



HOT AIR DEEP-FRYER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

SV VARMLUFTSFRTÖS

BRUKSANVISNING

Översättning av originalinstruktioner

DE HEISSLUFTFRITTEUSE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

NO VARMLUFTSFRTYRKOKER

BETJENINGSANVISNINGER

Oversættelse av originalinstruksjonene

FI KUUMAILMAFRITEERAUSKEITIN

KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisten ohjeiden käännös

DA AIRFRYER

BETJENINGSVEJLEDNING

Oversættelse af den originale vejledning

FR FRITEUSE À AIR CHAUD

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Traduction des instructions d'origine

PL FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przekład instrukcji oryginalnej

NL HETELUCHTFRITEUSE

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 forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

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 tuotteeseen 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.

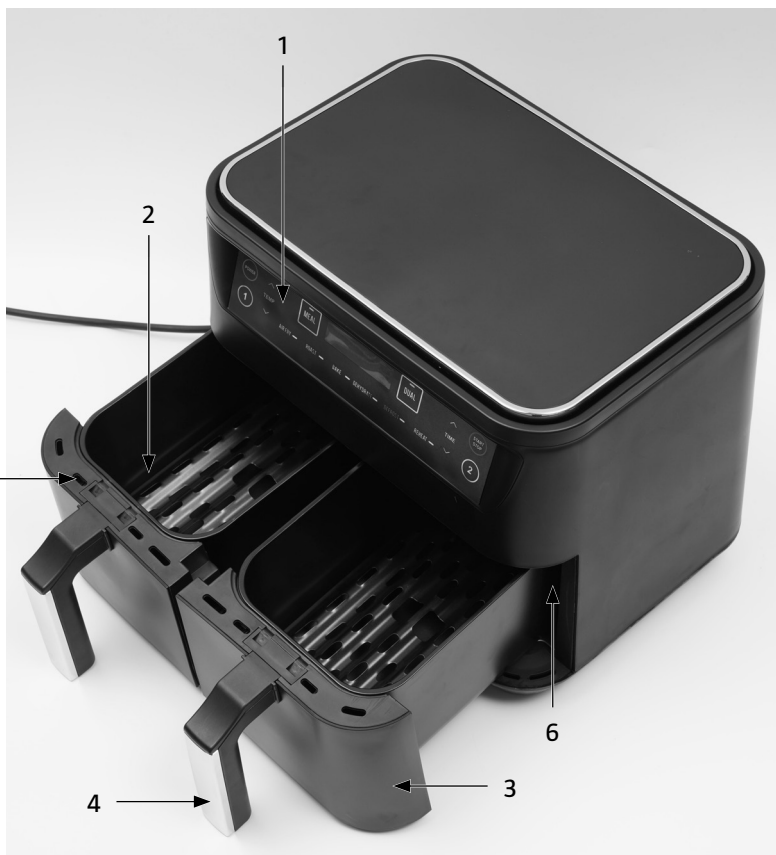
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie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

WWW.JULA.COM

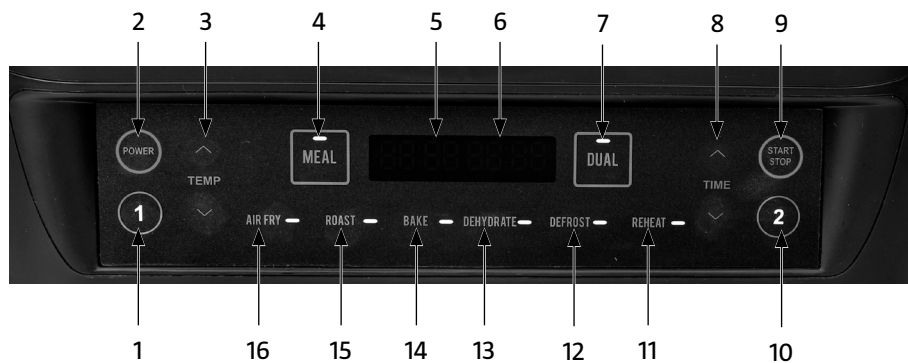
© JULA AB 2025-08-26

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

1



2



SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING!

Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

- Läs dessa anvisningar noga före användning.
- Spara dessa anvisningar och säkerhetsanvisningar för framtida behov.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av felaktig användning.
- Använd inte produkten utomhus.
- Använd inte kokkärl fyllda med olja eller vätska tillsammans med produkten. Produkten använder bara varmluft.
- Lagg inte för mycket livsmedel i produkten. Om för mycket livsmedel läggs i produkten finns risk för brand om livsmedlet vidrör produktens värmeelement.
- Produkten är inte avsedd för industriell eller kommersiell användning.
- Dränk eller spola aldrig av produkten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller eld.
- Vidrör inte någon del av produkten med våta händer eller kroppsdelar.
- Placera produkten på plant, stabilt och värmetåligt underlag vid användning. Vissa delar av produkten blir heta under användning.
- Rör inte vid heta delar.
- Använd skyddshandskar när livsmedlet läggs i eller tas ur från produkten.
- Flytta inte produkten medan den är igång.
- Håll händer och andra kroppsdelar borta från varmluftsutloppen. Risk för brännskada.
- Använd inte produkten om delar saknas. Kontakta återförsäljaren om delar saknas.
- Använd inte produkten om den är skadad eller skadad eller inte fungerar normalt.

- Försök inte reparera produkten. Om produkten är skadad eller inte fungerar normalt ska den repareras av behörig servicerepresentant.
 - Gör inga ändringar på produkten.
 - Demontera inte produkten. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av obehörig demontering.
 - Låt inte barn använda produkten.
 - Låt inte personer med någon typ av funktionshinder använda produkten.
 - Låt inte personer som inte har tillräcklig erfarenhet, kunskap eller utbildning använda produkten utan utbildning eller övervakning.
 - Låt inte barn leka med produkten.
 - Låt inte barn rengöra produkten.
 - Låt inte barn underhålla produkten utan övervakning.
 - Se till att förpackningsmaterialet är oåtkomligt för barn. Kvävningsrisk.
- Använd endast delar och tillbehör som rekommenderas av produkttillverkaren.
 - Anslut produkten endast till korrekt jordat nätuttag. Kontakta behörig elektriker om du är osäker.
 - Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten. Kontakta behörig elektriker om du är osäker.
 - Kontakta behörig elektriker om stickproppen inte passar i uttaget.
 - Anslut produkten till en separat elkrets.
 - Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant.
 - Bär eller dra aldrig produkten i sladden.
 - Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
 - Placera aldrig produkten på eller nära varma ytor.
 - Placera aldrig sladden på eller nära varma ytor.
 - Se till att det finns minst 5 cm fritt utrymme för luftcirkulation på alla sidor om produkten.

- Placera inga föremål på produkten.
- Kontrollera att luftinlopp och -utlopp inte är blockerade.
- Se till att inga antändliga material kommer i kontakt med produkten.
- Använd inte förlängningsladd eller grenuttag.
- Använd inte extern timer eller separat fjärrkontroll med produkten.
- Lämna aldrig produkten påslagen utan uppsikt.
- Dra omedelbart ut stickproppen om det börjar ryka om produkten.
- Dra ut stickproppen när produkten inte används.
- Dra ut stickproppen före rengöring och/eller underhåll.
- Låt produkten svalna helt innan du rör vid den.
- Låt produkten svalna helt före rengöring och/eller underhåll.
- Låt produkten svalna helt före förvaring.

- Förvara produkten torrt i slutet utrymme, oåtkomligt för barn, när den inte används.
- Rengör produkten regelbundet.

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.
	Varning! Het yta.

TEKNISKA DATA

Spänning	220–240 V ~ 50–60 Hz
Effekt	2460 W
Strömförbrukning i standby-läge (i watt avrundat till en decimal)	0,38 W
Tidsåtgång för att nå lågeffektläget.	
Tid som krävs för att utrustningen ska nå tillämpligt lågeffektläge eller lågeffektförhållande.	10 min
Kabellängd	80 cm
Temperaturområde	40–240 °C
Volym	2 x 4 L
Mått	39 x 37 x 32 cm

BESKRIVNING

Produkten är en elektrisk varmluftsritös avsedd för matlagning.

