rook uit het toestel.	Je bereidt vette ingrediënten.	Als je vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er veel olie in de mand. De olie produceert dan witte rook en de mand kan heter worden dan normaal. Dat heeft geen invloed op het toestel of het eindresultaat.
	De mand bevat nog vetresten van een vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van vet in de mand. Maak de mand na elk gebruik goed schoon.
Verse frieten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	Je hebt de rauwe frieten niet goed afgespoeld voor je ze bakte.	Spoel de rauwe frieten goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Droog de rauwe frieten goed af voor je de olie toevoegt. Snij de frieten kleiner voor een knapperiger resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

3) ONDERHOUD EN REINIGING

- Maak het toestel altijd schoon na gebruik.
- Het rooster en de mand hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Neem de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
- **OPMERKING:** Verwijder de manden om de airfryer sneller te laten afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige doek.
- Maak de roosters en de manden schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Je kunt een ontvetter gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.
- **OPMERKING:** De roosters en manden zijn vaatwasbestendig.
- Tip: Als er resten aan het rooster en de mand vastkleven, vul je de mand met heet water en wat afwasmiddel. Zet het rooster in de mand en laat het rooster en de mand ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het toestel met een droge doek of een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een borsteltje om etensresten te verwijderen.

4) OPBERGEN

- Bewaar de airfryer niet samen met metalen keukengerei of scherpe voorwerpen, want dat kan krassen of schade aan het oppervlak veroorzaken.
- Zorg er altijd voor dat je airfryer en alle onderdelen schoon en droog zijn voordat je ze opbergt. Bewaar je airfryer in een droge kast.

5) RESERVEONDERDELEN

Voor dit toestel zijn geen reserveonderdelen verkrijgbaar.

6) HET TOESTEL AFDANKEN



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Het toestel mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval. Breng het naar een centraal inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Voor meer informatie over het verwerken, terugwinnen en recycleren van dit product kun je contact opnemen met je gemeente, je afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar je het hebt gekocht. Als je dit toestel op de juiste manier afdankt, voorkom je een negatieve impact op het milieu en de volksgezondheid. Door oude toestellen te hergebruiken, te recycleren en/of anderszins te gebruiken lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

ALLEN GELDIG VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK:

Volgens de Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 (SI 2013/3113) (zoals gewijzigd) moeten producten die niet meer bruikbaar zijn, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke manier worden afgedankt.

7) GARANTIE

Voor producten die binnen de Europese Economische Ruimte en het VK worden verkocht, heb je 24 maanden garantie op het product als bescherming tegen non-conformiteit in overeenstemming met Richtlijn (EU) 2019/771 en de Consumer Rights Act 2015 (VK).

De garantie geldt alleen als je het product gebruikt voor niet-professioneel gebruik.

Wij zijn in ieder geval niet aansprakelijk voor gebreken veroorzaakt door:

- niet-naleving van de instructies voor onderhoud en gebruik;
 - normale slijtage (bv. verkleuringen en krassen); en/of
 - invloed van externe factoren, bv. schade door het weer, transport, of stoten en schokken.
- Bij non-conformiteit zal, afhankelijk van de omstandigheden,
- het product hersteld worden;
 - het product vervangen worden;
 - een evenredig deel van de aankoopprijs terugbetaald worden; of
 - de volledige aankoopprijs terugbetaald worden.

Houd het aankoopbewijs of de leverbon van het product met vermelding van de aankoop- of leverdatum goed bij. Je hebt dit bewijs van aankoop of levering nodig om bij non-conformiteit aanspraak te maken op de garantie.

Deze bepalingen doen geen afbreuk aan de wettelijke rechten die je als klant hebt op grond van de toepasselijke nationale regelgeving (bv. inzake de verkoop van consumptiegoederen), die van land tot land kan verschillen. Deze bepalingen dienen uitsluitend ter informatie en vormen geen commerciële garantie die je andere rechten geeft dan de rechten die je op grond van de toepasselijke nationale regelgeving hebt.

Als je vragen hebt over het product, kan je via e-mail contact opnemen met onze klantenservice op: hello@greenschef-cookware.com

Onze klantenservice helpt je graag verder.

We wensen je veel plezier met je nieuwe toestel!

Voor het VK: de hierboven vermelde garantie wordt verleend door The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

MANUEL D'UTILISATION ET GARANTIE

AIRFRYER DOUBLE | 6,8L (3,4+3,4L)

TABLE DES MATIÈRES

1)	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	10
2)	DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	11
	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	12
	PRÉPARATION AVANT UTILISATION	12
	UTILISATION	12
3)	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	13
4)	RANGEMENT	14
5)	PIÈCES DE RECHANGE	14
6)	MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	14
7)	GARANTIE	14

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de conserver ces instructions. Pour votre propre sécurité, veuillez respecter ces consignes de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques.

1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

CONSEILS IMPORTANTS

AVERTISSEMENT :

La zone/surface sur laquelle est imprimée la mention « high temperature surface » (surface à haute température)



devient chaude pendant l'utilisation de l'appareil.

