

RGV

SINCE 1982

DUAL AIR FRYER V10



Friggitrice doppia ad aria **IT**

Libretto di istruzioni

(Istruzioni originali)

Double air fryer **EN**

Instruction manual

(Translation of original instructions)



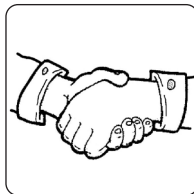
Ed. 03/2026

A Introduzione

Gentile **Cliente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente “libretto di istruzioni per l'uso” al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.



Indice

IT

A	Introduzione	Pagina	3
B	Istruzioni di sicurezza importanti	“	4
C	Avvertenze d'uso	“	5
D	Avvertenze importanti	“	7
E	Caratteristiche tecniche.....	“	9
F	Contenuto della confezione.....	“	9
G	Descrizione apparecchio.....	“	10
H	Pannello comandi (tasti funzione).....	“	11
J	Al primo utilizzo	“	12
K	Funzionamento durante la cottura	“	14
L	Tabella tempi e temperature.....	“	16
M	Pulizia e manutenzione	“	17
N	Possibili inconvenienti	“	18
O	Smaltimento dell'apparecchio	“	19
P	Avvertenze supplementari.....	“	20
Q	Condizioni di garanzia convenzionale.....	“	21

Index

EN

Page 23

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

Istruzioni di sicurezza importanti

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.

DUAL AIR FRYER



Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.

Avvertenze d'uso

Per un uso sicuro dell'apparecchio:

- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti.

Il corpo apparecchio e tutti i componenti non devono presentare rotture o incrinature.

La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture.

Al verificarsi di quanto sopra descritto, scollegare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.



Prima di collegare elettricamente l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è collegato ad **un efficiente impianto di messa a terra** come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

Far verificare questo importante requisito da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni causati dalla mancanza di messa a terra.

- Non ostruire le griglie di raffreddamento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire direttamente l'apparecchio con acqua o altri liquidi (getto diretto, etc.).
- Evitare di scollegare elettricamente l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare o riporre l'apparecchio all'esterno, in ambienti umidi o in prossimità di acqua.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Oggetti come coperchi, vasi ecc. non devono essere posati sopra l'apparecchio.





Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.



L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.



La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. Utilizzarlo e riporlo fuori dalla portata dei bambini; quest'ultimi devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.



Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio.

Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia di intralcio ai movimenti intorno all'apparecchio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciandolo. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini



Pericolo ustioni!



Posizionare l'apparecchio in modo che i bambini non possano raggiungere le parti calde.



Non tentare di riparare l'apparecchio. L'apparecchio DEVE essere verificato e/o riparato solo presso un rivenditore autorizzato. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

D Avvertenze importanti

- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
Le superfici sono soggette a riscaldarsi durante l'uso .
- Mantenere il cavo di alimentazione elettrica lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 30 cm attorno all'apparecchio e sopra.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul posto dopo l'uso e prima di un eventuale spostamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, in luoghi umidi o nelle vicinanze di fonti di calore, ecc.).



Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero uscire dal cestello. Pericolo ustioni.



**Non versare mai sostanze liquide nel cestello (3).
PERICOLO INCENDIO, SCOSSE ELETTRICHE, CORTOCIRCUITI, ECC.
E ALTRI DANNI!**

- Pulire dopo ogni utilizzo il cestello (3). Un accumulo eccessivo di liquidi di cottura potrebbe causare l'incendio degli stessi e danneggiare l'apparecchio.



**Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).
PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.**



Controllare che nelle vicinanze non vi siano prodotti infiammabili (es. tende, tappezzerie ecc.).



Disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente se si nota del fumo scuro uscire dall'apparecchio!

Attendere che il fumo smetta di uscire prima di rimuovere il cestello (3) dal corpo apparecchio (1).

- **Non usare MAI acqua per spegnere l'incendio.**
- **Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.**
- **Durante la cottura mantenersi distanti dal vapore che fuoriesce dalle griglie di uscita aria (4).**
- **Se si rimuove il cestello (3) durante la cottura, prestare attenzione al vapore che fuoriesce. Si consiglia l'uso di guanti da cucina o presine a protezione delle mani.**  **Pericolo ustioni!**
- **Al termine dell'uso e prima di pulire l'apparecchio spegnerlo, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.**
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**
- **Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia o allo spostamento dell'apparecchio.**



Solo per uso domestico .

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

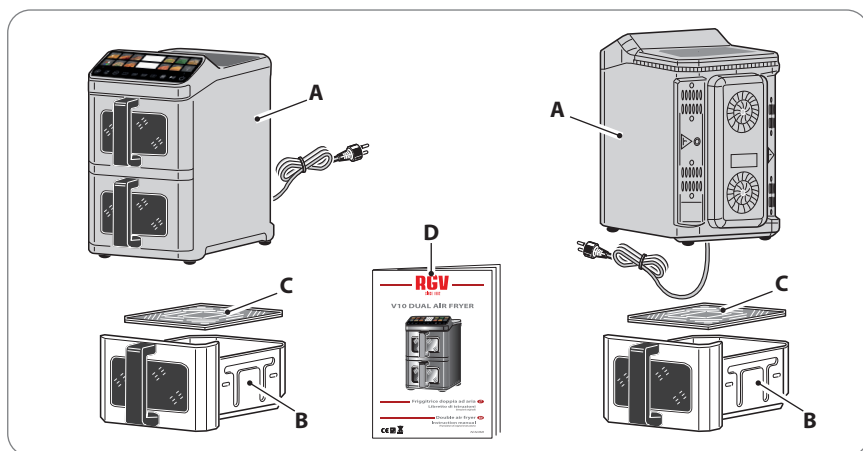
Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



E Caratteristiche tecniche

CARATTERISTICHE		
Dimensioni apparecchio (L x P x H)	mm	452 x 255 x 430
Capacità	l	5+5
Peso netto apparecchio	kg	~8,7
Consumo energetico in modalità off	W	0,33
Display digitale e tasti a sfioramento		
Programmi preimpostati		12
Temperatura regolabile	°C	Fino a 200
Timer	max	da 1 a 60 minuti
Dati elettrici	- Tensione:	V~ 220-240
	- Frequenza:	Hz 50/60
	- Potenza:	W 2400 (1200 +1200)

