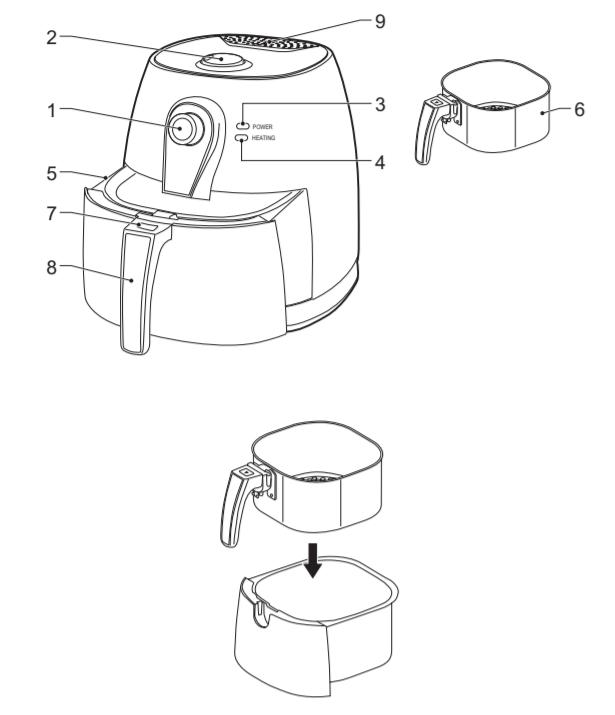




AZ-AF10W

Hot Air Fryer



Description (fig. A)

English

| | |
|-----------------------------|---|
| 1. On/off dial | Turn the knob clockwise to switch on the device. |
| 2. Temperature dial | Turn the knob to set the timer: 1 minute - 30 minutes. |
| 3. Power indicator (red) | The indicator comes on when the device is switched on. |
| 4. Heating indicator (blue) | The indicator goes off when the device has reached the set temperature. |
| 5. Removable pan | |
| 6. Frying basket | |
| 7. Release button | Press the button to remove the frying basket from the removable pan. |
| 8. Handle (frying basket) | |
| 9. Ventilation openings | |

Safety

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

Electrical safety

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

Initial use

- Clean the device. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the device on a stable, flat surface.
- Note: The device is equipped with a safety lock. If the removable pan is not placed in the device correctly, the device will not operate.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Switch on the device using the on/off dial.
- Set the temperature dial to the maximum temperature. The heating indicator comes on.
- Wait for a few minutes until the heating indicator goes off. The device has reached the set temperature.
- Switch off the device using the on/off dial.
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

Note: If you switch on the device for the first time, the device may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Use

- The device can be used for hot-air frying or baking food.
- Note: For baking food, it is recommended to pre-heat the device for 5 minutes:

 - Make sure that the on/off dial is in the "OFF" position.
 - Insert the mains plug into the wall socket.
 - Remove the removable pan from the device using the handle.
 - Place the removable pan on a flat, stable and heat-resistant surface.
 - Put the food into the frying basket.
 - Note: Small pieces will fry or roast better and more quickly than large pieces.
 - Place the frying basket into the removable pan.
 - Stel de temperatuurknop in op de maximale temperatuur. De opwarmindicator gaat branden.
 - Wacht een paar minuten totdat de opwarmindicator uitgaat. Het apparaat heeft de ingestelde temperatuur bereikt.
 - Schakel het apparaat uit met behulp van de aan/uit-knop.
 - Verwijder de netstekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen.

Opmerking: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan gedurende korte tijd een lichte rookontwikkeling ontstaan en een karakteristieke geur vrijkomen. Dit is normaal.

Erste gebruik

- Reinigt het apparaat. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats de frituurmand in de uitneembare pan.

Opmerking: Het apparaat is voorzien van een veiligheidsvergrendeling. Indien de uitneembare pan niet juist in het apparaat is geplaatst, zal het apparaat niet werken.

- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in met behulp van de aan/uit-knop.
- Stel de temperatuurknop in op de maximale temperatuur. De opwarmindicator gaat branden.
- Wacht een paar minuten totdat de opwarmindicator uitgaat. Het apparaat heeft de ingestelde temperatuur bereikt.
- Schakel het apparaat uit met behulp van de aan/uit-knop.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Opmerking: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan gedurende korte tijd een lichte rookontwikkeling ontstaan en een karakteristieke geur vrijkomen. Dit is normaal.

Gebruik

- Het apparaat kan worden gebruikt voor frituren met hete lucht of het bakken van voedsel.