1. Manöverpanel
2. Galler
3. Korg

4. Handtag
5. Ventilationsöppningar
6. Kammare med värmeelement (matlagningszon)

BILD 1

Manöverpanel

1. Aktivering av inställningsläge för matlagningszon 1
2. Strömbrytare/start/stopp/avslutar alla funktioner
3. TEMP: Ökning/minskning av temperatur
4. MEAL: Synkroniserar tillagningstidens slut för båda matlagningszonerna
5. Visning av temperatur och tillagningstid för matlagningszon 1
6. Visning av temperatur och tillagningstid för matlagningszon 2
7. DUAL: Använd inställningarna för matlagningszon 1 även för matlagningszon 2
8. TIME: Ökning/minskning av tillagningstid
9. START/STOP: Start/stopp av tillagningsprocess
10. Aktivering av inställningsläge för matlagningszon 2

Knappar med indikeringslampor för aktivering av program:

11. Reheat
12. Defrost
13. Dehydrate
14. Bake
15. Roast
16. Air fry

BILD 2

HANDHAVANDE

INSTALLATION

1. Placera produkten på en plan, torr och värmetålig yta. Se till att det finns tillräckligt fritt utrymme på alla sidor runt produkten (minst 20 cm på alla sidor och 50 cm ovanför).
2. Linda ut sladden helt och sätt i stickproppen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Rengör produkten utvändigt med en fuktig trasa. Diska korgar och galler med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
2. Kör produkten enligt anvisningarna utan livsmedel. Under denna tid kan det lukta och ryka lite om produkten. Detta är helt normalt.
3. Aktivera programmet DEFROST och kör produkten cirka 10 minuter med högsta temperaturinställning.
4. Rengör produkten igen.

FUNKTIONER

Produkten har två matlagningszoner. Olika program kan väljas för respektive matlagningszon och temperatur och tillagningstid kan ställas in efter önskemål.

- I läge DUAL används samma inställningar för tillagningstid och temperatur för båda matlagningszonerna.
- I läge MEAL synkroniserar tillagningstidens slut för de båda kamrarna, så att båda livsmedlen blir färdiga samtidigt.

Det går inte att ställa in synkronisering av matlagningszoner efter att produkten har startats.

Matlagningszonerna kan användas oberoende av varandra, utan synkronisering.

Det är möjligt att använda endast en matlagningszon, för tillagning av mindre livsmedelsmängder.

PROGRAM

Välj önskat program genom att trycka på motsvarande knapp. Produkten har 6 program:

Air fry

För krispiga pommes frites, chicken nuggets och liknande.

Temperatur: 200 °C (inställningsområde: 150–210 °C)

Tillagningstid: 20 min (inställningsområde: 1–60 min)

Roast

För kött, rostade grönskaer etc.

Temperatur: 190 °C (inställningsområde: 120–210 °C)

Tillagningstid: 15 min (inställningsområde: 1–240 min)

Bake

För kakor, desserter och bullar.

Temperatur: 160 °C (inställningsområde: 120–210 °C)

Tillagningstid: 15 min (inställningsområde: 1–240 min)

Dehydrate

För torkning av frukt, grönsakschips etc.

Temperatur: 60 °C (inställningsområde: 40–90 °C)

Tillagningstid: 6 h (inställningsområde: 1–12 h)

Defrost

För snabb tining av frusna livsmedel vid 240 °C, eller för tillagning av mindre livsmedelsmängder (som kycklingvingar) för att göra dem extra krispiga.

Temperatur: 240 °C (inställningsområde: 240 °C)

Tillagningstid: 10 min (inställningsområde: 1–30 min)

VIKTIGT!

I det här läget kan temperaturen inte ändras. Minska tillagningstiden, om så behövs för det aktuella livsmedlet. Det är särskilt viktigt att minska tillagningstiden för bakverk och för små bitar av livsmedel.

Reheat

För värmning av tidigare tillagade livsmedel.

Temperatur: 170 °C (inställningsområde: 130–210 °C)

Tillagningstid: 15 min (inställningsområde: 1–60 min)

ANVÄNDNING

1. Förbered livsmedlen för tillagning.
2. Placera gallren i korgarna för att utnyttja den cirkulerande luften, speciellt vid användning av programmet AIR FRY. Gallren ska stå på sina silikonfötter.
3. Placera de olika livsmedlen var för sig i korgarna. För tillagning av mindre mängder av ett slags livsmedel kan en korg användas. Om livsmedel ska torkas rekommenderar vi att ett lager först placeras direkt på korgen botten, varefter gallret läggs i och ett andra lager placeras på gallret.
4. Sätt i korgarna i kamrarna.
5. Tryck på strömbrytaren för att aktivera manöverpanelen. Inställningsläge för matlagningsson 1 aktiveras. Om så önskas, tryck på knappen för att växla till matlagningsson 2.
6. Välj önskat program och justera temperaturen och tillagningstiden.
7. Om bara en korg används, fortsätt med steg 12.

8. Om båda korgarna innehåller livsmedel, ställ in temperatur och tillagningstid för matlagningszon 2 på något av nedanstående sätt.
9. Tryck på knappen DUAL för att kopiera inställningarna för matlagningszon 1 till matlagningszon 2.
10. Tryck på knappen 2 för att aktivera inställningsläge för matlagningszon 2, välj program och gör önskade justeringar.
11. Tryck på knappen MEAL om olika inställningar gjorts för de båda matlagningszonerna, men programmen ska slutföras samtidigt. Om inte, bortse från detta steg.
12. Tryck på knappen START/STOP för att starta tillagningen. Om funktionen MEAL aktiverats startar matlagningszonen med längst tillagningstid först. När återstående tillagningstid motsvarar tillagningstiden för den andra matlagningszonen hörs en ljudsignal och den andra matlagningszonen aktiveras. Till dess visas HOLD på displayen för den matlagningszon som inte är aktiverad. Återstående tillagningstid visas på displayen. När tillagningstiden är slut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.
13. Ta ut korgarna från produkten och placera dem på värmetåligt underlag. Placera dem inte på produkten.
14. Stäng av produkten med strömbrytaren och dra ut stickproppen.
15. Ta ut livsmedlen ur korgarna.
16. Låt korgar och galler svalna och rengör dem sedan enligt anvisningarna. Tillagningen kan avbrytas tillfälligt genom att korgen dras ut, till exempel för att röra om i livsmedlen eller tillsätta fler ingredienser. Nedräkningen av tillagningstiden pausas (för båda matlagningszonerna om de är synkroniserade) och återtas när korgen trycks in igen.

VARNING!

- **Kör inte produkten längre än 4 timmar i ett sträck, med undantag för torkningsprogrammet.**
- **Livsmedel som tillagas i produkten får inte vara inslagna i plastfilm eller plastpåsar.**
- **Se till att livsmedel som innehåller olja eller fett inte överhettas – de kan börja brinna.**

OBS!

- **Kontrollera före varje användning att produkten och korgarnas utsidor är rena och torra.**
- **Kör inte produkten utan livsmedel, utom för att bränna den ren före första användning.**
- **Kontrollera att livsmedlen inte kommer i kontakt med värmeelementen.**
- **Överfyll inte korgarna, det kan göra att luften inte cirkulerar optimalt i kammaren. Fyll inte till mer än 1/3.**
- **Placera de varma korgarna på en värmetålig yta efter användning.**

MANUELLT STOPP AV MATLAGNINGSZON

- Aktivera inställningsläget för matlagningszonen och tryck på knappen START/STOP för att stoppa tillagningen i en matlagningszon manuellt. END visas på motsvarande display. Tillagningen i den andra matlagningszonen fortsätter.

JUSTERING AV TEMPERATUR OCH TILLAGNINGSTID

Justera programmets tillagningstid och temperatur för att säkerställa att livsmedlen (I synnerhet kyckling) blir genomstekta. Justeringar kan göras under pågående tillagning.

- Välj önskat program och justera temperaturen och tillagningstiden. Håll respektive knapp intryckt för att ändra värdena snabbt.

TIPS!

- Generellt behövs inget fett för tillagningen, eller bara små mängder (2 eller 3 teskedar).
- Mycket lätta bitar av livsmedel kan virvlas runt av den cirkulerande luften. Fäst vid behov ihop dem med tandpetare eller liknande.
- Tillagningstiden påverkas av livsmedelsmängden, bitarnas storlek samt temperaturen. Tillagningstiden är dock generellt kortare än i en konventionell ugn. Börja med kortare tillagningstid och öka gradvis, om så behövs.
- För jämn tillagning, rör om livsmedlen emellanåt med redskap av plast eller trä.
- Kontrollera livsmedlen regelbundet och stäng av produkten om de är färdiga, även om programmet inte är slut.

VILOLÄGE

När strömbrytaren trycks in aktiveras manöverpanelen. Om produkten inte är igång och inga knapptryckningar görs på 10 minuter försätts produkten i viloläge.

BEREDNINGSMÄNGDER

Tabellen nedan ger vägledning för olika livsmedel.

Livsmedel	Mängd per portion
Pommes frites	125 g
Potatisklyftor	100–150 g
Grönsaker	200 g
Fisk	260g eller 6 bitar
Minivårullar	160 g eller 6 st.
Nuggets	120 g eller 6 st.
Kycklinglår	370 g/1–2 st.
Kycklingvingar	480 g eller 6 st.

UNDERHÅLL

OBS!