F Contenuto della confezione



A. Corpo apparecchio

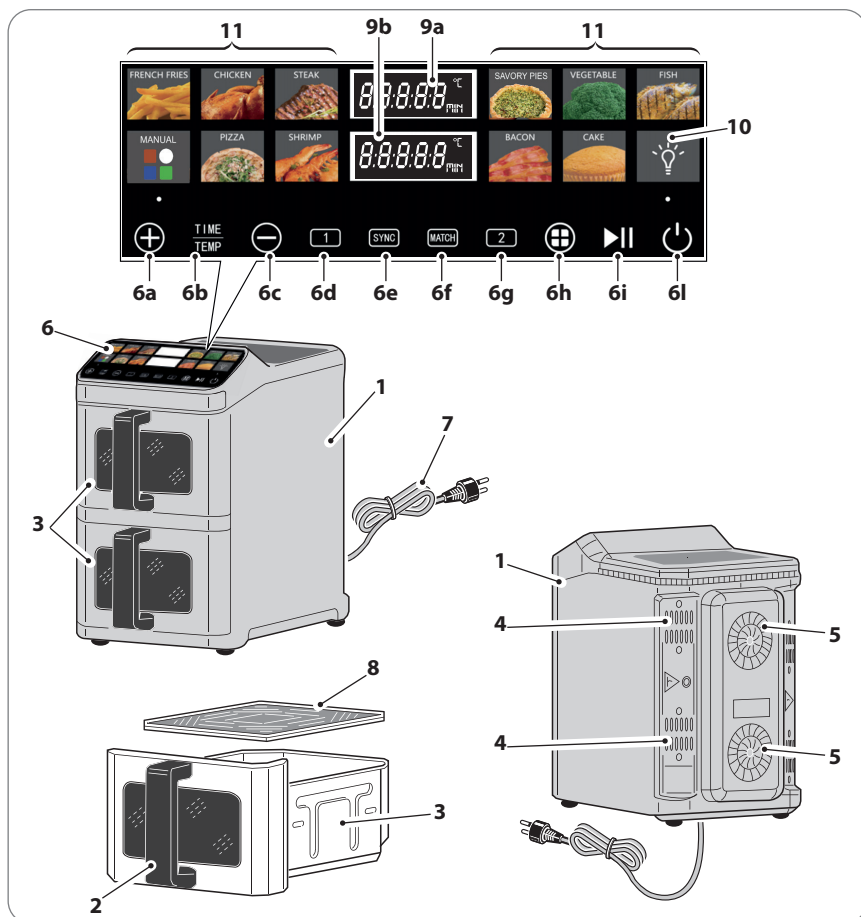
B. Cestello

C. Griglia di fondo

D. Libretto di istruzioni

G Descrizione apparecchio

1. Corpo apparecchio
2. Impugnatura cestello
3. Cestello
4. Griglie di uscita aria
5. Presa d'aria
6. Display touch screen
 - a. Tasto **"AUMENTO"**
 - b. Tasto **"TEMPERATURA/ORA"**
 - c. Tasto **"DIMINUZIONE"**
 - d. Tasto **"POT 1" Camera superiore**
 - e. Tasto **"SYNC"**
 - f. Tasto **"MATCH"**
 - g. Tasto **"POT 2" Camera inferiore**
- h. Tasto **"MENU"**
- i. Tasto **"START/PAUSE"**
- j. Tasto **"ON/OFF"**
7. Cavo di alimentazione elettrica
8. Griglia di fondo
- 9a. Display camera superiore
- 9b. Display camera inferiore
10. Tasto **"LUCE"**
11. Tasto **"PRESET FUNCTION"**:
È anche possibile premere direttamente uno dei pulsanti PRESET FUNCTION per effettuare la selezione.



Pannello comandi (tasti funzione)

Icona	Funzione	Descrizione
	Tasto di aumento	Premere per regolare il tempo con incrementi di 1 minuto fino a 60 minuti, oppure per regolare la temperatura con incrementi di 5°C.
	Tasto temperatura/ora	Il display visualizza e lampeggia alternativamente la temperatura e l'ora. Ad esempio, dopo che l'ora ha lampeggiato tre volte o per 2 secondi, passa alla visualizzazione della temperatura. Premere per passare manualmente dalla temperatura all'ora e viceversa.
	Tasto di diminuzione	Premere per regolare il tempo con diminuzione di 1 minuto fino a 1 minuto oppure per regolare la temperatura con diminuzione di 5°C.
	Tasto POT 1	Premere per selezionare il cestello superiore. Si visualizzano le impostazioni di funzionamento del cestello superiore e si possono modificare le impostazioni di funzionamento.
	Tasto SYNC	Quando entrambi i display mostrano la temperatura e l'ora, viene visualizzato questo pulsante. Premendolo è possibile sincronizzare il funzionamento dei due cestelli con impostazioni di tempo di lavoro diverse.
	Tasto MATCH	Premere per selezionare la funzione preimpostata per entrambi i cestelli contemporaneamente o per modificare il tempo o la temperatura allo stesso tempo.
	Tasto POT 2	Premere per selezionare il cestello inferiore. Si visualizzano le impostazioni di funzionamento del cestello inferiore e si possono modificarne le impostazioni di funzionamento.
	Tasto MENU	Premere il pulsante per sfogliare e selezionare le opzioni delle funzioni preimpostate da 1 a 12 in sequenza per POT 1 o POT 2 (cestello 1 o 2)
	Tasto START/PAUSE	Premere il pulsante per avviare il funzionamento della macchina al termine dell'impostazione o per metterla in pausa.
	Tasto ON/OFF	Premere il pulsante per accendere/spegnere la friggitrice ad aria (o per metterla in stand-by) .
	Display superiore	Visualizza le informazioni di funzionamento di POT 1 (cestello 1 - superiore).
	Display inferiore	Visualizza le informazioni di funzionamento di POT 2 (cestello 2 - inferiore).
	Tasto LUCE	Premere il pulsante per accendere/spegnere la luce corrispondente ai cestelli.

Al primo utilizzo

- J1. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile ed assicurarsi che tutti i piedini appoggino sullo stesso.
- J2. Estrarre i cestelli (3) dal corpo apparecchio (1) impugnando le rispettive maniglie (2).
- J3. Rimuovere gli accessori e i documenti stampati dall'interno della friggitrice.



- Al primo utilizzo dell'apparecchio lavare i cestelli (3) e le griglie di fondo (8) con acqua calda e normale detergente per stoviglie. Risciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente tutti i componenti.

Per la pulizia esterna del corpo apparecchio (1) usare un panno umido evitando l'impiego di detersivi abrasivi.

