



AIR FRYER

EN AIR FRYER
OPERATING INSTRUCTIONS
Original instructions

DE HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

SV VARMLUFTSFRITÖS
BRUKSANVISNING
Översättning av originalinstruktioner

FI ILMAFRITEERAUSKEITIN
KÄYTTÖOHJE
Alkuperäisten ohjeiden käännös

NO VARMLUFTFRITYRKOKER
BETJENINGSANVISNINGER
Oversettelse av originalinstruksjonene

FR AIRFRYER
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Traduction des instructions d'origine

PL FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przekład instrukcji oryginalnej

NL AIRFRYER
BEDIENINGSINSTRUCTIES
Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuoteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

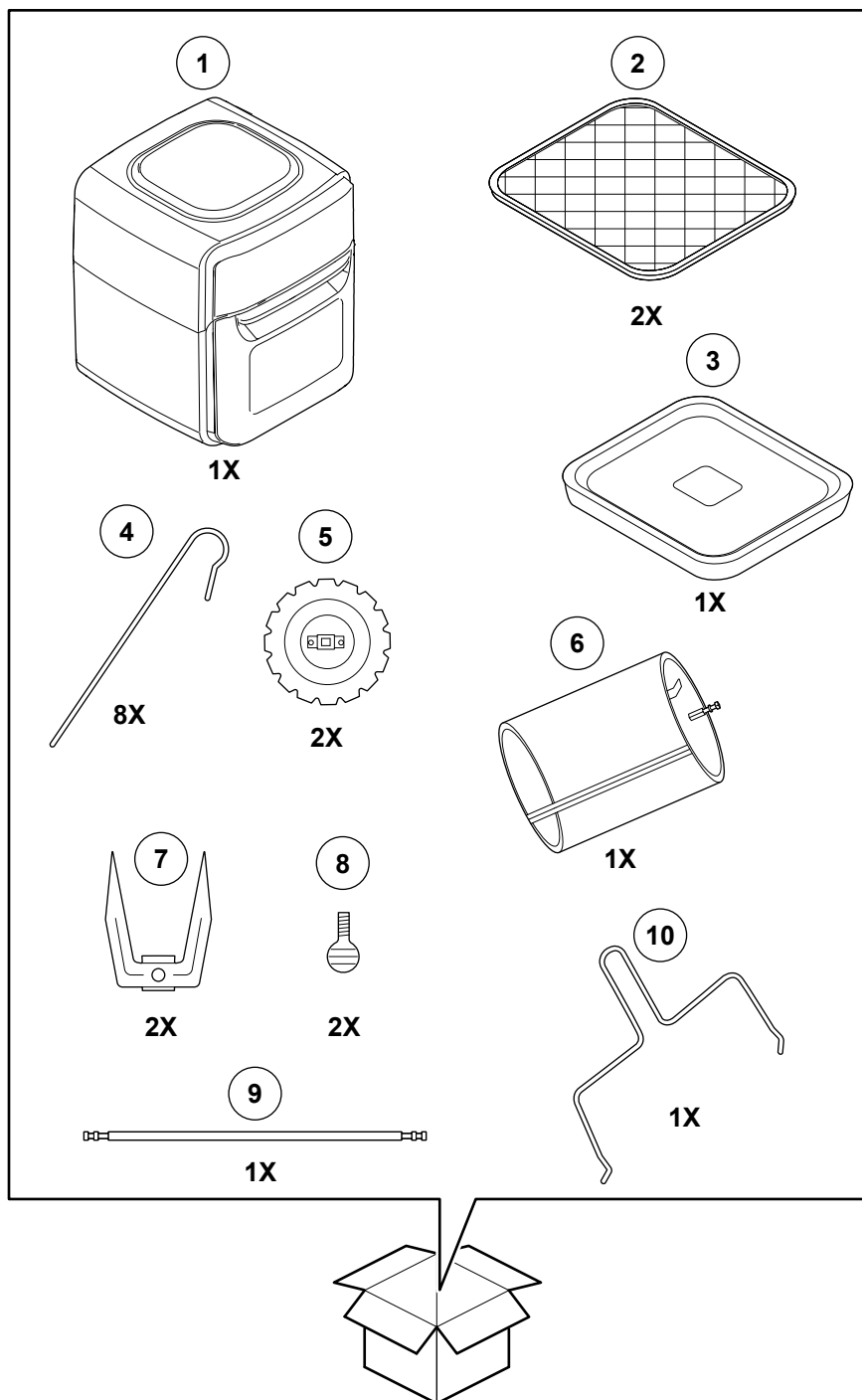
Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

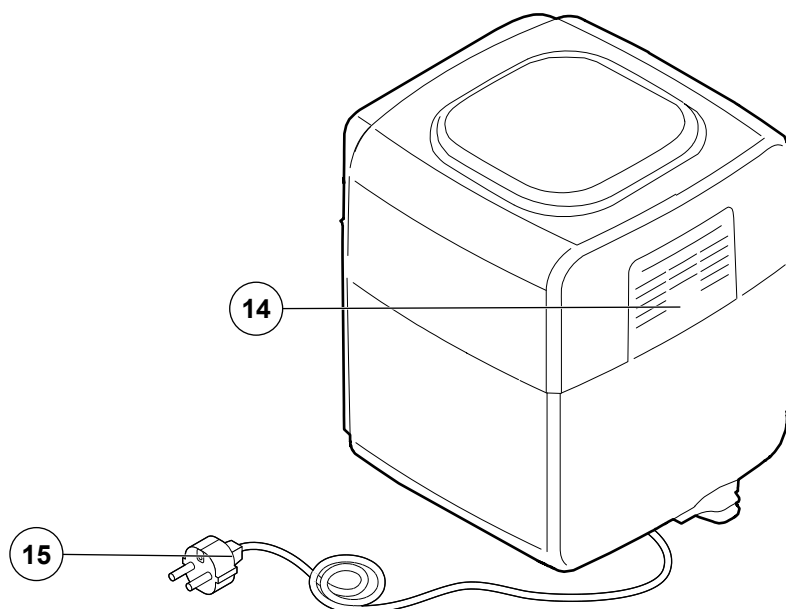
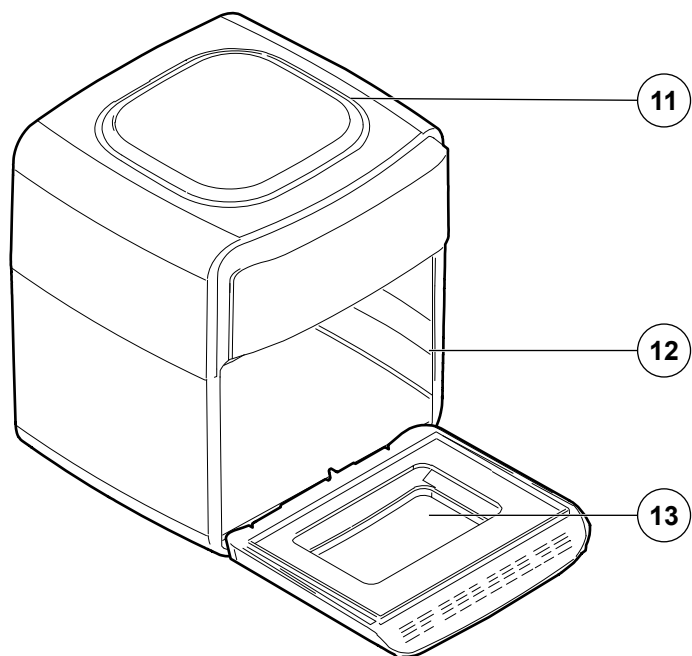
WWW.JULA.COM

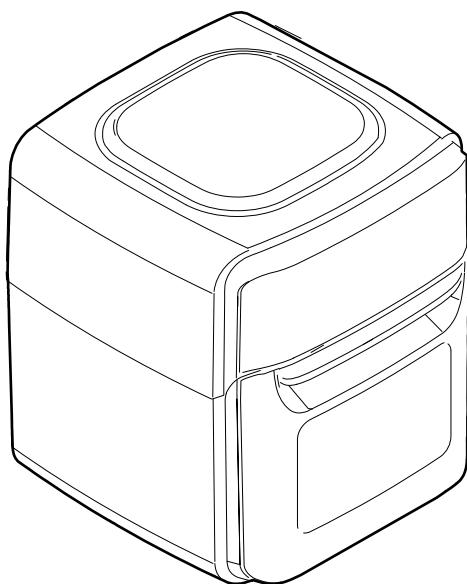
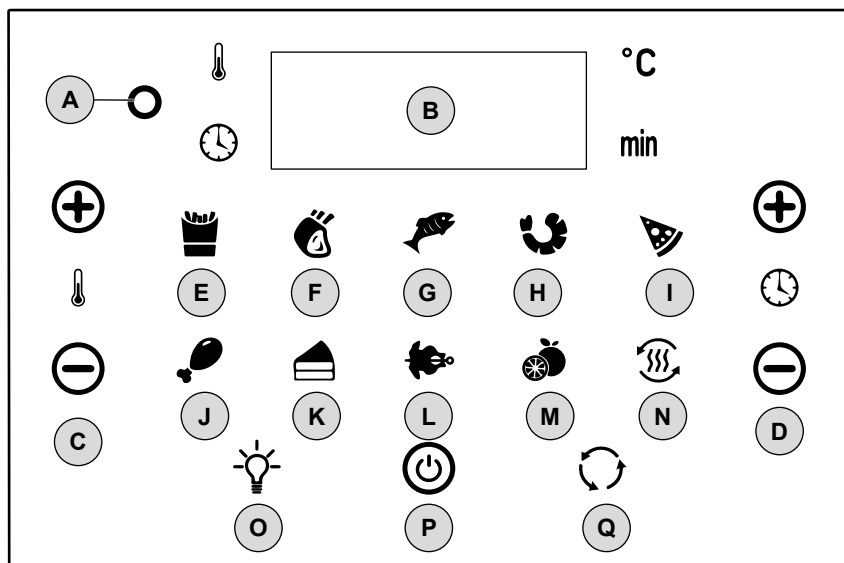
© JULA AB 2025-03-03

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

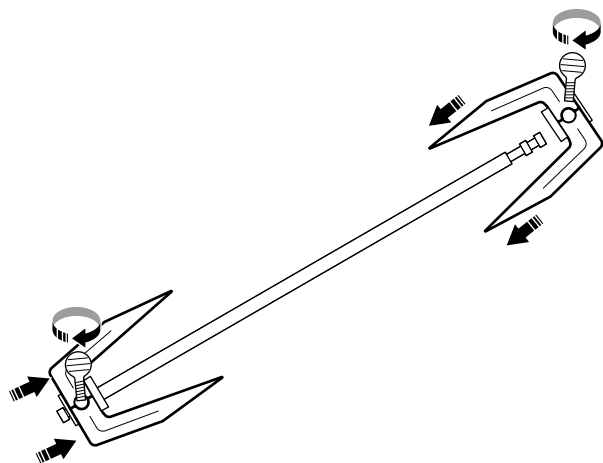


1

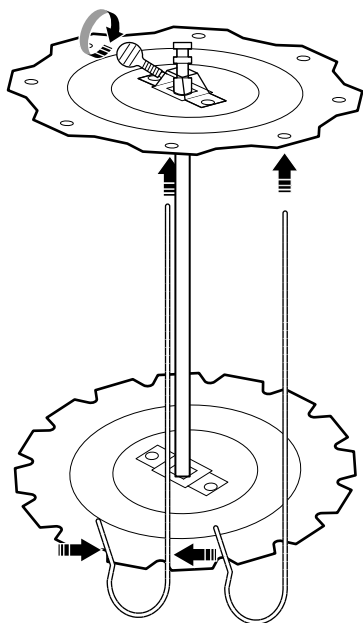




3



4



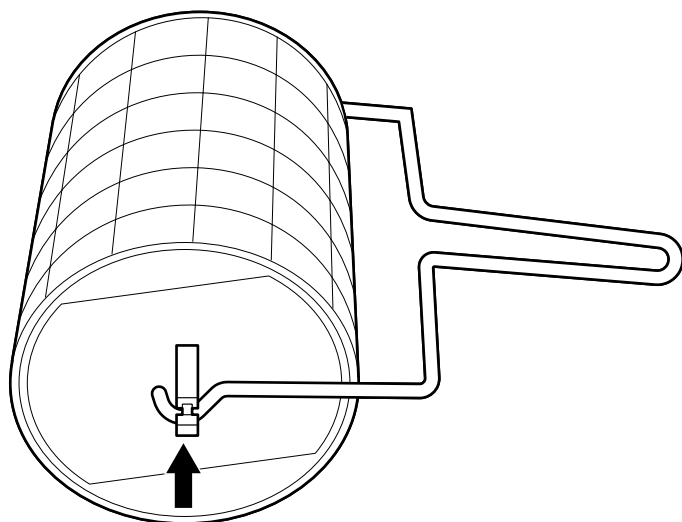


Table of contents

1 Introduction	8
1.1 Product description	8
1.2 Intended use.....	8
1.3 Symbols	8
1.4 Product Content	8
2 Safety	9
2.1 Safety definitions	9
2.2 Safety instructions for operation.....	9
3 Operation	10
3.1 To do before you operate the product.....	10
3.2 To operate the product.....	10
3.3 Operation	10
3.4 To use the rotisserie.....	11
3.5 To attach the skewer	11
3.6 To use the rotisserie fetch tool	11
3.7 To use the dehydrator	11
3.8 Overheating protection.....	12
3.9 Internal light.....	12
3.10 Tips	12
4 Storage	12
5 Maintenance	12
5.1 To clean the product.....	12
6 Troubleshooting	12
7 Disposal	13
7.1 To discard the product	13
8 Technical data	13

1 Introduction

1.1 Product description

The product is an air fryer with 360° air circulation system and a digital display.

1.2 Intended use

The product is used to cook, bake or heat food. The product let you prepare food with reduced amount of oil.

1.3 Symbols

	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	Approved for food contact.
	Warning! Hot surface.
	This product complies with applicable EU directives and regulations.
	Recycle as electrical waste.

1.4 Product Content

1. Air fryer
2. Mesh tray
3. Baking pan
4. Skewer
5. Skewer holder
6. Mesh rotisserie basket
7. Rotisserie fork
8. Rotisserie screw
9. Rotisserie shaft
10. Rotisserie fetch tool

Figure 1

11. Air inlet vent
12. Oven
13. Oven door
14. Air outlet vent
15. Power plug

2 Safety

2.1 Safety definitions

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

- Read the warning instructions that follow before you use the product.
- Do not use the product if you are tired, ill or under the influence of alcohol, drugs or medicine. This has a negative effect on your vision, alertness, coordination and judgement.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the product. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cable out of reach of children less than 8 years.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not modify the product.
- The product must only be used for its intended purpose.
- Do not use the product outdoors.
- The product is not intended for industrial or commercial use.
- Do not immerse or rinse the product in water or any other liquid.
- Do not use the product near water or naked flames.
- Do not touch any part of the product with wet hands or wet part of the body.
- Put the product on a level, stable and heat resistant surface.
- Some parts of the product becomes hot when in use. Do not touch hot parts.
- Do not move the product when it is in use.
- Keep your hands and the rest of your body away from the hot air outlets. Risk of burn injury.
- Do not use the product if any parts are missing. Contact the retailer if any parts are missing.
- Do not attempt to repair the product. If the product is damaged or does not operate correctly, it must be repaired by an authorized service center.
- Do not dismantle the product.
- Do not let children play with the product.
- Keep the packaging material out of the reach of children. Risk of suffocation.
- Only use recommended parts and accessories.
- Connect the product only to a correctly earthed power outlet. Refer to an authorized electrician if in doubt.
- Make sure that the power voltage corresponds to the rated voltage on the type plate. Refer to an authorized electrician if in doubt.
- If the plug does not fit the socket, refer to an authorized electrician.
- Connect the product to a separate power circuit.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or worktop.
- Do not carry or pull the product by the power cable.
- Do not pull the power cable to pull out the plug.
- Do not put the product or the power cable on or near hot surfaces.
- Make sure that there is free space for the circulation of air on all sides of the product.
- Do not put any objects on top of the product.
- Make sure that the air inlet and outlet are not blocked.
- Make sure that no flammable material comes into contact with the product.
- Do not use an extension cable or power strip.
- Do not use an external timer or separate remote control with the product.
- Do not leave the product unattended when it operates.
- Pull out the plug immediately if the product starts to smoke.

- Pull out the plug when the product is not in use.
- Pull out the plug before you clean or do maintenance.
- Let the product become completely cool before you touch it, clean it or do maintenance.
- Let the product become completely cool before you store it.

3 Operation

3.1 To do before you operate the product

- Place the product on a level, dry and heat-resistant surface.
- Make sure that there is sufficient space on all sides of the product, at least 20 cm on all sides and 50 cm on top.
- Unwind the power cable and plug it in.