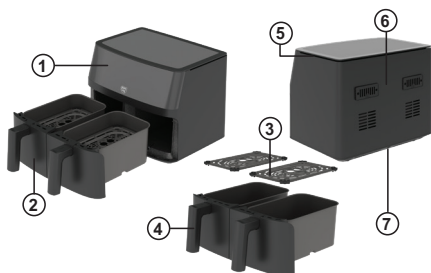
ATTENTION : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter certaines précautions élémentaires de sécurité afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessure, notamment :

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires, telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
 - dans des fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, motels ou autres installations résidentielles ;
 - dans des logements de type maison d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ce soit sous surveillance et après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et compris les dangers encourus.
- Après avoir débarrassé l'appareil, jetez immédiatement les emballages en plastique afin d'éviter que les enfants s'en servent pour jouer, car ils présentent un risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, veuillez retirer tous les emballages afin d'éviter tout risque d'incendie ou encore de brûlures pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez jamais le boîtier dans l'eau, ne le rincez pas sous le robinet et ne faites pas pénétrer d'autres liquides à l'intérieur de l'appareil.
- Cet appareil a une tension d'entrée de 220-240V~ et une fréquence de 50/60Hz. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension de l'appareil correspond à l'alimentation locale. Une tension supérieure ou inférieure à l'alimentation locale peut endommager des éléments ou affecter les performances de l'appareil. Pour éviter les pertes, il est recommandé d'utiliser un régulateur de tension.
- La fiche d'alimentation doit être complètement insérée dans la prise afin d'éviter toute surchauffe, brûlure, court-circuit ou incendie des éléments en raison d'un mauvais contact.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de contrôle à distance.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- Ne branchez ou ne débranchez jamais la prise de courant avec les mains mouillées afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. N'utilisez pas cet appareil sur ou près de matériaux inflammables tels que des tapis, des essuies, du plastique, du papier ou des rideaux afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces instables, humides, chaudes, glissantes et qui ne résistent pas à la chaleur afin d'éviter tout risque de décharge électrique, d'incendie ou d'autres dommages.
- N'utilisez pas cet appareil en cas de fuite de gaz ou d'électricité afin d'éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dangers liés à des ingrédients brûlés.
- Conservez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil pendant son utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Utilisez l'appareil dans une pièce correctement ventilée.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets aux bords tranchants, coupants et avec bavures ou des surfaces chaudes, afin d'éviter les fuites électriques, les chocs électriques ou les incendies.
- Veillez utiliser la poignée du panier. Ne touchez jamais la surface à haute température ni l'intérieur de l'appareil pour éviter de vous brûler.
- Cet appareil ne doit pas fonctionner longtemps à vide (sans aucun ingrédient) afin d'éviter les blessures, les accidents et les pertes matérielles causés par une combustion spontanée. Il est déconseillé de l'utiliser en continu pendant plus de 8 heures ou pendant plus de 12 heures pour la fonction déshydratation.
- Pour éviter tout risque d'incendie et d'explosion, ne placez pas de sacs, de boîtes ou de bouteilles, de gaze de coton ou de matériaux inflammables sur l'appareil, et ne couvrez pas les sorties d'air.
- Pour éviter tout risque d'incendie et d'explosion, ne posez aucun objet sur l'appareil et ne le touchez pas lorsqu'il fonctionne.
- Il est strictement interdit de placer des matériaux inflammables tels que du papier et du plastique dans l'airfryer afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne chauffez pas d'objets explosifs tels que des objets en verre ou des récipients hermétiques dans l'airfryer vide pour éviter tout risque d'explosion.
- Veillez à ce que les aliments contenus dans le panier ne touchent pas l'élément chauffant pendant l'utilisation, car cela risquerait de produire de la fumée et de provoquer un incendie.


26. Pendant le fonctionnement de l'appareil et avant qu'il n'ait refroidi, ne touchez jamais les surfaces à haute température afin d'éviter de vous brûler.
27. L'appareil génère des températures élevées pendant son fonctionnement. Ne le touchez pas et n'approchez pas votre visage pour éviter de vous brûler.
28. Lorsque vous avez terminé, éteignez et débranchez l'appareil.
29. Lorsque vous débranchez l'appareil, vous devez tenir la prise de courant pour la retirer de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et ne le tordez pas pour éviter de l'endommager et de causer un risque de fuites électriques.
30. Veuillez utiliser un équipement de protection tel que des gants de cuisine pour manipuler les éléments chauds afin d'éviter de vous brûler.
31. Après chaque utilisation, nettoyez l'airfryer, les paniers et les plateaux à frire afin d'éviter que les restes de poudre et les taches d'huile ne fument ou ne s'enflamment lors de la prochaine utilisation de l'appareil.
32. Lorsque l'appareil ne fonctionne plus, l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer pour éviter de vous brûler.
33. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous le nettoyez ou le manipulez, ou encore s'il est en panne, afin d'éviter tout dommage dû à une fuite électrique ou à une mise en marche accidentelle de l'appareil.
34. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
35. Ne lavez pas et ne faites pas tremper l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, et ne vaporisez pas d'eau dessus afin d'éviter tout dommage ou fuite.
36. Si l'appareil est cassé ou endommagé, ne l'utilisez plus et contactez notre service clientèle. N'essayez pas de le réparer vous-même pour éviter tout risque ou danger.