- J4. Inserire i cestelli (3) nel corpo apparecchio
- J5. Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.
- J6. Durante il primo utilizzo potrebbe generarsi una piccola quantità di fumo e/o un leggero odore: è normale.
- J7. Preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti al fine di eliminare eventuale odore accumulato dall'imballo e dal trasporto.
- J8. Estrarre i cestelli (3)



Operare con attenzione durante l'estrazione dei cestelli (3) caldi. Pericolo ustioni!

- J9. Posizionare la griglia di fondo (8) nei cestelli (3).
- J10. Inserire gli alimenti da cuocere all'interno dei cestelli (3).



- Non riempire eccessivamente i cestelli (3). (Capacità MAX: 5L per cestello).

- J11. Inserire i cestelli (3) all'interno dell'apparecchio.



- Assicurarsi che i cestelli (3) siano correttamente inseriti nel corpo apparecchio (1).



Non usare mai i cestelli (3) senza aver prima inserito le rispettive griglie di fondo (8).

Preparazione dell'apparecchio

- 1. Posizionare gli alimenti nei cestelli (3).
- 2. Inserire i cestelli nel corpo apparecchio.
- 3. Collegare la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente; l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display si visualizza il tasto "ON/OFF". L'apparecchio entra in modalità standby.

4. Premere il tasto **"ON/OFF"**, si visualizzano i tasti **"1"**, **"MATCH"** e **"2"**. (**"1"** indica il cestello superiore, **"2"** indica il cestello inferiore).
5. Premere di nuovo il tasto **"ON/OFF"** per spegnere l'apparecchio e tornare alla modalità standby.



- Se uno dei cestelli non è inserito correttamente il display visualizza **"POT"** e il pulsante **"START/PAUSE"** scompare.

Funzionamento con le funzioni preimpostate

Sono disponibili tre modalità preimpostate:

1. **Modalità normale:** Premere rispettivamente il tasto **"1"** o **"2"** per accedere alla modalità preimpostata separata dei due cestelli. Selezionare i menu preimpostati per ciascuno dei cestelli, oppure modificare la temperatura (°C) e il tempo (min).
1. **Modalità Match:** Premere il tasto **"MATCH"**, il pulsante **"MATCH"** lampeggia, quindi selezionare direttamente uno dei tasti **PRESET FUNCTION** sul display. L'impostazione di **POT1** (cestello 1) e **POT2** (cestello 2) cambia contemporaneamente. Uscire dalla modalità **"MATCH"** premendo nuovamente il tasto **"MATCH"** o il tasto **"1"** o **"2"**.
3. **Modalità SYNC:** Dopo aver selezionato alcune funzioni preimpostate per **POT1** e **POT 2**, premere il tasto **"SYNC"** che inizia a lampeggiare. Entrando in modalità di preimpostazione sincronizzata, è possibile modificare separatamente le preimpostazioni di **POT1** e **POT2**. Se si desidera uscire dalla modalità di preimpostazione sincronizzata, premere nuovamente il pulsante **"SYNC"**.



- In modalità preimpostata, dopo 5 minuti senza alcuna operazione, l'apparecchio si spegne e torna in modalità standby.

Funzionamento apparecchio

Premere il tasto **"START/PAUSE"** per avviare la cottura.

1. **Modalità normale:** se è preimpostata un solo cestello, questa inizierà a funzionare fino al termine della cottura; se sono preimpostati due cestelli, queste inizieranno a funzionare simultaneamente con la rispettiva temperatura e il rispettivo tempo preimpostati. E' possibile modificare la temperatura e il tempo durante la cottura premendo il tasto **"+"** (6a) (aumenta) o il tasto **"-"** (6c) (diminuisce).
1. **Modalità Match:** i due cestelli iniziano a funzionare contemporaneamente con la stessa temperatura e lo stesso tempo preimpostati.
3. **Modalità SYNC:** Il cestello con il tempo di cottura più lungo inizia a funzionare per primo e l'altro display visualizza **"HOLD"**. Quando il tempo di cottura residuo del cestello in funzione è uguale al tempo impostato per il cestello in attesa, quest'ultimo si avvia. Se si desidera uscire dalla modalità di preimpostazione sincronizzata, premere nuovamente il pulsante **"SYNC"**.

Funzionamento durante la cottura

K1. Durante la cottura è possibile mettere in pausa la funzione in due modi:

1. Premere il pulsante "**START/PAUSE**" (6i)

Se il tasto "**START/PAUSE**" non viene premuto nuovamente, il motore della ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi.

2. Se si desidera mettere in pausa la cottura di uno solo dei cestelli, premere il tasto "**1**" o "**2**" (il tasto selezionato inizia a lampeggiare), premere il tasto "**START/PAUSE**" per mettere in pausa la cottura del cestello 1 o del cestello 2. L'altro cestello continua a funzionare fino al termine del tempo preimpostato. Premere nuovamente il tasto di avvio "**START/PAUSE**" (6i) per riprendere il funzionamento del cestello in pausa.

K2. È possibile estrarre uno o entrambi i cestelli in qualsiasi momento durante la cottura, per controllare lo stato di cottura degli alimenti.

Il cestello estratto interrompe il funzionamento e sul display si visualizza la scritta "**POT**". Il cestello in pausa riprende la cottura se viene nuovamente inserito nel corpo apparecchio entro 5 minuti. In caso contrario, l'apparecchio si spegne e torna in modalità standby.



- *Funzione di memoria, efficace entro 5 minuti dal tempo di memoria.*

K3. Durante la cottura, è possibile modificare la temperatura e il tempo di funzionamento dei cestelli.

1. Se si lavora in modalità **MATCH** occorre uscire da questa modalità e tornare alla modalità normale premendo il tasto "**1**" o "**2**".

2. Modalità **SYNC**: se il tempo di funzionamento rimanente del cestello che inizia a funzionare per prima si riduce fino a diventare inferiore al tempo di funzionamento del cestello in attesa, o se il tempo di funzionamento del cestello in attesa aumenta fino a diventare superiore al tempo di funzionamento rimanente del cestello che ha iniziato a funzionare per prima, la modalità **SYNC** viene disattivata e si torna alla modalità normale; Entrambi i cestelli iniziano a funzionare simultaneamente con le rispettive impostazioni.

K4. Quando il tempo rimanente è pari a un terzo o alla metà del tempo impostato, il promemoria "**SHAKE**" viene attivato di default in base alla funzione di menu corrispondente.

