



IN230800061V02_ES_PT_DE

800-168V90



EN_ Air fryer oven instruction manual
ES_ Horno freidor de aire manual de instrucciones
PT_ Forno Air fryer manual de instruções
DE_ Gebrauchsanweisung für eine Heißluftfritteuse

220-240V~ 50/60Hz 1600W



EN_ IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

FR_ IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION
ULTÉRIEURE.


ES_ IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_ IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

DE_ WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

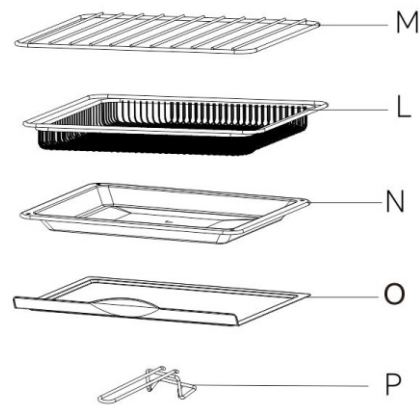
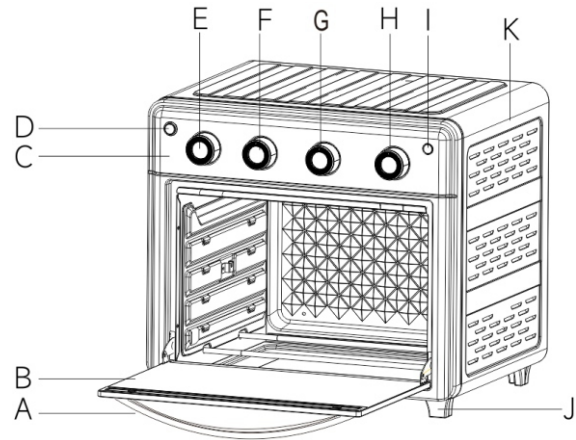
IT_ IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E
LEggerlo ATTENTAMENTE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions.
2. When not in use and before cleaning, unplug the appliance. Allow the appliance to cool before cleaning, handling and putting on or taking off parts.
3.  Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
4. To prevent an electric shock, never immerse the appliance in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. Small children must be supervised when near this appliance.
6. If the appliance, its cord or plug is damaged or the appliance malfunctions in any way, do not use it. Return the appliance to the store of purchase for repair or adjustment.
7. Do not use accessory attachments, which are not recommended by the manufacturer. This can cause injury or property damage.
8. Do not use outdoors.
9. Ensure the cord does not hang over the edge of tables or countertops, where it could be tripped over. To prevent damaging the cord, keep it away from hot surfaces.
10. Keep this appliance away from hot gas, electric burners, heated ovens and other heat sources.
11. Do not use this appliance for anything other than its intended purpose.
12. When using containers that are NOT made from metal or glass, take extreme caution.
13. To prevent burning yourself, take extreme caution when removing accessories or disposing of hot grease.
14. When not in use, ensure the appliance is unplugged. Do not store any materials, other than those recommended by the manufacturer, inside the appliance.
15. Do not place the following materials inside the appliance: Paper, cardboard, plastic or anything similar.
16. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.
17. To prevent the risk of fire or electric shock, do not place oversized food, metal foil packages or utensils inside this appliance.
18. To prevent a fire hazard, keep this appliance away from curtains, draperies, walls and other flammable materials. Do not operate this appliance under wall cabinets.
19. Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, increasing the risk of electric shock.
20. Whilst the appliance is plugged in, do not attempt to dislodge food.
21. Warning: To prevent a fire hazard, do not leave the appliance unattended during use.
22. Whilst the appliance is in use, ensure there are at least four inches of free space on the back, sides and above, so air can circulate properly.
23. Do not place cooking utensils, baking dishes or anything else on the glass door.
24. To disconnect, turn all controls to the 'OFF' position, then remove the plug from the wall outlet.
25. When in use, keep out of the reach of children.
26. This symbol means: Caution, hot surface!

PRODUCT STRUCTURE:

- A: Door handle
- B: Glass door
- C: Control panel
- D: Inner lamp switch
- E: Air Fry temperature knob
- F: Function knob
- G: Oven temperature knob
- H: Timer
- I: Power indicator
- J: Oven foot
- K: Housing
- L: Frying basket
- M: Bake rack
- N: Bake tray
- O: Crumb tray
- P: Tray handle



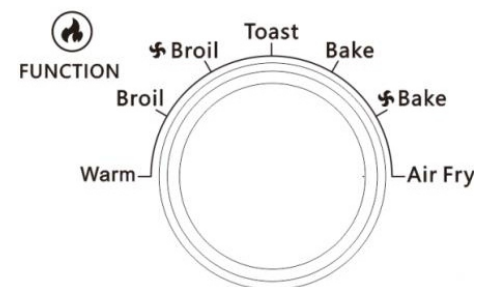
KNOB INSTRUCTIONS:

Warm:

- Turn the 'Function' knob and temperature knob to 'Warm'.
- Turn the 'Oven Timer' knob to the desired warming time – the appliance will begin warming.
- The power light will be on.
- Once the cycle is complete, the timer will ring and the appliance will turn off automatically.
- To stop warming, turn the 'Oven Timer' knob to the 'OFF' position.

Broil or convection broil:

- Turn the 'Function' knob to either 'Broil' or 'Convection Broil'.
- Turn the temperature knob to 230°C or less.
- Turn the 'Oven Timer' knob to the desired cooking time – the appliance will begin broiling.
- The power light will be on.
- Once the cycle is complete, the timer will ring and the appliance will turn off automatically.
- To stop broiling, turn the 'Oven Timer' knob to the 'OFF' position.



Toast:

- Turn the 'Function' knob to toast.
- Turn the temperature knob to 230°C or less.
- Turn the 'Oven Timer' knob to the desired toasting time – the appliance will begin toasting.
- The power light will be on.
- Once the cycle is complete, the timer will ring and the appliance will turn off automatically.
- To stop toasting, turn the 'Oven Timer' to the 'OFF' position.

Bake or Convection Bake:

- Turn the 'Function' knob to either 'Bake' or 'Convection Bake'.
- Set the temperature to 230°C or less.
- Turn the 'Timer' knob to the desired cooking time – the oven will begin baking.
- Before cooking cakes, muffins and other delicate items, it is recommended to preheat the oven for five minutes.
- The power light will be on.
- Once the cycle is complete, the timer will ring and the appliance will turn off automatically.
- To stop baking, turn the 'Oven Timer' knob to the 'OFF' position.