3.1.1 To do before the product is used for the first time

- Remove all packaging materials.
- Clean the outside of the product with a damp cloth.
- Clean the rotisserie accessories and the fryer rack with hot water and liquid soap.
- Pre heat the product at 200°C for 5–10 minutes to burn off the protective oil coating.

Note! It is normal that the product smell and smoke when oil coating is burned.

- After the product has become cool, clean the it again.

3.2 To operate the product

Warning! Hot surface! Use protective gloves when you put in and take out food from the oven.

Caution! Do not overfill trays, there is a risk that food catch fire if it touches the hot element.

3.2.1 Control panel

- A. Light indicator: the lamp will blink in sequence during the operation and will continue blinking 20 seconds after the product has been stopped
- B. Display
- C. Temperature selector button (+/-)
- D. Time selector button (+/-)

- E. French fry
- F. Roast
- G. Fish
- H. Shrimp
- I. Pizza
- J. Drumstick
- K. Cake
- L. Chicken
- M. Dehydrator
- N. Re-heat button
- O. Light button
- P. Power button
- Q. Rotation button: push this button to activate the rotisserie mode

3.3 Operation

Note! If you are going to use the mesh tray, put the baking tray at the bottom of the oven to catch excessive liquids that drips from the food.

Note! If you are going to use the rotisserie, refer to [“3.4 To use the rotisserie” on page 11](#)

- 1 Push the power button to start the product, the light and the control panel will lit after you pushed the button.
- 2 Set the temperature to 200°C and set the time to 5–10 minutes to pre-heat the oven.
- 3 Push the power button to start the operation.
- 4 Put the ingredients on the tray.
- 5 Select a pre-set program or set the temperature and time, push the power button. Refer to [“3.3.1 Pre-set cooking programs” on page 11](#)
- 6 When you hear the timer bell the set time has elapsed.
- 7 Do a check if the ingredients are cooked. If not, put it back and set the timer for a few extra minutes.
- 8 When the batch of ingredients is done, stop the product and let it become cool.

3.3.1 Pre-set cooking programs

Note! Cooking time for different ingredients will vary depending on the weight. Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.

- The default temperature is 180 °C and the default time is 15 minutes.
- The information in the table is for reference only.

Pre-set Button	Temperature (°C)	Time (min.)
French fry	200	15
Roast	175	25
Fish	165	15
Shrimp	160	12
Pizza	180	15
Chicken	185	40
Baking	160	30
Rotisserie	190	30/ split rotation
Dehydrator*	30 (30–80°C)	120 (2–24h)
Reheat	115	12

*The settings for the dehydrator can be set from 30°C–80°C and the time can be set from 2 hours to 24 hours.

3.4 To use the rotisserie

Note! The rotation button can be used with any pre-set program. The rotation icon will blink during use.

Figure 3

- 1 Attach one fork on one end of the rotisserie shaft and tighten the screw.
- 2 Insert the food into the shaft and then attach the other fork to the other end of the shaft, tighten the screw.
- 3 Use the fetch tool to put the food inside the pre-heated oven. Refer to "[3.6 To use the rotisserie fetch tool](#)" on page 11.
- 4 Select a pre-set program or set the temperature and time. Push the rotation button.

3.5 To attach the skewer

Figure 4

- 1 Insert the rotisserie shaft into the skewer holder and tighten the screw on each side as shown in the illustration.
- 2 Insert the skewer through the hole and pinch the end of the skewer so that the ending fit into the slot.

3.6 To use the rotisserie fetch tool

Figure 5

Warning! Different parts of the product become extremely hot during use. Always use protective gloves when touching hot surfaces.

3.6.1 To put in the rotisserie inside the oven

- 1 Hook the fetch tool into the grooves under the rotary shaft. Make sure that the hooks are correctly attached into the groove before you lift the rotisserie accessory.
- 2 Insert the left side of the rotary shaft first into the rotary bracket inside the oven. Make sure that the rotary shaft is correctly attached to engage the rotation.
- 3 Put the right side of the rotary shaft into the right rotary bracket inside the oven. Unhook the fetch tool and take it out.

3.6.2 To take out the rotisserie from the oven

- 1 Hook the fetch tool into the grooves under the rotary shaft. Make sure the hook is correctly attached into the grooves before you lift the rotisserie accessory.
- 2 Lift the right side of the rotisserie fetch tool at a slight angle and move it slightly to the right.
- 3 Lift the left side of the rotary shaft until it slides out of the shaft bracket.
- 4 Take out the rotisserie carefully out of the oven.

3.7 To use the dehydrator

The temperature and the time for the dehydrator can be set from 30°C–80°C and 2 hours–24 hours.

- 1 Cut the food into smaller pieces and spread them on the mesh trays.
- 2 Put the mesh trays inside the oven.
- 3 Push the dehydrator button to select the pre-set mode or set the applicable temperature and time using the temperature and time selector buttons.

3.8 Overheating protection

The product is equipped with an overheating protection. If the inner temperature of the control system fails the overheating protection system will be activated.

- 1 To reset the product, pull out the electric plug and wait until the product become cool.
- 2 When the product has become cool, connect the plug and start the product again.

3.9 Internal light

The product is equipped with internal light to help you check the cooking progress during use.

- Push the button to turn on the light.

Note! If the door is open the cooking process will pause and the light will be lit.

3.10 Tips

- Add some oil on the ingredients for a crispier result.
- Shake or turn the ingredients halfway during cooking time to optimize the end result. This can also prevent unevenly cooked ingredients.
- The cooking time depends on the amount of food, the size of the pieces and the temperature. In general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Begin with short cooking times, and then gradually increase if necessary.
- To cook the ingredients evenly, stir the food now and then with a plastic or wooden utensil.
- Check the food regularly and stop the product if it is cooked, even if the program has not finished.
- Put the baking pan at the bottom of the oven when roasting meat to catch all the dripping liquid from the meat.

4 Storage

Warning! Let the product become completely cool before you store it.

- If the product is not going to be used for a long period of time, store the product in a clean and dry place, out of the reach of children and pets.

5 Maintenance

Warning! Do not immerse the product, the power cable or plug in water or any other liquid. Water that gets into the product can result in electric shock or fire.

Caution! Do not use harsh and abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean the product as they can cause damage.

5.1 To clean the product

Caution! Only the accessories are dishwasher safe.

- Always clean the product after use.
- 1 Pull out the plug and let the product become completely cool before you clean it.
 - 2 Clean the accessories with hot water, washing-up liquid and a sponge. Do not use a stiff brush, this can damage the surface.
 - 3 If dirt is stuck to the mesh rack or rotisserie basket, soak the accessories in hot water and add some washing-up liquid. Let them soak for about 10 minutes or until the dirt has soften and is easier to remove.
 - 4 Wipe the outside and the inside of the product with a cloth moistened with water and mild soap.

6 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Action
The product does not start.	The power plug is not connected to the power outlet.	Connect the power plug.
	The cooking mode has not been set.	Select a cooking mode or set the temperature and time applicable for the food to be prepared.
	The oven door is not correctly installed in the compartment.	Make sure that the oven door is closed.
	The power button has not been pushed.	Push the power button to start the cooking.
The food is not fully or unevenly cooked.	There are too much food on the tray or inside the rotisserie basket.	Do not overfill the trays or the rotisserie basket.
	The temperature is too low or the cooking time is too short.	Select the correct temperature and cooking time for the ingredients to be prepared.
	Some food need to be turned or shake during cooking.	Pull out the tray half way during the cooking time, turn or shake the food and put it back again to continue cooking.
The product emit smokes.	The ingredients to be prepared contains too much oil.	A little smoke is normal, if excess smoke comes out from the product, stop the product immediately and check the source of the smoke.
	The baking tray contains oil from previous cooking or the inside of the oven is covered with oil.	Clean the baking trays and inside the product after each use.

7 Disposal

7.1 To discard the product

- Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

8 Technical data

Specification	Value
Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	1800 W
Power consumption in standby mode	0.2 W
Time needed to reach the low power mode	1 min
Volume	12 L
Temperature range	80– 200 °C
Cooking time range	1 min – 90 min
Dimensions WxHxD	31 x 34 x 37.5 cm
Cable length	80 cm
Weight	5.8 kg

Innehållsförteckning

1 Inledning	14
1.1 Produktbeskrivning.....	14
1.2 Avsedd användning	14
1.3 Symboler	14
1.4 Produktöversikt.....	14
2 Säkerhet	15
2.1 Säkerhetsdefinitioner.....	15
2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning.....	15
3 Användning	16
3.1 Innan du använder produkten.....	16
3.2 Att använda produkten	16
3.3 Användning.....	16
3.4 Att använda rotisserieset	17
3.5 Att fästa spettet	17
3.6 Att använda lyftverktyget för rotisserieset.....	17
3.7 Att använda torkaren	17
3.8 Överhettningsskydd	18
3.9 Invändig belysning.....	18
3.10 Tips	18
4 Förvaring	18
5 Underhåll	18
5.1 Att rengöra produkten.....	18
6 Felsökning	19
7 Kassering	19
7.1 Att kassera produkten	19
8 Tekniska data	19

1 Inledning

1.1 Produktbeskrivning

Produkten är en varmluftsfröts med 360° luftcirkulationssystem och en digital display.

1.2 Avsedd användning

Produkten används för att tillaga, baka eller värma mat. Produkten gör att du kan laga mat med en mindre mängd olja.

1.3 Symboler

	Läs bruksanvisningen noggrant och se till att du förstår instruktionerna innan du börjar använda produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
	Godkänd för kontakt med livsmedel.
	Varning! Varm yta.
	Denna produkt uppfyller tillämpliga EU-direktiv och -bestämmelser.
	Återvinns som elektroniskt avfall.

1.4 Produktöversikt

1. Varmluftsfröts
2. Nätbricka
3. Bakform
4. Spett
5. Spettållare
6. Nätkorg för rotisserieset
7. Rotisseriespett
8. Rotisserieskruv
9. Rotisseriespindel
10. Lyftverktyg för rotisserieset

Bild 1

11. Luftintagsventil
12. Ugn
13. Ugnslucka
14. Luftutsläppsventil
15. Kontakt

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

! Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskador.

! Försiktighet! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk att du skadar produkten, andra material eller det närliggande området.

Obs! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

! Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskador eller dödsfall.

- Läs varningsinstruktionerna nedan innan du använder produkten.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk, eller är påverkad av alkohol, droger eller läkemedel. Dessa har en negativ påverkan på din syn, uppmärksamhet, koordination och omdöme.
- Produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med fysiska, sensoriska och mentala variationer eller bristande erfarenhet eller kunskaper om de hålls under uppsikt eller får instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn om de inte är äldre än åtta år och står under uppsikt.
- Förvara produkten och dess sladd oåtkomligt för barn under åtta år.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Produkten får endast användas för sitt avsedda ändamål.
- Använd inte produkten utomhus.
- Produkten är inte avsedd för industriell eller kommersiell användning.
- Sänk inte ned produkten i eller skölj den med vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller öppen eld.
- Rör inte vid någon del av produkten med våta händer eller våta kroppsdelar.
- Placera produkten på ett jämnt, torrt och värmeresistent underlag.
- Vissa delar av produkten blir varma när den används. Rör inte vid varma delar.
- Flytta inte produkten när den används.
- Håll händerna och resten av kroppen borta från varmluftsutsläppet. Risk för brännskador.
- Använd inte produkten om någon del saknas. Kontakta återförsäljaren om någon del saknas.
- Försök inte att reparera produkten. Om produkten är skadad eller inte fungerar korrekt måste den repareras av ett auktoriserat servicecenter.
- Produkten får inte demonteras.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Risk för kvävning.
- Använd endast rekommenderade delar och tillbehör.
- Anslut endast produkten till ett korrekt jordat eluttag. Om du är osäker, vänd dig till en auktoriserad elektriker.
- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med märkspänningen på typskylten. Om du är osäker, vänd dig till en auktoriserad elektriker.
- Om kontakten inte passar i uttaget, kontakta en auktoriserad elektriker.
- Anslut produkten till en separat strömkrets.
- Låt inte strömkabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- Bär eller dra inte produkten i strömkabeln.
- Dra inte i själva strömkabeln för att dra ur kontakten.
- Placera inte produkten eller strömkabeln på eller i närheten av varma ytor.
- Se till att det finns fritt utrymme för luftcirkulation på alla sidor av produkten.
- Lägg inte några föremål ovanpå produkten.
- Se till att luftintaget och luftutsläppet inte är blockerade.
- Se till att inget brännbart material kommer i kontakt med produkten.
- Använd inte förlängningskabel eller grenuttag.
- Använd inte en extern timer eller separat fjärrkontroll tillsammans med produkten.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den är igång.
- Dra omedelbart ut kontakten om produkten börjar ryka.
- Dra ur kontakten när produkten inte används.

- Dra ut kontakten innan du rengör eller utför underhåll.
- Låt produkten svalna helt innan du rör vid den, rengör den eller utför underhåll på den.
- Låt produkten svalna helt innan du förvarar den.

3 Användning

3.1 Innan du använder produkten

- Placera produkten på en jämn, torr och värmeresistent yta.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme på alla sidor av produkten, minst 20 cm på alla sidor och 50 cm ovanför.
- Rulla ut strömkabeln och koppla in den.

3.1.1 Att göra innan produkten används för första gången

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör utsidan av produkten med en fuktig trasa.
- Rengör rotisseri-tillbehören och fritisstället med varmt vatten och flytande tvål.
- Förvärm produkten vid 200°C i 5–10 minuter för att bränna bort den skyddande oljebeläggningen.

Obs! Det är normalt att produkten luktar och ryker när oljebeläggningen bränns bort.

- När produkten har svalnat rengör du den igen.

3.2 Att använda produkten

! Varning! Varm yta! Använd skyddshandskar när du lägger i och tar ut mat från ugnen.

! Försiktighet! Överfyll inte brickorna eftersom det finns risk att maten fattar eld om den kommer i kontakt med det heta elementet.

3.2.1 Kontrollpanel

- Ljusindikator: Lampan blinkar i sekvens under driften och fortsätter att blinka 20 sekunder efter att produkten har stoppats
- Display
- Temperaturväljarknapp (+/-)
- Lägesväljarknapp (+/-)
- Pommes frites
- Stek
- Fisk
- Räkor

- Pizza
- Kycklinglår
- Mjuk kaka
- Kyckling
- Torkning
- Uppvärmningsknapp
- Ljusknapp
- Strömbrytare
- Rotationsknapp: Tryck på knappen för att aktivera rotisseri-läget

3.3 Användning

Obs! Om du ska använda nätbrickan, sätt bakformen längst ner i ugnen för att fånga upp överflödigt vätska som droppar från maten.

Obs! Om du ska använda rotisseriet, se ["3.4 Att använda rotisseriet" på sida 17](#)

- Tryck på strömknappen för att starta produkten, lampan och kontrollpanelen tänds när du har tryckt på knappen.
- Ställ in temperaturen på 200°C och ställ in tiden på 5–10 minuter för att förvärma ugnen.
- Tryck på strömbrytaren för att starta produkten.
- Lägg ingredienserna på brickan.
- Välj ett förinställt program eller ställ in temperatur och tid, och tryck på strömknappen. Se ["3.3.1 Förinställda matlagningsprogram" på sida 16](#)
- När du hör timerklockan har den inställda tiden gått ut.
- Kontrollera om ingredienserna är tillagade. Om inte, lägg tillbaka dem och ställ in timern på några minuter extra.
- När ingredienserna är klarar, stoppa produkten och låt den svalna.

3.3.1 Förinställda matlagningsprogram

Obs! Tillagningstiden för olika ingredienser varierar beroende på vikt. Använd en stektermometer för att kontrollera köttets innertemperatur.

- Standardtemperaturen är 180°C och standardtiden är 15 minuter.

- Informationen i tabellen är endast för referens.

Förinställningsknapp	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pommes frites	200	15
Stek	175	25
Fisk	165	15
Räkor	160	12
Pizza	180	15
Kyckling	185	40
Bakning	160	30
Rotisseri	190	30/delad rotation
Torkning*	30 (30–80°C)	120 (2–24 timmar)
Uppvärmning	115	12

*Inställningarna för torkning kan ställas in från 30°C till 80°C och tiden kan ställas in från 2 timmar till 24 timmar.

3.4 Att använda rotisserieset

Obs! Rotationsknappen kan användas med alla förinställda program. Rotationsikonen blinkar under användning.

(Bild 3)

- 1 Fäst en gaffel på ena änden av rotisseriesaxeln och dra åt skruven.
- 2 Trä på maten på axeln, fäst sedan den andra gaffeln i andra änden av axeln, och dra åt skruven.
- 3 Använd lyftverktyget för att sätta in maten i den förvärmda ugnen. Se ["3.6 Att använda lyftverktyget för rotisserieset" på sida 17](#).
- 4 Välj ett förinställt program eller ställ in temperatur och tid. Tryck på rotationsknappen.

3.5 Att fästa spettet

Bild 4

- 1 Sätt in rotisseriesaxeln i spetthållaren och dra åt skruven på varje sida enligt bilden.
- 2 Stick in spettet genom hålet och nyp ihop änden på spettet så att änden passar i springan.