Il cicalino suona 3 volte per ricordare di mescolare gli alimenti. È possibile estrarre il cestello per agitare/mescolare gli alimenti quindi reinserirlo nel corpo apparecchio.

Per mescolare gli alimenti, estrarre delicatamente il cestello (3) dal corpo apparecchio (1) afferrandolo dall'impugnatura (2). Dividere gli alimenti che possono essersi attaccati gli uni con gli altri.



Estraendo il cestello (3) fuoriesce vapore. Operare con attenzione. Pericolo ustioni!

K5. Allo scadere del tempo impostato, un segnale acustico “beep-beep” suona per 5 volte; sul display si visualizza la scritta “OFF”. Il motore della ventola continua a funzionare per 20 secondi, quindi l'apparecchio torna in modalità standby.

Al termine della cottura

1. Rimuovere i cestelli dall'apparecchio. Afferrarli solo per l'impugnatura, poiché le altre superfici saranno calde. Dopo aver estratto il cestello (3) dal corpo apparecchio (1) appoggiarlo solo su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
2. Se gli alimenti non sono cotti perfettamente riposizionare il cestello (3) nel corpo apparecchio (1) e impostare un tempo di cottura supplementare. Durante la cottura, l'olio e i residui contenuti negli alimenti gocciolerà e si raccoglierà sul fondo delle pentole. Questo può essere pulito al termine della cottura, quando la pentola si sarà raffreddata.

Rimuovere gli ingredienti

1. Rimuovere gli ingredienti all'interno del cestello (3) utilizzando utensili di legno o plastica prestando attenzione a non rovinare la superficie del cestello (3).



- *Per rimuovere ingredienti delicati o di grandi dimensioni è possibile utilizzare delle pinze da cucina.*

2. È possibile cuocere altri ingredienti procedendo come descritto in precedenza.
3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio attendere che le ventole abbiano terminato il ciclo di raffreddamento. Scollegare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.



Fare attenzione al vapore che fuoriesce dalla pentola, poiché esiste il pericolo di scottature.



Non capovolgere la pentola con gli ingredienti quando si versa il contenuto su un piatto. L'olio e i residui in eccesso potrebbero essersi raccolti nella pentola, potrebbero gocciolare e causare scottature.



Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Tabella tempi e temperature

Funzione	Tempo predefinito (minuti)	Temperatura predefinita (°C)	Tempo regolabile (minuti)	Temperatura regolabile (°C)	Consigli	Peso consigliato (grammi)
 Patate fritte	20	200	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	450 gr
 Coscia di pollo	25	200	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	210 gr
 Bistecca	15	170	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	300 gr
 Torte salate	12	150	1-60	80-200	Non capovolgere	300 gr
 Verdure	12	160	1-60	80-200	Mescolare a metà cottura	300 gr
 Pesce	15	160	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	250 gr
 Manuale	15	180	1-60	80-200	/	/
 Pizza	12	150	1-60	80-200	non capovol- gere	/
 Gamberetti	8	180	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	500 gr
 Bacon	10	150	1-60	80-200	Quando rimane un terzo del tempo di cottura girare l'alimento	200 gr
 Torta	12	180	1-60	80-200	Non capovolgere	300 gr



- *Tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poichè gli ingredienti sono diversi per origine e dimensione, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti.*

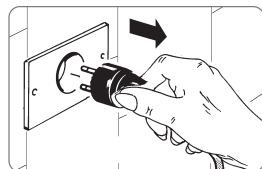
È possibile regolare i tempi e le temperature di cottura a seconda delle proprie esigenze.



Pulizia e manutenzione



Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.



- *È possibile rimuovere il cestello (3) dal corpo apparecchio (1) per permettere un rapido raffreddamento.*

M1. Attendere che le ventole completino il ciclo di raffreddamento.

M2 Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

M3. Per la pulizia esterna e interna del corpo apparecchio (1) usare un panno umido **evitando l'impiego di detersivi o prodotti abrasivi.**

M4. La pulizia della griglia di fondo e del cestello (3) deve essere effettuata con acqua calda, normali detergenti per stoviglie e una spugna non abrasiva.

M5. Risciacquarli abbondantemente ed asciugarli accuratamente.



- *Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.*



- *Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti.*

M6. Se non si utilizza la friggitrice ad aria per un lungo periodo, pulirla, riporla nella scatola e conservarla in un luogo fresco e asciutto.

N Possibili inconvenienti

Problema	Possibile causa	Possibile rimedio
La friggitrice ad aria non funziona	La spina non è collegata.	Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
	Dopo aver impostato o selezionato la funzione non è stato premuto il tasto di accensione.	Dopo aver impostato o selezionato la funzione assicurarsi di premere il tasto di accensione. L'icona della funzione selezionata si accende.
	Il cestello non è in posizione	Estrarre e inserire nuovamente il cestello finché non si sente un segnale acustico.
L'alimento non è sufficientemente cotto	Eccessiva quantità di alimenti nel cestello	Girare il cibo a metà cottura e aumentare il tempo.
	I tempi di cottura non sono sufficienti	Aumentare il tempo di cottura.
L'alimento non si è cotto in modo uniforme	Non avete girato il cibo durante la cottura	Girare il cibo durante il processo di cottura.
	Eccessiva quantità di alimenti nel cestello	Ridurre la quantità di alimenti nel cestello.
La superficie degli alimenti non è croccante	La temperatura di cottura impostata è troppo bassa	Impostare una temperatura più alta.
Estraendo il cestello della friggitrice, la friggitrice ad aria funziona ancora	Il micro di sicurezza dello sportello è rotto o bloccato	Riparare o sostituire il micro di sicurezza dello sportello. Contattare il servizio di assistenza tecnica.
Non è possibile reinserire il cestello nel corpo apparecchio.	Il cestello con troppi alimenti è troppo pesante	Ridurre la quantità di alimenti nel cestello
	Il cestello non è posizionato correttamente nell'apparecchio	Inserire correttamente il cestello nella propria sede
Presenza di fumo intorno all'apparecchio.	Sono stati cucinati alimenti grassi.	Fenomeno normale.
	La friggitrice contiene olio dall'ultimo utilizzo	Pulire il cassetto e il cestello dopo l'uso.
	Verificare che l'apparecchio sia integro	In caso contrario contattare il servizio di assistenza tecnica.