Air Fry:

- Turn the 'Function' knob to 'Air Fry'.
- Turn the 'Air Fry Temperature' knob to 230°C or less.
- Turn the 'Oven Timer' knob to the desired cooking time – the appliance will begin air frying.
- The power light will be on.
- Once the cycle is complete, the timer will ring and the appliance will turn off automatically.
- To stop air frying, turn the 'Oven Timer' knob to the 'OFF' position.

AIR FRY TEMPERATURE SETTING

To set the desired temperature (90-230 °C), turn the 'Temperature' knob clockwise. To switch it off, turn the knob to the 'OFF' position.

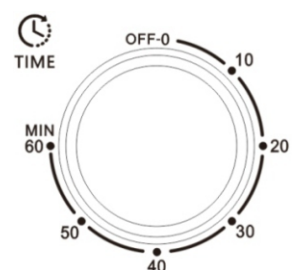
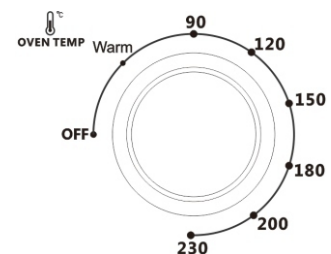
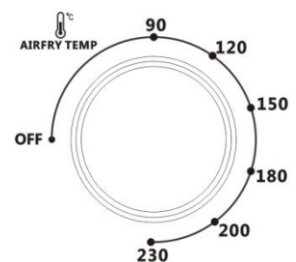
OVEN TEMPERATURE SETTING

To set the desired temperature (OFF-Warm to 230 °C), turn the 'Temperature' knob clockwise.

Notice: there with $\pm 30^{\circ}\text{C}$ temperature difference, it is normal.

TIME SETTING

- Set the timer for up to 60 minutes.
- The oven requires the timer to be set for operation.
- To set the time, turn the 'Timer' knob clockwise to your desired duration.
- The indicator light will be on when the time has been set.
- When the timer reaches the 'OFF' position, you will hear a bell sound – the appliance will turn off automatically.



ADJUSTING TIME

The timer can be changed during the cooking cycle. Just turn the 'Timer' knob to the desired time and continue cooking.

NOTE: To select the cooking time, first rotate the 'Timer' knob past the 10-minute mark, then switch it back to the time you require.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- (1) Remove all packaging labels and stickers from the oven.
- (2) Clean all accessories with water and washing-up liquid, using a non-abrasive sponge. Ensure all accessories are dry before use.
- (3) Place the crumb tray at the bottom of the appliance. Do not place anything on top of this appliance.
- (4) Place the appliance on a flat surface. Before using, ensure there are at least four inches of space between all sides of the appliance and other objects. Do not use on heat-sensitive surfaces.
- (5) There may be excess water on the countertop, as water will release from food during cooking.
 - a. During first-time use, the oven may emit smoke. This is normal and will disappear after five minutes.
 - b. Whilst the oven is in use, steam will release from the oven body. This is normal and not a cause for concern.

CLEANING AND MAINTENANCE:

Warning: Never immerse the cord, the plug or the oven in water or other liquid.


Never touch, operate or plug in the appliance with wet hands.

- (1) For optimal performance, clean the appliance after each use. Removing the grease will keep your appliance consistent.
- (2) Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down.
- (3) When cleaning this appliance, never use abrasive cleaners or corrosive products. This will damage the oven surface and cause rust.
- (4) Clean the outside of the appliance with a soapy sponge, towel or cloth. Do not apply a cleaning agent directly onto the oven.
- (5) To clean the inside of the appliance, use a damp cloth and a mild liquid soap or spray solution on a sponge/towel. Remove all residue after each use. Never use steel wool pads or harsh abrasives and corrosive products.
- (6) Hand-wash accessories in warm water. You can also use a nylon scouring pad or nylon brush. Accessories are not suitable for dishwashers.

TROUBLESHOOTING:

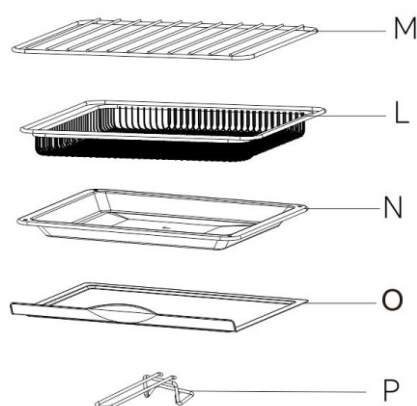
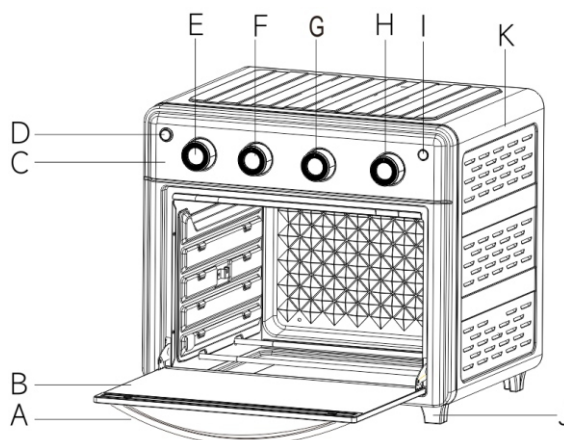
| Problem | Solution |
|---|--|
| The appliance does not work. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ensure the oven is plugged into a dedicated power outlet. 2. Turn the 'TIMER' knob to a set time. |
| Food is not cooked. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Use smaller batches for more even cooking. 2. Raise the temperature and continue cooking. |
| Food is not fried evenly. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn over food halfway through the cooking process. 2. Cook similar-sized foods together. |
| White smoke is coming out of the appliance. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the appliance and its accessories after every use, removing any greasy residue. 2. Do not bake for too long. 3. Use the baking tray to catch cooked oil during cooking. |
| French fries are not cooked evenly. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fry fewer potatoes at a time. 2. Blanch potatoes with boiling water before frying. 3. Use firm and fresh potatoes and cut them into sticks. |
| Fries are not crispy. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Remove excess water from potatoes. 2. Cut potatoes into more narrow strips. 3. Mix with a little oil. |
| Food is burnt | <ol style="list-style-type: none"> 1. Do not bake for too long. It is recommended to preheat the appliance for 5-10 minutes. 2. Make sure the food does not touch the heating tubes. |