3.6 Att använda lyftverktyget för rotisserieset

Bild 5

⚠ Varning! Vissa delar av produkten blir extremt varma under användning. Använd alltid skyddshandskar vid beröring av heta ytor.

3.6.1 Sätt in rotisserieset i ugnen

- 1 Haka fast lyftverktyget i spåren under den roterande axeln. Kontrollera att kroken är korrekt fäst i spåret innan du lyfter rotisserieset-tillbehöret.
- 2 Sätt först in den vänstra sidan av den roterande axeln i det roterande fästet i ugnen. Kontrollera att den roterande axeln är korrekt fäst för att aktivera rotationen.
- 3 Sätt in höger sida av den roterande axeln i det högra roterande fästet i ugnen. Haka av lyftverktyget och ta ut det.

3.6.2 Att ta ut rotisserieset ur ugnen

- 1 Haka fast lyftverktyget i spåren under den roterande axeln. Kontrollera att kroken är korrekt fäst i spåret innan du lyfter rotisserieset-tillbehöret.
- 2 Lyft den högra sidan av lyftverktyget i en liten vinkel och flytta det lite åt höger.
- 3 Lyft den vänstra sidan av den roterande axeln tills den glider ut ur axelfästet.
- 4 Ta försiktigt ut rotisserieset ur ugnen.

3.7 Att använda torkaren

Temperaturen och tiden för torkaren kan ställas in från 30°C till 80°C och 2 timmar till 24 timmar.

- 1 Skär maten i mindre bitar och bred ut dem på nätbrickorna.
- 2 Sätt in nätbrickorna i ugnen.
- 3 Tryck på torkar-knappen för att välja förinställt läge eller ställ in lämplig temperatur och tid med hjälp av temperatur- och tidsväljarknapparna.

3.8 Överhettningsskydd

Produkten är utrustad med ett överhettningsskydd. Om styrsystemets innetemperatur blir för varm aktiveras överhettningsskyddet.

- 1 För att återställa produkten, dra ut kontakten och vänta tills produkten har svalnat.
- 2 När produkten har svalnat ansluter du kontakten och startar produkten igen.

3.9 Invändig belysning

Produkten är utrustad med invändig belysning som hjälper dig att kontrollera tillagningsförloppet under användning.

- Tryck på knappen för att tända lampan.

Obs! Om dörren är öppen pausas tillagningsprocessen och lampan tänds.

3.10 Tips

- Tillsätt lite olja på ingredienserna för att få ett krispigare resultat.
- Skaka eller vänd ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet. Detta kan också förhindra ojämnt tillagade ingredienser.
- Tillagningstiden beror på mängden mat, storleken på bitarna och temperaturen. I allmänhet är tillagningstiden kortare än i en vanlig ugn. Börja med korta tillagningstider och öka sedan gradvis om det behövs.
- För att tillaga ingredienserna jämnt, rör om maten då och då med ett plast- eller träredskap.
- Kontrollera maten regelbundet och stoppa produkten om den är färdiglagad, även om programmet inte har avslutats.
- Sätt bakformen längst ner i ugnen när du steker kött för att fånga upp all droppande vätska från köttet.

4 Förvaring

⚠ Varning! Låt produkten svalna helt innan du förvarar den.

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.

5 Underhåll

⚠ Varning! Sänk inte ned produkten, strömkabeln eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Om vatten tränger in i produkten kan det leda till elektrisk chock eller brand.

⚠ Försiktighet! Använd inte starka och slipande rengöringsmedel, skursvampar eller stålull för att rengöra produkten eftersom de kan orsaka skador.

5.1 Att rengöra produkten

⚠ Försiktighet! Endast tillbehören tål maskindisk.

- Rengör alltid produkten efter användning.

- 1 Dra ut kontakten och låt produkten svalna helt innan du rengör den.
- 2 Rengör tillbehören med varmt vatten, diskmedel och en svamp. Använd inte en hård borste, det kan skada ytan.
- 3 Om smuts har fastnat på nätbrickorna eller i nätkorgen för rotisseries, blötlägg tillbehören i varmt vatten och tillsätt lite diskmedel. Låt dem dra i ca. 10 minuter eller tills smutsen har mjuknat och är lättare att få bort.
- 4 Torka av utsidan av produkten med en trasa fuktad med vatten och mildt rengöringsmedel.

6 Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten startar inte.	Kontakten är inte korrekt ansluten till eluttaget.	Anslut kontakten.
	Tillagningsläget har inte ställts in.	Välj ett tillagningsläge eller ställ in temperatur och tid för den mat som ska tillagas.
	Ugnsluckan är inte korrekt installerad i utrymmet.	Se till att ugnsluckan är stängd.
	Strömbrytaren har inte tryckts in.	Tryck på strömbrytarknappen för att starta produkten.
Maten är inte helt eller ojämnt tillagad.	Det är för mycket mat på brickan eller inuti rotisseri-korgen.	Överfyll inte brickan eller rotisseri-korgen.
	Temperaturen är för låg eller tillagningstiden är för kort.	Välj rätt temperatur och tillagningstid för de ingredienser som ska tillagas.
	Vissa livsmedel måste vändas eller skakas under tillagningen.	Dra ut brickan halvvägs genom tillagningstiden, vänd eller skaka maten och sätt tillbaka den igen för att fortsätta tillagningen.
Produkten avger rök.	Ingredienserna som ska tillagas innehåller för mycket olja.	Lite rök är normalt, men om det kommer ut mycket rök från produkten, stoppa produkten omedelbart och ta ut friteringslådan.
	Bakformen innehåller olja från tidigare matlagning eller insidan av ugnen är täckt med olja.	Rengör bakformen och insidan av produkten efter varje användning.

7 Kassering

7.1 Att kassera produkten

- Se till att du följer lokala bestämmelser när du kasserar produkten. Bränn inte produkten.

8 Tekniska data

Specifikation	Värde
Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Uteffekt	1800 W
Strömförbrukning i standby-läge	0,2 W
Tidsåtgång för att nå lågeffektläget	1 min
Volym	12 l
Temperaturintervall	80–200°C
Tidsintervall	1 min–90 min
Mått (BxHxD)	31 x 34 x 37,5 cm
Kabellängd	80 cm
Vikt	5,8 kg

Innholdsfortegnelse

1 Innledning	20
1.1 Produktbeskrivelse.....	20
1.2 Tiltenkt bruk.....	20
1.3 Symboler.....	20
1.4 Produktoversikt.....	20
2 Sikkerhet	21
2.1 Sikkerhetsdefinisjoner.....	21
2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift.....	21
3 Drift	22
3.1 Før du bruker produktet	22
3.2 Bruke produktet.....	22
3.3 Drift	22
3.4 Slik bruker du rotisserieet	23
3.5 Slik fester du spydet	23
3.6 Slik bruker du rotisserieshenteverktøyet.....	23
3.7 Slik bruker du dehydratoren.....	23
3.8 Overopphetingsbeskyttelse.....	24
3.9 Innvendig lys.....	24
3.10 Tips.....	24
4 Oppbevaring	24
5 Vedlikehold	24
5.1 Rengjøre produktet.....	24
6 Feilsøking	25
7 Avhending	25
7.1 Slik kasseres produktet	25
8 Tekniske data	25

1 Innledning

1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en luftfrityrkoker med et 360° luftsirkulasjonssystem og et digitalt display.

1.2 Tiltenkt bruk

Produktet brukes til å tilberede mat, bake eller varme opp mat. Produktet lar deg tilberede mat med redusert mengde olje.

1.3 Symboler

	Les bruksanvisningen nøye og forsikre deg om at du har forstått den før du tar produktet i bruk. Ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.
	Godkjent for kontakt med mat.
	Advarsel! Varm overflate.
	Dette produktet er i samsvar med gjeldende EU-direktiver og -forskrifter.
	Gjenvinnes som elektrisk avfall.

1.4 Produktoversikt

1. Varmluftfrityrkoker
2. Nettingbrett
3. Bakeform
4. Spyd
5. Spydholder
6. Rotisseriesekur i netting
7. Rotisseriesgaffel
8. Rotisserieskrue
9. Rotisserieseholder
10. Henteverktøy til rotisserie

Figur 1

11. Luftinntaksventil
12. Ovn
13. Ovnsdør
14. Luftutløpsventil
15. Støpsel

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner



Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskafe.



Forsiktig! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skade på produktet, annet materiell eller på omgivelsene.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift



Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene er det fare for død eller skade.

- Les advarselsinstruksjonene som følger før du bruker produktet.
- Bruk ikke produktet hvis du er trøtt, syk eller påvirket av alkohol, narkotika eller medisiner. Dette har en negativ effekt på synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.
- Ikke utfør endringer på produktet.
- Produktet må kun brukes til det tiltenkte formålet.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Produktet er ikke beregnet på industriell eller kommersiell bruk.
- Ikke skyll eller senk produktet ned i vann eller annen væske.
- Ikke bruk produktet i nærheten av vann åpen ild.
- Ikke ta på noen del av produktet med våte hender eller våte deler av kroppen.
- Plasser produktet på en jevn, stabil og varmebestandig overflate.
- Noen deler av produktet blir varme når det er i bruk. Ikke ta på varme deler.
- Ikke flytt produktet når det er i drift.
- Hold hendene og resten av kroppen borte fra varmluftsuttakene. Risiko for brannskader.
- Ikke bruk produktet hvis noen av delene mangler. Kontakt forhandleren hvis det mangler deler.
- Ikke forsøk å reparere produktet. Hvis produktet er skadet eller ikke fungerer riktig, må det repareres av et autorisert servicesenter.
- Ikke demonter produktet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar emballasjematerialet utilgjengelig for barn. Fare for kvelning.
- Bruk kun anbefalte deler og tilbehør.
- Koble produktet kun til en riktig jordet stikkontakt. Hvis du er i tvil, kontakt en autorisert elektriker.
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med den nominelle spenningen på typeskiltet. Hvis du er i tvil, kontakt en autorisert elektriker.
- Hvis støpselet ikke passer i stikkontakten, må du kontakte en elektriker.
- Koble produktet til en egen strømkrets.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller benkeplate.
- Ikke bær eller trekk produktet etter strømkabelen.
- Ikke trekk i strømkabelen for å trekke ut støpselet.
- Ikke plasser produktet eller strømkabelen på eller i nærheten av varme overflater.
- Sørg for at det er plass for luftsirkulasjon på alle sider av produktet.
- Ikke legg noen gjenstander oppå produktet.
- Pass på at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert.
- Sørg for at ingen brennbare materialer kommer i kontakt med produktet.
- Ikke bruk skjoteledning eller grenuttak.
- Ikke bruk en ekstern timer eller separat fjernkontroll med produktet.
- Ikke forlat produktet uten tilsyn mens det er i drift.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis produktet begynner å ryke.
- Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.
- Trekk ut støpselet før du rengjør eller utfører vedlikehold.

- La produktet bli helt kjølig før du tar på, rengjør eller vedlikeholder det.
- La produktet bli helt avkjølt før du oppbevarer det.

3 Drift

3.1 Før du bruker produktet

- Plasser produktet på en jevn, tørr og varmebestandig overflate.
- Sørg for at det er tilstrekkelig plass på alle sider av produktet, minst 20 cm på alle sider og 50 cm over.
- Rull ut strømkabelen og koble den til.

3.1.1 Ting som skal gjøres før produktet brukes for første gang

- Fjern alt emballasjemateriale.
- Rengjør utsiden av produktet med en fuktig klut.
- Rengjør rotisserietilbehøret og frityrstativet med varmt vann og flytende såpe.
- Forvarm produktet ved 200°C i 5-10 minutter for å brenne av det beskyttende oljebelegget.

Merk! Det er vanlig at produktet lukter og ryker når oljebelegget brennes.

- Etter at produktet er avkjølt, rengjør du det igjen.

3.2 Bruke produktet

⚠ Advarsel! Varm overflate Bruk beskyttelseshansker når du setter inn og tar ut mat fra ovnen.

⚠ Forsiktig! Ikke fyll på for mye på stekebrettene, maten kan ta fyr hvis den kommer i kontakt med det varme elementet.

3.2.1 Kontrollpanel

- Lysindikator: Lampen blinker under drift og fortsetter å blinke 20 sekunder etter at produktet er stoppet
- Skjerm
- Knapp for valg av temperatur (+/-)
- Knapp for valg av tid (+/-)
- Pommes frites
- Stek
- Fisk
- Reker
- Pizza

- Kyllingklubber
- Kake
- Kylling
- Dehydrator
- Knapp for oppvarming
- Lysknapp
- Av/på-knapp
- Rotasjonsknapp: Trykk på denne knappen for å aktivere rotisseri-modus.

3.3 Drift

Merk! Hvis du skal bruke nettingbrettet, bør du sette det nederst i ovnen for å fange opp overflødig væske som drypper fra maten.

Merk! Hvis du skal bruke rotisserie, se "[3.4 Slik bruker du rotisseriet](#)" på side 23

- Trykk på av/på-knappen for å starte produktet, lyset og kontrollpanelet tennes etter at du har trykket på knappen.
- Still inn temperaturen på 200 °C og tiden på 5-10 minutter for å forvarme ovnen.
- Trykk på av/på-knappen for å starte driften.
- Legg ingrediensene på brettet.
- Velg et forhåndsinnstilt program eller still inn temperatur og tid, og trykk på strømknappen. Se "[3.3.1 Forhåndsinnstilte kokeprogrammer](#)" på side 22
- Når du hører varslingsklokken, har den innstilte tiden gått ut.
- Sjekk om ingrediensene er tilberedt. Hvis ikke, setter du inn igjen maten og stiller inn tidsuret.
- Når ingrediensene er ferdige, stopper du produktet og lar det kjøle.

3.3.1 Forhåndsinnstilte kokeprogrammer

Merk! Tilberedningstiden for ulike ingredienser vil variere avhengig av vekten. Bruk et steketermometer for å sjekke innvendig temperatur i kjøttet.

- Standard temperatur er 180 °C og standard tid er 15 minutter.
- Informasjonen i tabellen er kun ment som referanse.

Knapp for forhåndsinnstilte programmer	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pommes frites	200	15
Stek	175	25
Fisk	165	15
Reker	160	12
Pizza	180	15
Kylling	185	40
Baking	160	30
Rotisserie	190	30/ delt rotasjon
Dehydrator*	30 (30–80°C)	120 (2–24t)
Oppvarming	115	12

*Innstillingene for dehydratoren kan stilles inn fra 30°C–80°C, og tiden kan stilles inn fra 2 timer til 24 timer.

3.4 Slik bruker du rotisserieset

Merk! Rotasjonsknappen kan brukes med alle forhåndsinnstilte programmer. Rotasjonsikonet vil blinke under bruk.

Figur 3

- 1 Fest den ene gaffelen på den ene enden av rotisseriebeholderen, og stram til skruen.
- 2 Sett maten inn i rommet og fest deretter den andre gaffelen til den andre enden av rommet, og stram skruen.
- 3 Bruk henteverktøyet til å sette maten inn i den forvarmede ovnen. Se "[3.6 Slik bruker du rotisserieshenteverktøyet](#)" på side 23.
- 4 Velg et forhåndsinnstilt program eller still inn temperatur og tid. Trykk på rotasjonsknappen.

3.5 Slik fester du spydet

Figur 4

- 1 Sett rotisseriebeholderen inn i spydholderen og stram til skruen på hver side som vist på illustrasjonen.
- 2 Stikk spydet gjennom hullet og klem enden av spydet slik at enden passer inn i sporet.

3.6 Slik bruker du rotisserieshenteverktøyet

Figur 5

⚠ Advarsel! Ulike deler av produktet blir ekstremt varme under bruk. Bruk alltid vernehansker når du berører varme overflater.

3.6.1 Slik setter du inn rotisserieset i ovnen

- 1 Hekt henteverktøyet inn i sporene under den roterende beholderen. Sørg for at krokene er riktig festet i sporet før du løfter rotisserie-tilbehøret.
- 2 Sett den venstre siden av roterende beholderen først inn i roteringsfestet inni ovnen. Sørg for at den roterende beholderen er riktig festet for å få rotasjonen i gang.
- 3 Sett høyre side den roterende beholderen inn i høyre dreiefeste inni ovnen. Hekt av henteverktøyet og ta det ut.

3.6.2 Slik tar du rotisserieset ut av ovnen

- 1 Hekt henteverktøyet inn i sporene under den roterende beholderen. Sørg for at kroken er riktig festet i sporene før du løfter rotisserie-tilbehøret.
- 2 Løft høyre side av rotisseriesets henteverktøy i en liten vinkel, og flytt det litt til høyre.
- 3 Løft venstre side av den roterende beholderen til den glir ut av beholderfestet.
- 4 Ta rotisserieset forsiktig ut av ovnen.

3.7 Slik bruker du dehydratoren

Temperaturen og tiden for dehydratoren kan stilles inn fra 30 °C–80 °C og 2 timer–24 timer.