0 Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

P Avvertenze supplementari

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato che dovrà anche accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata.
- L'uso di un apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
 - non toccare nè usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide o a piedi nudi;
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un rivenditore autorizzato.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Se si decide di non utilizzare più questo apparecchio occorre renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.
Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "Avvertenze d'uso".
- NON lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.

Q Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24.

Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: **24 mesi** dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione **NON** interrompe né modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Come contattare il supporto tecnico

• Tel. +39 031 722819

• Fax +39 031 722825

info@rgv.it

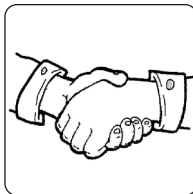
www.rgv.it

A Introduction

Dear customer,

Thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

Before using this equipment, please read carefully this "instruction manual" in order to optimize the functional characteristics and eliminate any problems that may arise from incorrect use.



Index

EN

A	Introduction	Page 23
B	Important safety information.....	" 24
C	Warnings for use	" 25
D	Important warnings	" 27
E	Technical specifications.....	" 29
F	Content of the packaging	" 29
G	Appliance description	" 30
H	Control panel (Function keys)	" 31
J	At first use	" 32
K	Operation during cooking	" 34
L	Times and temperatures table	" 36
M	Cleaning and maintenance	" 37
N	Possible problems.....	" 38
O	Disposal of the appliance	" 39
P	Additional warnings	" 40
Q	Conventional warranty conditions	" 41

Indice

IT

Pagina 3

In order to improve the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in technology, design and dimensions without notice.

Important safety information

Meaning of warning signs in the booklet



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.

DUAL AIR FRYER



Safety warnings essential before use



Carefully read the instructions in this manual as they provide important information for safe installation, use and maintenance. Keep this booklet for future reference.



- The packaging materials (plastic bags, polystyrene boxes) not be left within reach of children as potential sources of danger.

Read with attention this instruction before use.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual.
Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

Warnings for use

To ensure safe operation:

- Before each use, verify the mechanical integrity of the device and of all its components.

The device body and all components must not show cracks or tears. The protective sheath and the plug of the power cord should not be cracked or broken.

Upon the occurrence of the above, disconnect the plug from the wall socket and take the unit to the dealer for the necessary checks.



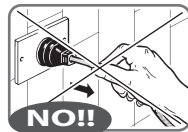
Before plugging the appliance, ensure that the line voltage corresponds to that indicated on the rating plate.

- The electrical safety of the device is ensured only if connected to an efficient **earthing system** in accordance with current safety standards.

To verify this important requirement you need the help of professionally qualified personnel.

The manufacturer can not be held responsible for damage caused by lack of earthing.

- Do not obstruct the cooling grilles during operation of the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord and plug in water or other liquids.
- Do not clean the appliance directly with water or other liquids (direct jet, etc.).
- Do not disconnect the electrical appliance by pulling the power cord.
- Do not use or store this appliance outdoors, in a wet environment or near water.
- Place the appliance on a horizontal supporting and firm plane whose surface is not sensitive (eg, lacquered furniture, tablecloths, etc..). Items such as caps, jars etc.. shall be placed on the appliance.





Make sure that the unit is leant in a safe manner.



The appliance can be used by children aged 8 years or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, without experience or the necessary knowledge, as long as they are under supervision or after they received instructions on the safe use of the appliance and on awareness of the dangers linked to it.



Cleaning and maintenance destined to be carried out by the user must not be carried out by children without supervision.



An electric appliance is not a toy. Use and store it out of the reach of children; the latter must be supervised to ensure they do not play with the appliance.



During operation, the power outlet should be easily accessible in the event that it is necessary to disconnect the appliance. Do not place the appliance under a power socket.



Make sure that the power cord is not in the way when moving around the appliance in order to prevent that someone could, even inadvertently, pull it toppling the appliance.



Burns danger!



Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.



**Do not try to repair the appliance. The appliance MUST be checked and/ or repaired at an authorized dealer.
Any repairs carried out on the device by unauthorized personnel will void the warranty automatically.**



**This appliance shall only be destined for the use for which it has been expressly conceived, namely to fry food.
Any other use is considered improper and therefore dangerous.
The manufacturer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect, or unreasonable uses.**

D Important warnings

- Do not place the appliance on or near heat sources.



Place the appliance far from sinks and taps.

- The accessible surfaces temperature can be high when the appliance is working.
The surfaces heat up during use .
- Keep the power cord away from the appliance hot parts.
- Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 10 cm around the appliance and above.
- Let the appliance cool down completely after use and before a possible displacement.
- Do not move the appliance when it's working.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, in moist place ore near heat sources, etc.).



Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil may spill out of the basket. Risk of burns.



Never pour liquid substances in the basket (3).

RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCKS, SHORT CIRCUITS, ETC. AND OTHER DAMAGE!!

- Clean the basket after every use (3). An excessive accumulation of cooking liquids could cause them to catch fire and damage the appliance.



Do not use the appliance in environments filled with explosive, fuel gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.).
EXPLOSION AND FIRE DANGER.



Check that there are not inflammable products nearby (ex. drapes, tapestry etc.).



Disconnect the plug from the socket at once if you see some dark smoke coming out from the appliance!

Wait for the smoke to stop coming out before removing the basket (3) from the appliance body (1).

- NEVER use water to extinguish a fire.
- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or a cooking pot.
- During cooking, keep yourself far from steam coming out from the air outlet grids (4).
- If you remove the basket (3) during cooking, pay attention to leaking steam. To use kitchen gloves or pot holders to protect your hands is advised.  Burns danger!
- When you have finished using the appliance, switch it off, unplug it from the socket and allow it to cool down before cleaning it.
- Do not leave the appliance unattended while it's working.
- Turn off the appliance, disconnect the plug from the socket and let it cool down at the end of use and before cleaning.



Only for domestic use .

Should there be problems with the appliance, contact an authorised service centres.

Avoid repairing the appliance on your own.