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Cuando no utilice el aparato y antes de limpiarlo, desenchúfelo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, manipularlo y poner o quitar piezas.
3.  No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones de limpieza.
5. Los niños pequeños deben ser supervisados cuando estén cerca de este aparato.
6. Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados o el aparato funciona mal de alguna manera, no lo utilice. Devuelva el aparato a la tienda donde lo compró para su reparación o ajuste.
7. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Esto puede causar lesiones o daños materiales.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. Asegúrese de que el cable no cuelga del borde de mesas o encimeras, donde podría tropezar. Para evitar dañar el cable, manténgalo alejado de superficies calientes.
10. Mantenga este aparato alejado del gas caliente, quemadores eléctricos, hornos calientes y otras fuentes de calor.
11. No utilice este aparato para otros fines que no sean los previstos. Cuando utilice recipientes que NO sean de metal o vidrio, extreme las precauciones.
12. Para evitar quemarse, extreme las precauciones al retirar los accesorios o eliminar la grasa caliente.
13. Cuando no esté en uso, asegúrese de que el aparato está desenchufado. No guarde en el interior del aparato materiales distintos a los recomendados por el fabricante.
14. No coloque los siguientes materiales dentro del aparato: Papel, cartón, plástico o cualquier cosa similar.
15. No cubra la bandeja recogemigas o cualquier parte del horno con papel metálico. Esto hará que el horno se sobrecaliente.
16. Para prevenir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no coloque alimentos de gran tamaño, paquetes de papel metálico o utensilios dentro de este aparato.
17. Para evitar el riesgo de incendio, mantenga este aparato alejado de cortinas, cortinajes, paredes y otros materiales inflamables. No utilice este aparato debajo de armarios de pared.
18. No limpie el aparato con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, aumentando el riesgo de descarga eléctrica.
19. Mientras el aparato esté enchufado, no intente desprender alimentos.
20. Advertencia: Para evitar el riesgo de incendio, no deje el aparato desatendido durante su uso.
21. Mientras el aparato esté en uso, asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y por encima, para que el aire pueda circular correctamente.
22. No coloque utensilios de cocina, bandejas de horno ni ningún otro objeto sobre la puerta de cristal.
23. Para desconectar, gire todos los controles a la posición 'OFF', luego retire el enchufe de la toma de corriente.
24. Cuando esté en uso, manténgalo fuera del alcance de los niños.
25. Este símbolo significa: Precaución, ¡superficie caliente!

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO:

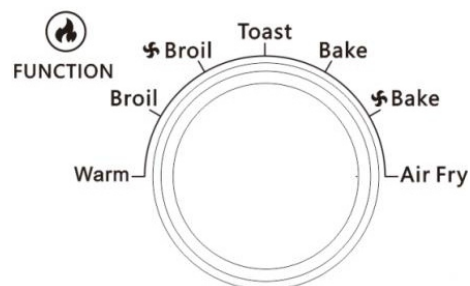
- A: Manija de la puerta
- B: Puerta de cristal
- C: Panel de control
- D: Interruptor de luz interior
- E: Botón de T^a freidora
- F: Botón de función
- G: Botón T^a horno
- H: Temporizador
- I: Indicador de encendido
- J: Pie del horno
- K: Carcasa
- L: Cesta de freír
- M: Rejilla de horneado
- N: Bandeja de horneado
- O: Bandeja recogemigas
- P: Asa de la bandeja



INSTRUCCIONES DE LA PERILLA:

Calentar:

- Gire la perilla de 'Función' y la perilla de temperatura a 'Caliente'.
- Gire la perilla del 'Temporizador del horno' al tiempo de calentamiento deseado: el aparato comenzará a calentarse.
- La luz de encendido se encenderá.
- Una vez que se completa el ciclo, el temporizador sonará y el aparato se apagará automáticamente.
- Para detener el calentamiento, gire la perilla del 'Temporizador del horno' a la posición 'APAGADO'.



Asar o asar por convección:

- Gire la perilla de 'Función' a 'Asar' o 'Asar convencional'.
- Gire la perilla de temperatura a 230°C o menos.
- Gire la perilla del 'Temporizador del horno' al tiempo de cocción deseado; el aparato comenzará a asar.
- La luz de encendido estará encendida.
- Una vez que se completa el ciclo, el temporizador sonará y el aparato se apagará automáticamente.
- Para dejar de asar, gire la perilla del 'Temporizador del horno' a la posición 'APAGADO'.

Tostar:

- Gire la perilla de 'Función' para tostar.
- Gire la perilla de temperatura a 230°C o menos.
- Gire la perilla del 'Temporizador del horno' al tiempo de tostado deseado: el aparato comenzará a tostar.
- La luz de encendido se encenderá.
- Una vez finalizado el ciclo, el temporizador sonará y el aparato se apagará automáticamente.
- Para dejar de asar, gire el botón "Temporizador" a la posición "OFF".

Hornear u hornear por convección:

- Gire el mando "Function" a "Bake" o "Convention Bake".
- Ajuste la temperatura a 230°C o menos.
- Gire el botón "Timer" hasta el tiempo de cocción deseado y el horno comenzará a hornear.
- Antes de cocinar pasteles, magdalenas y otros productos delicados, se recomienda precalentar el horno durante cinco minutos.
- La luz de encendido se encenderá.
- Una vez finalizado el ciclo, el temporizador sonará y el aparato se apagará automáticamente.
- Para detener el horneado, gire el mando 'Temporizador del horno' a la posición 'OFF'.

Freír con aire:

- Gire el mando 'Función' a 'Air Fry'.
- Gire el mando 'Air Fry Temperature' a 230°C o menos.
- Gire el botón "Temporizador del horno" hasta el tiempo de cocción deseado.
- La luz de encendido se encenderá.
- Una vez completado el ciclo, el temporizador sonará y el aparato se apagará automáticamente.
- Para detener la fritura al aire, gire el botón "Oven Timer" a la posición "OFF".

TEMPERATURA DE LA FREIDORA

Para ajustar la temperatura deseada (90-230°C), gire la perilla 'Temperatura' en el sentido de las agujas del reloj. Para apagarlo, gire a la posición 'OFF'.