Opmerking: Voor het bakken van voedsel is het raadzaam om het apparaat 5 minuten te verwarmen:

- Zorg ervoor dat de temperatuurknop in stand "OFF" staat.

• Plaats de netstekker in het stopcontact.

• Verwijder de uitneembare pan uit het apparaat met behulp van de handgreep.

- Plaats de uitneembare pan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.

• Doe het voedsel in de frituurmand.

• Opmerking: Kleine stukken frituren of braden beter en sneller dan grote stukken.

- Plaats de frituurmand in de uitneembare pan.

• Schakel het apparaat in met behulp van de aan/uit-knop. Stel de timer in met de timerknop.

• Stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

Opmerking: Voeg als het apparaat koud is 3 minuten aan de kooktijd toe.

- Sommige soorten voedsel moeten halverwege de bereidingsperiode geschud. Zie het gedeelte "Settings".

• Als de timer reikt naar zero, een ring wisselt en de device will switch off automatically.

- Remove the mains plug from the wall socket.

• Allow the device to cool down completely.

Settings

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

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

Aanwijzingen voor gebruik

Het halverwege de bereidingsstijd schudden van kleinere ingrediënten optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatige frituren van het voedsel helpen voorkomen.

Blokkeer de luchtkuitaat aan de achterzijde van het apparaat niet om verstoring van de luchstromen te voorkomen.

• Bij het bereiden van vette ingrediënten kan extra rook ontstaan, maar dit zal het apparaat niet beschadigen.

Instellingen

Opmerking: De instellingen in de tabel zijn slechts indicaties. Ingrediënten kunnen verschillen in oorsprong, grofvorm en merk. We kunnen de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

| Type voedsel | Gewicht (g) | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Opmerkingen |
|-----------------------|-------------|-------------|------------------|---|
| Bevriende frites | 200-400 | 16-23 | 200 | Halverwege de bereidingsstijd schudden. |
| Zelfgemaakte frites | 200-400 | 22-23 | 180-200 | 1/2 lepel olie toevoegen. Halverwege de bereidingsstijd schudden. |
| Gepaneerde kaassnacks | 200-300 | 12-18 | 190 | |
| Kipnuggets | 100-500 | 15-18 | 200 | |
| Kipfilets | 100-500 | 22-28 | 200 | Indien nodig, het voedsel omkeren. |
| Drumsticks | 100-500 | 22-25 | 180 | Indien nodig, het voedsel omkeren. |
| Biefstukken | 100-500 | 12-20 | 180 | Indien nodig, het voedsel omkeren. |
| Kipkarbonade | 100-500 | 15-23 | 180 | Indien nodig, het voedsel omkeren. |
| Hamburgers | 100-500 | 11-18 | 180 | 1/2 lepel olie toevoegen. |
| Beveren vissticks | 100-400 | 10-16 | 200 | 1/2 lepel olie toevoegen. |
| Cupcakes | 5 stuks | 19-22 | 200 | |

Cleaning and maintenance**Waarschuwing!**

• Before cleaning or maintenance, switch off the device, remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.

• Do not use cleaning solvents or abrasives.

• Do not use sharp objects.

• Do not immerse the device in water or other liquids.

• Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.

• Clean the device after each use:

- Remove the removable pan from the device using the handle.

• Clean the removable pan and the frying basket in the dishwasher or in soapy water. Thoroughly dry the accessories with a clean, dry cloth.

• Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the device with a clean, dry cloth.

Beschrijving (fig. A)**Nederlands**

| | |
|-----------------------------|---|
| 1. Aan/uit-knop | Draai de knop rechtsom om het apparaat in te schakelen. |
| 2. Temperatuurknop | Draai de knop om de temperatuur in te stellen: 80 °C - 200 °C. |
| 3. Voedingsindicator (rood) | De indicator gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld. |
| 4. Opwarmindicator (blauw) | De indicator gaat branden als het apparaat wordt opgewarmd. |
| 5. Uitneembare pan | De indicator gaat uit als het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt. |
| 6. Frituurmand | |
| 7. Ontgrendelingsknop | Druk op de knop om de frituurmand uit de uitneembare pan te verwijderen. |
| 8. Handgreep (frituurmand) | |
| 9. Ventilatieopeningen | |

Veiligheid

Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere nadruklezing.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor gedragende of voor schade aan eigenenden of personen veroorzaakt door het niet nalezen van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bedoelde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.

Gebruik het apparaat niet als het niet een onderdeel is van water of andere vloeistoffen.