Demontera inte produkten och försök inte reparera den.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

- Diska korgar och galler med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Handdiskning rekommenderas för bästa funktion och livslängd. Blötlägg fastsittande livsmedelsrester i varmt vatten med diskmedel.
- Torka vid behov av produktens utsida, kamrarna och värmeelementen med en fuktad trasa.
- Diska inte i produkten i diskmaskin och dränk inte i vatten eller annan vätska.
- Låt delarna lufttorka eller torka dem.
- Förvara produkten rent och torrt, oåtkomligt för barn och husdjur, om den inte ska användas på en längre tid.

OBS!

Använd inte vassa eller slipande föremål eller slipande rengöringsmedel, som kan skada ytan.

FELSÖKNING

Problem	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Stickproppen är inte korrekt isatt.	Sätt i stickproppen korrekt.
	Nätuttaget är inte spänningssatt.	Prova ett annat nätuttag.
Ingen strömförsörjning.	Säkring har löst ut.	Byt säkring.
Korgarna är inte korrekt isatta.		För in korgarna i kamrarna så långt det går.
Säkring har löst ut, elkretsen är överbelastad.		Koppla bort några förbrukare från kretsen.
För mycket livsmedel i korgarna, livsmedel tillagas inte jämnt.		Fyll inte korgarna till mer än 1/3.
Bitar av livsmedel ligger på varandra.		Sprid ut livsmedlen och rör om dem ibland.
Olika livsmedel med olika tillagningstid eller -temperatur har placerats i samma korg.		Dela upp livsmedlen i de olika korgarna. Ställ in önskad temperatur och tillagningstid. Om funktionen MEAL aktiveras blir samtliga livsmedel klara samtidigt.
Den inställda tillagningstiden var för kort eller temperaturen för låg.		Öka tillagningstiden och/eller temperaturen.
Pommes frites gjorda av färsk potatis blir inte krispiga.	Potatisen innehåller för mycket vatten.	Skär potatisen i tunnare bitar. Klappa bitarna torra med en kökshandduk och ringla lite matolja över dem.
		Sprid ut bitarna jämnt på gallret.

SIKKERHETSANVISNINGER**ADVARSEL!**

Manglende overholdelse av disse anvisningene medfører fare for dødsfall og/eller personskade.

- Les disse anvisningene nøye før bruk.
- Ta vare på disse anvisningene og sikkerhetsanvisningene for fremtidig bruk.
- Ikke bruk produktet til annet enn det som det er beregnet for. Produsenten påtar seg ikke ansvar for skader som oppstår som følge av feil bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Ikke bruk kokekar som er fylt med olje eller væske sammen med produktet. Produktet benytter kun varmluft.
- Ikke legg for mye matvarer i produktet. Hvis det legges for mye matvare i produktet, er det fare for brann dersom matvaren kommer borti produktets varmeelement.
- Produktet er ikke beregnet

for industriell eller kommersiell bruk.

- Produktet skal aldri senkes ned i, eller spyles med, vann eller annen væske.
- Ikke bruk produktet i nærheten av vann eller åpen ild.
- Ikke ta på noen del av produktet med våte hender eller kroppsdeler.
- Plasser produktet på et plant, stabilt og varmebestandig underlag ved bruk. Visse deler av produktet blir varme ved bruk.
- Ikke berør varme deler.
- Bruk vernehansker når matvarer legges inn i eller tas ut av produktet.
- Ikke flytt produktet når det er slått på.
- Hold hender og andre kroppsdeler unna varmluftutløpet. Fare for brannskader.
- Ikke bruk produktet hvis noen deler mangler. Kontakt forhandleren hvis deler mangler.

- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
- Ikke forsøk å reparere produktet. Hvis produktet er skadet eller ikke fungerer normalt, skal det repareres av en kvalifisert servicerepresentant.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Ikke demonter produktet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som oppstår som følge av feil demontering.
- Ikke la barn bruke produktet.
- Ikke la personer med noen type funksjonshinder bruke produktet.
- Ikke la personer uten tilstrekkelig erfaring, kunnskap eller opplæring bruke produktet uten opplæring eller overvåkning.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Ikke la barn rengjøre produktet.
- Ikke la barn vedlikeholde produktet uten oppsyn.
- Pass på at emballasjen oppbevares utilgjengelig for barn. Kvelningsfare.
- Bruk kun deler og tilbehør som anbefales av produsenten.
- Produktet skal kun kobles til et korrekt jordet strømuttak. Kontakt en kvalifisert elektriker hvis du er usikker.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet. Kontakt en godkjent elektriker hvis du er usikker.
- Kontakt en godkjent elektriker hvis støpselet ikke passer til stikkkontakten.
- Koble produktet til en separat strømkrets.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter.
- Ikke bær eller trekk produktet etter ledningen.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme overflater.
- Ikke legg ledningen på eller i nærheten av varme overflater.

- Pass på at det er rundt 5 cm åpen plass for luftsirkulasjon på alle sider rundt produktet.
- Ikke sett noen gjenstander oppå produktet.
- Kontroller at luftinntak og -utløp ikke er blokkerte.
- Pass på at ingen antennelige materialer kommer i kontakt med produktet.
- Ikke bruk skjøteledning eller grenuttak.
- Ikke bruk et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll med produktet.
- Ikke forlat produktet påslått uten tilsyn.
- Trekk umiddelbart ut støpselet hvis det begynner å ryke av produktet.
- Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og/eller vedlikehold.
- La produktet kjøle seg helt ned før du tar på det.
- La produktet svalne helt før rengjøring og/eller vedlikehold.

- La produktet svalne helt før oppbevaring.
- Når produktet ikke er i bruk, skal det oppbevares tørt i et lukket rom som er utilgjengelig for barn.
- Rengjør produktet regelmessig.

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Kassert produkt skal gjenvinnes i henhold til gjeldende forskrifter.
	Advarsel!! Varm overflate.

TEKNISKE DATA

Spenning	220–240 V ~ 50–60 Hz
Effekt	2460 W
Strømforbruk i standby-modus (i watt avrundet til første desimal).	0,38 W
Tiden som trengs for å nå den lave strømmodus.	
Tiden som trengs for at utstyret skal nå den aktuelle modusen eller tilstanden med lav effekt.	
	10 min
Kabellengde	80 cm
Temperaturområde	40–240 °C
Volum	2 x 4 l
Mål	39 x 37 x 32 cm

BESKRIVELSE

Produktet er en elektrisk varmluftfrityr som er beregnet for matlaging.

1. Betjeningspanel
2. Rist
3. Kurv
4. Håndtak
5. Ventilasjonsåpninger
6. Kammer med varmeelement (matlagingssone)

BILDE 1

Betjeningspanel

1. Aktivisering av innstillingsmodus for matlagingssone 1
2. Strømbryter/start/stopp/avslutter alle funksjoner
3. TEMP: Øker/reduserer temperaturen
4. MEAL: Synkroniserer tilberedningstidens slutt for begge matlagingssonene
5. Visning av temperatur og tilberedningstid for matlagingssone 1
6. Visning av temperatur og tilberedningstid for matlagingssone 2
7. DUAL: Bruk innstillingene for matlagingssone 1 til matlagingssone 2 også
8. TIME: Øke/redusere tilberedningstiden
9. START/STOP: Starte/stoppe tilberedningsprosessen
10. Aktivere innstillingsmodus for matlagingssone 2

Knapper med indikatorlamper for aktivering av program:

11. Reheat
12. Defrost
13. Dehydrate
14. Bake
15. Roast
16. Air fry

BILDE 2

BRUK

INSTALLASJON

1. Plasser produktet på et jevnt og tørt underlag som tåler varme. Pass på at det er nok åpenrom på alle sider rundt produktet (minst 20 cm på alle sider og 50 cm over).
2. Vikle ut ledningen helt og sett inn støpselet.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør produktet utvendig med en fuktig klut. Vask kurver og rister med varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
2. Kjør produktet i henhold til anvisningene uten matvarer. Nå kan det hende at det lukter og ryker litt av produktet. Dette er helt normalt.
3. Aktiver programmet DEFROST og kjør produktet rundt 10 minutter med høyeste temperaturinnstilling.
4. Rengjør produktet igjen.

FUNKSJONER

Produktet har to matlagingssoner. Ulike programmer kan velges for hver matlagingssone, og temperatur og tilberedningstid kan stilles inn etter ønske.

- Med DUAL-innstillingen brukes samme innstillinger for tilberedningstid og temperatur for begge matlagingssonene.
- Med MEAL-innstillingen synkroniseres tilberedningens slutt for begge kamrene, slik at begge matvarene blir ferdige samtidig.

Det er ikke mulig å synkronisere matlagingssoner etter at produktet har startet.

Matlagingssonene kan brukes uavhengige av hverandre, uten synkronisering.

Det er mulig å bruke kun én matlagingssone for tilberedning av mindre mengder matvare.

PROGRAM

Velg ønsket program ved å trykke på tilsvarende knapp. Produktet har 6 programmer:

Air fry

For sprø pommes frites, chicken nuggets og lignende.