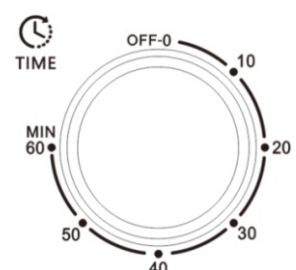
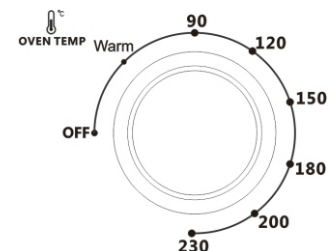
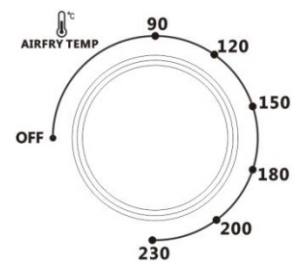
TEMPERATURA DEL HORNO

Para ajustar la temperatura deseada (de OFF-Caliente a 230°C), gire el mando 'Temperatura' en el sentido de las agujas del reloj.

Aviso: con $\pm 30^\circ\text{C}$ de diferencia de temperatura, es normal.

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO

- Ajuste el temporizador hasta 60 minutos.
- El horno requiere que el temporizador esté ajustado para funcionar.
- Para ajustar el tiempo, gire el mando 'Timer' en el sentido de las agujas del reloj hasta la duración deseada.
- La luz indicadora se encenderá cuando se haya ajustado el tiempo.
- Cuando el temporizador llegue a la posición 'OFF', oirá un sonido de campana - el aparato se apagará automáticamente.



TIEMPO DE AJUSTE

El temporizador puede modificarse durante el ciclo de cocción. Simplemente gire el botón "Timer" hasta el tiempo deseado y continúe cocinando.

NOTA: Para seleccionar el tiempo de cocción, gire primero el botón del temporizador más allá de la marca de 10 minutos y, a continuación, vuelva a colocarlo en el tiempo deseado.

ANTES DEL PRIMER USO

- (1) Retire todas las etiquetas y pegatinas del embalaje del horno.
- (2) Limpie todos los accesorios con agua y detergente líquido, utilizando una esponja no abrasiva. Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de usarlos.
- (3) Coloque la bandeja recogemigas en la parte inferior del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- (4) Coloque el aparato sobre una superficie plana. Antes de usarlo, asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio entre todos los lados del aparato y otros objetos. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor.
- (5) Puede haber exceso de agua en la encimera, ya que el agua se desprenderá de los alimentos durante la cocción.
 - a. Durante el primer uso, el horno puede emitir humo. Esto es normal y desaparecerá después de cinco minutos.
 - b. Mientras el horno esté en uso, saldrá vapor del cuerpo del horno. Esto es normal y no es motivo de preocupación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:


Advertencia: Nunca sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua u otro líquido. Nunca toque, opere o enchufe el aparato con las manos mojadas.

- (1) Para un rendimiento óptimo, limpie el aparato después de cada uso. Eliminar la grasa mantendrá la consistencia de su aparato.
- (2) Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
- (3) Cuando limpie este aparato, nunca utilice limpiadores abrasivos o productos corrosivos. Esto dañará la superficie del horno y causará oxidación.
- (4) Limpie el exterior del aparato con una esponja jabonosa, toalla o paño. No aplique productos de limpieza directamente sobre el horno.
- (5) Para limpiar el interior del aparato, utilice un paño húmedo y un jabón líquido suave o una solución en aerosol en una esponja/toalla. Elimine todos los residuos después de cada uso. Nunca utilice estropajos de acero o productos abrasivos y corrosivos fuertes.
- (6) Lave los accesorios a mano con agua templada. También puede utilizar un estropajo de nylon o un cepillo de nylon. Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

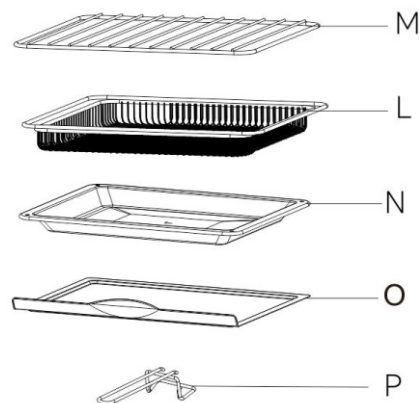
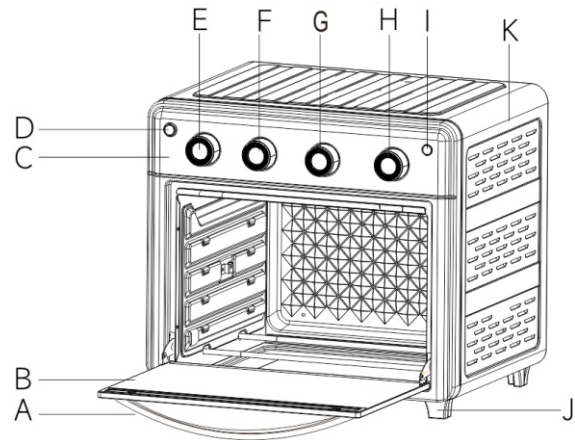
| Problema | Posible solución |
|--|--|
| El aparato no funciona | <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el horno está enchufado a una toma de corriente específica. 2. Gire el botón "TIMER" hasta la hora programada. |
| La comida no se cocina | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice lotes más pequeños para una cocción más uniforme. 2. Suba la temperatura y continúe la cocción. |
| La comida no se fríe uniformemente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dé la vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción. 2. Cocine juntos alimentos de tamaño similar. |
| Sale humo blanco del aparato | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso, eliminando cualquier residuo grasiento. 2. No horneear durante demasiado tiempo. 3. Utilice la bandeja de horno para recoger el aceite cocido durante la cocción. |
| Las patatas fritas no se cocinan uniformemente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Freír menos patatas a la vez. 2. Escaldar las patatas con agua hirviendo antes de freírlas. 3. Utilice patatas firmes y frescas y córtelas en bastones. |
| Las patatas no quedan crujientes | <ol style="list-style-type: none"> 1. Eliminar el exceso de agua de las patatas. 2. Cortar las patatas en tiras más estrechas. 3. Mezclar con un poco de aceite. |
| La comida se quema | <ol style="list-style-type: none"> 1. No hornee durante demasiado tiempo. Se recomienda precalentar el aparato entre 5 y 10 minutos. 2. Asegúrese de que los alimentos no toquen los tubos de calentamiento. |