2) DESCRIPTION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| ① Panneau de commande tactile | ⑤ Arrivée d'air |
| ② Paniers | ⑥ Orifices d'évacuation d'air |
| ③ Plateaux à frire | ⑦ Câble d'alimentation (non illustré) |
| ④ Poignée des paniers | |













PANNEAU DE COMMANDE

BUTTONS	
	(1) Power on/off (Marche/Arrêt)

	(2) Start/Pause (Départ/Pause)
	(3) Temperature increase/decrease (Augmentation/diminution de la température)
	(4) Time up/Time down (Augmentation/diminution du temps de cuisson)
	(5) 1 = left basket (1 = panier de gauche)
	(6) Left light = if basket 1 is selected the light button appears next to it. By pushing the light button, you can switch on the light of basket 1. (Voyant lumineux de gauche = le bouton du voyant lumineux s'allume pour indiquer que le panier 1 est sélectionné. Appuyez sur le bouton du voyant lumineux pour allumer le voyant lumineux du panier 1.)
	(7) 2 = right basket (2 = panier de droite)
	(8) Right light = if basket 2 is selected the light button appears next to it. By pushing the light button, you can switch on the light of basket 2. (Voyant lumineux de droite = le bouton du voyant lumineux s'allume pour indiquer que le panier 2 est sélectionné. Appuyez sur le bouton du voyant lumineux pour allumer le voyant lumineux du panier 2.)
	(9) Smart finish = Set different temperature & time per basket, but finish at the same time (Smart finish = permet de régler une température et un temps de cuisson différents par panier, mais une fin de cuisson simultanée.)
	(10) Match cook = Set the same parameters for the left and right basket = permet de définir des réglages identiques des paniers de droite et de gauche)

BOUTONS DES PROGRAMMES

	(11) Air broil (Rôtir): la chaleur n'atteint que la partie supérieure de l'aliment (plage de température 150-205 °C)
	(12) Air fry (Frire) : permet d'utiliser moins d'huile et de frire sainement (plage de température 150-205 °C)
	(13) Roast (Griller) (plage de température 120-205 °C)

	(14) Bake (Cuire au four) (plage de température 105-205 °C)
	(15) Reheat (Réchauffage) : réchauffe vos aliments froids (plage de température 130-205 °C)
	(16) Keep warm (Maintien au chaud) (plage de température 65-95 °C)
	(17) Fries (Frites) (plage de température 75-205 °C)
	(18) Bacon (Lard) (plage de température 75-205 °C)
	(19) Chicken wings (Ailes de poulet) (plage de température 75-205 °C)
	(20) Dehydrate (Déshydratation) : permet de déshydrater de la viande, des fruits et des légumes pour en faire des en-cas sains (plage de température de 40 à 90 °C)

VOYANTS LUMINEUX	
88:88 88:88	(21) Temperature & time display (Affichage de la température et du temps)
88:88	(22) Temp (Température)
88:88	(23) Time (Temps)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le plateau à frire et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez soigneusement le plateau à frire et le panier avant de les utiliser.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer l'intérieur.
- L'airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Placez correctement le plateau à frire dans le panier.

UTILISATION

- Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre.
- Retirez délicatement le panier du corps de l'airfryer.
- Mettez les aliments dans le panier.
- Remplacez le panier dans l'airfryer.
- N'utilisez jamais le panier sans le plateau à frire.
- ATTENTION : Ne touchez pas le panier pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

- Utilisez le panneau de commande (voir l'image ci-dessus) comme suit :

- Appuyez sur le **bouton Marche/Arrêt**, tous les boutons et les deux écrans numériques s'allument (les deux écrans affichent le mot « ON »).
- L'airfryer sélectionne par défaut le mode de la Zone Si vous souhaitez sélectionner la Zone appuyez sur le **bouton 2** et sélectionnez ensuite le programme de votre choix (**bouton 11-20**).
- Utilisez les **boutons + et -** pour régler la température.
- Utilisez les **boutons + et -** pour régler le temps de cuisson. Après avoir sélectionné les réglages de votre choix, appuyez sur le **bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)** pour lancer le programme.
- Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier pour vérifier l'état des aliments ou les secouer. L'écran affiche « STOP » pour indiquer que le programme est en pause. Remplacez le panier dans l'airfryer pour relancer le programme.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE). Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE). Lorsque le programme est en pause, vous pouvez régler la température et le temps de cuisson des deux zones. Pour reprendre la cuisson, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE). Si les deux paniers sont utilisés, il faut appuyer deux fois sur le bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE) pour redémarrer les deux programmes.
- Lorsque le programme est terminé, vous entendez un signal sonore (bip) et le mot « END » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur le **bouton Marche/Arrêt** pendant 3 secondes pour éteindre l'airfryer.

- Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface stable.
- Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de prolonger la minuterie de quelques minutes.
- Pour retirer des ingrédients (p. ex. des frites), sortez le panier de l'airfryer et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne retournez pas le panier afin d'éviter que l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond du panier ne s'écoule sur les aliments.
- Selon la nature des aliments contenus dans l'airfryer, de la vapeur peut s'échapper du panier.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Retirez les ingrédients du panier à l'aide d'une pince.
- Lorsqu'une fournée d'aliments est prête, l'airfryer est instantanément prêt à préparer une autre fournée.

FONCTION « SMART FINISH »

Cette fonction permet de sélectionner des températures et des temps de cuisson différents par panier et de terminer la cuisson en même temps.

- Mettez les aliments dans les paniers et remplacez les paniers dans l'airfryer.
- Appuyez ensuite sur le **bouton SMART FINISH**.
- Appuyez sur le bouton 1 et sélectionnez un programme (**bouton 11-20**). Si nécessaire, adaptez la température et le temps de cuisson du panier 1. Appuyez sur le **bouton 2** pour passer au panier 2. Sélectionnez un programme (**bouton 11-20**) et, si nécessaire, adaptez la température et le temps de cuisson du panier 2. Appuyez ensuite sur le **bouton START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)** pour lancer la cuisson des deux zones. Les deux écrans numériques affichent le compte à rebours pour les zones 1 et 2. Le programme ayant le temps de cuisson le plus court affiche le mot « Hold » (En attente) à l'écran et démarre au moment où il atteint le même temps de cuisson que le second panier.