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Proberen het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat



Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage ou l'entretien, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'objets coupants.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil. Si l'appareil fonctionne mal, remplacez-le par un neuf.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation :
 - Retriev la cuve amovible de l'appareil en employant la poignée.
 - Retirez le panier à frire au feuure à lave-vaiselle ou à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les accessoires à l'aide d'un chiffon propre et sec.
 - Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Description (fig. A)

| | Italiano |
|---|--|
| 1. Selettore di accensione/ spegnimento | Ruotare la manopola in senso orario per accendere l'apparecchio. Ruotare la manopola per impostare il timer: 1 minuto - 30 minuti. Ruotare la manopola completamente in senso antiorario per spegnere l'apparecchio. |
| 2. Selettore della temperatura | Ruotare la manopola per impostare la temperatura: 80 °C - 200 °C. |
| 3. Indicatore LED (rosso) | L'indicatore si accende all'accensione dell'apparecchio. |
| 4. Indicatore di riscaldamento (blu) | L'indicatore si accende quando l'apparecchio è in fase di riscaldamento. L'indicatore si spegne quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura imposta. |
| 5. Contenitore amovibile | |
| 6. Cestello per friggere | |
| 7. Pulsante di sblocco | Premere il pulsante per rimuovere il cestello per friggere dal contenitore amovibile. |
| 8. Manico (cestello per friggere) | |
| 9. Apertura di ventilazione | |

| | Português |
|--|---|
| 1. Botão de ligar/desligar | Rode o botão para a direita para ligar o dispositivo. Rode o botão para ajustar o temporizador: 1 minuto - 30 minutos. Rode o botão totalmente para a esquerda para desligar o dispositivo. |
| 2. Botão da temperatura | Rode o botão para definir a temperatura: 80 °C - 200 °C. |
| 3. Indicador de alimentação (vermelho) | O indicador acende-se quando o dispositivo é ligado. |
| 4. Indicador de aquecimento (azul) | O indicador acende-se quando o dispositivo está a aquecer. O indicador desliga-se assim que o dispositivo atinge a temperatura definida. |
| 5. Recipiente amovível | |
| 6. Cesto de fritar | |
| 7. Botão de liberação | Prima o botão para remover o cesto de fritar do recipiente amovível. |
| 8. Pega (cesto de fritar) | |
| 9. Aberturas de ventilação | |

Sicurezza

Leggere il manuale con attenzione prima dell'uso. Conservare nel manuale per riferimenti futuri.

Il fabbricante non è responsabile per eventuali danni conseguenziali o per danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle istruzioni sulla sicurezza o dall'uso improprio del dispositivo.

Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.

Non utilizzare il dispositivo se presenta parti difettose. Se il dispositivo è danneggiato o difettoso, non lo utilizzate immediatamente.

Questo dispositivo è adatto solo per uso in ambienti interni. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.

Questo dispositivo è adatto solo per uso in ambienti domestici. Non utilizzare il dispositivo per scopi commerciali.

Non utilizzare il dispositivo in prossimità di vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.

Non esporre il dispositivo ad acqua o umidità.

Verificare che il dispositivo non entri in contatto con materiale infiammabile.

Tener il dispositivo a distanza dai calori. Non collocare il dispositivo su superfici calde o vicino a fuoco.

Verificare che intorno al dispositivo sia presente spazio sufficiente per consentire la fuoriuscita del calore e fornire una ventilazione adeguata.

Collocare il dispositivo su una superficie stabile e piana.

Collocare il dispositivo su una superficie resistente a calore e schizzi.

Non collocare il dispositivo su un piano cottura.

Non utilizzare carburo e combustibili simili.

Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde possono diventare calde durante l'uso. Le superfici accessibili possono diventare calde quando il dispositivo è in funzione.

Portare attenzione a toccare il dispositivo. Utilizzare guanti da forno qualora fosse necessario toccare il dispositivo durante o subito dopo l'uso.

Prima di toccare il dispositivo assicurarsi di avere le mani asciutte.

Non riempire il contenitore amovibile con olio o grasso per friggere. L'apparecchio utilizza l'aria calda per preparare i cibi.

Nel collocare il cibo all'interno del contenitore amovibile caldo, attenzione a vapori e schizzi.

Non versare acqua fredda nel contenitore amovibile caldo. L'acqua schizzerà danneggiando il contenitore amovibile.

Il contenitore amovibile diventa molto caldo durante l'uso. Non toccare il contenitore amovibile caldo.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante o subito dopo l'uso.

Non spostare l'apparecchio quando è acceso o è ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e lasciar raffreddare il dispositivo completamente.