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

1. Ler todas as instruções.
2. Quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar, desligue o aparelho da tomada. Deixar arrefecer o aparelho antes de o limpar, de o manusear e de colocar ou retirar peças.
3.  Não tocar nas superfícies quentes. Utilizar as pegas ou os manípulos.
4. Para evitar um choque elétrico, nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Ver instruções de limpeza.
5. As crianças pequenas devem ser vigiadas quando estiverem perto deste aparelho.
6. Se o aparelho, o seu cabo ou a sua ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar qualquer tipo de mau funcionamento, não o utilize. Devolver o aparelho à loja onde o adquiriu para ser reparado ou adaptado.
7. Não utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante. Isto pode causar ferimentos ou danos materiais.
8. Não utilizar no exterior.
9. Certifique-se de que o cabo não fica pendurado na extremidade de mesas ou bancadas, onde pode tropeçar. Para evitar danificar o cabo, mantenha-o afastado de superfícies quentes.
10. Mantenha este aparelho afastado de gás quente, queimadores eléctricos, fornos aquecidos e outras fontes de calor.
11. Não utilizar este aparelho para outros fins que não os previstos.
12. Quando utilizar recipientes que NÃO sejam feitos de metal ou vidro, tenha muito cuidado.
13. Para evitar queimar-se, tenha muito cuidado ao retirar os acessórios ou ao deitar fora a gordura quente.
14. Quando não estiver a ser utilizado, certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada. Não guardar no interior do aparelho outros materiais para além dos recomendados pelo fabricante.
15. Não colocar os seguintes materiais no interior do aparelho: Papel, cartão, plástico ou algo semelhante.
16. Não cobrir o tabuleiro para migalhas ou qualquer outra parte da câmara de cozimento com folha metálica. Isto provocará o sobreaquecimento do forno.
17. Para evitar o risco de incêndio ou choque elétrico, não coloque alimentos muito grandes, embalagens de folha metálica ou utensílios dentro deste aparelho.
18. Para evitar o risco de incêndio, mantenha este aparelho afastado de cortinas, cortinados, paredes e outros materiais inflamáveis. Não utilize este aparelho debaixo de armários de parede.
19. Não limpe o aparelho com esfregões de metal. Podem partir-se pedaços da esponja e tocar em peças eléctricas, aumentando o risco de choque elétrico.
20. Enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica, não tente desalojar os alimentos.
21. Aviso: Para evitar o risco de incêndio, não deixar o aparelho sem vigilância durante a utilização.
22. Quando o aparelho estiver a ser utilizado, certifique-se de que há pelo menos 10 cm de espaço livre na parte de trás, nos lados e por cima, para que o ar possa circular corretamente.
23. Não colocar utensílios de cozinha, pratos ou qualquer outro objeto sobre a porta de vidro.
24. Para desligar, coloque todos os controlos na posição "OFF" e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
25. Quando estiver a ser utilizado, manter fora do alcance das crianças.
26. Este símbolo significa: Cuidado, superfície quente!

ESTRUTURA DO PRODUTO:

- A: Manípulo da porta
- B: Porta de vidro
- C: Painel de controlo
- D: Interruptor da luz interior
- E: Botão de temperatura da Air Fry
- F: Botão de função
- G: Botão da temperatura do forno
- H: Temporizador
- I: Indicador de alimentação
- J: Pé de forno
- K: Alojamento
- L: Cesto de fritar
- M: Grelha de cozedura
- N: Tabuleiro de cozedura
- O: Tabuleiro de migalhas
- P: Pega do tabuleiro



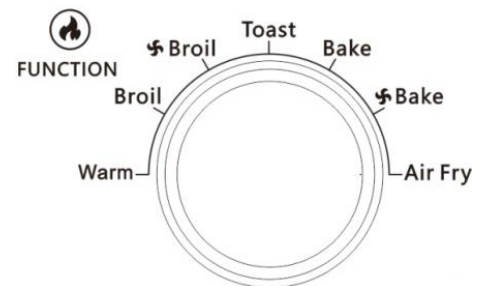
INSTRUÇÕES DO MANÍPULO:

Quente:

- Rode o botão "Função" e o botão de temperatura para "Quente".
- Rode o botão "Temporizador do forno" para o tempo de aquecimento desejado - o aparelho começa a aquecer.
- A luz de alimentação acende-se.
- Uma vez terminado o ciclo, o temporizador tocará e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Para parar o aquecimento, rode o botão "Temporizador do forno" para a posição "OFF".

Grelhar ou grelhar por convecção:

- Rode o botão "Function" para "Broil" ou "Convention Broil".
- Rode o botão da temperatura para 230°C ou menos.
- Rode o botão "Temporizador do forno" para o tempo de cozedura desejado - o aparelho começa a grelhar.
- A luz de alimentação acende-se.
- Uma vez terminado o ciclo, o temporizador tocará e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Para parar de grelhar, rode o botão "Temporizador do forno" para a posição "OFF".



Torradas:

- Rode o botão "Função" para tostar.
- Rode o botão da temperatura para 230°C ou menos.
- Rode o botão "Temporizador do forno" para o tempo de tostagem desejado - o aparelho começa a tostar.
- A luz de alimentação acende-se.
- Uma vez terminado o ciclo, o temporizador tocará e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Para parar de tostar, coloque o "Temporizador do forno" na posição "OFF".

Cozer ou Cozer por Convecção:

- Rode o botão "Function" (Função) para "Bake" (Cozer) ou "Convention Bake" (Cozedura Convencional).
- Defina a temperatura para 230°C ou menos.
- Rode o botão "Temporizador" para o tempo de cozedura desejado - o forno começará a cozer.
- Antes de cozinhar bolos, muffins e outros produtos delicados, recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cinco minutos.
- A luz de alimentação acende-se.
- Uma vez terminado o ciclo, o temporizador tocará e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Para parar a cozedura, rode o botão "Temporizador do forno" para a posição "OFF".

Air Fry:

- Rode o botão "Função" para "Fritar ao ar livre".
- Rode o botão 'Temperatura da fritura a ar' para 230°C ou menos.
- Rode o botão "Temporizador do forno" para o tempo de cozedura desejado - o aparelho começa a fritar ao ar livre.
- A luz de alimentação acende-se.
- Uma vez terminado o ciclo, o temporizador tocará e o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Para parar a fritura ao ar livre, rode o botão "Temporizador do forno" para a posição "OFF".