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)**. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)**. Lorsque le programme est en pause, vous pouvez régler la température et la durée des deux zones. Pour reprendre la cuisson, il faut appuyer deux fois sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)**.
- Une fois la cuisson terminée, vous entendez un signal sonore (bip) et l'écran numérique affiche le mot « End » (Fin).
- Appuyez sur le bouton **MATCH COOK** et sélectionnez un programme (**bouton 11-20**). L'écran numérique affiche les mêmes informations pour les zones 1 et 2.
- Si nécessaire, réglez la température et le temps de cuisson et appuyez sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)** pour lancer la cuisson. Les deux écrans numériques affichent le compte à rebours des zones 1 et 2.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)**. Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton **START/PAUSE (DÉPART/PAUSE)**.
- Une fois la cuisson terminée, vous entendez un signal sonore (bip) et l'écran numérique affiche le mot « End » (Fin).

FONCTION « MATCH COOK »

Cette fonction permet de régler une seule fois les paramètres des deux paniers afin de vous permettre de cuire une grande quantité d'aliments en même temps.

- Mettez les ingrédients dans les paniers et replacez-les dans l'airfryer.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche dans une prise raccordée à la terre.
Les aliments frits avec l'airfryer ne sont pas cuits à cœur.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités permettent une friture plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Ajustez la température.
Les aliments frits avec l'airfryer ne sont pas cuits à cœur.	Le temps de préparation est trop court.	Ajustez le temps de préparation.
	Certains types d'aliments doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les aliments qui se superposent ou se croisent (comme les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir rubrique « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à glisser correctement le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans l'airfryer, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le panier. Veillez à nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites crues sont frites de manière irrégulière dans l'airfryer.	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de l'airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

3) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le plateau à frire et le panier sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.
- **REMARQUE :** Retirez les paniers pour que l'airfryer refroidisse plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

- Nettoyez les plateaux à frire et les paniers avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté résiduelle.

- **REMARQUE :** Les plateaux à frire et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Conseil : si des saletés sont collées au plateau à frire et au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le plateau à frire dans le panier et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec ou une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

4) RANGEMENT

- Ne rangez pas l'airfryer à côté d'ustensiles en métal ou d'objets tranchants, ces derniers risquent de rayer ou d'abîmer la surface.
- Vérifiez toujours que l'airfryer et toutes ses pièces sont propres et secs avant de les ranger. Rangez votre airfryer dans un placard à l'abri de l'humidité.

5) PIÈCES DE RECHANGE

Veuillez noter qu'aucune pièce de rechange n'est disponible pour cet appareil.

6) MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/EU du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Apportez-le dans un point de collecte central destiné au recyclage des appareils électroménagers et électriques. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez vous renseigner auprès de votre commune, de votre service de traitement des déchets ménagers ou du magasin où vous l'avez acheté. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. En réutilisant, en recyclant et/ou en réaffectant d'anciens appareils usagés, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

UNIQUEMENT APPLICABLE AU ROYAUME-UNI :

En vertu de la réglementation « Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 » (SI 2013/3113) (telle que modifiée), les produits qui ne sont plus utilisables doivent être collectés séparément et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement.

POUR LA FRANCE:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

7) GARANTIE

Les produits vendus dans l'Espace économique européen et au Royaume-Uni sont couverts par une garantie de conformité de 24 mois en application de la Directive (UE) 2019/771 et de la loi sur les droits du consommateur (« Consumer Rights Act » - R.-U.).

Cette garantie ne s'applique que si le produit est utilisé à des fins non professionnelles.

Nous ne sommes en aucun cas responsables des éventuels défauts résultant :

- du non-respect des consignes d'entretien et d'utilisation ;
- d'une usure normale (par exemple décolorations ou rayures) ; et/ou
- d'une incidence de facteurs externes (par exemple dommages causés par les conditions météorologiques, par le transport ou par des chocs et des coups).

Dans le cas d'un défaut de conformité, et selon les circonstances :

- le produit sera réparé ;
- le produit sera remplacé ;
- une partie proportionnelle du prix du produit sera remboursée ; ou
- le prix total du produit sera remboursé.

Veuillez conserver la preuve d'achat/de livraison du produit mentionnant la date d'achat ou de livraison. Cette preuve d'achat ou de livraison vous sera utile si vous souhaitez exercer un recours en cas de défaut de conformité.

Les présentes dispositions n'affectent en rien les droits statutaires dont vous bénéficiez en vertu des réglementations nationales en vigueur (relatives par exemple aux biens de consommation), qui peuvent varier d'un pays à l'autre. Les présentes dispositions sont données à titre indicatif seulement et ne constituent pas une garantie commerciale vous donnant des droits différents de ceux dont vous bénéficiez en application des réglementations nationales en vigueur.

Si vous avez des questions concernant le produit, contactez le service clientèle par e-mail à l'adresse : hello@greenchef-cookware.com

Le service clientèle vous indiquera les étapes à suivre. Profitez de votre appareil !

Pour le Royaume-Uni : la garantie telle qu'établie ci-dessus est fournie par The Cookware Company UK & Ireland Ltd.