- 1 Skjær maten i mindre biter og fordel dem på nettingbrettene.
- 2 Sett nettingbrettene inn i ovnen.
- 3 Trykk på dehydratorknappen for å velge forhåndsinnstilt modus, eller still inn ønsket temperatur og tid ved hjelp av temperatur- og tidsvelgerknappene.

3.8 Overopphetingsbeskyttelse

Produktet er utstyrt med en overopphetingsbeskyttelse. Hvis den innvendige temperaturen i kontrollsystemet ikke overholdes, aktiveres overopphetingsbeskyttelsen.

- 1 For å tilbakestille produktet, trekk ut støpselet og vent til produktet er avkjølt.
- 2 Når produktet er avkjølt, kobler du til støpselet og starter produktet igjen.

3.9 Innvendig lys

Produktet er utstyrt med innvendig lys for å hjelpe deg med å sjekke fremdriften i tilberedningen under bruk.

- Trykk på knappen for å slå på lyset.

Merk! Hvis døren er åpen, vil tilberedningsprosessen ta en pause og lampen vil lyse.

3.10 Tips

- Tilsett litt olje på ingrediensene for en sprø overflate.
- Rist eller snu ingrediensene halvveis under tilberedningen for å få et bedre resultat. Dette kan også forhindre ujevn tilberedte ingredienser.
- Steketiden avhenger av mengden mat, størrelsen på bitene og temperaturen. Generelt er koketiden kortere enn i en vanlig ovn. Begynn med korte tilberedningstider, og øk deretter gradvis om nødvendig.
- For å tilberede ingrediensene jevnt, rør av og til i maten med et plast- eller treredskap.
- Kontroller maten regelmessig, og slå av produktet hvis det er ferdig tilberedt, selv om programmet ikke er ferdig.
- Sett stekepannen nederst i ovnen når du steker kjøtt for å fange opp all dryppende væske fra kjøttet.

4 Oppbevaring

⚠ Advarsel! La produktet bli helt avkjølt før du oppbevarer det.

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar produktet på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.

5 Vedlikehold

⚠ Advarsel! Ikke senk produktet, strømkabelen eller støpselet ned i vann eller annen væske. Vann som kommer inn i produktet kan føre til elektrisk støt eller brann.

⚠ Forsiktig! Ikke bruk sterke og skurende rengjøringsmidler, skuresvamp eller stålull for å rengjøre produktet, da de kan forårsake skade.

5.1 Rengjøre produktet

⚠ OBS! Bare tilbehøret tåler oppvaskmaskin.

- Rengjør alltid produktet etter bruk.

- 1 Trekk ut støpselet og la produktet avkjøles helt før du rengjør det.
- 2 Rengjør tilbehøret med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp. Ikke bruk en stiv børste, da den kan skade overflaten.
- 3 Hvis det har satt seg fast smuss på nettingstativet eller rotisserikurven, bløtlegger du tilbehøret i varmt vann og tilsetter litt oppvaskmiddel. La dem ligge i bløt i ca. 10 minutter, eller til smusset har myknet og er lettere å fjerne.
- 4 Tørk av utsiden og innsiden av produktet med en klut fuktet med vann og et mildt rengjøringsmiddel.

6 Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Handling
Produktet starter ikke.	Støpselet er ikke koblet til stikkontakten.	Koble støpselet til stikkontakten.
	Tilberedningsmodusen er ikke stilt inn.	Velg en tilberedningsmodus eller still inn temperatur og tid for maten som skal tilberedes.
	Ovnsdøren er ikke riktig montert i rommet.	Sørg for at ovnsdøren er lukket.
	Av/på-knappen har ikke blitt trykket inn.	Trykk på av/på-knappen for å starte tilberedningen.
Maten er ikke helt eller ujevnt tilberedt.	Det er for mye mat på brettet eller inni rotisserikurven.	Ikke overfyll brettene eller rotisserikurven.
	Temperaturen er for lav eller tilberedningstiden er for kort.	Velg riktig temperatur og tilberedningstid for ingrediensene som skal tilberedes.
	Noen matvarer må snus eller ristes under tilberedningen.	Trekk ut brettet halvveis under tilberedningen, vend eller rist maten og sett den tilbake igjen for å fortsette tilberedningen.
Produktet avgir røyk.	Ingrediensene som skal tilberedes inneholder for mye olje.	Litt røyk er normalt, men hvis det kommer ut mye røyk, må du slå av produktet umiddelbart og sjekke hva som avgir røyk.
	Stekebrettet inneholder olje fra tidligere steking, eller innsiden av ovnen er dekket av olje.	Rengjør stekebrettene og innsiden av produktet etter hver bruk.

7 Avhending

7.1 Slik kasseres produktet

- Følg lokale forskrifter når du kaster produktet. Produktet må ikke brennes.

8 Tekniske data

Spesifikasjoner	Verdi
Nominell spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	1800 W
Strømforbruk i standby-modus	0,2 W
Tiden som trengs for å nå den lave strømmodus	1 min
Volum	12 l
Temperaturområde	80–200 °C
Område for tilberedningstid	1 min – 90 min
Dimensjoner BxHxD	31 x 34 x 37,5 cm
Kabellengde	80 cm
Vekt	5,8 kg

Spis treści

1 Wprowadzenie	26
1.1 Rodzaj produktu	26
1.2 Przeznaczenie.....	26
1.3 Symbole	26
1.4 Przegląd produktu	26
2 Bezpieczeństwo	27
2.1 Definicje rodzaju ostrzeżeń.....	27
2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi.....	27
3 Obsługa	28
3.1 Czynnności do wykonania przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia	28
3.2 Obsługa produktu.....	28
3.3 Obsługa.....	28
3.4 Używanie różna.....	29
3.5 Mocowanie szpikulca do szaszłyków	29
3.6 Używanie uchwytu do przenoszenia różna ...	29
3.7 Używanie dehydratora.....	29
3.8 Ochrona przed przegrzaniem.....	30
3.9 Oświetlenie wewnętrzne.....	30
3.10 Wskazówki	30
4 Przechowywanie	30
5 Konserwacja	30
5.1 Czyszczenie produktu	30
6 Usuwanie usterek	31
7 Utylizacja	31
7.1 Utylizowanie produktu	31
8 Dane techniczne	31

1 Wprowadzenie

1.1 Rodzaj produktu

Produkt to frytkownica na gorące powietrze z cyrkulacją powietrza 360° i wyświetlaczem cyfrowym.

1.2 Przeznaczenie

Produkt służy do gotowania, pieczenia lub podgrzewania żywności. Produkt pozwala przygotować potrawy przy użyciu mniejszej ilości oleju.

1.3 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Instrukcję tę należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
	Produkt zatwierdzony do kontaktu z żywnością.
	Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia.
	Niniejszy produkt spełnia wymagania stosownych dyrektyw i rozporządzeń unijnych.
	Utylizuj jak odpady elektryczne.

1.4 Przegląd produktu

1. Frytkownica na gorące powietrze
2. Taca siatkowa
3. Forma do pieczenia
4. Szpikulec do szaszłyków
5. Uchwyt na szpikulec do szaszłyków
6. Siatkowy kosz do pieczenia na rożnie
7. Widelec do różna
8. Śruba do różna
9. Pręt różna
10. Uchwyt do przenoszenia różna

Rysunek 1

11. Otwór wlotu powietrza
12. Piekarnik
13. Drzwi piekarnika
14. Otwór wylotu powietrza
15. Wtyczka zasilania

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje rodzaju ostrzeżeń

! Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! Przestroga! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych materiałów w pobliżu.

Uwaga! Informacje istotne w konkretnej sytuacji.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

! Ostrzeżenie! W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z ostrzeżeniami w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj produktu w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków. Powyższe zdarzenia mają negatywny wpływ na zdolność widzenia, czujność, koordynację oraz ocenę sytuacji.
- Produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją produktu mogą być wykonywane przez dzieci od ośmiu lat i wyłącznie pod nadzorem.
- Produkt wraz z przewodem należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie modyfikować produktu.
- Produktu wolno używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku przemysłowego ani komercyjnego.
- Nie zanurzaj ani nie płucz produktu w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody ani otwartego ognia.
- Nie dotykaj żadnej części produktu ani wtyczki mokrymi rękami lub inną mokną częścią ciała.
- Umieść produkt na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Niektóre części produktu mocno się nagrzewają podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części.
- Nie przenoś działającego produktu.
- Trzymaj ręce i inne części ciała z dala od wylotu gorącego powietrza. Ryzyko poparzenia.
- Nie używaj produktu, jeśli brakuje którejkolwiek z jego części. Jeśli brakuje jakiejś części, skontaktuj się z dystrybutorem.
- Nie próbuj naprawiać produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony lub nie działa prawidłowo, musi zostać naprawiony przez autoryzowany serwis.
- Nie demontuj produktu.
- Nie pozwalaj, aby dzieci bawiły się produktem.
- Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Ryzyko uduszenia.
- Używaj tylko zalecanych części i akcesoriów.
- Produkt wolno podłączyć wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazda zasilania. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Podłącz produkt do oddzielnego obwodu zasilania.
- Nie dopuść do sytuacji, w której przewód zasilający zwisa ponad krawędzią stołu lub blatu roboczego.
- Nie noś ani nie ciągnij produktu za przewód zasilający.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Nie kładź produktu ani przewodu zasilającego na gorące powierzchnie ani w ich pobliżu.
- Upewnij się, że z każdej strony produktu jest wolna przestrzeń umożliwiająca cyrkulację powietrza.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na obudowę produktu.
- Upewnij się, że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
- Upewnij się, że żaden materiał łatwopalny nie ma kontaktu z produktem.
- Nie używaj przedłużaczy.

- Nie używaj zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych pilotów z produktem.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, jeśli pracuje.
- Natychmiast wyciągnij wtyczkę, jeśli produkt zacznie dymić.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazda na czas, gdy produkt nie jest używany.
- Wyciągnij wtyczkę przed czyszczeniem lub konserwacją produktu.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Przed odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.

3 Obsługa

3.1 Czynności do wykonania przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia

- Umieść produkt na płaskiej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnij się, że z każdej strony produktu jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, aby zapewnić cyrkulację powietrza: min. 20 cm po bokach i 50 cm od góry.
- Rozwiń przewód zasilający i włóż go do gniazdka.

3.1.1 Przed użyciem produktu po raz pierwszy:

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyczyść produkt na zewnątrz wilgotną szmatką.
- Wyczyść akcesoria do rożna i ruszt gorącą wodą z mydłem w płynie.
- Wstępnie rozgrzej produkt do 200°C i poczekaj 5–10 minut, aby spalić olejową powłokę ochronną.

Uwaga! To normalne, że produkt wydziela zapach i dymi, gdy spala się powłoka olejowa.

- Po ostygnięciu produktu wyczyść go ponownie.

3.2 Obsługa produktu

⚠ Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia! Używaj rękawic ochronnych, gdy wkładasz i wyjmujesz jedzenie z piekarnika.

⚠ Przestroga! Nie przepełniaj szuflad, gdyż zachodzi ryzyko, że żywność się zapali, jeśli wejdzie w bezpośredni kontakt z grzałką.

3.2.1 Panel sterowania

- A. Dioda LED: lampka będzie migać sekwencyjnie podczas pracy i jeszcze przez 20 sekund po wyłączeniu produktu.
- B. Wyświetlacz
- C. Przycisk wyboru temperatury (+/-)
- D. Przycisk wyboru czasu (+/-)
- E. Frytki
- F. Pieczeń
- G. Ryba
- H. Krewetki
- I. Pizza
- J. Nóżki kurczaka
- K. Ciasto
- L. Kurczak
- M. Dehydrator
- N. Przycisk ponownego rozgrzewania
- O. Przycisk światła
- P. Przycisk zasilania
- Q. Przycisk obracania: naciśnij ten przycisk, aby włączyć tryb różna

3.3 Obsługa

Uwaga! Jeśli zamierzasz korzystać z tacy siatkowej, umieść formę do pieczenia na dnie piekarnika, aby zebrać nadmiar soków kapiących z jedzenia.

Uwaga! Jeśli zamierzasz używać rożna, zapoznaj się z sekcją „3.4 Używanie rożna” na stronie 29

- 1** Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć produkt – zaświeci się dioda i panel sterowania.
- 2** Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 5–10 minut, aby wstępnie rozgrzać piekarnik.
- 3** Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie.
- 4** Umieść składniki na tacy.
- 5** Wybierz program lub ustaw temperaturę i czas i naciśnij przycisk zasilania. Patrz [“3.3.1 Programy gotowania” na stronie 29](#).
- 6** Dźwięk wyłącznika czasowego oznacza, że ustawiony czas upłynął.
- 7** Sprawdź, czy składniki są dobrze ugotowane. Jeśli nie, umieść je z powrotem we frytkownicy i ustaw wyłącznik czasowy na kilka dodatkowych minut.

- 8** Po przygotowaniu żywności wyłącz produkt i poczekaj, aż ostygnie.

3.3.1 Programy gotowania

Uwaga! Czas gotowania różnych składników zależy od ich wagi. Użyj termometru do mięsa, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.

- Domyślna temperatura wynosi 180°C, a czas domyślny 15 minut.
- Informacje w tabeli mają charakter wyłącznie poglądowy.

Przycisk ustawień wstępnych	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Frytki	200	15
Pieczeń	175	25
Ryba	165	15
Krewetki	160	12
Pizza	180	15
Kurczak	185	40
Pieczenie	160	30
Rożen	190	30/podzielone obracanie
Dehydrator*	30 (30–80°C)	120 (2–24h)
Rozgrzewanie	115	12

*Dehydrator można ustawić w zakresie 30°C–80°C, a czas w zakresie od 2 do 24 godzin.

3.4 Używanie rożna

Uwaga! Przycisk obracania może być używany z dowolnym wstępnie ustawionym programem. Ikona obracania będzie migać podczas użytkowania.

Rysunek 3

- 1** Zamocuj widelec na jednym końcu pręta rożna i dokręć śrubę.
- 2** Nasuń jedzenie na szpikulec, a następnie przymocuj drugi widelec do drugiego końca pręta i dokręć śrubę.
- 3** Użyj uchwytu do przenoszenia rożna, aby włożyć jedzenie do nagrzanego piekarnika. Patrz sekcja "3.6 Używanie uchwytu do przenoszenia rożna" na stronie 29.
- 4** Wybierz program lub ustaw temperaturę i czas. Naciśnij przycisk obracania.

3.5 Mocowanie szpikulca do szaszłyków

Rysunek 4

- 1** Włóż pręt rożna i dokręć śrubę z każdej strony, jak pokazano na ilustracji.
- 2** Włóż szpikulec do szaszłyków przez otwór i zaczepek końcówkę szpikulca wkładając ją w szczelinę.

3.6 Używanie uchwytu do przenoszenia rożna

Rysunek 5

! Ostrzeżenie! Niektóre części produktu bardzo się rozgrzewają podczas użytkowania. Dotykając gorących powierzchni, zawsze używaj rękawik ochronnych.

3.6.1 Wkładanie rożna do piekarnika

- 1** Zawieś uchwyt do przenoszenia rożna w rowkach pod wałem obrotowym. Upewnij się, że haczyki zostały poprawnie umocowane w rowkach, zanim podniesiesz rożen.
- 2** Włóż najpierw lewą stronę wału obrotowego do wspornika obrotowego wewnątrz piekarnika. Upewnij się, że wał obrotowy jest prawidłowo zamocowany do obrotów.
- 3** Włóż prawą stronę wału obrotowego do prawego wspornika obrotowego wewnątrz piekarnika. Odczep uchwyt do przenoszenia rożna i wyciągnij go.

3.6.2 Wyjmowanie rożna z piekarnika

- 1** Zawieś uchwyt do przenoszenia rożna w rowkach pod wałem obrotowym. Upewnij się, że haczyk został poprawnie umocowany w rowkach, zanim podniesiesz rożen.
- 2** Podnieś prawą stronę uchwytu do przenoszenia rożna pod niewielkim kątem i przesun go lekko w prawo.
- 3** Podnieś lewą stronę wału obrotowego i unos, aż wysunie się ze wspornika wału.
- 4** Ostrożnie wyciągnij rożen z piekarnika.

3.7 Używanie dehydratora

Temperaturę i czas pracy dehydratora można ustawić w zakresie 30°C–80°C i od 2 do 24 godzin.

- 1 Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki i rozłóż je na tacach siatkowych.
- 2 Umieść tace siatkowe wewnątrz piekarnika.
- 3 Naciśnij przycisk dehydratora, aby wybrać wstępnie ustawiony tryb, lub ustaw odpowiednią temperaturę i czas za pomocą przycisków wyboru temperatury i czasu.

3.8 Ochrona przed przegrzaniem

Produkt jest wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli sterownik temperatury wewnątrz przestanie działać, aktywuje się ochrona przed przegrzaniem.

- 1 Aby zresetować produkt, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż produkt ostygnie.
- 2 Gdy produkt ostygnie, podłącz wtyczkę i włącz go ponownie.