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DA FRITURA

Para definir a temperatura pretendida (90-230°C), rode o botão "Temperature" no sentido dos ponteiros do relógio. Para o desligar, rode o botão para a posição "OFF".

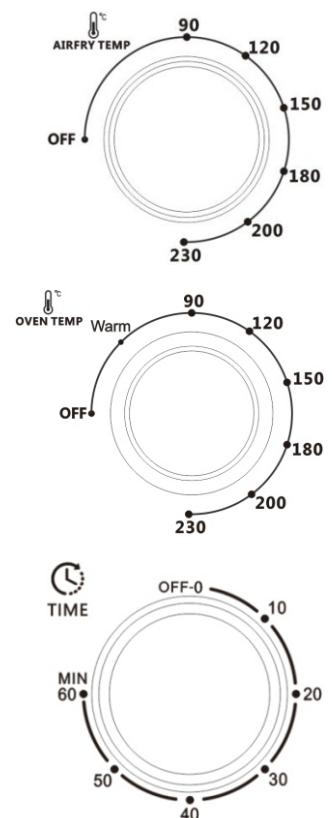
TEMPERATURA DO FORNO

Para definir a temperatura pretendida (OFF-Warm a 230°C), rode o botão "Temperature" no sentido dos ponteiros do relógio.

Aviso: lá com $\pm 30^\circ\text{C}$ diferença de temperatura, é normal.

DEFINIÇÃO DA HORA

- Defina o temporizador para um máximo de 60 minutos.
- O forno necessita que o temporizador esteja regulado para funcionar.
- Para definir o tempo, rode o botão 'Timer' no sentido dos ponteiros do relógio para a duração pretendida.
- O indicador luminoso acende-se quando a hora tiver sido acertada.
- Quando o temporizador atingir a posição "OFF", ouvirá um som de campainha - o aparelho desliga-se automaticamente.



TEMPO DE REGULAÇÃO

O temporizador pode ser alterado durante o ciclo de cozedura. Basta rodar o botão "Temporizador" para o tempo desejado e continuar a cozinhar.

NOTA: Para seleccionar o tempo de cozedura, comece por rodar o botão "Temporizador" para além da marca dos 10 minutos e, em seguida, volte a rodá-lo para o tempo pretendido.

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- (1) Retirar todas as etiquetas e autocolantes da embalagem da câmara de cozimento.
- (2) Limpar todos os acessórios com água e detergente para a loiça, utilizando uma esponja não abrasiva. Certifique-se de que todos os acessórios estão secos antes de os utilizar.
- (3) Colocar o tabuleiro de recolha de migalhas no fundo do aparelho. Não colocar nada em cima do aparelho.
- (4) Colocar o aparelho numa superfície plana. Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 10 cm entre todos os lados do aparelho e outros objectos. Não utilizar sobre superfícies sensíveis ao calor.
- (5) Pode haver excesso de água na bancada, uma vez que a água se liberta dos alimentos durante a cozedura.
 - a. Durante a primeira utilização, o forno pode emitir fumo. Este facto é normal e desaparece ao fim de cinco minutos.
 - b. Quando a câmara de cozimento está a ser utilizada, o corpo da câmara de cozimento liberta vapor. Isto é normal e não é motivo de preocupação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

Aviso: Nunca mergulhar o cabo, a ficha ou o forno em água ou noutro líquido.


Nunca toque, opere ou ligue o aparelho com as mãos molhadas.

- (1) Para um desempenho óptimo, limpe o aparelho após cada utilização. A remoção da gordura manterá o seu aparelho consistente.
- (2) Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da tomada e aguarde que arrefeça.
- (3) Ao limpar este aparelho, nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou produtos corrosivos. Isso danificará a superfície da câmara de cozimento e causará ferrugem.
- (4) Limpar o exterior do aparelho com uma esponja, uma toalha ou um pano com sabão. Não aplicar o produto de limpeza diretamente sobre a câmara de cozimento.
- (5) Para limpar o interior do aparelho, utilize um pano húmido e um sabão líquido suave ou uma solução em spray numa esponja/toalha. Retirar todos os resíduos após cada utilização. Nunca utilize esponjas de palha de aço ou produtos abrasivos e corrosivos.
- (6) Lavar os acessórios à mão em água morna. Também pode utilizar um esfregão de nylon ou uma escova de nylon. Os acessórios não são adequados para máquinas de lavar loiça.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

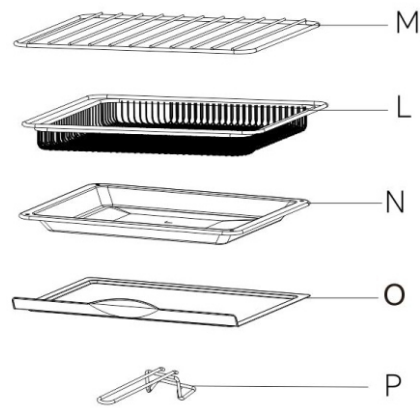
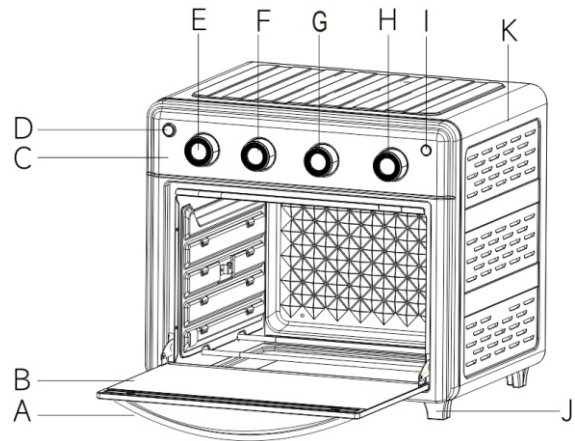
| Problema | Solução |
|---|---|
| O aparelho não funciona. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica específica. 2. Rode o botão "TIMER" para uma hora definida. |
| Os alimentos não são cozinhados. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilize porções mais pequenas para uma cozedura mais uniforme. 2. Aumentar a temperatura e continuar a cozedura. |
| Os alimentos não são fritos de forma homogénea. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vire os alimentos a meio do processo de cozedura. 2. Cozinhe alimentos de tamanho semelhante em conjunto. |
| Sai fumo branco do aparelho. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o aparelho e os seus acessórios após cada utilização, eliminando os resíduos de gordura. 2. Não cozer durante muito tempo. 3. Utilize o tabuleiro para apanhar o óleo cozinhado durante a cozedura. |
| As batatas fritas não são cozinhadas uniformemente. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Fritar menos batatas de cada vez. 2. Escalde as batatas com água a ferver antes de as fritar. 3. Utilize batatas firmes e frescas e corte-as em palitos. |
| As batatas fritas não são estaladiças. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar o excesso de água das batatas. 2. Cortar as batatas em tiras mais estreitas. 3. Misturar com um pouco de óleo. |
| A comida está queimada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Não cozer durante demasiado tempo. Recomenda-se que o aparelho seja pré-aquecido durante 5 a 10 minutos. 2. Certifique-se de que os alimentos não tocam nos tubos de aquecimento. |