Temperatur: 200 °C (innstillingsområde: 150–210 °C)

Tilberedningstid: 20 min (innstillingsområde: 1–60 min)

Roast

For kjøtt, grillede grønnsaker etc.

Temperatur: 190 °C (innstillingsområde: 120–210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (innstillingsområde: 1–240 min)

Bake

For kaker, desserter og boller.

Temperatur: 160 °C (innstillingsområde: 120–210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (innstillingsområde: 1–240 min)

Dehydrate

Til å tørke frukt, grønnsakschips etc.

Temperatur: 60 °C (innstillingsområde: 40–90 °C)

Tilberedningstid: 6 t (innstillingsområde: 1–12 t)

Defrost

For rask tining av frosne matvarer ved 240 °C, eller for rask tilberedning av mindre mengder matvarer (som kyllingvinger) for å gjøre dem ekstra sprø.

Temperatur: 240 °C (innstillingsområde: 240 °C)

Tilberedningstid: 10 min (innstillingsområde: 1–30 min)

VIKTIG!

I denne modusen er det ikke mulig å endre temperaturen. Reduser tilberedningstiden hvis det er nødvendig for den aktuelle matvaren. Det er spesielt viktig å redusere tilberedningstiden for bakverk og for matvarer i små biter.

Reheat

For oppvarming av mat som er laget tidligere.

Temperatur: 170 °C (innstillingsområde: 130–210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (innstillingsområde: 1–60 min)

BRUK

1. Forbered matvaren til tilberedning.
2. Plasser risten i kurvene for å utnytte den sirkulerende luften, særlig ved bruk av programmet AIR FRY. Risten skal stå på silikonføttene sine.
3. Legg de ulike matvarene hver for seg i kurvene. For tilberedning av mindre mengder av en type matvarer kan en kurv brukes. Hvis en matvare skal tørkes, anbefaler vi å først legge et lag i bunnen av kurven, deretter legge inn risten og et nytt lag med matvare på risten.
4. Sett kurvene i kamrene.
5. Trykk på strømbryteren for å aktivere betjeningspanelet. Innstillingsmodus for matlagingssone 1 aktiveres. Ved behov, trykk på knappen for å bytte til matlagingssone 2.
6. Velg ønsket program og juster temperaturen og tilberedningstiden.
7. Om bare én kurv brukes, fortsett med trinn 12.
8. Hvis begge kurvene inneholder matvarer, still inn temperatur og tilberedningstid for

matlagingssone 2 med en av metodene nedenfor.

9. Trykk på knappen DUAL for å kopiere innstillingene for matlagingssone 1 til matlagingssone 2.
10. Trykk på knappen 2 for å aktivere innstillingsmodus for matlagingssone 2, velg program og utfør ønskede justeringer.
11. Trykk på knappen MEAL hvis det har blitt gjort ulike innstillinger for begge matlagingssonene, men programmene skal fullføres samtidig. Hvis ikke, hopper du over dette trinnet.
12. Trykk på knappen START/STOP for å starte tilberedningen. Hvis funksjonen MEAL aktiveres, starter matlagingssonen med lengst tilberedningstid først. Når resterende tilberedningstid tilsvarer tilberedningstiden for den andre matlagingssonen, høres et lydsignal, og den andre tilberedningssonen aktiveres. Til da vises HOLD på displayet for matlagingssonen som ikke er aktivert. Resterende tilberedningstid vises på displayet. Når tilberedningstiden er fullført, høres et lydsignal og END vises på displayet.
13. Ta kurvene ut av produktet og plasser den på et varmebestandig underlag. Ikke sett dem på produktet.
14. Slå av produktet med strømbryteren og trekk ut støpselet.
15. Ta matvarene ut av kurvene.
16. La kurver og rister svalne, og rengjør dem deretter i henhold til anvisningene. Tilberedningen kan avbrytes midlertidig ved at kurven trekkes ut, for eksempel for å røre om i matvarer eller tilsette flere ingredienser. Nedtellingen av tilberedningstiden settes på pause (for begge matlagingssonene om de er synkroniserte) og gjenopptas når kurven trykkes inn igjen.

ADVARSEL!

- **Ikke kjør produktet i mer enn 4 timer i strekk, med unntak av tørkeprogrammet.**
- **Matvarer som skal tilberedes i produktet, skal ikke være pakket inn i plastfilm eller plastposer.**
- **Pass på at matvarer som inneholder olje eller fett ikke overopphetes – de kan begynne å brenne.**

MERK!

- **Kontroller for hver gangs bruk at produktet og kurvene er rene og tørre utvendig.**
- **Ikke kjør produkten uten matvarer, bortsett fra når du brenner det rent før første gangs bruk.**
- **Kontroller at matvarer ikke kommer i kontakt med varmeelementet.**
- **Ikke overfyll kurvene, det kan føre til at luften ikke sirkulerer optimalt i kammeret. Ikke fyll til mer enn 1/3.**
- **Plasser de varme kurvene på en varmebestandig overflate etter bruk.**

STOPPE MATLAGINGSSONE MANUELT

- Aktiver innstillingsmodusen for matlagingssonen og trykk på knappen START/STOPP for å stoppe tilberedningen i en matlagingssone manuelt. END vises på tilsvarende display. Tilberedningen i den andre matlagingssonen fortsetter.

JUSTERE TEMPERATUR OG TILBEREDNINGSTID

Juster programmets tilberedningstid og temperatur for å sikre at matvaren (særlig kylling) blir gjennomstekt. Justeringer kan gjøres under pågående tilberedning.

- Velg ønsket program og juster temperaturen og tilberedningstiden. Hold den samsvarende knappen inne for å endre verdiene raskt.

TIPS!

- Generelt trenger man ikke noe fett for tilberedningen, eller bare små mengder (2 eller 3 teskjeer).
- Svært lette matvarebiter kan bli virvlet rundt av den sirkulerende luften. Ved behov kan de festes sammen med tannpikere eller liknende.
- Tilberedningstiden påvirkes av matvaremengden, bitenes størrelse og temperaturen. Tilberedningstiden er generelt sett kortere enn i en vanlig ovn. Begynn med kortere tilberedningstid og øk gradvis etter behov.
- For jevn tilberedning, rør om i matvaren innimellom med et redskap av plast eller tre.
- Kontroller matvaren regelmessig og slå av produktet dersom maten er ferdig, selv om programmet ikke er slutt.

HVILEMODUS

Når strømbryteren trykkes inn, aktiveres betjeningspanelet. Hvis produktet ikke er i gang, og ingen knapper trykkes inn på 10 minutter, fortsetter produktet i hvilemodus.

TILBEREDNINGSMENGDER

Tabellen nedenfor gir veiledning for ulike matvarer.

Matvare	Mengde per porsjon
Pommes frites	125 g
Potetbåter	100–150 g
Grønnsaker	200 g
Fisk	260 g eller 6 biter
Minivårroller	160 g eller 6 stk.
Nuggets	120 g eller 6 stk.
Kyllinglår	370 g/1–2 stk.
Kyllingvinger	480 g eller 6 stk.

VEDLIKEHOLD**MERK!**

Ikke demonter produktet, og ikke forsøk å reparere det.

RENGJØRING OG OPPBEVARING

- Vask kurver og rister med varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin. Vasking for hånd anbefales for best funksjon og levetid. Matrester som sitter godt fast kan bløtlegges i varmt vann med oppvaskmiddel.
- Tørk av produktets utside, kammer og varmeelementer med en fuktig klut.
- Ikke vask produktet i oppvaskmaskin, og ikke senk det ned i vann eller annen væske.
- La delene lufttørke eller tørk dem.
- Oppbevar produktet rent, tørt og utilgjengelig for barn og husdyr dersom det ikke skal brukes på lang tid.

MERK!

Ikke bruk skarpe eller slipende redskaper eller rengjøringsmidler som kan skade overflaten.

FEILSØKING

Problem	Årsak	Tiltak
Produktet fungerer ikke.	Støpselet er ikke riktig satt inn.	Sett støpselet inn på riktig måte.
	Strømuttaket er ikke spenningssatt.	Prøv et annet strømuttak.
Ingen strømforsyning.	En sikring har løst seg ut.	Bytt sikring.
Kurvene er ikke riktig satt inn.		Sett kurvene inn i kamrene så langt inn som de går.
En sikring har løst seg ut, strømkretsen er overbelastet.		Koble noen forbrukere fra kretsen.
For mye mat i kurvene, matvarene tilberedes ikke jevnt.		Ikke fyll kurvene til mer enn 1/3.
Biter av matvarer ligger oppå hverandre.		Spre matvarene utover og rør i dem innimellom.
Ulike matvarer med ulike tilberedningstider eller -temperaturer har blitt lagt i samme kurv.		Del opp matvarene i de ulike kurvene. Still inn ønsket temperatur og tilberedningstid. Hvis funksjonen MEAL aktiveres, blir alle matvarer ferdige samtidig.
Den innstilte tilberedningstiden var for kort eller temperaturen for lav.		Øk tilberedningstiden og/eller temperaturen.
Pommes frites laget av fersk potet blir ikke sprø.	Poteten inneholder for mye vann.	Skjær poteten i tynnere biter. Klapp bitene tørre med et kjøkkenhåndkle og hell litt matolje over dem.
		Spre bitene jevnt utover på risten.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

ADVARSEL!