GEBRAUCHSANLEITUNG & GARANTIEBESTIMMUNGEN

AIRFRYER MIT ZWEI GARKÖRBEN | 6,8L (3,4+3,4L)

INHALT


1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	15
2) GERÄTEÜBERSICHT	16
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	17
VORBEREITUNG	17
GEBRAUCH	17
3) PFLEGE UND REINIGUNG	18
4) LAGERUNG	19
5) ERSATZTEILE	19
6) ENTSORGUNG DES GERÄTS	19
7) GARANTIEBESTIMMUNGEN	19

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts aufmerksam durch. Es wird empfohlen, diese Anleitung aufzubewahren. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie zu Ihrem eigenen Schutz die folgenden Sicherheitshinweise beachten.

1) WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

ACHTUNG:

Mit dem Aufdruck  versehene Bereiche/Oberflächen werden im Gerätebetrieb heiß.

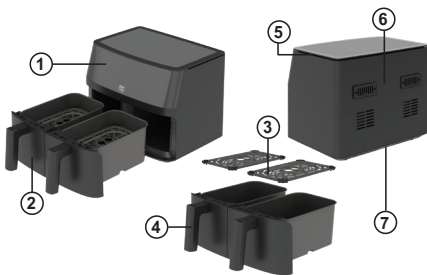
ACHTUNG: Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten Sie, um ein Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsrisiko zu vermeiden, stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie insbesondere die folgenden beachten:

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - in Personalküchen von Geschäften, Büros oder anderen Betrieben,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnunterkünften,
 - in Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Beeinträchtigungen und Personen ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen und Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten und wissen, welche Gefahren von dem Gerät ausgehen können.
- Bitte entsorgen Sie nach dem Öffnen der Verpackung umgehend das Plastikmaterial, damit es nicht in die Hände von kleinen Kindern gerät - Erststichungsgefahr!
- Vor dem ersten Gebrauch muss sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät entfernt werden, da es sonst während des Gerätebetriebs Feuer fangen und Verbrennungen usw. verursachen kann.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, und lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen - Stromschlaggefahr!
- Die Betriebsspannung des Geräts beträgt 220-240V~ mit einer Frequenz von 50/60Hz. Prüfen Sie, ob die Betriebsspannung des Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie es an eine Netzsteckdose anschließen. Wenn die örtliche Netzspannung höher oder niedriger als die Betriebsspannung des Geräts ist, kann das Gerät beschädigt oder in seiner Funktion gestört werden. Zur Vermeidung von Schäden wird empfohlen, einen Spannungsregler zu verwenden.
- Der Netzstecker muss vollständig in die Steckdose eingesteckt sein, damit es nicht durch mangelnden Kontaktschluss zu einer Überhitzung, einem Kurzschluss oder einem Kabel- oder Gerätebrand kommt.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung konzipiert.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Stecken Sie den Netzstecker auf keinen Fall mit nassen Händen ein oder aus - Stromschlaggefahr!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche. Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Teppichen, Gardinen, Vorhängen, Handtüchern, Kunststoff- oder Papierischecken - Brandgefahr!
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer instabilen, feuchten, heißen, rutschigen oder nicht hitzebeständigen Oberfläche ab, um das Risiko eines Stromschlags, eines Brands oder anderer Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn in der Nähe Gas austritt oder das Netzkabel beschädigt ist - Brand- bzw. Stromschlaggefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist, um einen Brand und andere Gefahren durch verbrennende Lebensmittel zu vermeiden.
- Halten Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts immer einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um ein Brandrisiko zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Raum.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten, Graten, anderen hervorstehenden scharfen Objekten oder heißen Oberflächen in Berührung kommt, um eine Beschädigung des Kabels, einen elektrischen Schlag oder einen Brand zu vermeiden.
- Fassen Sie die Garkörbe immer nur am Griff an. Fassen Sie auf keinen Fall heiße Oberflächen oder das Innere des Geräts an - Verbrennungsgefahr!
- Der Airfryer sollte in leerem Zustand (ohne Lebensmittel im Garkorb) nicht über einen längeren Zeitraum in Betrieb sein, um das Risiko von Verletzungen, Unfällen und Sachschäden durch einen Brand zu vermeiden. Es wird empfohlen, das Gerät nicht länger als 8 Stunden ununterbrochen zu benutzen (und nicht länger als 12 Stunden mit dem Programm für Trockenfrüchte).
- Stellen Sie keine Tüten, Dosen, Flaschen oder brennbare Materialien auf das Gerät und decken Sie die Luftauslässe nicht ab - Brand- bzw. Explosionsgefahr!
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab oder berühren Sie es nicht, wenn es in Betrieb ist - Brand- bzw. Explosionsgefahr!
- Legen Sie auf keinen Fall brennbare Materialien wie Papier oder Plastik in den Garkorb - Brandgefahr!
- Erhitzen Sie keine explosionsfähigen Objekte wie Glasgeschirr oder luftdicht verschlossene Behälter im Airfryer - Explosionsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel im Garkorb während des Garvorgangs das Heizelement nicht berühren. Hierdurch könnte es zu einer Rauch- und Brandentwicklung kommen.