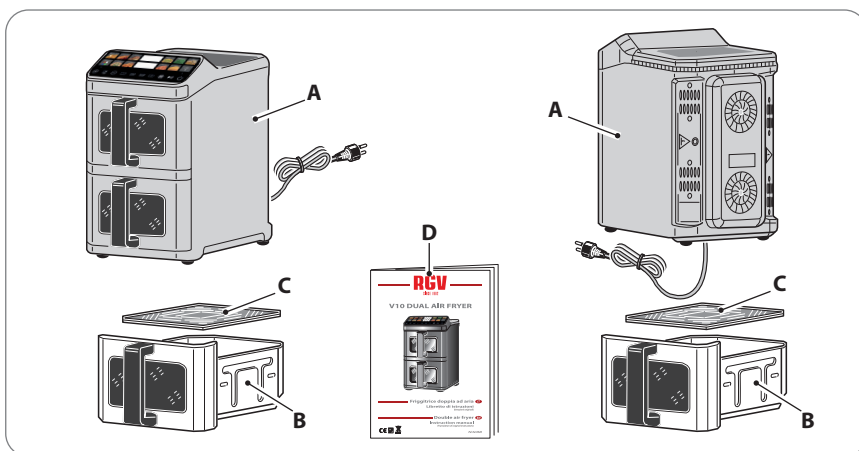
Any repairs carried out on the device by unauthorised personnel will automatically invalidate the warranty, even if it has not reached the expiration date.



E Technical specifications

SPECIFICATIONS		
Appliance dimensions (L x P x H)	mm	452 x 255 x 430
Capacity	l	5+5
Appliance net weight	kg	~8,7
Power consumption in off mode	W	0,33
Digital display and soft touch keys		
Preset programs		12
Adjustable temperature	°C	Up to 200
Timer	max	from 1 to 60 minutes
Electrical data	- Voltage:	V~ 220-240
	- Frequency:	Hz 50/60
	- Power:	W 2400 (1200 +1200)

F Content of the packaging



A. Appliance body

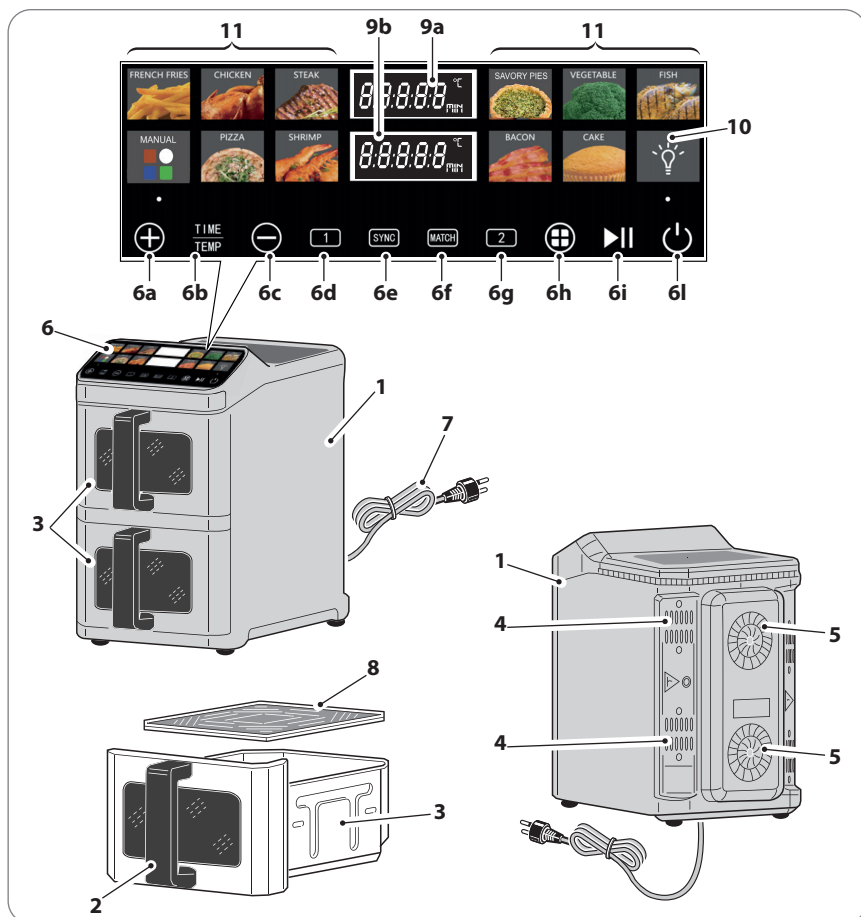
B. Basket

C. Bottom grille

D. Instruction manual

G Appliance description

1. Appliance body
2. Basket handle
3. Basket
4. Air outlet grids
5. Air intake
6. Touchscreen display
 - a. Button **"AUMENTO"**
 - b. Button **"Temperature/hour"**
 - c. Button **"DECREASE"**
 - d. Button **"POT 1" Upper chamber**
 - e. Button **"SYNC"**
 - f. Button **"MATCH"**
 - g. Button **"POT 2" Lower chamber**
 - h. Button **"MENU"**
 - i. Button **"START/PAUSE"**
 - j. Button **"ON/OFF"**
7. Power cable
8. Bottom grid
- 9a. Top camera display
- 9b. Lower camera display
10. Button **"LIGHT"**
11. Button **"PRESET FUNCTION"**:
You can also press one of the PRESET FUNCTION buttons directly to make your selection.



DUAL AIR FRYER

Control panel (Function keys)

Icon	Function	Description
	Increase button	Press to set the time in 1-minute increments up to 60 minutes, or to set the temperature in 5°C increments.
	Temperature/time button	The display alternates between showing the temperature and the time. For example, after the time has flashed three times or for 2 seconds, it switches to showing the temperature. Press to switch manually between the temperature and the time.
	Decrease button	Press to reduce the time by 1 minute down to 1 minute, or to reduce the temperature by 5°C.
	POT 1 button	Press to select the upper basket. The operating settings for the upper basket will be displayed, and you can change them.
	SYNC button	This button appears when both displays show the temperature and time. Pressing it allows you to synchronise the operation of the two baskets, even if they have different cooking times.
	MATCH button	Press to select the preset function for both baskets at the same time, or to adjust the time or temperature simultaneously.
	POT 2 button	Press to select the lower basket. The operating settings for the lower basket will be displayed, and you can change them.
	MENU button	Press the button to scroll through and select the preset function options 1 to 12 in sequence for POT 1 or POT 2 (basket 1 or 2)
	START/PAUSE button	Press the button to start the machine once you have finished setting it up, or to pause it.
	ON/OFF button	Press the button to switch the air fryer on or off (or to put it on standby).
	Top display	Display the operating information for POT 1 (basket 1 – top).
	Lower display	Display the operating information for POT 2 (basket 2 – lower).
	LIGHT button	Press the button to switch the light for the corresponding basket on or off.



At first use

- J1. Place the appliance on an horizontal and stable surface and make sure that all the feet are supported by the surface itself.
- J2. Remove the baskets (3) from the appliance body (1) by holding the handles (2).
- J3. Remove the accessories and the printouts from inside the fryer.