3.9 Oświetlenie wewnętrzne

Produkt jest wyposażony w wewnętrzne oświetlenie, które pomaga kontrolować postęp gotowania.

- Naciśnij przycisk, aby włączyć oświetlenie.

Uwaga! Otwarcie drzwi powoduje, że proces gotowania zostaje przerwany i zaświeca się światło.

3.10 Wskazówki

- Posmaruj składniki olejem, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.
- Podczas przygotowywania jedzenia wstrząśnij składnikami lub obróć je, aby uzyskać jak najlepszy efekt gotowania. W ten sposób możesz zapobiec nierównomiernemu przygotowaniu składników.
- Czas gotowania zależy od ilości jedzenia, wielkości kawałków i temperatury. Ogólnie rzecz biorąc, czas gotowania jest krótszy niż w tradycyjnym piekarniku. Rozpocznij od krótkich czasów gotowania, a następnie stopniowo je wydłużaj w razie potrzeby.
- Aby produkty były równo ugotowane lub usmażone, przemieszaj je od czasu do czasu plastikową lub drewnianą łyżką.
- Regularnie sprawdzaj stan jedzenia i natychmiast wyłącz produkt, jeśli jedzenie jest gotowe, nawet jeśli program nie dobiegł końca.
- Podczas pieczenia mięsa umieść formę do pieczenia na dnie piekarnika, aby zebrać cały sok kapiący z mięsa.

4 Przechowywanie

⚠ Ostrzeżenie! Przed odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

5 Konserwacja

⚠ Ostrzeżenie! Nie zanurzaj produktu, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Woda, która dostanie się do produktu, może spowodować ryzyko porażenia prądem lub pożaru.

⚠ Przestroga! Do czyszczenia produktu nie używaj ostrych i ściernych środków czyszczących, zmywaków ani wełny stalowej, ponieważ mogą spowodować jego uszkodzenie.

5.1 Czyszczenie produktu

⚠ Przestroga! W zmywarce można myć tylko akcesoria.

- Zawsze czyść produkt po użyciu.

- 1 Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- 2 Umyj akcesoria gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i gąbką. Nie używaj sztywnej szczotki, ponieważ może uszkodzić powierzchnię.
- 3 Jeśli do rusztu lub kosza różna przyklei się brud, namocz akcesoria w gorącej wodzie i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Moczyć je przez około 10 minut lub do momentu, gdy brud zmięknie i będzie go łatwiej usunąć.
- 4 Przetrzyj obudowę i wnętrze produktu ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergentem.

6 Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie
Produkt nie włącza się.	Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	Włóż wtyczkę do gniazdka.
	Nie wybrano trybu gotowania.	Wybierz tryb gotowania lub ustaw temperaturę i czas odpowiedni do wybranej żywności.
	Drzwi piekarnika nie są prawidłowo zamknięte.	Upewnij się, że drzwi piekarnika są zamknięte.
	Przycisk zasilania nie został naciśnięty.	Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie.
Jedzenie jest niedogotowane/ niedosmażone lub nierówno ugotowane/usmażone.	Na tacy lub w koszu różna znajduje się zbyt dużo jedzenia.	Nie przepełniaj tac ani kosza różna.
	Temperatura jest zbyt niska lub czas gotowania jest zbyt krótki.	Wybierz odpowiednią temperaturę i czas gotowania dla wybranych składników.
	Niektóre produkty spożywcze trzeba odwrócić lub nimi wstrząsnąć podczas gotowania.	Wyciągnij tacę w połowie czasu przygotowywania żywności, obróć produkty spożywcze lub wstrząśnij szufladą, a potem wznów gotowanie/smażenie.
Z produktu wydobywa się dym.	Gotowane składniki zawierają zbyt dużo oleju.	Jeśli z produktu wydobywa się nieco dymu, jest to całkowicie normalne, natomiast jeśli dymu jest zbyt wiele, natychmiast wyłącz frytkownicę i sprawdź, co jest przyczyną dymienia.
	Forma do pieczenia zawiera olej z poprzedniego pieczenia lub wnętrze piekarnika jest zabrudzone olejem.	Po każdym użyciu należy wyczyścić formę / tace do pieczenia i wnętrze produktu.

7 Utylizacja

7.1 Utylizowanie produktu

- Pamiętaj, aby postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nie spalaj produktu.

8 Dane techniczne

Specyfikacja	Wartość
Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc wyjściowa	1800 W
Zużycie energii w trybie czuwania	0,2 W
Czas potrzebny na osiągnięcie odpowiedniego trybu niskiej mocy	1 min
Pojemność	12 l
Zakres temperatury	80– 200°C
Czas przygotowywania	1 min – 90 min
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	31 x 34 x 37,5 cm
Długość przewodu	80 cm
Masa	5,8 kg

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung	32
1.1 Produktbeschreibung	32
1.2 Verwendungszweck	32
1.3 Symbole	32
1.4 Produktübersicht.....	32
2 Sicherheit	33
2.1 Sicherheitshinweise.....	33
2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung.....	33
3 Anwendung	34
3.1 Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt verwenden	34
3.2 So verwenden Sie das Produkt.....	34
3.3 Anwendung.....	34
3.4 So verwenden Sie den Drehspeiß.....	35
3.5 So bringen Sie den Speiß an	35
3.6 So verwenden Sie das Rotisserie-Holwerkzeug.....	35
3.7 So verwenden Sie den Dörrautomaten	36
3.8 Überhitzungsschutz	36
3.9 Innenbeleuchtung.....	36
3.10 Tipps	36
4 Lagerung	36
5 Pflege	36
5.1 So reinigen Sie das Produkt.....	36
6 Fehlersuche	37
7 Entsorgung	37
7.1 So entsorgen Sie das Produkt.....	37
8 Technische Daten	37

1 Einführung

1.1 Produktbeschreibung

Das Produkt ist eine Heißluftfritteuse mit 360-Grad-Luftzirkulationssystem und Digitalanzeige.

1.2 Verwendungszweck

Das Produkt wird zum Garen, Backen oder Erhitzen von Speisen verwendet. Mit dem Produkt können Sie Speisen mit reduzierter Ölmenge zubereiten.

1.3 Symbole

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
	Zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln.
	Warnung! Heiße Oberfläche.
	Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Als Elektroschrott entsorgen.

1.4 Produktübersicht

1. Heißluftfritteuse
2. Gitterkorb
3. Backform
4. Speiß
5. Speißhalter
6. Drehspeißkorb (Gitter)
7. Drehspeißgabel
8. Drehspeißschraube
9. Drehspeißwelle
10. Drehspeiß Holwerkzeug

Abbildung 1

11. Lufteinlassöffnung
12. Ofen
13. Ofentür
14. Luftauslassöffnung
15. Netzstecker

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

! Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

! Vorsicht! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

! Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

- Lesen Sie die folgenden Warnhinweise, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde oder krank sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen. Dies wirkt sich negativ auf Ihr Sehvermögen, Ihre Aufmerksamkeit, Koordination und Ihr Urteilsvermögen aus.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn es defekt ist.
- Das Produkt darf nicht modifiziert werden.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien.
- Das Produkt ist nicht für den industriellen oder kommerziellen Gebrauch bestimmt.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht darin ab.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder offenem Feuer.
- Berühren Sie keine Teile des Produkts mit nassen Händen oder anderen nassen Körperteilen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Einige Teile des Produkts werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie keine heißen Teile.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihre Hände und den Rest Ihres Körpers von den Heißluftauslässen fern. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Händler, wenn Teile fehlen.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren. Wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert, muss es von einem autorisierten Servicecenter repariert werden.
- Zerlegen Sie das Produkt nicht.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erstickungsgefahr.
- Verwenden Sie nur empfohlene Teile und Zubehör.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen autorisierten Elektriker.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung übereinstimmt. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen autorisierten Elektriker.
- Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker.
- Schließen Sie das Produkt an einen separaten Stromkreis an.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Tragen oder ziehen Sie das Produkt nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker herauszuziehen.
- Legen Sie das Produkt oder das Netzkabel nicht auf oder in die Nähe von heißen Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass auf allen Seiten des Produkts Freiraum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Vergewissern Sie sich, dass Luftein- und -auslass nicht blockiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass kein brennbares Material mit dem Produkt in Berührung kommt.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Steckdosenleiste.
- Verwenden Sie keinen externen Timer oder eine separate Fernbedienung für das Produkt.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Bei Rauchentwicklung ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Produkt reinigen oder warten.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es berühren, reinigen oder warten.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.

3 Anwendung

3.1 Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt verwenden

- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass auf allen Seiten des Produkts ausreichend Platz vorhanden ist: mindestens 20 cm an allen Seiten und 50 cm oben.
- Wickeln Sie das Netzkabel ab und stecken Sie es ein.

3.1.1 Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie die Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Drehspießzubehör und den Frittierrost mit heißem Wasser und Flüssigseife.
- Erhitzen Sie das Produkt 5 bis 10 Minuten lang bei 200 °C, um die schützende Ölbeschichtung abzubrennen.

Anmerkung! Es ist normal, dass sich beim Verbrennen der Ölbeschichtung Geruch und Rauch bilden.

- Nachdem das Produkt abgekühlt ist, reinigen Sie es erneut.

3.2 So verwenden Sie das Produkt

! Warnung! Heiße Oberfläche! Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen legen oder herausnehmen.

! Vorsicht! Überfüllen Sie das Rost nicht, ansonsten besteht die Gefahr, dass Lebensmittel bei Berührung der heißen Elemente Feuer fangen.

3.2.1 Bedienfeld

- A. Lichtanzeige: Die Lampe blinkt während des Betriebs nacheinander und blinkt 20 Sekunden nach dem Stoppen des Produkts weiter
- B. Anzeige
- C. Temperaturwahlknopf (+/-)
- D. Zeitauswahl Taste (+/-)
- E. Pommes
- F. Braten
- G. Fisch
- H. Garnelen
- I. Pizza
- J. Hähnchenschenkel
- K. Kuchen
- L. Huhn
- M. Dörrgerät
- N. Aufwärm Taste
- O. Licht Taste
- P. Netz Taste
- Q. Rotation Taste: Drücken Sie diese Taste, um den Rotisserie-Modus zu aktivieren

3.3 Anwendung

Hinweis! Wenn Sie das Gitterblech verwenden möchten, schieben Sie das Backblech auf den Boden des Ofens, um überschüssige Flüssigkeit aufzufangen, die von den Speisen tropft.

Hinweis! Wenn Sie den Drehspieß verwenden möchten, beachten Sie [„3.4 So verwenden Sie den Drehspieß“ auf Seite 35](#)

- 1** Drücken Sie den Einschaltknopf, um das Produkt zu starten. Nachdem Sie den Knopf gedrückt haben, leuchten die Lampe und das Bedienfeld auf.
- 2** Stellen Sie die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 5-10 Minuten ein, um den Ofen vorzuheizen.
- 3** Drücken Sie die Einschalt Taste, um das Produkt zu starten.
- 4** Legen Sie die Zutaten auf das Tablett.
- 5** Wählen Sie ein voreingestelltes Programm oder stellen Sie Temperatur und Zeit ein und drücken Sie die Einschalt Taste. Siehe [„3.3.1 Voreingestellte Garprogramme“ auf Seite 35](#)

- 6 Wenn Sie die Timer-Glocke hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen.
- 7 Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Wenn nicht, legen Sie das Gericht zurück und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
- 8 Wenn die Zutaten gar sind, stoppen Sie das Produkt und lassen Sie es abkühlen.

3.3.1 Voreingestellte Garprogramme

Hinweis! Die Garzeit für verschiedene Zutaten variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.

- Die Standardtemperatur beträgt 180 °C und die Standardand-Garzeit 15 Minuten.
- Die Informationen in der Tabelle dienen nur zu Referenzzwecken.

Voreinstellungstaste	Temperatur (°C)	Garzeit (in Minuten)
Pommes	200	15
Braten	175	25
Fisch	165	15
Garnelen	160	12
Pizza	180	15
Huhn	185	40
Backen	160	30
Rotisserie	190	30/ geteilte Rotation
Dörrgerät*	30 (30-80°C)	120 (2-24 Std.)
Aufwärmen	115	12

*Die Einstellungen für den Dörrautomaten können von 30°C-80°C und die Zeit kann von 2 Stunden bis 24 Stunden eingestellt werden.

3.4 So verwenden Sie den Drehspeiß

Hinweis! Die Rotationstaste kann mit jedem voreingestellten Programm verwendet werden. Während der Verwendung blinkt das Rotationssymbol.

Abbildung 3

- 1 Befestigen Sie eine Gabel an einem Ende der Drehspeißwelle und ziehen Sie die Schraube fest.
- 2 Führen Sie das Lebensmittel in den Schaft ein und befestigen Sie dann die andere Gabel am anderen Ende des Schafts und ziehen Sie die Schraube fest.

- 3 Verwenden Sie das Holwerkzeug, um die Lebensmittel in den vorgeheizten Ofen zu legen. Siehe „3.6 So verwenden Sie das Rotisserie-Holwerkzeug“ auf Seite 35.
- 4 Wählen Sie ein voreingestelltes Programm oder stellen Sie Temperatur und Zeit ein. Drücken Sie die Rotationstaste.

3.5 So bringen Sie den Speiß an

Abbildung 4

- 1 Stecken Sie den Drehspeißschaft in den Speißhalter und ziehen Sie die Schraube auf beiden Seiten fest, wie in der Abbildung gezeigt.
- 2 Führen Sie den Speiß durch das Loch und drücken Sie das Ende des Speißes zusammen, sodass das Ende in den Schlitz passt.

3.6 So verwenden Sie das Rotisserie-Holwerkzeug

Abbildung 5

⚠ Warnung! Verschiedene Teile des Produkts werden während des Gebrauchs extrem heiß. Tragen Sie beim Berühren heißer Oberflächen immer Schutzhandschuhe.

3.6.1 So setzen Sie den Drehspeiß in den Backofen

- 1 Haken Sie das Holwerkzeug in die Rillen unter der Drehwelle ein. Stellen Sie sicher, dass die Haken richtig in der Nut befestigt sind, bevor Sie das Drehspeißzubehör anheben.
- 2 Führen Sie die Drehwelle zuerst mit der linken Seite in die Drehhalterung im Ofeninneren ein. Stellen Sie sicher, dass die Drehwelle richtig angebracht ist, um die Drehung einzuleiten.
- 3 Setzen Sie die rechte Seite der Drehwelle in die rechte Drehhalterung im Ofeninneren ein. Haken Sie das Holwerkzeug aus und nehmen Sie es heraus.

3.6.2 So nehmen Sie den Drehspeiß aus dem Ofen

- 1 Haken Sie das Holwerkzeug in die Rillen unter der Drehwelle ein. Stellen Sie sicher, dass der Haken richtig in den Rillen befestigt ist, bevor Sie das Drehspeißzubehör anheben.
- 2 Heben Sie die rechte Seite des Drehspeiß-Holwerkzeugs leicht an und bewegen Sie es leicht nach rechts.

- 3 Heben Sie die linke Seite der Drehwelle an, bis sie aus der Wellenhalterung gleitet.
- 4 Nehmen Sie den Drehspieß vorsichtig aus dem Ofen.

3.7 So verwenden Sie den Dörrautomaten

Die Temperatur und die Zeit des Dörrautomaten sind von 30°C-80°C und 2 Std.-24 Std. einstellbar.

- 1 Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke und verteilen Sie diese auf den Gitterrosten.
- 2 Setzen Sie den Gitterkorb in den Ofen ein.
- 3 Drücken Sie die Dörrautomatentaste, um den voreingestellten Modus auszuwählen, oder stellen Sie mit den Temperatur- und Zeitauswahltasten die gewünschte Temperatur und Zeit ein.

3.8 Überhitzungsschutz

Das Produkt ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei einem Temperaturabfall im Inneren des Steuersystems wird der Überhitzungsschutz aktiviert.

- 1 Um das Produkt zurückzusetzen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist.
- 2 Wenn das Produkt abgekühlt ist, schließen Sie den Stecker an und starten Sie das Produkt erneut.

3.9 Innenbeleuchtung

Das Produkt ist mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet, die Ihnen hilft, den Kochfortschritt während des Gebrauchs zu überprüfen.

- Drücken Sie die Taste, um das Licht einzuschalten.

Hinweis! Wenn die Tür geöffnet ist, wird der Kochvorgang unterbrochen und das Licht leuchtet.

3.10 Tipps

- Fügen Sie den Zutaten etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um das Endergebnis zu optimieren. Dadurch kann auch verhindert werden, dass die Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Die Garzeit hängt von der Menge der Speisen, der Größe der Stücke und der Temperatur ab. Im Allgemeinen ist die Garzeit kürzer als in einem herkömmlichen Ofen. Beginnen Sie mit kurzen Garzeiten und erhöhen Sie sie dann bei Bedarf allmählich.