26. Fassen Sie während des Garvorgangs oder bevor das Gerät abgekühlt ist, auf keinen Fall heiße Oberflächen des Geräts an - Verbrennungsgefahr!
27. Das Gerät erzeugt im Betrieb sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie das Gerät nicht und kommen Sie ihm nicht mit dem Gesicht zu nahe, um Verbrennungen zu vermeiden.
28. Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung aus.
29. Halten Sie den Netzstecker, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, fest in der Hand. Ziehen Sie nicht am Netzkabel und verdrehen Sie es nicht, um Schäden am Netzkabel und die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
30. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Teilen des Geräts Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
31. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Airfryer, die Garkörbe und die Siebböden, um zu verhindern, dass Lebensmittelrückstände oder Ölflecken beim nächsten Gebrauch zu qualmen beginnen oder Feuer fangen.
32. Denken Sie daran, dass das Heizelement des Geräts nach dem Abschalten noch Restwärme abgibt. Vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
33. Lassen Sie das Gerät ausgesteckt, wenn es nicht benutzt, wenn es gereinigt oder transportiert wird oder wenn es zu einer Fehlfunktion kommt, um ein Verletzungsrisiko durch Stromschlag oder ein versehentliches Einschalten des Geräts zu vermeiden.
34. Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
35. Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten und besprühen Sie es nicht mit Wasser, um Beschädigungen oder einen Stromschlag zu vermeiden.
36. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn es defekt oder beschädigt ist, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Bringen Sie sich nicht in Gefahr, indem Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.






2) GERÄTEÜBERSICHT

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| ① Bedienfeld | ⑤ Lufteinlass |
| ② Garkörbe | ⑥ Luftauslass |
| ③ Siebböden | ⑦ Netzkabel (nicht abgebildet) |
| ④ Korbgriffe | |













BEDIENFELD




TASTEN	
	(1) Power on/off (Ein/Aus)

	(2) Start/Pause (Start/Pause)
	(3) Temperature increase (+)/ Temperature decrease (-) (Gartemperatur erhöhen/ Gartemperatur senken)
	(4) Time increase (+)/Time decrease (-) (Gardauer erhöhen/Gardauer senken)
	(5) 1 - Left basket (Garkorb 1 - links)
	(6) Left light (Beleuchtung linker Garkorb): Bei Auswahl von Garkorb 1 (über die Taste 1) wird die Taste zur Beleuchtung dieses Garkorbs eingeleuchtet. Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung von Garkorb 1 eingeschaltet.
	(7) 2 - Right basket (Garkorb 2 - rechts)
	(8) Right light (Beleuchtung rechter Garkorb): Bei Auswahl von Garkorb 2 (über die Taste 2) wird die Taste zur Beleuchtung dieses Garkorbs eingeleuchtet. Durch Drücken dieser Taste wird die Beleuchtung von Garkorb 2 eingeschaltet.
	(9) Smart finish (Gleichzeitige Fertigstellung): Einstellung unterschiedlicher Gartemperaturen und Gardauern pro Korb, aber gleichzeitige Fertigstellung
	(10) Match cook (Identischer Garvorgang): Einstellung der gleichen Werte für den linken und den rechten Garkorb

PROGRAMMTASTEN

	(11) Air broil (Garen mit Oberhitze): beim Garen trifft die Hitze von oben auf die Lebensmittel (Temperaturbereich: 150-205 °C)
	(12) Air fry (Heißluftfrittieren): Gesundes Garen mit weniger Öl (Temperaturbereich: 150-205 °C)
	(13) Roast (Rösten): (Temperaturbereich: 120-205 °C)
	(14) Bake (Backen): (Temperaturbereich: 105-205 °C)
	(15) Reheat (Aufwärmen): Aufwärmen von kaltem Essen (Temperaturbereich: 130-205 °C)
	(16) Keep warm (Warmhalten): (Temperaturbereich: 65-95 °C)

	(17) Fries (Pommes frites): (Temperaturbereich: 75-205 °C)
	(18) Bacon (Bacon): (Temperaturbereich: 75-205 °C)
	(19) Chikken Wings (Hähnchenflügel): (Temperaturbereich: 75-205 °C)
	(20) Dehydrate (Trockenfrüchte): Dörren von Früchten, aber auch Gemüse und Fleisch zu gesunden Snacks (Temperaturbereich: 40-90 °C)

KONTROLLEUCHTEN	
	(21) Temperature & time display (Anzeige für Gartemperatur & Gardauer)
	(22) Temp (Gartemperatur)
	(23) Time (Gardauer)

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber/Etiketten vom Gerät.
- Reinigen Sie die Siebböden und Garkörbe sorgfältig mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie die Siebböden und Garkörbe vor dem Gebrauch gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um das Innere des Geräts zu reinigen.
- Der Airfryer gart mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in die Garkörbe.

VORBEREITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Fläche.
- Legen Sie die Siebböden ordnungsgemäß in die Garkörbe ein.

GEBRAUCH

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
2. Ziehen Sie den Garkorb vorsichtig aus dem Gerät.
3. Legen Sie die zu garenden Lebensmittel in den Korb.
4. Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- Verwenden Sie den Garkorb nie ohne eingelegten Siebboden.
- VORSICHT: Fassen Sie den Garkorb während oder direkt nach dem Gebrauch nicht an, da dieser während des Garvorgangs sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb immer nur am Griff an.
5. Benutzung des Bedienfelds (siehe Abbildung oben):
 - Wenn Sie die Taste **Power on/off** drücken, leuchten sämtliche Tasten und die beiden Anzeigen auf dem Bedienfeld auf (auf beiden Anzeigen wird die Meldung **ON** ausgegeben).
 - Der Airfryer ist standardmäßig auf den Betrieb von Zone 1 (links) eingestellt. Wenn Sie Zone 2 (rechts) wählen möchten, drücken Sie die **Taste 2** und wählen Sie anschließend das gewünschte Programm (Tasten 11-20).