Hvis du ikke følger disse anvisninger, kan det medføre død og/eller personskade.

- Læs disse instruktioner omhyggeligt før brug.
- Opbevar disse instruktioner og sikkerhedsanvisninger til senere brug.
- Brug aldrig produktet til andre formål end det, det er beregnet til. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af forkert brug.
- Brug ikke produktet udendørs.
- Brug ikke kogegrej fyldt med olie eller væske sammen med produktet. Produktet bruger kun varm luft.
- Kom ikke for meget mad i produktet. Hvis der lægges for meget mad i produktet, er der risiko for brand, hvis maden rører ved produktets varmeelement.
- Produktet er ikke beregnet til industriel eller kommerciel brug.
- Nedsænk eller skyl aldrig produktet i vand eller andre væsker.
- Brug ikke produktet i nærheden af vand eller ild.
- Rør ikke ved nogen del af produktet med våde hænder eller kropsdele.
- Placer produktet på et fladt, stabilt og varmebestandigt underlag under brug. Nogle dele af produktet bliver varme under brug.
- Rør ikke ved varme overflader.
- Brug beskyttelseshandsker, når du lægger fødevarer i eller tager fødevarer op fra produktet.
- Flyt ikke produktet, mens det er arbejder.
- Hold hænder og andre kropsdele væk fra varmluftsudtagene. Risiko for forbrændinger.
- Brug ikke produktet, hvis der mangler dele. Hvis der mangler dele, skal du kontakte din forhandler.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget, defekt eller ikke fungerer normalt.
- Forsøg ikke at reparere produktet. Hvis produktet er

beskadiget eller ikke fungerer normalt, skal det repareret af en autoriseret servicerepræsentant.

- Der må ikke foretages ændringer på produktet.
- Skil ikke produktet ad. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af uautoriseret demontering.
- Lad ikke børn bruge produktet.
- Lad ikke personer med nogen form for funktionsnedsættelse bruge produktet.
- Lad ikke personer, der ikke har tilstrækkelig erfaring, viden eller uddannelse, bruge produktet uden oplæring eller tilsyn.
- Lad ikke børn lege med produktet.
- Lad ikke børn rengøre produktet.
- Lad ikke børn vedligeholde produktet uden opsyn.
- Sørg for at opbevare emballagematerialet utilgængeligt for børn. Kvælningsfare.

- Brug kun dele og tilbehør, der er anbefalet af producenten.
- Produktet må kun tilsluttes en korrekt jordet stikkontakt. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
- Kontrollér, at netspændingen svarer til spændingsangivelsen på typeskiltet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
- Kontakt en autoriseret elektriker, hvis stikket ikke passer i stikkontakten.
- Slut produktet til et separat elektrisk kredsløb.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bænken.
- Bær eller træk aldrig produktet i ledningen.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud.
- Placer aldrig produktet på eller i nærheden af varme overflader.
- Placer aldrig ledningen på eller i nærheden af varme overflader.

- Sørg for, at der er mindst 5 cm fri plads til luftcirkulation på alle sider af produktet.
- Der må ikke placeres genstande på produktet.
- Kontroller, at luftindtag og -udtag ikke er blokeret.
- Sørg for, at ingen brændbare materialer kommer i kontakt med produktet.
- Brug ikke forlængerledninger eller stikdåse.
- Brug ikke en ekstern timer eller en separat fjernbetjening sammen med produktet.
- Lad aldrig produktet være tændt uden opsyn.
- Hvis produktet begynder at ryge, skal du straks tage stikket ud.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke er i brug.
- Tag stikket ud før rengøring og vedligeholdelse.
- Lad produktet køle helt af, før du rører ved det.
- Lad produktet køle helt af før rengøring og/eller vedligeholdelse.

- Lad produktet køle af, før du opbevarer det.
- Når produktet ikke er i brug, skal det opbevares på et tørt sted, der er utilgængeligt for børn.
- Rengør produktet regelmæssigt.

SYMBOLER

	Læs brugsanvisningen.
	Godkendt i henhold til gældende direktiver/forordninger.
	Kasserede produkter skal genbruges i overensstemmelse med gældende regler.
	Advarsel! Varm overflade.

TEKNISKE DATA

Spænding	220-240 V ~ 50–60 Hz
Effekt	2460 W
Strømforbrug i standbytilstand (i watt afrundet til første decimal).	0,38 W
Den tid, det tager at nå lavt strømforbrug.	
Den tid, det tager for udstyret at nå den relevante laveffekttilstand eller laveffektforhold	
	10 min
Kabellængde	80 cm
Temperaturområde	40-240 °C
Volumen	2 x 4 l
Dimensioner	39 x 37 x 32 cm

BESKRIVELSE

Produktet er en elektrisk varmluftsgrill beregnet til madlavning.

1. Betjeningspanel

2. Rist
3. Kurv
4. Håndtag
5. Ventilationsåbninger
6. Kammer med varmeelement (madlavningszone)

FIGUR 1**Betjeningspanel**

1. Aktivisering af indstillingstilstand for madlavningszone 1
2. Skift/start/stop/afslut alle funktioner
3. TEMP: Stigning/fald i temperatur
4. MEAL: Synkroniserer slutningen af tilberedningstiden for begge madlavningszoner
5. Visning af temperatur og tilberedningstid for madlavningszone 1
6. Visning af temperatur og tilberedningstid for madlavningszone 2
7. DUAL: Brug indstillingerne fra madlavningszone 1 til madlavningszone 2
8. TID: Forøgelse/reduktion af tilberedningstid
9. START/STOP: Start/stop af tilberedningsprocessen
10. Aktivisering af indstillingstilstand for madlavningszone 2

Knapper med indikatorlys til programaktivering:

11. Reheat (genopvarmning)
12. Defrost (optøning)
13. Dehydrate (dehydrering)
14. Bake (bagning)
15. Roast (stegning)
16. Air fry (varmluft)

FIGUR 2**HÅNDTERING****INSTALLATION**

1. Placer produktet på et fladt, tørt og varmebestandigt underlag. Sørg for, at

der er tilstrækkelig fri plads på alle sider omkring produktet (mindst 20 cm på alle sider og 50 cm over).

2. Rul kablet helt ud, og sæt stikket i.

FØR FØRSTE BRUG

1. Rengør produktet udvendigt med en fugtig klud. Vask kurve og stativer med varmt vand og rengøringsmiddel eller i opvaskemaskinen.
2. Kør produktet i henhold til instruktionerne uden fødevarer i. I løbet af denne tid kan der være lidt lugt omkring produktet. Det er helt normalt.
3. Aktiver DEFROST-programmet, og lad produktet køre i ca. 10 minutter ved den højeste temperaturindstilling.
4. Rengør produktet igen.

FUNKTIONER

Produktet har to madlavningszoner.

Der kan vælges forskellige programmer for hver madlavningszone, og temperaturen og tilberedningstiden kan indstilles efter behov.

- I DUAL-tilstand bruges de samme indstillinger for tilberedningstid og temperatur til begge madlavningszoner.
- I MEAL-tilstand synkroniseres afslutningen af tilberedningstiden for begge kamre, så begge retter er klar på samme tid.

Det er ikke muligt at indstille synkronisering af madlavningszoner, efter at produktet er blevet startet.

Madlavningszonerne kan bruges uafhængigt af hinanden uden synkronisering.

Det er muligt kun at bruge én madlavningszone til tilberedning af mindre mængder mad.

PROGRAM

Vælg det ønskede program ved at trykke på den tilhørende knap. Produktet har 6 programmer:

Air fry (varmluft)

Til sprøde pomfritter, kyllingenuggets og lignende.

Temperatur: 200 °C (indstillingsområde: 150-210 °C)

Tilberedningstid: 20 min (indstillingsområde: 1-60 min.)

Roast (stegning)

Til kød, bagte grøntsager osv.

Temperatur: 190 °C (indstillingsområde: 120-210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (indstillingsområde: 1-240/min.)

Bake (bagning)

Til kager, desserter og boller.

Temperatur: 160 °C (indstillingsområde: 120-210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (indstillingsområde: 1-240/min.)

Dehydrate (dehydrering)

Til tørring af frugt, grøntsagschips osv.