- Before using the appliance for the first time, wash the baskets (3) and the bottom racks (8) with hot water and standard washing-up liquid. Rinse thoroughly and dry all parts carefully. For the appliance body (1) external cleaning use a damp cloth avoiding using abrasive detergents.

- J4. Insert the basket (3) into the appliance body.
- J5. Connect the power plug to the power socket making sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label.
- J6. During the first use, a small quantity of smoke and/or a slight smell could occur: this is normal.
- J7. Preheat it for approximately 10 minutes to remove possible smell accumulated by the packaging and by transport.
- J8. Extract the basket (3).



Work with care during the extraction of the hot basket (3) . Danger of burns!

- J9. Place the bottom rack (8) in the baskets (3).
- J10. Place the food to be cooked inside the baskets (3).



- Do not overfill the baskets (3). (Max. capacity: 5 litres per basket).

- J11. Place the baskets (3) inside the appliance.



- Make sure that the baskets (3) are correctly fitted into the main unit (1).



Never use the baskets (3) without first inserting the corresponding base grids (8).

Preparing the equipment

- 1. Place the food in the baskets (3).
- 2. Place the baskets inside the appliance.
- 3. Plug the power cable into the mains socket; the appliance will beep and the "ON/OFF" button will appear on the display. The appliance will enter standby mode.

4. Press the "ON/OFF" button; the "1", "MATCH" and "2" buttons will appear. ("1" indicates the top basket, "2" indicates the bottom basket).
5. Press the "ON/OFF" button again to switch the appliance off and return to standby mode.



- *If one of the baskets is not inserted correctly, the display shows "POT" and the "START/PAUSE" button disappears.*

Operation using preset functions

There are three preset modes available:

1. **Normal mode:** Press the "1" or "2" button respectively to access the separate preset mode for the two baskets. Select the preset menus for each basket, or adjust the temperature (°C) and time (min).
1. **Match Mode:** Press the "MATCH" button; the "MATCH" button will flash, then select one of the PRESET FUNCTION buttons directly on the display. The settings for POT1 (basket 1) and POT2 (basket 2) will change simultaneously. Exit "MATCH" mode by pressing the "MATCH" button again, or the "1" or "2" button.
3. **SYNC mode:** After selecting some preset functions for POT1 and POT2, press the "SYNC" button, which will start to flash. Once in synchronised preset mode, you can adjust the presets for POT1 and POT2 separately. To exit synchronised preset mode, press the "SYNC" button again.



- *By default, if the device is not used for 5 minutes, it switches off and returns to standby mode.*

How the appliance works

Press the "START/PAUSE" button to start cooking.

1. **Normal mode:** If only one basket is preset, it will start operating until the end of the cooking cycle; if two baskets are preset, they will start operating simultaneously at their respective preset temperatures and times. You can adjust the temperature and time during cooking by pressing the "+" button (6a) (increase) or the "-" button (6c) (decrease).
1. **Match Mode:** The two baskets start operating at the same time, using the same preset temperature and time.
3. **SYNC mode:** The basket with the longest cooking time starts first, and the other display shows "HOLD". When the remaining cooking time for the basket currently in operation is equal to the time set for the basket on standby, the latter will start. If you wish to exit synchronised preset mode, press the "SYNC" button again.

Operation during cooking

K1. During cooking, you can pause the function in two ways:

1. Press the “START/PAUSE” button (6i)

If the “START/PAUSE” button is not pressed again, the fan motor will continue to run for a further 20 seconds.

2. If you wish to pause cooking in just one of the baskets, press the “1” or “2” button (the selected button will start to flash), then press the “START/PAUSE” button to pause cooking in basket 1 or basket 2. The other basket will continue to operate until the preset time has elapsed. Press the “START/PAUSE” button (6i) again to resume operation of the paused basket.

K2. You can remove one or both trays at any time during cooking to check how the food is getting on.

When the basket is removed, the appliance stops operating and the display shows “POT”. The paused basket will resume cooking if it is placed back into the appliance within 5 minutes. Otherwise, the appliance switches off and returns to standby mode.



- *Memory function, effective within 5 minutes of the memory time.*

K3. During cooking, you can adjust the temperature and cooking time for the baskets.

1. If you are working in **MATCH** mode, you must exit this mode and return to normal mode by pressing the “1” or “2” key.

2. SYNC mode: if the remaining operating time of the drum that starts operating first falls below the operating time of the drum on standby, or if the operating time of the drum on standby increases to exceed the remaining operating time of the drum that started operating first, **SYNC** mode is deactivated and the machine returns to normal mode; Both drums start operating simultaneously with their respective settings.

K4. When the remaining time is one-third or half of the set time, the “SHAKE” reminder is activated by default, in accordance with the relevant menu setting. The buzzer sounds three times to remind you to stir the food. You can remove the basket to shake or stir the food, then reinsert it into the appliance.

To mix the food, gently pull the basket (3) out of the main unit (1) by holding the handle (2). Separate any food that may have stuck together.



Steam escapes when the basket (3) is removed. Take care when using this product. Risk of burns!

K5. When the set time has elapsed, a “beep-beep” sound is emitted five times; the display shows “OFF”. The fan motor continues to run for 20 seconds, after which the appliance returns to standby mode.

Once cooked

1. Remove the baskets from the appliance. Hold them only by the handle, as the other surfaces will be hot. Once you have removed the basket (3) from the appliance body (1), place it only on a flat, stable surface that can withstand high temperatures.
2. If the food is not cooked through, reposition the basket (3) in the appliance body (1) and set an additional cooking time. During cooking, oil and food residues will drip down and collect at the bottom of the pots. This can be cleaned once cooking is complete, when the pot has cooled down.

Remove the ingredients

1. Remove the ingredients from inside the basket (3) using wooden or plastic utensils, taking care not to damage the surface of the basket (3).



- *You can use kitchen tongs to remove delicate or large ingredients.*

2. You can cook other ingredients in the same way as described above.
3. After using the appliance, wait until the fans have finished the cooling cycle. Unplug the appliance from the wall socket and allow it to cool down completely.



Be careful of the steam escaping from the pan, as there is a risk of scalding.



Do not tip the pan containing the ingredients when pouring the contents onto a plate. Any excess oil or residue may have collected in the pan; this could drip and cause burns.



Never leave the device unattended while in use.