- Verwenden Sie die Tasten **Temperatur +** und **Temperatur -**, um die Gartemperatur einzustellen.
 - Verwenden Sie die Tasten **Time +** und **Time -**, um die Gardauer einzustellen. Drücken Sie nach Auswahl der gewünschten Einstellungen die Taste **Start/Pause**, um das Garprogramm zu starten.
 - Während des Garvorgangs können Sie den Korb herausziehen, um zu kontrollieren, wie weit die Zutaten gegart sind oder um die Zutaten zu schütteln. Auf der Anzeige wird durch die Meldung STOP angezeigt, dass der Garvorgang unterbrochen wurde. Wenn Sie den Korb wieder in die Fritteuse einsetzen, wird der Garvorgang fortgesetzt.
 - Drücken Sie zum Unterbrechen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause**. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause** erneut. Wenn das Programm unterbrochen ist, können Sie die Gartemperatur und die Gardauer für jede Zone einzeln einstellen. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause** erneut. Sind beide Garkörbe in Gebrauch, drücken Sie die Taste **Start/Pause** zweimal, um beide Programme fortzusetzen.
 - Nach Beendigung des Programms wird ein Signalton ausgegeben, und auf der Anzeige erscheint die Meldung **END**.
 - Drücken Sie die Taste **Power on/off** 3 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten.
6. Nehmen Sie den Garkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer stabilen und hitzebeständigen Fläche ab.
 7. Kontrollieren Sie, ob die Lebensmittel fertig gegart sind. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Garkorb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie über die Schaltfläche **Time +** noch ein paar Minuten zusätzliche Garzeit ein.
 8. Ziehen Sie zum Entnehmen von Zutaten (z. B. Pommes frites) den Garkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
 9. Drehen Sie den Garkorb nicht auf den Kopf, da hierdurch überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs gesammelt haben könnte, auf die zubereiteten Lebensmittel laufen kann.
 10. Je nach Art der Lebensmittel kann auch Dampf aus dem Garkorb austreten.
 11. Leeren Sie den Inhalt des Garkorbs in eine Schüssel oder auf einen Teller aus. Heben Sie die Lebensmittel mit einer Zange aus dem Garkorb.
 12. Wenn eine Portion der Lebensmittel fertig ist, kann der Airfryer sofort mit der Zubereitung einer weiteren Portion beginnen.

FUNKTION SMART FINISH (GLEICHZEITIGE FERTIGSTELLUNG)

Mit dieser Funktion können Sie für jeden Korb eine individuelle Gartemperatur und -dauer einstellen, um verschiedenen Zutaten zu garen, die dann zur gleichen Zeit fertig sind.

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Garkörbe und setzen Sie sie in den Airfryer ein.
- Drücken Sie die Taste Smart Finish.
- Drücken Sie die **Taste 1** und wählen Sie ein Garprogramm aus (Tasten 11-20). Passen Sie bei Bedarf die Gartemperatur und -dauer für Garkorb 1 an. Drücken Sie die **Taste 2**, um zu Garkorb 2 zu wechseln. Wählen Sie über die Tasten 11-20 ein Garprogramm aus und passen Sie bei Bedarf die Gartemperatur und -dauer für Garkorb 2 an. Drücken Sie dann zum Starten des Garvorgangs in beiden Zonen die Taste **Start/Pause**. Auf den beiden Anzeigen wird die verbleibende Gardauer für die Zonen 1 und 2 angezeigt und heruntergezählt. Für das Garprogramm mit der kürzeren Gardauer wird auf der Anzeige die Meldung **HOLD** (in Wartestellung) ausgegeben. Dieses Programm startet, sobald die Gardauer mit der noch verbleibende Gardauer des anderen Korbes übereinstimmt.

- Drücken Sie zum Unterbrechen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause**. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause** erneut. Wenn das Programm unterbrochen ist, können Sie die Gartemperatur und die Gardauer für jede Zone einzeln einstellen. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause** zweimal.
- Nach Beendigung des Garvorgangs wird ein Signalton ausgegeben, und auf der Anzeige erscheint die Meldung **END**.

FUNKTION MATCH COOK (IDENTISCHER GARVORGANG)

Mit dieser Funktion können Sie die gleiche Gartemperatur und -dauer für den linken und rechten Korb einstellen, um etwa eine große Menge an Lebensmitteln auf einmal zu garen.

- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Garkörbe und setzen Sie die Körbe in den Airfryer ein.

- Drücken Sie Taste **Match cook** und wählen Sie ein Garprogramm aus (**Tasten 11-20**). Auf den beiden Anzeigen werden für die Zonen 1 und 2 die gleichen Informationen angezeigt.
- Passen Sie bei Bedarf die Gartemperatur und -dauer an und drücken Sie dann die Taste **Start/Pause**, um den Garvorgang zu starten. Auf den beiden Anzeigen wird die verbleibende Gardauer für die Zonen 1 und 2 angezeigt und heruntergezählt.
- Drücken Sie zum Unterbrechen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause**. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste **Start/Pause** erneut.
- Nach Beendigung des Garvorgangs wird ein Signalton ausgegeben, und auf der Anzeige erscheint die Meldung **END**.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Airfryer geht nicht an.	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Netzsteckdose.
Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind nicht durchgegart.	Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln in den Korb. Kleinere Mengen werden zudem gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Gartemperatur ist zu niedrig.	Passen Sie die Gartemperatur an.
Die mit dem Airfryer zubereiteten Lebensmittel sind ungleichmäßig durchgegart.	Die Gardauer ist zu kurz.	Passen Sie die Gardauer an.
	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Gardauer geschüttelt/ gewendet werden.	Lebensmittel, die auf- und übereinander liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Gardauer einmal geschüttelt werden.
Mit dem Airfryer zubereitete Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben Produkte verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie für eine Heißluftfritteuse geeignete Produkte oder bepinseln Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Der Garkorb lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.	Die Lebensmittelmenge im Garkorb ist zu groß.	Füllen Sie den Garkorb nicht über die MAX.-Markierung hinaus.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Lebensmittel zu.	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel im Airfryer frittieren, tritt reichlich Öl in den Garkorb aus. Das Öl verursacht weißen Rauch, und der Garkorb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Gerät oder die Qualität der zubereiteten Speisen.
	In dem Garkorb befinden sich noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Durch die Erhitzung dieses Fettes im Garkorb entsteht weißer Rauch. Denken Sie daran, den Korb nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.
Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind ungleichmäßig durchgegart.	Sie haben die Pommes frites vor dem Garen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln gut ab, um überschüssige Stärke von der Außenseite der Pommes frites zu entfernen.
Mit dem Airfryer zubereitete Pommes frites aus rohen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt vom Öl- und Wassergehalt der Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Pommes frites gut zu trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites etwas kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, damit die Pommes frites knuspriger werden.