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, handhaben oder Teile an- oder abmontieren.
3.  Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe.
4. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Siehe Anweisungen für die Reinigung.
5. Kleine Kinder müssen in der Nähe des Geräts beaufsichtigt werden.
6. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät in irgendeiner Weise nicht richtig funktioniert, dürfen Sie es nicht benutzen. Bringen Sie das Gerät zur Reparatur oder Einstellung in das Geschäft zurück, in dem Sie es gekauft haben.
7. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen sind. Dies kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängt, wo man darüber stolpern könnte. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern, um es nicht zu beschädigen.
10. Halten Sie das Gerät von heißem Gas, Elektrobrennern, beheizten Öfen und anderen Wärmequellen fern.
11. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Seien Sie bei der Verwendung von Behältern, die NICHT aus Metall oder Glas bestehen, äußerst vorsichtig.
13. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie beim Entfernen von Zubehör oder beim Entsorgen von heißem Fett besonders vorsichtig sein.
14. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker. Bewahren Sie keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen Materialien im Inneren des Geräts auf.
15. Legen Sie die folgenden Materialien nicht in das Gerät: Papier, Pappe, Plastik oder ähnliches.
16. Decken Sie das Krümfach oder andere Teile des Backofens nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Backofens.
17. Um die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlages zu vermeiden, dürfen Sie keine übergroßen Lebensmittel, Metallfolienverpackungen oder Utensilien in das Gerät legen.
18. Um Brandgefahr zu vermeiden, halten Sie das Gerät von Vorhängen, Gardinen, Wänden und anderen brennbaren Materialien fern. Betreiben Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken.
19. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch sich die Gefahr eines Stromschlags erhöht.
20. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel aus dem Gerät zu entfernen, solange es eingesteckt ist.
21. Warnung: Um eine Brandgefahr zu vermeiden, lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
22. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs des Geräts auf der Rückseite, an den Seiten und an der Oberseite ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden ist, damit die Luft gut zirkulieren kann.
23. Stellen Sie keine Kochutensilien, Backformen oder andere Gegenstände auf die Glastür.
24. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
25. Bewahren Sie das Gerät während des Gebrauchs außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
26. Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche!

PRODUKTSTRUKTUR:

- A: Türgriff
- B: Glastür
- C: Bedienfeld
- D: Schalter für die Innenlampe
- E: Air Fry-Temperaturknopf
- F: Funktionsknopf
- G: Temperaturregler für den Backofen
- H: Zeitschaltuhr
- I: Betriebsanzeige
- J: Fuß des Backofens
- K: Gehäuse
- L: Frittierkorb
- M: Backofenrost
- N: Backblech
- O: Krümelblech
- P: Griff des Backblechs



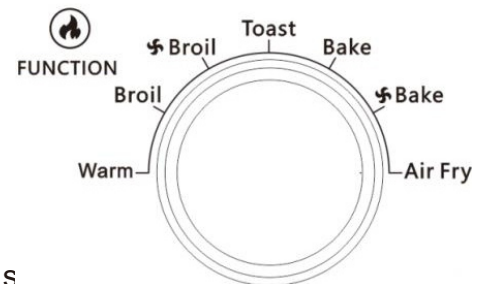
ANWEISUNGEN ZUM KNAUF:

Warm:

Drehen Sie den Knopf "Funktion" und den Temperaturregler auf "Warm".

Drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" auf die gewünschte Aufwärmzeit - das Gerät beginnt mit dem Aufwärmen.

- Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Sobald der Zyklus beendet ist, läutet der Timer und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Um das Aufwärmen zu beenden, drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" in die Position "OFF".



Braten oder Umluftbraten:

- Drehen Sie den Drehknopf "Funktion" entweder auf "Braten" oder "Konvektionsbraten".
- Drehen Sie den Temperaturregler auf 230°C oder weniger.
- Drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" auf die gewünschte Garzeit - das Gerät beginnt mit dem Braten.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Zyklus läutet der Timer und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Um das Grillen zu beenden, drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" auf die Position "OFF".

Toasten:

- Drehen Sie den 'Funktions'-Knopf auf Toast.
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf 230°C oder weniger.
 - Drehen Sie den Knopf "Backofen-Timer" auf die gewünschte Röstzeit - das Gerät beginnt zu rösten.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Sobald der Zyklus beendet ist, klingelt der Timer und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

- Um den Toastvorgang zu beenden, stellen Sie den "Backofen-Timer" auf die Position "OFF".

Backen oder Konvektionsbacken:

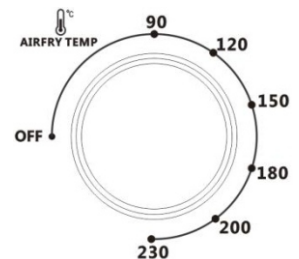
- Drehen Sie den Knopf "Funktion" auf "Backen" oder "Konvektionsbacken". Stellen Sie die Temperatur auf 230°C oder weniger.
- Drehen Sie den "Timer"-Regler auf die gewünschte Garzeit - der Ofen beginnt zu backen.
- Vor dem Backen von Kuchen, Muffins und anderen empfindlichen Produkten empfiehlt es sich, den Ofen fünf Minuten lang vorzuheizen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Zyklus läutet der Timer und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Um den Backvorgang zu beenden, drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" auf die Position "OFF".

Luftbraten:

- Drehen Sie den Knopf "Funktion" auf "Luftfrittieren".
 - Drehen Sie den Drehknopf "Temperatur beim Frittieren" auf 230°C oder weniger.
 - Drehen Sie den Knopf "Backofen-Timer" auf die gewünschte Garzeit - das Gerät beginnt mit dem Luftbraten.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
- Sobald der Zyklus beendet ist, läutet der Timer und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Um das Frittieren zu beenden, drehen Sie den Drehknopf "Backofen-Timer" auf die Position "OFF".