- Um die Zutaten gleichmäßig zu garen, rühren Sie die Speisen ab und zu mit einem Plastik- oder Holzutensil um.
- Überprüfen Sie die Speisen regelmäßig und stoppen Sie den Vorgang, wenn die Speisen gar sind, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.
- Stellen Sie beim Braten von Fleisch die Backform auf den Boden des Backofens, um die gesamte tropfende Flüssigkeit vom Fleisch aufzufangen.

4 Lagerung

⚠️ Warnung! Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.

- Wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet wird, lagern Sie es an einem sauberen und trockenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

5 Pflege

⚠️ Warnung! Tauchen Sie das Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn Wasser in das Produkt gelangt, kann dies zu Stromschlägen oder Bränden führen.

⚠️ Vorsicht! Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, um das Produkt zu reinigen, da dies Schäden verursachen kann.

5.1 So reinigen Sie das Produkt

⚠️ Achtung! Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie das Produkt stets nach dem Gebrauch.
- 1 Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
 - 2 Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Verwenden Sie keine steife Bürste, da eine solche die Oberfläche beschädigen kann.
 - 3 Wenn Schmutz am Gitterrost oder Drehspießkorb festklebt, legen Sie das Zubehör in heißes Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen oder bis der Schmutz aufgeweicht ist und sich leichter entfernen lässt.
 - 4 Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem Tuch ab, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

6 Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an.
	Der Garmodus wurde nicht eingestellt.	Wählen Sie einen Garmodus oder stellen Sie die Temperatur und Garzeit für die Zubereitung der Speisen ein.
	Die Backofentür ist nicht richtig im Fach installiert.	Stellen Sie sicher, dass die Backofentür geschlossen ist.
	Der Netzschalter wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Einschalttaste, um das Produkt zu starten.
Das Essen wird nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel auf dem Tablett oder im Drehspeißkorb.	Überfüllen Sie die Tablettts oder den Drehspeißkorb nicht.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Wählen Sie die richtige Temperatur und Garzeit für die zuzubereitenden Zutaten.
	Einige Lebensmittel müssen während des Garens gewendet oder geschüttelt werden.	Ziehen Sie den Korb der Heißluftfritteuse während des Garvorgangs halb heraus, drehen oder schütteln Sie den Korb und setzen Sie ihn wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
Das Produkt raucht.	Die zuzubereitenden Zutaten enthalten zu viel Öl.	Ein wenig Rauch ist normal. Wenn jedoch übermäßiger Rauch aus dem Produkt austritt, stoppen Sie es sofort und überprüfen Sie, woher der Rauch kommt.
	Auf dem Backblech befindet sich Öl vom vorherigen Backen oder die Innenseite des Ofens ist mit Öl bedeckt.	Reinigen Sie die Backbleche und das Innere des Produkts nach jedem Gebrauch.

7 Entsorgung

7.1 So entsorgen Sie das Produkt

- Stellen Sie sicher, dass Sie die örtlichen Vorschriften befolgen, wenn Sie das Produkt entsorgen.
Verbrennen Sie das Produkt nicht.

8 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsspannung	1800 W
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,2 W
Zeit, die das Produkt benötigt, um den Low-Power-Modus zu erreichen	1 Minute
Volumen	12 L
Temperaturbereich	80 - 200 °C
Garzeitbereich	1 Minute - 90 Minuten
Abmessungen (B x H x T)	31 x 34 x 37,5 cm
Kabellänge	80 cm
Gewicht	5,8 kg

Sisällysluettelo

1 Johdanto	38
1.1 Tuotteen kuvaus.....	38
1.2 Käyttötarkoitus.....	38
1.3 Symbolit.....	38
1.4 Tuotteen yleiskuvaus.....	38
2 Turvallisuus	39
2.1 Turvallisuusmääräykset	39
2.2 Turvaohjeet käyttöä varten	39
3 Käyttö	40
3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen käyttöä.....	40
3.2 Tuotteen käyttäminen	40
3.3 Käyttö.....	40
3.4 Rotisserie-korin käyttäminen.....	41
3.5 Vartaan kiinnittäminen	41
3.6 Poimintatyökalun käyttäminen	41
3.7 Kuivaimen käyttö.....	41
3.8 Ylikuumenemissuoja	42
3.9 Sisäinen valo	42
3.10 Vinkkejä	42
4 Säilyttäminen	42
5 Huolto	42
5.1 Laitteen puhdistaminen.....	42
6 Vianetsintä	43
7 Hävittäminen	43
7.1 Tuotteen hävittäminen.....	43
8 Tekninen data	43

1 Johdanto

1.1 Tuotteen kuvaus

Tuote on 360°:n ilmankiertojärjestelmällä ja digitaalisella näytöllä varustettu ilmafriteerauskeitin.

1.2 Käyttötarkoitus

Tuotetta käytetään ruoan kypsentämiseen, paistamiseen tai lämmittämiseen. Tuotteen avulla voit valmistaa ruokaa vähemmällä määrällä öljyä.

1.3 Symbolit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista ennen tuotteen käytön aloittamista, että olet ymmärtänyt ohjeet. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Hyväksytty elintarvikekäyttöön.
	Varoitus! Kuuma pinta.
	Tämä tuote on sovellettavien EU-direktiivien ja säännösten mukainen.
	Kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaiteromun mukana.

1.4 Tuotteen yleiskuvaus

1. Ilmafriteerauskeitin
2. Verkkolokero
3. Paistovuoka
4. Varras
5. Varraspidike
6. Rotisserie-verkkokori
7. Rotisserie-haarukka
8. Rotisserie-ruuvi
9. Rotisserie-akseli
10. Rotisserie-poimintatyökalu

Kuva 1

11. Ilmanottoaukko
12. Uuni
13. Unin luukku
14. Ilmanpoistoaukko
15. Virtapistoke

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset



Varoitus! Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.



Huomio! Jos näitä ohjeita ei noudateta, laite, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

Huomaa! Välttämättömiä tietoja tiettyihin tilanteisiin.

2.2 Turvaohjeet käyttöä varten



Varoitus! Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

- Lue seuraavat varoitukset ja ohjeet ennen tuotteen käytön aloittamista.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairaana tai alkoholin, huumeiden tai lääkkeiden vaikutuksen alainen. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppauttasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.
- Laitteen käyttö on sallittu yli 8 vuotta täyttäneille lapsille sekä henkilöille, joilla on fyysinen vamma, aistivamma tai kehitysvamma, sekä henkilöille, joilla ei ole vaadittua kokemusta tai osaamista, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallisen käytön ohjeet ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja jos heitä ei valvota.
- Pidä tuote ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä muuntele laitetta itse.
- Tuotetta saa käyttää vain sen käyttötarkoituksen mukaisesti.
- Älä käytä tuotetta ulkona.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Älä upota tuotetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä tuotetta veden tai avotulen lähellä.
- Älä koske mihinkään tuotteen osaan märillä käsillä tai märällä kehonosalla.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Jotkin tuotteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske kuumiin osiin.
- Älä liikuta tuotetta, kun se on toiminnassa.
- Pidä kätesi ja muu kehosi poissa kuumien ilmanpoistoaukkojen läheisyydestä. Palovamman vaara.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osista puuttuu. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos osia puuttuu.
- Älä yritä korjata tuotetta. Jos tuote on vaurioitunut tai ei toimi oikein, se on korjattava valtuutetussa huoltokeskuksessa.
- Älä pura tuotetta.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä pakkaus poissa lasten ulottuvilta. Tukehtumisvaara.
- Käytä vain suositeltuja osia ja tarvikkeita.
- Kytke tuote vain oikein maadoitettuun pistorasiaan. Jos olet epävarma, käännä valtuutetun sähköasentajan puoleen.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisarvoa. Jos olet epävarma, käännä valtuutetun sähköasentajan puoleen.
- Jos pistoke ei sovi pistorasiaan, käännä valtuutetun sähköasentajan puoleen.
- Kytke tuote erilliseen virtapiiriin.
- Älä anna virtajohtoon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Älä kannata tai vedä tuotetta virtajohtosta.
- Älä irrota pistoketta vetämällä virtakaapelista.
- Älä aseta tuotetta tai virtajohtoa kuumille pinnoille tai niiden läheisyyteen.
- Varmista, että tuotteen kaikilla sivuilla on vapaata tilaa ilman kiertämiselle.
- Älä aseta mitään esineitä tuotteen päälle.
- Varmista, että ilman sisään- ja ulostuloaukko eivät ole tukossa.
- Varmista, ettei syttyvää materiaalia pääse kosketuksiin tuotteen kanssa.
- Älä käytä jatkojohtoa tai pistorasia.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä tuotteen kanssa.
- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on käynnissä.
- Irrota pistoke välittömästi, jos tuote alkaa savuta.
- Irrota virtapistoke, kun tuotetta ei käytetä.
- Vedä pistoke ulos ennen puhdistusta tai huoltotoimenpiteitä.

- Anna tuotteen jäähtyä täysin, ennen kuin kosketat sitä, puhdistat sitä tai teet huoltotoimenpiteitä.
- Anna tuotteen jäähtyä täysin ennen varastointia.

3 Käyttö

3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen käyttöä

- Aseta laite tasaiselle, kuivalle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Varmista, että tuotteen kaikilla sivuilla on riittävästi tilaa, vähintään 20 cm kaikilla sivuilla ja 50 cm päällä.
- Kierrä virtajohto irti ja kytke se.

3.1.1 Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa tehtävät toimet ensimmäinen kerta

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Puhdista tuotteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- Puhdista rotisserie-tarvikkeet ja paistolokero kuumalla vedellä ja nestemäisellä saippualla.
- Esikuumenna tuotetta 200°C:ssa 5–10 minuuttia, jotta suojaava öljypinnoite palaa pois.

Huom. On normaalia, että tuote haisee ja savuaa, kun öljypinnoitetta poltetaan.

- Kun tuote on jäähtynyt, puhdista se uudelleen.

3.2 Tuotteen käyttäminen

⚠ Varoitus! Kuuma pinta! Käytä suojakäsineitä, kun asetat ruokaa uuniin tai otat ruokaa pois uunista.

⚠ Huomio! Älä täytä lokeroita liian täyteen, sillä on vaara, että ruoka syttyy tuleen, jos se koskettaa kuumaa elementtiä.

3.2.1 Ohjauspaneeli

- Merkkivalo: lamppu vilkkuu peräkkäin käytön aikana ja jatkaa vilkkumista 20 sekunnin kuluttua tuotteen pysäyttämisestä.
- Näyttö
- Lämpötilan valintapainike (+/-)
- Ajan valintapainike (+/-)
- Ranskalaiset perunat
- Paahdopaisti
- Kala
- Katkaravut
- Pizza

- Kanankoivet
- Kakku
- Kana
- Kuivain
- Uudelleenlämmityspainike
- Valopainike
- Virtapainike
- Pyörityspainike: aktivoi rotisserie-tila painamalla tätä painiketta.

3.3 Käyttö

Huom. Jos aiot käyttää verkkolokeroa, aseta paistovuoka uunin pohjalle, jotta ruoasta tippuvat ylimääräiset nesteet jäävät talteen.

Huom. Jos aiot käyttää rotisserie-koria, katso kohta ["3.4. Rotisserie-korin käyttäminen"](#) sivulla 41

- Käynnistä tuote painamalla virtapainiketta. Valo syttyy ja ohjauspaneeli aktivoituu painikkeen painamisen jälkeen.
- Aseta lämpötilaksi 200°C ja ajaksi 5–10 minuuttia uunin esilämmitystä varten.
- Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
- Aseta ainekset lokeroon.
- Valitse esiasetettu ohjelma tai aseta lämpötila ja aika ja paina virtapainiketta. Katso lisätietoja kohdasta ["3.3.1 Esiasetetut kypsennysohjelmat"](#) sivulla 40
- Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu aika on kulunut.
- Tarkista, ovatko ainekset kypsiä. Jos ei, aseta ne takaisin ja ajasta muutama lisäminuutti.
- Kun ainesosaerä on valmis, pysäytä tuote ja anna sen jäähtyä.

3.3.1 Esiasetetut kypsennysohjelmat

Huom. Eri ainesosien kypsennysaika vaihtelee painon mukaan. Tarkista lihan sisälämpötila lihalämpömittarilla.

- Oletuslämpötila on 180 °C ja oletusaika 15 minuuttia.
- Taulukon tiedot ovat vain viitteellisiä.

Esiasetus-painike	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Ranskalaiset perunat	200	15
Paahtopaisti	175	25
Kala	165	15
Katkaravut	160	12
Pizza	180	15
Kana	185	40
Leivonta	160	30
Rotisserie	190	30 / jaettu kierto
Kuivain*	30–30 °C	120 (2–24h)
Lämmitä uudelleen	115	12

*Kuivaimen asetukset voidaan asettaa välille 30°C - 80°C ja ajaksi voidaan valita 2–24 tuntia.

3.4 Rotisserie-korin käyttäminen

Huom. Pyörityspainiketta voidaan käyttää minkä tahansa esiasetetun ohjelman kanssa. Pyörityskuvake vilkkuu käytön aikana.

Kuva 3

- 1 Kiinnitä yksi haarukka pyörivän akselin toiseen päähän ja kiristä ruuvi.
- 2 Aseta ruoka akseliin ja kiinnitä sitten toinen haarukka akselin toiseen päähän ja kiristä ruuvi.
- 3 Aseta ruoka esilämmitettyyn uuniin poimintatyökalun avulla. Katso lisätietoja kohdasta "3.6 Poimintatyökalun käyttäminen" sivulla 41.
- 4 Valitse esiasetettu ohjelma tai aseta lämpötila ja aika. Paina pyörityspainiketta.

3.5 Vartaan kiinnittäminen

Kuva 4

- 1 Työnnä rotisserie-akseli varraspidikkeeseen ja kiristä ruuvi molemmin puolin kuvan osoittamalla tavalla.
- 2 Työnnä varras reiän läpi ja purista vartaan päätä niin, että se mahtuu aukkoon.

3.6 Poimintatyökalun käyttäminen

Kuva 5

Varoitus! Tuotteen eri osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina suojakäsineitä, kun kosketat kuumia pintoja.

3.6.1 Aseta rotisserie uunin sisälle.

- 1 Kiinnitä poimintatyökalun koukut pyörivän akselin alla oleviin uriin. Varmista, että koukut on kiinnittyneet kunnolla uraan, ennen kuin nostat rotisserie-tarvikkeen.
- 2 Työnnä pyörivän akselin vasen puoli ensin uunin sisällä olevaan pyörityskiinnikkeeseen. Varmista, että pyörivä akseli on kiinnitetty oikein, jotta pyöriminen käynnistyy.
- 3 Aseta pyörivän akselin oikea puoli uunin sisällä olevaan oikeanpuoleiseen pyörityskiinnikkeeseen. Irrota poimintatyökalu ja ota se pois.

3.6.2 Rotisserieen poistaminen uunista

- 1 Kiinnitä poimintatyökalun koukut pyörivän akselin alla oleviin uriin. Varmista, että koukku on kiinnittynyt oikein uriin, ennen kuin nostat rotisserie-tarvikkeen.
- 2 Nosta rotisserie-poimintatyökalun oikeaa puolta hieman vinoon ja siirrä sitä hieman oikealle.
- 3 Nosta pyörivän akselin vasenta puolta, kunnes se liukuu ulos akselin kiinnikkeestä.
- 4 Ota rotisserie varovasti ulos uunista.

3.7 Kuivaimen käyttö

Kuivaimen lämpötila ja aika voidaan asettaa välille 30°C - 80°C ja ajaksi voidaan valita 2–24 tuntia.

- 1 Leikkaa ruoka pienemmiksi paloiksi ja levitä ne verkkolokeroihin.
- 2 Laita verkkolokerot uuniin.
- 3 Valitse esiasetettu tila painamalla kuivauspainiketta tai aseta lämpötila ja aika lämpötilan ja ajan valintapainikkeilla.

3.8 Ylikuumenemissuoja

Tuote on varustettu ylikuumenemissuojalla. Jos ohjausjärjestelmän sisälämpötila laskee, ylikuumenemissuojajärjestelmä aktivoituu.

- 1 Jos haluat nollata tuotteen, vedä pistoke irti ja odota, että tuote jäähtyy.
- 2 Kun tuote on jäähtynyt, kytke pistoke ja käynnistä tuote uudelleen.

3.9 Sisäinen valo

Tuotteessa on sisäinen valo, jonka avulla voit tarkistaa ruoanvalmistuksen edistymisen käytön aikana.

- Sytytä valo painamalla painiketta.

Huom. Jos ovi on auki, kypsennysprosessi keskeytyy ja valo syttyy.