3) PFLEGE UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Siebboden und der Garkorb haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenhelfer aus Metall oder Scheuermittel, da hierdurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie zunächst den Netzstecker und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
- **HINWEIS:** Nehmen Sie die Garkörbe heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem angefeuchteten Tuch ab.

- Reinigen Sie die Siebböden und die Garkörbe mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Eventuell verbleibende Verschmutzungen können mit einem geeigneten Fettlöser entfernt werden.
- **HINWEIS:** Die Siebböden und die Garkörbe sind spülmaschinengeeignet.
- Tipp: Bei hartnäckig anhaftenden Lebensmittelrückständen am Siebboden oder im Garkorb können Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Korb geben. Legen Sie dann den Siebboden in den Garkorb ein und lassen Sie die Spülmittellauge etwa 10 Minuten lang einwirken.
- Reinigen Sie das Geräterinnere mit einem trockenen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm.

- Benutzen Sie eine Reinigungsbürste, um das Heizelement von eventuell noch anhaftenden Lebensmittelresten zu befreien.

4) LAGERUNG

- Bewahren Sie den Airfryer nicht zusammen mit Kochbesteck aus Metall oder scharfkantigen Gegenständen auf, da hierdurch die Oberfläche des Geräts verkratzt/ beschädigt werden kann.
- Vergewissern Sie sich, dass der Airfryer und alle Zubehörteile sauber und trocken sind, bevor Sie sie wegräumen. Bewahren Sie den Airfryer in einem trockenen Schrank auf.

5) ERSATZTEILE

Für dieses Gerät sind keine Ersatzteile erhältlich.

6) ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät ist nach der europäischen WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Das Produkt darf nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss zur sachgemäßen Entsorgung zu einer zentralen Sammelstelle, die elektrische und elektronische Haushaltsgeräte annimmt, gebracht werden. Nähere Auskünfte zur Behandlung, zur Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erteilt die zuständige Stadtverwaltung, das örtliche Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfall oder der Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Eine sachgemäße Entsorgung trägt dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Durch die Wiederverwendung, das Recycling und/oder eine anderweitige Nutzung von Altgeräten wird ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

NUR FÜR DAS VEREINIGTE KÖNIGREICH GILT:

Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations) von 2013 (SI 2013/3113) (in der jeweils gültigen Fassung) sind Produkte, die nicht mehr verwendet werden, getrennt zu sammeln und auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen.

7) GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für Produkte, die im Europäischen Wirtschaftsraum und im Vereinigten Königreich verkauft werden, erhalten Sie gemäß der Richtlinie (EU) 2019/771 und dem Consumer Rights Act 2015 (UK) zum Schutz gegen Konformitätsmängel eine Garantie von 24 Monaten auf das Produkt.

Diese Garantie ist nur unter der Voraussetzung gültig, dass das Produkt nicht gewerblich genutzt wird.

Wir haften in keinem Fall für Mängel, die die folgenden Ursachen haben:

- Nichtbeachtung der Pflege- und Gebrauchshinweise,
- Normaler Verschleiß (wie z. B. Verfärbungen oder Kratzer) bzw.
- Schäden durch äußere Einwirkungen wie z. B. Witterung, Stöße oder Erschütterungen und Transportschäden.

Bei einem Konformitätsmangel wird je nach Sachlage entweder

- Das Produkt repariert,
- Das Produkt ausgetauscht,
- Ein Teil des Kaufpreises erstattet oder
- der volle Kaufpreis erstattet.

Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg oder den Lieferschein für das Produkt auf, aus dem das Kauf- oder Lieferdatum hervorgeht. Sie benötigen einen solchen Kaufbeleg oder Liefernachweis, wenn Sie Ansprüche aufgrund von Konformitätsmängeln geltend machen wollen.

Die gesetzlichen Rechte, die Ihnen nach den jeweiligen geltenden nationalen Vorschriften (z. B. über den Verbrauchsgüterkauf) als Verbraucher zustehen, bleiben von diesen Bestimmungen unberührt. Diese Bestimmungen dienen nur der Information und stellen keine Gewährleistungserklärung dar, die Ihnen andere Rechte einräumt als diejenigen, die Ihnen nach den geltenden nationalen Vorschriften zustehen.

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, können Sie sich per E-Mail an unseren Kundenservice wenden: hello@greenchef-cookware.com

Der Kundenservice wird Sie über die weiteren Schritte informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Gerät!

Für das Vereinigte Königreich: Die vorstehende Garantie wird von The Cookware Company UK & Ireland Ltd gewährt.