Sicurezza elettrica

A

Per ridurre il rischio di scosse elettriche, il presente prodotto deve essere aperto solo da un tecnico autorizzato, nel caso sia necessario ripararlo.

Collegare il prodotto dall'alimentazione e da altri apparecchi se dovesse esserci un problema.

Non utilizzare il dispositivo in presenza di danni o difetti al cavo o alla spina di alimentazione. Se il cavo o la spina di alimentazione è danneggiato o difettoso, deve essere sostituito dal fabbricante o da un centro riparazioni autorizzato.

Prima di utilizzare il dispositivo, verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta nominale del dispositivo.

Collegare il dispositivo a una presa a parte dotata di cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.

Per accendere il dispositivo utilizzare esclusivamente il telecomando.

Il dispositivo non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.

Non spostare il dispositivo tirandolo per il cavo di alimentazione. Verificare che il cavo non possa aggrovigliarsi. Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di spongiare o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.

Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.

Uso

Utilizzare l'apparecchio per friggere con aria calda o cuocere alimenti.

Nota: Per la cottura degli alimenti, si raccomanda di preiscaldare l'apparecchio per 5 minuti.

• Verificare che il selettore di accensione/specramento sia in posizione "OFF".

• Collegare la spina di alimentazione alla presa a parete.

• Rimuovere il contenitore amovibile utilizzando il manico.

• Collocare il contenitore amovibile su una superficie piatta, stabile e resistente al calore.

• Collegare il cestello per friggere.

Nota: I pezzi più fragili cuoceranno meglio e più rapidamente rispetto ai pezzi grandi.

• Collegare il cestello per friggere nel contenitore amovibile.

• Accendere l'apparecchio tramite il selettore di accensione/specramento. Imposta il timer utilizzando il selettore del tempo.

• Imposta la temperatura utilizzando il selettore della temperatura.

Nota: Se l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.

• Alcuni tipi di cibo devono essere girati a metà del tempo di preparazione. Consultare la sezione "Impostazioni".

• Se il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

• Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

• Far raffreddare completamente il dispositivo.

• Giare gli ingredienti piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può contribuire a evitare una frittura non omogenea.

• Non bloccare l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio per evitare interruzioni del flusso d'aria.

• La preparazione di ingredienti grassi può causare fumo extra, ma ciò non provoca alcun danno all'apparecchio né altera il gusto del piatto preparato.

Impostazioni

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

| Tipo di alimento | Peso (g) | Tempo (min.) | Temperatura (°C) | Osservazioni |
|-------------------------------|----------|--------------|------------------|--|
| Patatine surgelate | 200-400 | 16-23 | 200 | Agitare a metà del tempo di preparazione. |
| Patatine preparate in casa | 200-400 | 22-23 | 180-200 | Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio. Agitare a metà del tempo di preparazione. |
| Snack al formaggio impanati | 200-300 | 12-18 | 190 | |
| Croccette di pollo | 100-500 | 15-18 | 200 | |
| Filletti di pollo | 100-500 | 22-28 | 200 | Se necessario, girare gli alimenti. |
| Cosce di pollo | 100-500 | 22-25 | 180 | Se necessario, girare gli alimenti. |
| Fette di carne | 100-500 | 12-20 | 180 | Se necessario, girare gli alimenti. |
| Bocconcini di pollo | 100-500 | 15-23 | 180 | Se necessario, girare gli alimenti. |
| Hamburger | 100-500 | 11-18 | 180 | Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio. |
| Bastoncini di pesce surgelati | 100-400 | 10-16 | 200 | Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio. |
| Cupcake | 5 pezzi | 19-22 | 200 | |

Pulizia e manutenzione

Attenzione!

- Prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, spegnere il dispositivo, rimuovere la spina dalla presa a parete e attendere che il dispositivo si sia raffreddato.
- Non utilizzare solventi detergente o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati o punzoni.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non tentate di riparare l'apparecchio. Si l'apparecchio funziona male, sostituirlo per un nuovo.

Nettoyez l'apparecchio dopo ogni utilizzo:

- Retirez la cuve amovible de l'appareil en employant la poignée.
- Retirez le panier à frire au feuure à lave-vaiselle ou à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les accessoires à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Notre recommandation pour l'entretien de l'appareil :

- Nettoyez l'apparecchio et le plateau de cuisson avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio et le plateau de cuisson avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

Conseils pour l'entretien de l'apparecchio :

- Nettoyez l'apparecchio avec une éponge humide et un détergent doux.
- Asséchez l'apparecchio avec un chiffon doux et sec.
- Rangez l'apparecchio dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe.