Temperatur: 60 °C (indstillingsområde: 40-90 °C)

Tilberedningstid: 6 t (indstillingsområde: 1-12 t)

Defrost (optøning)

Til hurtig optøning af frosne madvarer ved 240 °C eller til tilberedning af mindre mængder mad (f.eks. kyllingevinger) for at gøre dem ekstra sprøde.

Temperatur: 240 °C (indstillingsområde: 240 °C)

Tilberedningstid: 10 min. (indstillingsområde: 1-30 min.)

VIGTIGT!

I denne tilstand kan temperaturen ikke ændres. Reducer tilberedningstiden, hvis det er

nødvendigt for den pågældende madvare. Det er især vigtigt at reducere tilberedningstiden for bagværk og for små stykker mad.

Reheat (genopvarmning)

Til genopvarmning af tidligere tilberedt mad.

Temperatur: 170 °C (indstillingsområde: 130-210 °C)

Tilberedningstid: 15 min (indstillingsområde: 1-60 min.)

ANVENDELSE

1. Gør maden klar til tilberedning.
2. Placer ristene i kurvene for at udnytte den cirkulerende luft, især når du bruger AIR FRY-programmet. Ristene skal stå på deres silikonefødder.
3. Læg de forskellige fødevarer hver for sig i kurvene. Til tilberedning af mindre mængder af én slags madvare kan man bruge en kurv. Hvis der skal tørres mad, anbefaler vi, at der først lægges et lag direkte på bunden af kurven, hvorefter risten sættes i, og et andet lag placeres på risten.
4. Placer kurvene i kamrene.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen for at aktivere betjeningspanelet. Indstillingsfunktionen for madlavningszone 1 er aktiveret. Tryk eventuelt på knappen for at skifte til madlavningszone 2.
6. Vælg det ønskede program, og juster temperatur og tilberedningstid.
7. Hvis der kun bruges én kurv, skal du fortsætte med trin 12.
8. Hvis begge kurve indeholder mad, skal du indstille temperaturen og tilberedningstiden for madlavningszone 2 på en af følgende måder.
9. Tryk på DUAL-knappen for at kopiere indstillingerne for madlavningszone 1 til madlavningszone 2.

10. Tryk på knap 2 for at aktivere indstillingsfunktionen for madlavningszone 2, vælg program, og foretag de ønskede indstillinger.
11. Tryk på MEAL-knappen, hvis der er foretaget forskellige indstillinger for de to madlavningszoner, men programmerne skal gennemføres samtidig. Hvis ikke, skal du se bort fra dette trin.
12. Tryk på START/STOP-knappen for at starte tilberedningen. Hvis MEAL-funktionen er aktiveret, starter madlavningszonen med den længste tilberedningstid først. Når den resterende tilberedningstid svarer til tilberedningstiden for den anden madlavningszone, lyder der et bip, og den anden madlavningszone aktiveres. Indtil da vil displayet vise HOLD for den madlavningszone, der ikke er aktiveret, og den resterende tilberedningstid vil blive vist på displayet. Når tilberedningstiden er slut, lyder der et bip, og END vises på displayet.
13. Tag kurvene ud af produktet, og stil dem på en varmebestandig overflade. Placer dem ikke på produktet.
14. Sluk for produktet med tænd/sluk-knappen, og træk stikket ud.
15. Tag maden op af kurvene.
16. Lad kurve og riste køle af, og rengør dem derefter i henhold til anvisningerne. Tilberedningen kan afbrydes midlertidigt ved at trække kurven ud, f.eks. for at røre i maden eller tilsætte flere ingredienser. Nedtællingen af tilberedningstiden sættes på pause (for begge madlavningszoner, hvis de er synkroniserede) og genoptages, når der trykkes på kurven igen.

ADVARSEL!

- **Lad ikke produktet køre i mere end 4 timer ad gangen, med undtagelse af tørreprogrammet.**
- **Madvarer, der tilberedes i produktet, må ikke pakkes ind i plastfilm eller plastposer.**
- **Sørg for, at madvarer, der indeholder olie eller fedt, ikke overophedes – der kan gå ild i dem.**

OBS!

- **Før hver brug skal du kontrollere, at produktet og kurvens yderside er rene og tørre.**
- **Kør ikke produktet uden madvarer, undtagen for at brænde det rent før første brug.**
- **Kontroller, at maden ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.**
- **Kurvene må ikke overfyldes, da det kan forhindre luften i at cirkulere optimalt i kamret. Fyld ikke mere end 1/3.**
- **Placer de varme kurve på en varmebestandig overflade efter brug.**

MANUELT STOP AF MADLAVNINGSZONEN

- For at stoppe tilberedningen manuelt i en madlavningszone skal du aktivere indstillingen af madlavningszone og trykke på START/STOP-knappen. END vises på det tilsvarende display. Tilberedningen i den anden madlavningszone fortsætter.

JUSTERING AF TEMPERATUR OG TILBEREDNINGSTID

- Juster programmernes tilberedningstid og temperatur for at sikre, at maden (især kylling) bliver gennemstegt. Der kan foretages justeringer under tilberedningen.
- Vælg det ønskede program, og juster temperatur og tilberedningstid. Tryk og hold hver knap nede for at ændre værdierne hurtigt.

TIP!

- Generelt er der ikke brug for fedt, eller kun små mængder (2 eller 3 teskefulde), til madlavningen.
- Meget lette stykker mad kan blive hvirvlet rundt af den cirkulerende luft. Sæt dem eventuelt sammen med tandstikkere eller lignende.
- Tilberedningstiden påvirkes af mængden af mad, stykkernes størrelse og temperaturen. Tilberedningstiden er dog generelt kortere end i en konventionel ovn. Start med en kortere tilberedningstid, og øg den gradvist, hvis det er nødvendigt.
- Rør af og til i maden med plast- eller træredskaber for at få en jævn tilberedning.
- Kontroller maden regelmæssigt, og sluk for produktet, hvis det er færdigt, også selvom programmet ikke er færdigt.

DVALE

Når der trykkes på kontakten, aktiveres kontrolpanelet. Hvis produktet ikke kører, og der ikke trykkes på nogen knap i 10 minutter, går produktet i dvaletilstand.

TILBEREDNINGSMÆNGDER

Tabellen nedenfor er vejledende for forskellige madvarer.

Madvare	Mængde pr. portion
Pomfritter	125 g
Kartoffelbåde	100-150 g
Grøntsager	200 g
Fisk	260 g eller 6 stk.
Miniforårsruller	160 g eller 6 stk.
Nuggets	120 g eller 6 stk.
Kyllingelår	370 g/1-2 stk.
Kyllingevinger	480 g eller 6 stk.

VEDLIGEHODELSE**OBS!**

Du må ikke skille produktet ad eller forsøge at ændre eller reparere det.

RENGØRING OG OPBEVARING

- Vask kurve og riste med varmt vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Håndvask anbefales for at opnå den bedste ydeevne og holdbarhed. Læg fastsiddende madrester i blød i varmt vand med opvaskemiddel.
- Tør om nødvendigt ydersiden af produktet, kamrene og varmeelementerne af med en fugtig klud.
- Sæt ikke produktet i opvaskemaskinen, og nedsenk det ikke i vand eller andre væsker.
- Lad delene lufttørre eller tør dem.
- Opbevar produktet rent og tørt og uden for børns og kæledyrss rækkevidde, hvis det ikke skal bruges i længere tid.

OBS!

Brug ikke skarpe eller slibende genstande eller slibende rengøringsmidler, som kan beskadige overfladen.

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Tiltag
Produktet virker ikke.	Stikket er ikke sat korrekt i.	Sæt stikket korrekt i.
	Der er ikke strøm i stikkontakten.	Prøv en anden stikkontakt.
Ingen strømforsyning.	Sikringen er gået.	Udskift sikringen.
Kurvene er ikke sat korrekt i.		Sæt kurvene så langt ind i kamrene som muligt.
Sikringen er gået, det elektriske kredsløb er overbelastet.		Afbryd nogle forbrugere fra kredsløbet.
For meget mad i kurvene, maden bliver ikke tilberedt jævnt.		Fyld ikke kurvene mere end 1/3 op.
Stykker af mad ligger oven på hinanden.		Spred maden ud, og rør rundt af og til.
Forskellige madvarer med forskellige tilberedningstider eller temperaturer er blevet lagt i samme kurv.		Fordel madvarerne i de forskellige kurve. Indstil den ønskede temperatur og tilberedningstid. Hvis MEAL-funktionen er aktiveret, er alle fødevarer klar på samme tid.
Den indstillede tilberedningstid var for kort, eller temperaturen var for lav.		Øg tilberedningstiden og/eller temperaturen.
Pomfritter lavet af friske kartofler bliver ikke sprøde.	Kartoflerne indeholder for meget vand.	Skær kartoflerne i tyndere stykker. Dup stykkerne tørre med et viskestykke, og dryp lidt madolie over dem.
		Spred stykkerne jævnt ud på risten.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

W razie nieprzestrzegania wskazówek zachodzi ryzyko śmierci i/lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję.
- Zachowaj niniejszą instrukcję do przyszłego użytku.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego użycia produktu.
- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj naczyń do gotowania wypełnionych olejem lub innym płynem razem z produktem. Produkt wykorzystuje tylko gorące powietrze.
- Nie wkładaj zbyt dużo artykułów spożywczych do produktu. Zbyt duża ilość artykułów w produkcie stwarza zagrożenie pożarowe, ponieważ istnieje

ryzyko, że żywność będzie dotykać grzałki.

- Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań przemysłowych ani komercyjnych.
- Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz produktu w wodzie ani innej cieczy.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody ani ognia.
- Nie dotykaj żadnej części produktu mokrymi rękoma ani innymi częściami ciała.
- Podczas używania produkt powinien stać na płaskim, stabilnym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu. Niektóre części produktu nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie dotykaj gorących elementów.
- Podczas wkładania i wyjmowania żywności z produktu używaj rękawic ochronnych.
- Nie przemieszczaj produktu podczas jego pracy.
- Trzymaj ręce oraz inne części

ciała z dala od wylotu gorącego powietrza. Ryzyko oparzenia.

- Nie korzystaj z produktu, jeśli zauważysz brak jakiejś części. Skontaktuj się z dystrybutorem, jeśli dostrzeżesz brak części.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub jeśli nie działa prawidłowo.
- Nigdy nie próbuj naprawiać produktu na własną rękę. Skontaktuj się z upoważnionym przedstawicielem serwisu, jeśli produkt jest uszkodzony lub jeśli nie działa prawidłowo.
- Nie dokonuj żadnych zmian produktu.
- Nie demontuj produktu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieuprawnionego demontażu.
- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu.
- Nie pozwalaj osobom z jakąkolwiek formą

dysfunkcji korzystać z produktu.

- Nie pozwalaj osobom posiadającym niewystarczające doświadczenie, wiedzę lub wykształcenie używać produktu bez przeszkolenia lub nadzoru.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem.
- Nie pozwalaj dzieciom czyścić produktu.
- Nie pozwalaj dzieciom konserwować produktu bez nadzoru.
- Upewnij się, że elementy opakowania są niedostępne dla dzieci. Ryzyko uduszenia.
- Korzystaj wyłącznie z części i akcesoriów zalecanych przez producenta produktu.
- Podłączaj produkt wyłącznie do właściwie uziemionego gniazda sieciowego. W razie wątpliwości skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości

skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.

- Skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem, jeżeli wtyk nie pasuje do gniazda.
- Podłącz produkt do oddzielnego obwodu elektrycznego.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu.
- Nie przenoś ani nie ciągnij produktu, trzymając go za przewód.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Nigdy nie umieszczaj produktu na rozgrzanych powierzchniach ani w ich pobliżu.
- Nigdy nie umieszczaj przewodu na rozgrzanych powierzchniach ani w ich pobliżu.
- Upewnij się, że wokół produktu znajduje się co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj na produkcie żadnych przedmiotów.

- Sprawdź, czy wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
- Dopilnuj, by żadne łatwopalne materiały nie zetknęły się z produktem.
- Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęźników.
- Z produktem nie należy używać zewnętrznego wyłącznika czasowego ani osobnego pilota.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Jeśli produkt zaczyna dymić, natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda.
- Wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy nie używasz produktu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i/lub konserwacji wyjmij wtyk z gniazda.
- Przed dotknięciem produktu odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Przed czyszczeniem i/lub konserwacją odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.

- Przed odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Nieużywany produkt przechowuj w suchym, zamkniętym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy regularnie czyścić.

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/rozporządzeniami.
	Zużyty produkt oddaj do utylizacji, postępując zgodnie z obowiązującymi przepisami.
	Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Moc	2460 W
Zużycie energii w trybie czuwania (w watach zaokrąglone do pierwszego dziesiętnego miejsca).	0,38 W
Czas potrzebny do osiągnięcia przez produkt trybu Low Power. Czas potrzebny do osiągnięcia przez urządzenie odpowiedniego trybu lub stanu niskiej mocy.	
	10 min
Długość przewodu	80 cm
Zakres temperatur	40–240°C
Pojemność	2 x 4 l
Wymiary	39 x 37 x 32 cm

OPIS

Produkt jest elektryczną frytkownicą na gorące powietrze przeznaczoną do przyrządzania posiłków.

1. Panel sterowania
2. Ruszt
3. Koszyk
4. Uchwyt
5. Otwory wentylacyjne
6. Komora z grzałką (strefa podgrzewania)

RYS. 1

Panel sterowania

1. Aktywacja trybu ustawień dla strefy podgrzewania 1
 2. Przełącznik / włączanie / wyłączenie / kończenie wszystkich funkcji
 3. TEMP: Zwiększanie/zmniejszanie temperatury
 4. MEAL: Synchronizacja końca przyrządzania dla obu stref podgrzewania
 5. Wyświetlanie temperatury i czasu przyrządzania dla strefy podgrzewania 1
 6. Wyświetlanie temperatury i czasu przyrządzania dla strefy podgrzewania 2
 7. DUAL: Zastosuj ustawienia dla strefy podgrzewania 1 również dla strefy podgrzewania 2
 8. TIME: Zwiększanie/zmniejszanie czasu przyrządzania
 9. START/STOP: Rozpocznij/zatrzymaj przyrządzanie
 10. Aktywacja trybu ustawień dla strefy podgrzewania 2
- #### Przyciski z lampkami kontrolnymi do aktywacji programu:
11. Reheat (odgrzewanie)
 12. Defrost (rozmarzanie)
 13. Dehydrate (suszenie)

14. *Bake (pieczenie)*
15. *Roast (prażenie)*
16. *Air fry (smażenie na gorącym powietrzu)*

RYS. 2

OBŚŁUGA

INSTALACJA

1. Umieść produkt na płaskiej, suchej i termoodpornej powierzchni. Upewnij się, że wokół produktu znajduje się odpowiednio dużo wolnej przestrzeni (co najmniej 20 cm ze wszystkich stron i 50 cm powyżej).
2. Całkowicie rozwiń przewód i włóż wtyk do gniazda.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyczyść produkt z zewnątrz wilgotną szmatką. Umyj koszyki i ruszty ciepłą wodą i płynem do naczyń lub w zmywarce.
2. Uruchom produkt zgodnie z instrukcją bez produktów spożywczych. W tym czasie produkt może wydzielać nieco zapachu i dymu. Jest to zupełnie normalne zjawisko.
3. Aktywuj program DEFROST (rozmrzanie) i włącz produkt na około 10 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury.
4. Wyczyść produkt ponownie.

FUNKCJE

Produkt ma dwie strefy podgrzewania. Dla każdej strefy można wybrać różne programy, a temperaturę i czas przyrządzania ustawić według potrzeb.

- W trybie DUAL dla obu stref podgrzewania są stosowane te same ustawienia czasu przyrządzania i temperatury.
- W trybie MEAL koniec czasu przyrządzania dla obu komór zostaje zsynchronizowany, dzięki czemu oba produkty spożywcze są gotowe w tym samym czasie.

Po uruchomieniu produktu nie można ustawić synchronizacji stref podgrzewania.

Stref podgrzewania można używać niezależnie od siebie, bez synchronizacji.

Do przyrządzania mniejszych ilości produktów można używać tylko jednej strefy podgrzewania.

PROGRAM

Wybierz program, naciskając odpowiedni przycisk. Produkt jest wyposażony w sześć programów:

Air fry (smażenie na gorącym powietrzu)

Do chrupiących frytek, nuggetsów z kurczaka itp.

Temperatura: 200°C (zakres ustawień: 150–210°C)

Czas przyrządzania: 20 min (zakres ustawień: 1–60 min)

Roast (opiekanie)

Do mięsa, pieczonych warzyw itp.

Temperatura: 190°C (zakres ustawień: 120–210°C)

Czas przyrządzania: 15 min (zakres ustawień: 1–240 min)

Bake (pieczenie)

Do ciast, deserów i bułeczek.

Temperatura: 160°C (zakres ustawień: 120–210°C)

Czas przyrządzania: 15 min (zakres ustawień: 1–240 min)

Dehydrate (suszenie)

Do suszenia owoców, chipsów warzywnych itp.

Temperatura: 60°C (zakres ustawień: 40–90°C)

Czas przyrządzania: 6 h (zakres ustawień: 1–12 h)

Defrost (rozmrzanie)

Do szybkiego rozmrażania zamrożonej żywności w temperaturze 240°C lub do przyrządzania mniejszych ilości produktów spożywczych (takich jak skrzydełka kurczaka), aby były bardzo chrupiące.

Temperatura: 240°C (zakres ustawień: 240°C)

Czas przyrządzania: 10 min (zakres ustawień: 1–30 min)

WAŻNE!