Times and temperatures table

Function	Default time (Mins)	Default temperature (°C)	Adjustable time (Mins)	Adjustable temperature (°C)	Tips	Recommended weight (grams)
 Chips	20	200	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	450 gr
 Chicken thigh	25	200	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	210 gr
 Steak	15	170	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	300 gr
 Savoury tarts	12	150	1-60	80-200	Do not turn upside down	300 gr
 Vegetables	12	160	1-60	80-200	Stir halfway through cooking	300 gr
 Fish	15	160	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	250 gr
 Manual	15	180	1-60	80-200	/	/
 Pizza	12	150	1-60	80-200	Do not turn upside down	/
 Prawns	8	180	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	500 gr
 Bacon	10	150	1-60	80-200	When a third of the cooking time remains, turn the food over	200 gr
 Cake	12	180	1-60	80-200	Do not turn upside down	300 gr



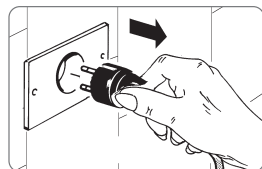
- Please note that these settings are for guidance only. As ingredients vary in origin and size, we cannot guarantee that these settings will be the best for your ingredients. You can adjust the cooking times and temperatures to suit your needs.



Cleaning and maintenance



Before cleaning the appliance, always unplug it from the mains and wait until it has cooled down completely.



- You can remove the basket (3) from the appliance body (1) to allow it to cool down quickly.

M1. Wait for the fans to finish the cooling cycle.

M2 Unplug the power cable and allow the appliance to cool down before cleaning it.

M3. To clean the exterior and interior of the appliance (1), use a damp cloth and **avoid using detergents or abrasive products.**

M4. The bottom rack and the basket (3) should be cleaned using hot water, standard washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

M5. Rinse them thoroughly and dry them carefully.



- Do not immerse the appliance in water or other liquids.



- Before storing the appliance, make sure that all parts are completely dry.

M6. If you are not going to use the air fryer for a long time, clean it, put it back in its box and store it in a cool, dry place.

N Possible problems

Problem	Possible cause	Possible remedy
The air fryer isn't working	The plug is not connected.	Plug the power cable into the mains socket.
	After setting or selecting the function, the power button was not pressed.	Once you have set or selected the function, make sure you press the power button. The icon for the selected function will light up.
	The basket is not in place	Remove the basket and reinsert it until you hear a beep.
The food is not cooked through	Too much food in the basket	Turn the food halfway through cooking and increase the cooking time.
	The cooking times are not long enough	Increase the cooking time.
The food hasn't cooked evenly	You didn't turn the food over whilst cooking	Turn the food during cooking.
	Too much food in the basket	Reduce the amount of food in the basket.
The surface of the food isn't crispy	The set cooking temperature is too low	Set a higher temperature.
Even when the basket is removed, the air fryer continues to operate	The door's safety micro switch is broken or jammed	Repair or replace the door safety switch. Contact technical support.
It is not possible to reinsert the basket into the appliance.	The basket is too heavy because it contains too much food	Reduce the amount of food in the basket
	The basket is not positioned correctly in the appliance	Insert the basket correctly into its holder
Smoke is visible around the appliance.	Fatty foods have been cooked.	A normal occurrence.
	The deep fryer still contains oil from the last time it was used	Clean the drawer and the basket after use.
	Check that the appliance is undamaged	If this is not the case, please contact technical support.

0 Disposal of the appliance



The crossed-out wheeled bin symbol shown on the product and in the accompanying documentation indicates that the product is subject to Directive 2012/19/EU, which regulates the collection, management, treatment and disposal of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

When the product reaches the end of its useful life, it must not therefore be disposed of as ordinary mixed household waste, but must be sorted for recycling at authorised collection points.

The responsible disposal of waste electrical and electronic equipment helps to promote the reuse and sustainable recycling of material resources, as well as to prevent potential harm to the environment and human health caused by the uncontrolled disposal of waste.

Local authorities organise dedicated collection points for the separate collection of WEEE. For more detailed information on WEEE collection and return schemes, please contact your local authority or your local household waste collection service.

Furthermore, when purchasing a new equivalent appliance for domestic use, you are entitled to return your used appliance free of charge, on a one-for-one basis, to the retailer, who will dispose of it in accordance with the law.

Professional buyers are advised to contact their supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

P Additional warnings

- Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate correspond to those of the electricity distribution network.
- In case of incompatibility between the socket and power cable plug, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional who will also have to make sure that the section of the cord is suitable for the power absorbed by the appliance

We do not recommend the use of adapters, multiple sockets and / or extensions.

When their use is absolutely necessary, you must use only simple or multiple adapters and extensions that comply with current safety standards, taking care not to exceed the range limit.

- The use of an electrical appliance requires the observance of some fundamental rules.

In particular:

- do not touch or use the appliance with wet or damp hands or bare feet;
- In the event of a fault or malfunction, switch off the appliance and do not attempt to repair it yourself.

If repairs are required, please contact an authorised dealer only.

Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.

- If you decide not to use this appliance again you must make it inoperative by cutting the cord after removing the plug from the socket.

It is also recommended to make harmless those parts which may constitute a danger, especially for children who could use an abandoned appliance for their games.

- **The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Improper installation may cause damage to persons, animals or property in respect of which the manufacturer can not be held responsible.**
- To avoid dangerous overheating it is recommended to unroll the power cord for its entire length and use the device as recommended in the paragraph "Warnings for Use".
- **DO NOT** allow it to be unnecessarily connected to the power.
Disconnect the plug from the outlet when the appliance is not used.

Q Conventional warranty conditions

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24.

With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality.

This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

a) Warranty duration: 24 months from date of purchase.

After the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores within 12 months of legal guarantee in strict application of the provisions of Legislative Decree 02/022002, n. 24.

b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made

c) Warranty extension: Repair **DOES NOT** stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- Negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
- Maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
- Tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- Incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
- Improper use of the appliance;
- Damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
- The guarantee does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneading, blades, belts, connectors...).

e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.

f) Manufacturer's responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this "Instructions for Use" booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

How to contact technical support

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

Timbro e Firma del rivenditore :
Stamp and Signature of the retailer :

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Fill out the spaces below for validation of the Guarantee

Modello
Model

V10 DUAL AIR FRYER
Code: 111655

Cognome
Surname

Nome
Name

Via
Street

n°
n°

Città
Town

Nazione
Nation

RGV

SINCE 1982

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, n°11
22072 Cermenate (CO) Italy
www.rgv.it

Ed.: 03/2026