3.10 Vinkkejä

- Lisää hieman öljyä ainesosiin saadaksesi rapeamman lopputuloksen.
- Ravista tai käännä aineksia kypsennyksen puolivälissä lopputuloksen optimoimiseksi. Näin ainesosat eivät kypsy epätasaisesti.
- Kypsennysaika riippuu ruoan määrästä, palojen koosta ja lämpötilasta. Kypsennysaika on yleensä lyhyempi kuin perinteisessä uunissa. Aloita käyttämällä lyhyttä kypsennysaikaa ja pidennä sitä tarvittaessa vähitellen.
- Jotta ainekset kypsyisivät tasaisesti, sekoita ruokaa silloin tällöin muovi- tai puuvälineellä.
- Tarkista ruoka säännöllisesti ja sammuta tuote, jos ruoka on kypsää, vaikka ohjelma ei olisi vielä päättynyt.
- Laita paistovuoka uunin pohjalle, kun paistat lihaa, jotta kaikki lihasta tippuva neste saadaan talteen.

4 Säilyttäminen

Varoitus! Anna tuotteen jäähtyä täysin ennen varastointia.

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.

5 Huolto

Varoitus! Älä upota tuotetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Tuotteeseen joutuva vesi voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

Huomio! Älä käytä kovia ja hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai teräsvillaa tuotteen puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa tuotetta.

5.1 Laitteen puhdistaminen

Huomio! Ainoastaan tarvikkeet ovat konepestäviä.

- Puhdista tuote aina käytön jälkeen.

- 1 Vedä pistoke irti ja anna tuotteen jäähtyä täysin ennen kuin puhdistat sen.
- 2 Puhdista tarvikkeet kuumalla vedellä, pesuaineella ja sienellä. Älä käytä jäykkää harjaa, sillä se voi vahingoittaa pintaa.
- 3 Jos likaa on tarttunut verkkotelineeseen tai rotisserie-koriin, liota tarvikkeet kuumassa vedessä ja lisää niihin hieman pesuainetta. Anna niiden liota noin 10 minuuttia tai kunnes lika on pehmennyt ja se on helpompi poistaa.
- 4 Pyyhi tuotteen ulkopuoli vedellä ja miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla.

6 Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tuote ei käynnisty.	Virtapistoketta ei ole kytketty oikein pistorasiaan.	Kytke verkkopistoke.
	Kypsennystilaa ei ole asetettu.	Valitse kypsennystila tai aseta lämpötila ja aika kypsennettävän ruuan mukaan.
	Uunin luukkua ei ole asennettu oikein lokeroon.	Varmista, että uunin luukku on kiinni.
	Virtapainiketta ei ole painettu.	Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
Ruoka ei ole kypsynyt kokonaan tai se on kypsennetty epätasaisesti.	Pannussa tai rotisserie-korissa on liikaa ruokaa.	Älä täytä lokeroita tai rotisserie-koria liikaa.
	Lämpötila on liian alhainen tai kypsennysaika on liian lyhyt.	Valitse oikea lämpötila ja kypsennysaika valmistettaville ainesosille.
	Joitakin ruokia on käänneltävä tai ravistettava kypsennyksen aikana.	Vedä lokero ulos puoliväliin kesken kypsennyksen, käännä tai ravista ruokaa ja työnnä lokero paikoilleen kypsennyksen jatkamiseksi.
Tuotteesta tulee savua.	Valmistettavat ainesosat sisältävät liikaa öljyä.	Vähäinen savunmuodostus on normaalia, mutta jos tuotteesta tulee paljon savua, sammuta tuote välittömästi ja tarkista savun lähde.
	Paistovuoaassa on öljyä edellisestä ruoanlaitosta tai uunin sisäpuoli on öljyn peitossa.	Puhdista paistovuoaat ja tuotteen sisäpuoli jokaisen käyttökerran jälkeen.

7 Hävittäminen

7.1 Tuotteen hävittäminen.

- Varmista, että hävität tuotteen paikallisten määräysten mukaisesti. Älä polta tuotetta.

8 Tekninen data

Tekniset tiedot	Arvo
Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	1800 W
Virrankulutus valmiustilassa	0,2 W
Aika, joka tarvitaan tuotteen saavuttamiseen Low Power -tilassa	1 min
Tilavuus	12 L
Lämpötila-alue	80–200 °C
Kypsennysaika-alue	1 min - 90 min
Mitat (L x K x S)	31 x 34 x 37,5 cm
Kaapelin pituus	80 cm
Paino	5,8 kg

Sommaire

1	Introduction	44
1.1	Description du produit	44
1.2	Utilisation prévue	44
1.3	Symboles.....	44
1.4	Présentation du produit.....	44
2	Sécurité	45
2.1	Définitions relatives à la sécurité	45
2.2	Consignes de sécurité pour le fonctionnement	45
3	Utilisation	46
3.1	Avant d'utiliser le produit	46
3.2	Pour utiliser le produit	46
3.3	Utilisation	46
3.4	Pour utiliser la rôtissoire.....	47
3.5	Pour fixer la brochette	47
3.6	Pour utiliser l'outil de récupération de rôtissoire	47
3.7	Pour utiliser le déshydrateur	48
3.8	Protection contre la surchauffe.....	48
3.9	Lumière interne.....	48
3.10	Conseils	48
4	Rangement	48
5	Maintenance	48
5.1	Pour nettoyer le produit.....	48
6	Dépannage	49
7	Élimination	49
7.1	Pour éliminer le produit	49
8	Données techniques	49

1 Introduction

1.1 Description du produit

Le produit est un airfryer doté d'un système de circulation d'air à 360° et d'un écran numérique.

1.2 Utilisation prévue

Le produit est utilisé pour cuisiner, cuire ou chauffer les aliments. Le produit vous permet de préparer des aliments avec une quantité réduite d'huile.

1.3 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour toute référence ultérieure.
	Approuvé pour le contact alimentaire.
	Avertissement ! Surface chaude.
	Ce produit est conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur.
	Recycler comme déchet électrique.

1.4 Présentation du produit

1. Friteuse
2. Plateau en maille
3. Cuisinière
4. Brochette
5. Porte-brochette
6. Panier de rôtissoire en maille
7. Fourchette de rôtissoire
8. Vis de rôtissoire
9. Arbre de rôtissoire
10. Outil de récupération de rôtissoire

Figure 1

11. Évent d'entrée d'air
12. Four
13. Porte du four
14. Évent de sortie d'air
15. Prise d'alimentation

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité



Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.



Attention ! Le non-respect des présentes instructions induit un risque d'endommagement du produit, de tout autre matériel ou de la zone adjacente.

Remarque ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement



Attention ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

- Lisez les instructions d'avertissement qui suivent avant d'utiliser le produit.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments. Cela a un effet négatif sur votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou reçu des instructions concernant l'utilisation du produit de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne peuvent en aucun cas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Tenez le produit et son cordon électrique hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- Évitez de modifier le produit.
- Le produit doit être utilisé uniquement aux fins prévues.
- Évitez d'utiliser le produit à l'extérieur.
- Le produit n'est pas destiné à un usage industriel ou commercial.
- Ne plongez ou ne rincez pas le produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou de flammes nues.
- Ne touchez aucune partie du produit avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Placez le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Certains éléments du produit chauffent à l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauds.
- Ne déplacez pas le produit quand il est en cours d'utilisation.
- Gardez vos mains et le reste de votre corps à distance des sorties d'air chaud. Risque de brûlure.
- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes. En cas de pièces manquantes, contactez le revendeur.
- N'essayez pas de réparer le produit. Si le produit est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, il doit être réparé par un centre de réparation agréé.
- Ne démontez pas le produit.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec le produit.
- Tenez le matériel d'emballage hors de la portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Utilisez exclusivement des pièces et des accessoires recommandés.
- Branchez le produit uniquement sur une prise électrique correctement mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien agréé.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. En cas de doute, consultez un électricien agréé.
- Si la fiche électrique n'entre pas dans la prise, adressez-vous à un électricien agréé.
- Branchez le produit à un circuit électrique distinct.
- Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne transportez pas et ne tirez pas le produit par le cordon électrique.
- Évitez de tirer sur le cordon électrique pour débrancher la fiche.
- Ne posez pas le produit ou le cordon électrique sur des surfaces chaudes ou à proximité.
- Veillez à ce qu'il y ait un espace libre pour la circulation d'air de tous les côtés du produit.
- Ne posez aucun objet sur le produit.
- Veillez à ce que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.
- Veillez à ce qu'aucun matériau inflammable n'entre en contact avec le produit.
- N'utilisez pas de rallonge ni de bloc multiprise.
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de télécommande séparée avec le produit.

- Ne laissez pas le produit sans surveillance quand il fonctionne.
- Débranchez immédiatement le produit du secteur s'il se met à fumer.
- Débranchez le produit du secteur quand le produit n'est pas utilisé.
- Débranchez le produit du secteur avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le toucher, de le nettoyer ou d'en faire la maintenance.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.

3 Utilisation

3.1 Avant d'utiliser le produit

- Placez le produit sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace de tous les côtés du produit, au moins 20 cm de tous les côtés et 50 cm au-dessus.
- Déroulez le cordon d'alimentation et branchez-le.

3.1.1 À faire avant que le produit ne soit utilisé pour la première fois

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires de rôtissoire et la grille de la friteuse avec de l'eau chaude et du savon liquide.
- Préchauffez le produit à 200 °C pendant 5 à 10 minutes pour brûler la couche d'huile protectrice.

Note ! Il se peut que le produit dégage une odeur et de la fumée lorsque la couche d'huile est brûlée.

- Une fois le produit refroidi, nettoyez-le à nouveau.

3.2 Pour utiliser le produit

⚠ Avertissement ! Surface chaude ! Utilisez des gants de protection lorsque vous placez et retirez des aliments du four.

⚠ Attention ! Ne remplissez pas trop les tiroirs, car les aliments risquent de s'enflammer s'ils touchent l'élément chaud.

3.2.1 Panneau de commande

- A. Indicateur lumineux: la lampe clignote en séquence pendant l'opération et continue à clignoter 20 secondes après l'arrêt du produit

- B. Écran
- C. Bouton de sélection de température (+/-)
- D. Bouton de sélection de mode (+/-)
- E. Frites
- F. Rôti
- G. Poisson
- H. Crevettes
- I. Pizza
- J. Pilon
- K. Gâteau
- L. Poulet
- M. Déshydrateur
- N. Bouton de réchauffage
- O. Bouton d'éclairage
- P. Bouton d'alimentation
- Q. Bouton de rotation: appuyez sur ce bouton pour activer le mode rôtissoire

3.3 Utilisation

Remarque ! Si vous devez utiliser la plaque grillagée, mettez la plaque de cuisson au fond du four pour attraper les liquides excessifs qui s'écoulent des aliments.

Remarque ! Si vous devez utiliser la rôtissoire, reportez-vous aux «[3.4 Pour utiliser la rôtissoire](#)» sur la page 47

- 1 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le produit, la lumière et le panneau de commande s'allumeront après avoir appuyé sur le bouton.
- 2 Réglez la température à 200°C et réglez la minuterie sur 5-10 minutes pour préchauffer le four.
- 3 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le produit.
- 4 Mettez les ingrédients sur le plateau.
- 5 Sélectionnez un programme prédéfini ou réglez la température et l'heure, appuyez sur le bouton d'alimentation. Voir "[3.1 Programmes de cuisson prééglés](#)" sur la page <?>
- 6 Quand vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps programmé est écoulé.
- 7 Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez-les en place et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 8 Lorsque le lot d'ingrédients est terminé, arrêtez le produit et le laisser refroidir.

3.3.1 Programmes de cuisson pré-réglés

Remarque ! Le temps de cuisson des différents ingrédients varie en fonction de leur poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température de la viande à cœur.

- La température par défaut est de 180 °C et la durée par défaut est de 15 minutes.
- L'information dans le tableau est à titre de référence seulement.

Bouton pré-réglé	Température (°C)	Durée (min.)
Frites	200	15
Rôti	175	25
Poisson	165	15
Crevettes	160	12
Pizza	180	15
Poulet	185	40
Cuisson	160	30
Rôtissoire	190	30/ rotation fractionnée
Déshydrateur*	30 (30-80°C)	120 (2-24h)
Réchauffer	115	12

*Les réglages du déshydrateur peuvent être réglés de 30°C à 80°C et le temps peut être réglé de 2 heures à 24 heures.

3.4 Pour utiliser la rôtissoire

Remarque ! Le bouton de rotation peut être utilisé avec n'importe quel programme prédéfini. L'icône de rotation clignote pendant l'utilisation.

Figure 3

- 1 Fixez une fourchette à une extrémité de l'arbre de rôtissoire et serrez la vis.
- 2 Insérez les aliments dans l'arbre puis fixez l'autre fourchette à l'autre extrémité de l'arbre, serrez la vis.
- 3 Utilisez l'outil de récupération pour mettre les aliments dans le four préchauffé. Voir "[3.6 Pour utiliser l'outil de récupération de rôtissoire](#)" sur la page <?>.
- 4 Sélectionnez un programme prédéfini ou réglez la température et l'heure. Appuyez sur le bouton de rotation.

3.5 Pour fixer la brochette

Figure 4

- 1 Insérez l'arbre de rôtissoire dans le porte-brochette et serrez la vis de chaque côté comme indiqué sur l'illustration.
- 2 Insérez la brochette à travers le trou et pincez l'extrémité de la brochette pour que l'extrémité s'insère dans la fente.

3.6 Pour utiliser l'outil de récupération de rôtissoire

Figure 5

⚠ Avertissement ! Différentes parties du produit deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous touchez des surfaces chaudes.

3.6.1 A mettre dans la rôtissoire à l'intérieur du four

- 1 Accrochez l'outil de récupération dans les rainures sous l'arbre rotatif. Assurez-vous que les crochets sont correctement fixés dans la rainure avant de soulever l'accessoire de rôtissoire.
- 2 Insérez le côté gauche de l'arbre rotatif en premier dans le support rotatif à l'intérieur du four. Assurez-vous que l'arbre rotatif est correctement fixé pour engager la rotation.
- 3 Mettez le côté droit de l'arbre rotatif dans le support rotatif droit à l'intérieur du four. Décrochez l'outil de récupération et sortez-le.

3.6.2 Pour sortir la rôtissoire du four

- 1 Accrochez l'outil de récupération dans les rainures sous l'arbre rotatif. Assurez-vous que le crochet est correctement fixé dans les rainures avant de soulever l'accessoire de rôtissoire.
- 2 Soulevez légèrement le côté droit de l'outil de récupération de la rôtissoire et déplacez-le légèrement vers la droite.
- 3 Soulevez le côté gauche de l'arbre rotatif jusqu'à ce qu'il glisse hors du support d'arbre.
- 4 Sortez soigneusement la rôtissoire du four.

3.7 Pour utiliser le déshydrateur

La température et la durée du déshydrateur peuvent être réglées de 30°C à 80°C et de 2 heures à 24 heures.

- 1 Coupez les aliments en petits morceaux et répartissez-les sur les plateaux grillagés.
- 2 Mettez les plateaux grillagés dans le four.
- 3 Appuyez sur le bouton de déshydratation pour sélectionner le mode préréglé ou régler la température et l'heure applicables à l'aide des boutons de sélection de température et d'heure.

3.8 Protection contre la surchauffe

Le produit est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température intérieure du système de contrôle tombe en panne, le système de protection contre la surchauffe sera activé.

- 1 Pour réinitialiser le produit, retirez la fiche électrique et attendez que le produit refroidisse.
- 2 Lorsque le produit a refroidi, branchez la fiche et redémarrez le produit.

3.9 Lumière interne

Le produit est équipé d'une lumière interne pour vous aider à vérifier la progression de la cuisson pendant l'utilisation.

- Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière.

Remarque ! Si la porte est ouverte, le processus de cuisson s'arrêtera et la lumière s'allumera.

3.10 Conseils

- Arrosez les ingrédients d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
- Secouez ou retournez les ingrédients à mi-cuisson pour optimiser le résultat final. Cela permet également d'éviter que les ingrédients ne soient pas cuits de façon uniforme.
- Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments, de la taille des morceaux et de la température. En général, le temps de cuisson est plus court que dans un four classique. Commencez par des temps de cuisson courts, puis augmentez progressivement si nécessaire.
- Pour cuire les ingrédients uniformément, remuez les aliments de temps en temps avec un ustensile en plastique ou en bois.

- Contrôlez régulièrement les aliments et arrêtez le produit s'ils sont cuits, même si le programme n'est pas terminé.
- Mettez le moule au fond du four lorsque vous rôtissez de la viande pour attraper tout le liquide dégoulinant de la viande.

4 Rangement

⚠ Avertissement ! Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

5 Maintenance

⚠ Avertissement ! N'immergez pas le produit, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. L'eau qui pénètre dans le produit peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ Attention ! N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs et abrasifs, de tampons à récurer ou de laine d'acier pour nettoyer le produit, car ils peuvent causer des dommages.

5.1 Pour nettoyer le produit

⚠ Attention ! Seuls les accessoires passent au lave-vaisselle.

- Nettoyez toujours le produit après utilisation.

- 1 Débranchez le produit du secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- 2 Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. N'utilisez pas de brosse rigide, cela pourrait endommager la surface.
- 3 Si la saleté est collée sur le plateau grillagé ou le panier de rôtissoire, trempez les accessoires dans de l'eau chaude et ajoutez du liquide vaisselle. Laissez-les tremper environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la saleté ait ramolli et soit plus facile à enlever.
- 4 Essuyez l'extérieur et l'intérieur du produit à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux.