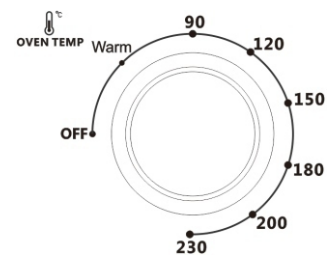
EINSTELLUNG DER LUFTFRITTIERTERTEMPERATUR

Um die gewünschte Temperatur (90-230 °C) einzustellen, drehen Sie den Drehknopf "Temperatur" im Uhrzeigersinn. Zum Ausschalten drehen Sie den Drehknopf in die Position "OFF".



EINSTELLUNG DER BACKOFENTEMPERATUR

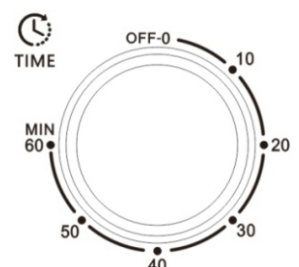
Zum Einstellen der gewünschten Temperatur (OFF-Warm bis 230 °C) den Drehknopf 'Temperatur' im Uhrzeigersinn drehen.



HINWEIS: Ein Temperaturunterschied von bis zu 30 °C ist normal.

ZEIT EINSTELLEN

- Stellen Sie den Timer für bis zu 60 Minuten ein.
- Für den Betrieb des Backofens muss die Zeitschaltuhr eingestellt sein.
- Um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Drehknopf "Timer" im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
- Die Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Zeit eingestellt ist.
- Wenn der Timer die Position "OFF" erreicht, hören Sie einen Glockenton - das Gerät schaltet sich automatisch aus.



EINSTELLUNG DER ZEIT

Der Timer kann während des Garvorgangs geändert werden. Drehen Sie einfach den 'Timer'-Knopf auf die gewünschte Zeit und fahren Sie mit dem Kochen fort. HINWEIS: Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den "Timer"-Knopf zunächst über die 10-Minuten-Marke hinaus und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- (1) Entfernen Sie alle Verpackungsetiketten und Aufkleber vom Backofen.
- (2) Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Wasser und Spülmittel unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile vor dem Gebrauch trocken sind.
- (3) Legen Sie die Krümelschublade auf den Boden des Geräts. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- (4) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass zwischen allen Seiten des Geräts und anderen Gegenständen ein Abstand von mindestens 15 cm besteht. Verwenden Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen.
- (5) Auf der Arbeitsplatte kann sich überschüssiges Wasser befinden, da während des Kochens Wasser aus den Lebensmitteln austritt.
 - a. Bei der ersten Benutzung kann der Ofen Rauch abgeben. Dies ist normal und verschwindet nach fünf Minuten.
 - b. Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus dem Ofengehäuse aus. Dies ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

REINIGUNG UND WARTUNG:

Achtung! Tauchen Sie niemals das Kabel, den Stecker oder den Backofen in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen, bedienen Sie es nicht und schließen Sie es nicht an.

- (1) Um eine optimale Leistung zu erzielen, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Wenn Sie das Fett entfernen, bleibt Ihr Gerät beständig.
- (2) Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- (3) Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Scheuermittel oder ätzende Produkte. Dies würde die Oberfläche des Backofens beschädigen und Rost verursachen.
- (4) Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem seifigen Schwamm, Handtuch oder Lappen. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Backofen auf.
- (5) Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch und einer milden Flüssigseife oder einer Sprühlösung auf einem Schwamm/Handtuch. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Rückstände. Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder scharfe Scheuermittel und ätzende Produkte.
- (6) Waschen Sie das Zubehör von Hand in warmem Wasser. Sie können auch einen Scheuerschwamm aus Nylon oder eine Nylonbürste verwenden. Das Zubehör ist nicht für Geschirrspüler geeignet.

STÖRUNGSBESEITIGUNG:

| Problem | Lösung |
|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist. 2. Drehen Sie den 'TIMER'-Knopf auf eine bestimmte Zeit. |
| Das Essen wird nicht gekocht. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie kleinere Chargen für ein gleichmäßigeres Garen. 2. Erhöhen Sie die Temperatur und kochen Sie weiter. |
| Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs. 2. Garen Sie gleich große Speisen zusammen. |
| Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör nach jedem Gebrauch und entfernen Sie alle fettigen Rückstände. 2. Backen Sie nicht zu lange. 3. Benutzen Sie das Backblech, um das ausgetretene Öl während des Backens aufzufangen. |
| Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Weniger Kartoffeln auf einmal frittieren. 2. Die Kartoffeln vor dem Frittieren in kochendem Wasser blanchieren. 3. Verwenden Sie feste und frische Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte. |
| Die Pommes frites sind nicht knusprig. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Überschüssiges Wasser aus den Kartoffeln entfernen. 2. Kartoffeln in schmalere Streifen schneiden. 3. Mit ein wenig Öl mischen. |
| Lebensmittel sind verbrannt | <ol style="list-style-type: none"> 1. Backen Sie nicht zu lange. Es wird empfohlen, das Gerät 5-10 Minuten vorzuheizen. 2. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel die Heizrohre nicht berühren. |

If you have any questions, please contact our customer care center.

US

Our contact details are below:

 001-877-644-9366


 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente.

ES

Nuestros datos de contacto son los siguientes:

 0034-931294512


 atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, Nº 15. 08550, ELS HOSTALETES DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
HECHO EN CHINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

CA

Our contact details are below:


 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,
Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307,
Markham, Ontario Canada L3R 4B9
Fabriqué en Chine

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente.

PT

Os nossos dados de contacto são os seguintes:

 0034-931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

 info@aosom.pt.

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ
WWW.AOSOM.PT

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

DE

Unsere Kontaktdaten stehen unten:

 0049-0(40)-88307530  service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

IT

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

 0039-0249471447  clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

If you have any questions, please contact our customer care center.

UK

Our contact details are below:

 0044-800-240-4004


 enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

FR

Nos coordonnées sont les suivantes:

 0033-1-84166106

 aosom@mhfrance.fr

Importé par:
MH France
2, rue Maurice Hartmann
92130 Issy-les-Moulineaux
France
Fabriqué en Chine