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Action
Le produit ne démarre pas.	La fiche électrique n'est pas correctement insérée dans la prise secteur.	Branchez la fiche électrique.
	Le mode de cuisson n'a pas été réglé.	Sélectionnez un mode de cuisson ou réglez la température et la durée applicables aux aliments à préparer.
	La porte du four n'est pas correctement installée dans le compartiment.	Assurez-vous que la porte du four est fermée.
	Le bouton d'alimentation n'a pas été enfoncé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou le sont de façon inégale.	Il y a trop de nourriture sur le plateau ou à l'intérieur du panier de rôtissoire.	Ne remplissez pas trop les plateaux ou le panier de rôtissoire.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson est trop court.	Sélectionnez la bonne température et le temps de cuisson adapté pour les ingrédients à préparer.
	Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.	Retirez le tiroir à mi-course pendant le temps de cuisson, tournez ou secouez la nourriture et remettez-la en place pour poursuivre la cuisson.
Le produit émet des fumées.	Les ingrédients à préparer contiennent trop d'huile.	Un peu de fumée est tout à fait normal. Toutefois, si une fumée excessive s'échappe du produit, arrêtez immédiatement le produit et cherchez d'où provient la fumée.
	La plaque de cuisson contient de l'huile de cuisson précédente ou l'intérieur du four est recouvert d'huile.	Nettoyer les plaques de cuisson et l'intérieur du produit après chaque utilisation.

7 Élimination

7.1 Pour éliminer le produit

- Veillez à respecter la réglementation locale quand vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

8 Données techniques

Spécifications	Valeur
Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Sortie	1800 W
Consommation électrique en mode veille	0,2 W
Temps nécessaire pour que le produit atteigne le mode de faible puissance	1 min
Volume	12 L
Plage de températures	80-200 °C
Plage de temps de cuisson	1 min - 90 min
Dimensions (LxHxP)	31 x 34 x 37,5 cm
Longueur de cordon	80 cm
Poids	5,8 kg

Inhoudsopgave

1 Inleiding	50
1.1 Productbeschrijving	50
1.2 Beoogd gebruik	50
1.3 Symbolen	50
1.4 Productoverzicht.....	50
2 Veiligheid	51
2.1 Definities van veiligheid.....	51
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik.....	51
3 Gebruik	52
3.1 Doen voordat u het product gebruikt.....	52
3.2 Het product bedienen.....	52
3.3 Gebruik.....	52
3.4 Het draaispit gebruiken	53
3.5 De spies bevestigen	53
3.6 Het draaispithulpmiddel gebruiken	53
3.7 De dehydrator gebruiken.....	54
3.8 Bescherming tegen oververhitting	54
3.9 Interne verlichting.....	54
3.10 Tips	54
4 Opbergen	54
5 Onderhoud	54
5.1 Het product schoonmaken	54
6 Problemen oplossen	55
7 Afvalverwerking	55
7.1 Het product afvoeren.....	55
8 Technische gegevens	55

1 Inleiding

1.1 Productbeschrijving

Het product is een airfryer met 360° luchtcirculatiesysteem en een digitaal display.

1.2 Beoogd gebruik

Het product wordt gebruikt om voedsel te bereiden, te bakken of op te warmen. Met het product kunt u voedsel bereiden met minder olie.

1.3 Symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
	Goedgekeurd voor contact met levensmiddelen.
	Waarschuwing! Heet oppervlak
	Dit product voldoet aan de geldende EU-richtlijnen en -regelgeving.
	Recyclen als elektrisch afval.

1.4 Productoverzicht

1. Airfryer
2. Gaaslade
3. Bakpan
4. Spies
5. Spieshouder
6. Gaasmand draaispit
7. Vork draaispit
8. Schroef draaispit
9. Spies draaispit
10. Draaispithulpmiddel

Afbeelding 1

11. Luchtinlaatventilatie
12. Oven
13. Ovendeur
14. Luchtuitlaatventilatie
15. Stekker

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

⚠ Waarschuwing! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

⚠ Wees voorzichtig! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot schade aan het product, overige materialen of de nabije omgeving.

Let op! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

⚠ Let op. Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

- Lees de onderstaande waarschuwingsvoorschriften voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed van alcohol, drugs of medicijnen bent. Dat heeft een negatief effect op uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Het product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het product en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Pas het product niet aan.
- Het product mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Het product is niet bedoeld voor industrieel of commercieel gebruik.
- Dompel het product niet onder in water of andere vloeistoffen en spoel het niet af.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of open vuur.
- Raak geen enkel deel van het product aan met natte handen of natte delen van het lichaam.
- Plaats het product op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
- Sommige delen van het product worden heet tijdens gebruik. Raak geen hete onderdelen aan.
- Verplaats het product niet wanneer het in gebruik is.
- Houd uw handen en de rest van uw lichaam uit de buurt van de heteluchtuitlaten. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken. Neem contact op met de winkelier als er onderdelen ontbreken.
- Probeer het product niet te repareren. Als het product beschadigd is of niet correct werkt, moet het worden gerepareerd door een erkend servicecentrum.
- Demonteer het product niet.
- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Verstikkingsgevaar.
- Gebruik alleen aanbevolen onderdelen en accessoires.
- Sluit het product alleen aan op een correct geaard stopcontact. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Als de stekker niet in het stopcontact past, raadpleeg dan een erkende elektricien.
- Sluit het product aan op een apart stroomcircuit.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
- Draag of trek het product niet aan het netsnoer.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het contact te trekken.
- Plaats het product of het netsnoer niet op of in de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg dat er aan alle kanten van het product vrije ruimte is voor de luchtcirculatie.
- Plaats geen voorwerpen boven op het product.
- Zorg dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.
- Zorg dat er geen brandbaar materiaal in contact komt met het product.
- Gebruik geen verlengsnoer of stekkerdoos.
- Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening met het product.
- Houd altijd toezicht op het product wanneer het in bedrijf is.

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als het product begint te roken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet wordt gebruikt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het aanraakt, schoonmaakt of onderhoudt.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt.

3 Gebruik

3.1 Doen voordat u het product gebruikt

- Plaats het product op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
- Zorg dat er voldoende ruimte is aan alle kanten van het product, minimaal 20 cm aan alle zijken en 50 cm aan de bovenkant.
- Wikkel het netsnoer af en steek de stekker in het stopcontact.

3.1.1 Doen voordat u het product voor het eerst gebruikt

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig de buitenkant van het product met een vochtige doek.
- Reinig de accessoires van het draaispit en het rooster met heet water en vloeibare zeep.
- Verwarm het product 5–10 minuten voor op 200 °C om de beschermende olielaag in te branden.

Let op! Het is normaal dat het product geur afgeeft en rookt wanneer de oliecoating wordt ingebrand.

- Nadat het product is afgekoeld, maakt u het opnieuw schoon.

3.2 Het product bedienen

⚠ Waarschuwing! Heet oppervlak! Gebruik ovenwanten bij het plaatsen en verwijderen van voedsel uit de oven.

⚠ Wees voorzichtig! Vul de lades niet te vol: het gevaar bestaat dat voedsel vlam vat als het in aanraking komt met het hete element.

3.2.1 Bedieningspaneel

- A. Lichtindicator: de lamp knippert achtereenvolgens tijdens de werking en blijft knipperen tot 20 seconden nadat het product is gestopt

- B. Display
- C. Selectieknop temperatuur (+/-)
- D. Selectieknop tijd (+/-)
- E. Friet
- F. Braden
- G. Vis
- H. Garnalen
- I. Pizza
- J. Drumstick
- K. Cake
- L. Kip
- M. Dehydrator
- N. Knop voor opwarmen
- O. Lichtknop
- P. Aan/uit-knop
- Q. Rotatieknop: druk op deze knop om de draaispitmodus te activeren

3.3 Gebruik

Opmerking: Als u de gaaslade gaat gebruiken, zet u de baklade op de bodem van de oven om overtollige vloeistoffen op te vangen die van het voedsel druppelen.

Opmerking: Als u het draaispit gaat gebruiken, raadpleeg dan [‘3.4 Het draaispit gebruiken’ op pagina 53](#)

- 1 Druk op de aan/uit-knop om het product te starten. Het lampje en het bedieningspaneel gaan nu aan.
- 2 Zet de temperatuur op 200 °C en stel de tijd in op 5–10 minuten om de oven voor te verwarmen.
- 3 Druk op de knop aan/uit-knop om het product te starten.
- 4 Leg de ingrediënten op de lade.
- 5 Selecteer een vooraf ingesteld programma of stel de temperatuur en tijd in, druk op de aan/uit-knop. Zie [‘3.3.1 Vooraf ingestelde bereidingsprogramma’s’ op pagina 53](#)
- 6 Wanneer u de timer hoort, is de ingestelde tijd verstreken.
- 7 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Zo niet, plaats ze dan terug en stel de timer in op een paar minuten extra.

- 8** Als de verzameling ingrediënten klaar is, stopt u het product en laat u het afkoelen.

3.3.1 Vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

Opmerking! De kooktijd voor verschillende ingrediënten varieert afhankelijk van het gewicht. Gebruik een vleesthermometer om de inwendige temperatuur van het vlees te controleren.

- De standaardtemperatuur is 180 °C en de standaardtijd is 15 minuten.
- De informatie in de tabel is alleen ter referentie.

Knop vooraf instellen	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Friet	200	15
Braden	175	25
Vis	165	15
Garnalen	160	12
Pizza	180	15
Kip	185	40
Bakken	160	30.
Draaispit	190	30/ gesplitste rotatie
Dehydrator*	30 (30–80 °C)	120 (2–24u)
Opwarmen	115	12

*De opties voor de dehydrator kunnen worden ingesteld van 30 °C tot 80 °C en de tijd kan worden ingesteld van 2 uur tot 24 uur.

3.4 Het draaispit gebruiken

Opmerking! De rotatieknop kan met elk vooraf ingesteld programma worden gebruikt. Het rotatiepictogram knippert tijdens gebruik.

Afbeelding 3

- Bevestig een vork aan het ene uiteinde van de spies van het draaispit en draai de schroef vast.
- Steek het voedsel in de spies en bevestig vervolgens de andere vork aan het andere uiteinde van de spies. Draai de schroef vast.
- Gebruik het hulpmiddel om het voedsel in de voorverwarmde oven te plaatsen. Zie '3.6 Het draaispithulpmiddel gebruiken' op pagina 53.
- Selecteer een vooraf ingesteld programma of stel de temperatuur en tijd in. Druk op de rotatieknop.

3.5 De spies bevestigen

Afbeelding 4

- Steek de spies van het draaispit in de spieshouder en draai de schroef aan elke kant vast zoals weergegeven in de afbeelding.
- Steek de spies door het gat en knijp het uiteinde van de spies samen zodat het in de gleuf past.

3.6 Het draaispithulpmiddel gebruiken

Afbeelding 5

⚠ Waarschuwing! Verschillende onderdelen van het product worden tijdens gebruik extreem heet. Draag altijd beschermende handschoenen bij het aanraken van hete oppervlakken.

3.6.1 Het draaispit in de oven plaatsen

- Haak het hulpmiddel in de groeven onder de roterende spies. Zorg ervoor dat de haken correct in de groef zijn bevestigd voordat u het draaispitaccessoire optilt.
- Steek eerst de linkerkant van de roterende spies in de roterende beugel in de oven. Zorg ervoor dat de roterende spies correct is bevestigd om de rotatie in te schakelen.
- Plaats de rechterkant van de roterende spies in de rechter roterende beugel in de oven. Haak het hulpmiddel los en haal het eruit.

3.6.2 Het draaispit uit de oven halen

- Haak het hulpmiddel in de groeven onder de roterende spies. Zorg ervoor dat de haak correct in de groeven is bevestigd voordat u het draaispitaccessoire optilt.
- Til de rechterkant van het hulpmiddel onder een kleine hoek op en beweeg het iets naar rechts.
- Til de linkerkant van de roterende spies op totdat deze uit de beugel glijdt.
- Haal het draaispit voorzichtig uit de oven.

3.7 De dehydrator gebruiken

De temperatuur en de tijd voor de dehydrator kunnen worden ingesteld van 30 °C tot 80 °C en van 2 uur tot 24 uur.

- 1 Snijd het voedsel in kleinere stukjes en verdeel het over de gaaslades.
- 2 Zet de gaaslades in de oven.
- 3 Druk op de dehydratorknop om de vooraf ingestelde modus te selecteren of stel de gewenste temperatuur en tijd in met behulp van de temperatuur- en de tijdkeuze knop.

3.8 Bescherming tegen oververhitting

Het product is uitgerust met een bescherming tegen oververhitting. Als de binnentemperatuur van het regelsysteem uitvalt, wordt de bescherming tegen oververhitting geactiveerd.

- 1 Om het product te resetten trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het product is afgekoeld.
- 2 Wanneer het product is afgekoeld, sluit u de stekker aan en start u het product opnieuw.

3.9 Interne verlichting

Het product is uitgerust met interne verlichting om u te helpen de voortgang van het koken tijdens gebruik te controleren.

- Druk op de knop om het licht aan te doen.

Opmerking! Als de deur open is, wordt het kookproces onderbroken en gaat het lampje branden.

3.10 Tips

- Breng wat olie op de ingrediënten aan voor een krokanter resultaat.
- Schud of keer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd voor het beste eindresultaat. Dit kan ook voorkomen dat eten ongelijkmatig gaar is.
- De bereidingstemperatuur is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel, de grootte van de stukken en de temperatuur. Over het algemeen is de kooktijd korter dan in een gebruikelijke oven. Begin met korte kooktijden, en verhoog dan geleidelijk indien nodig.
- Om de ingrediënten gelijkmatig te garen, roert u het voedsel af en toe met een plastic of houten keukengerei.

- Controleer het voedsel regelmatig en stop het product als het gaar is, zelfs als het programma nog niet is afgelopen.
- Zet de bakvorm op de bodem van de oven bij het braden van vlees om al het druipende vocht van het vlees op te vangen.

4 Opbergen

⚠ Waarschuwing! Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt.

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan op een schone en droge plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

5 Onderhoud

⚠ Waarschuwing! Dompel het product, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Water dat in het product komt, kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ Wees voorzichtig! Gebruik geen agressieve en schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol om het product schoon te maken, aangezien deze schade kunnen veroorzaken.

5.1 Het product schoonmaken

⚠ Voorzichtig! Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

- Maak het product na gebruik altijd schoon.

- 1 Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- 2 Reinig de accessoires met warm water, afwasmiddel en een spons. Gebruik geen harde borstel, dit kan het oppervlak beschadigen.
- 3 Als er vuil aan het gaasrek of de rotisserie-mand blijft kleven, laat u de accessoires in heet water weken en voegt u wat afwasmiddel toe. Laat ze ongeveer 10 minuten weken of tot het vuil zacht is en gemakkelijker te verwijderen is.
- 4 Veeg de buitenkant en binnenkant van het product af met een doek die is bevochtigd met water en milde zeep.

6 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Het product start niet.	De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De bereidingsmodus is niet ingesteld.	Selecteer een bereidingsmodus of stel de temperatuur en tijd in die van toepassing zijn op het te bereiden voedsel.
	De ovendeur is niet correct in het compartiment geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is.
	De aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Druk op de aan/uit-knop om het bereiden te starten.
Het voedsel is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	Er ligt te veel voedsel op de lade of in de draaispitmand.	Vul de lades of de draaispitmand niet te vol.
	De temperatuur is te laag of de kooktijd is te kort.	Selecteer de juiste temperatuur en bereidingstijd voor de te bereiden ingrediënten.
	Sommige levensmiddelen moeten tijdens het bereiden worden omgedraaid of geschud.	Trek de airfryerlade halverwege de kooktijd naar buiten, keer het eten om of schud de lade en plaats hem weer terug om verder te bakken.
Het product geeft rook af.	De te bereiden ingrediënten bevatten te veel olie.	Een beetje rook is normaal. Als er erg veel rook uit het product komt, stopt u het product onmiddellijk en onderzoekt u de oorzaak van de rook.
	De baklade bevat olie van een eerdere bereiding of de binnenkant van de oven is bedekt met olie.	Reinig de baklades en de binnenkant van het product na elk gebruik.

7 Afvalverwerking

7.1 Het product afvoeren

- Volg de lokale voorschriften wanneer u het product afvoert. Verbrand het product niet.

8 Technische gegevens

Specificaties	Waarde
Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	1800 W
Energieverbruik in stand-bymodus	0,2 W
Tijd die nodig is voor het product om thelow power mode te bereiken	1 min
Inhoud	12 l
Temperatuurbereik	80– 200 °C
Bereik kooktijd	1 min – 90 min
Afmetingen BxHxD	31 x 34 x 37,5 cm
Snoerlengte	80 cm
Gewicht	5,8 kg



www.jula.com