W tym trybie nie można zmienić temperatury. Skróć czas przyrządzania, jeśli jest to konieczne dla danego produktu spożywczego. Jest to szczególnie ważne w przypadku wypieków i małych kawałków żywności.

Reheat (odgrzewanie)

Do odgrzewania przyrządzonych produktów.

Temperatura: 170°C (zakres ustawień: 130–210°C)

Czas przyrządzania: 15 min (zakres ustawień: 1–60 min)

SPOSÓB UŻYCIA

1. Przygotuj produkty spożywcze do przyrządzenia.
2. Umieść ruszty w koszykach, aby wykorzystać obieg powietrza, szczególnie przy zastosowaniu programu AIR FRY. Ruszty powinny stać na silikonowych nóżkach.
3. Włóż produkty spożywcze do osobnych koszyków. Do przyrządzania mniejszych ilości jednego rodzaju żywności można wykorzystać tylko jeden koszyk. Jeśli żywność ma być wysuszona, zalecamy, aby najpierw umieścić jedną warstwę bezpośrednio na dnie koszyka, a następnie włożyć ruszt i umieścić na nim drugą warstwę.
4. Włóż koszyki do komór.
5. Naciśnij przełącznik, aby aktywować panel sterowania. Aktywuje się tryb ustawień dla strefy podgrzewania 1. W razie potrzeby

naciśnij przycisk, aby przejść do strefy podgrzewania 2.

6. Wybierz program oraz ustaw temperaturę i czas przyrządzania.
7. Jeśli jest używany tylko jeden koszyk, przejdź do kroku 12.
8. Jeśli żywność jest w obu koszykach, ustaw temperaturę i czas przyrządzania dla strefy podgrzewania 2 na jeden z poniższych sposobów.
9. Naciśnij przycisk DUAL, aby skopiować ustawienia dla strefy podgrzewania 1 do strefy podgrzewania 2.
10. Naciśnij przycisk 2, aby aktywować tryb ustawiania dla strefy podgrzewania 2, wybierz program i dokonaj odpowiednich zmian.
11. Naciśnij przycisk MEAL, jeśli dla obu stref podgrzewania zostały wprowadzone różne ustawienia, ale programy mają się zakończyć w tym samym czasie. Jeśli nie, pominię ten krok.
12. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć przyrządzanie. Jeśli funkcja MEAL została aktywowana, strefa podgrzewania o najdłuższym czasie przyrządzania uruchamia się jako pierwsza. Gdy pozostały czas przyrządzania odpowiada czasowi przyrządzania drugiej strefy podgrzewania, słychać sygnał dźwiękowy i aktywuje się druga strefa podgrzewania. Do tego momentu na wyświetlaczu widnieje HOLD dla strefy podgrzewania, która nie została aktywowana. Na wyświetlaczu jest widoczny pozostały czas przyrządzania. Po upływie czasu przyrządzania rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się END.
13. Wyjmij koszyki z produktu i umieść je na termoodpornej powierzchni. Nie stawiaj ich na produkcie.
14. Wyłącz produkt za pomocą przełącznika i wyciągnij wtyk z gniazda.
15. Wyjmij produkty żywnościowe z koszyków.

16. Poczekaj, aż koszyki i ruszty ostygną, a następnie wyczyść je zgodnie z instrukcją. Przyrządzanie można chwilowo przerwać, poprzez wyciągnięcie koszyka, na przykład w celu wymieszania produktów lub dodania kolejnych składników. Odliczanie czasu przyrządzania zostaje wstrzymane (dla obu stref podgrzewania, jeśli są zsynchronizowane) i wznowione po ponownym włożeniu koszyka.

OSTRZEŻENIE!

- **Nie używaj produktu dłużej niż 4 godziny bez przerwy z wyjątkiem programu suszenia.**
- **Produkty spożywcze przyrządzane w urządzeniu nie mogą być zawinięte w plastikową folię ani znajdować się w plastikowych woreczkach.**
- **Upewnij się, że produkty spożywcze zawierające olej lub tłuszcz nie są przegrzane, gdyż mogą się zapalić.**

UWAGA!

- **Przed każdym użyciem sprawdź, czy produkt i koszyki są z zewnątrz czyste i suche.**
- **Nie uruchamiaj produktu bez artykułów spożywczych, z wyjątkiem czyszczenia go przed pierwszym użyciem.**
- **Zwróć uwagę, aby produkty spożywcze nie miały kontaktu z grzałkami.**
- **Nie przepelniaj koszyków, gdyż może to spowodować, że powietrze nie będzie optymalnie krążyć po komorze. Nie wypełniaj ich ponad 1/3 pojemności.**
- **Po użyciu umieść gorące koszyki na termoodpornej powierzchni.**

RĘCZNE ZATRZYMANIE STREFY PODGRZEWANIA

- Aktywuj tryb ustawień dla strefy podgrzewania i naciśnij przycisk START/STOP, aby ręcznie zatrzymać przyrządzanie w tej strefie. Na danym wyświetlaczu

pojawi się END. Przyrządzanie w drugiej strefie przyrządzania trwa nadal.

REGULACJA TEMPERATURY I CZASU PRYZRZĄDZANIA

Ustaw czas przyrządzania i temperaturę dla danego programu, aby zapewnić, że produkty spożywcze (zwłaszcza kurczak) są całkowicie usmażone. Regulacji można dokonać podczas przyrządzania.

- Wybierz program oraz ustaw temperaturę i czas przyrządzania. Przytrzymaj odpowiedni przycisk, aby szybko zmienić wartości.

WSKAZÓWKA!

- Zasadniczo do przyrządzania nie jest potrzebny tłuszcz, ewentualnie używa się go tylko w niewielkiej ilości (2 lub 3 łyżeczki).
- Bardzo lekkie kawałki jedzenia mogą się unosić w krążącym powietrzu. W razie potrzeby połącz je ze sobą np. wykałaczkami.
- Czas przyrządzania zależy od ilości produktów spożywczych, wielkości kawałków i temperatury. Czas przyrządzania jest jednak zwykle krótszy niż w tradycyjnym piekarniku. Zacznij od krótszego czasu przyrządzania i stopniowo go wydłużaj, jeśli to konieczne.
- Aby zapewnić równomierne przyrządzanie, od czasu do czasu mieszaj produkty spożywcze przyborami z tworzywa lub drewna.
- Regularnie sprawdzaj żywność i wyłącz produkt, jeśli potrawa jest gotowa, nawet jeśli program się nie zakończył.

STAN CZUWANIA

Po wciśnięciu przełącznika aktywuje się panel sterowania. Jeśli produkt nie pracuje i przez 10 minut nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, produkt przechodzi w stan czuwania.

PRZYRZĄDZANA ILOŚĆ

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące różnych produktów spożywczych.

Produkt spożywczy	Ilość na porcję
Frytki	125 g
Łódeczki ziemniaczane	100–150 g
Warzywa	200 g
Ryba	260 g lub 6 kawałków
Minisajgonki	160 g lub 6 szt.
Nuggetsy	120 g lub 6 szt.
Udka kurczaka	370 g/1–2 szt.
Skrzydła kurczaka	480 g lub 6 szt.

KONSERWACJA

UWAGA!

Nie rozbieraj produktu na części i nie próbuj go naprawiać.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Umyj koszyki i ruszty ciepłą wodą z płynem do naczyń lub w zmywarce. Aby zapewnić jak najlepsze działanie i żywotność, zalecane jest mycie ręczne. Namocz przypieczone resztki jedzenia w gorącej wodzie z płynem do naczyń.
- W razie potrzeby wytrzyj wilgotną szmatką zewnętrzną część produktu, komory i grzałki.
- Nie myj produktu w zmywarce i nie zanurzaj go w wodzie ani innym płynie.
- Pozostaw umyte części do wyschnięcia lub wysuszenia.
- Przechowuj produkt w czystości i suchości, w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas.

UWAGA!

Nie używaj ostrych lub ścierających przedmiotów ani ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnię.

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Wtyk nie jest włożony poprawnie.	Włóż prawidłowo wtyk do gniazda.
	Brak napięcia w gnieździe.	Wypróbuj inne gniazdo.
Brak zasilania.	Bezpiecznik uaktywnił się.	Wymień bezpiecznik.
Koszyki nie są prawidłowo włożone.		Włóż koszyki, aż poczujesz opór.
Bezpiecznik się uaktywnił, obwód elektryczny jest przeciążony.		Odłącz od obwodu niektóre urządzenia.
Zbyt duża ilość produktów spożywczych w koszykach, żywność nie jest przyrządzana równomiernie.		Nie napełniaj koszyków ponad 1/3 pojemności.
Kawałki żywności leżą jeden na drugim.		Rozłóż żywność i mieszaj od czasu do czasu.
W tym samym koszyku umieszczono różne produkty spożywcze o różnym czasie przyrządzania lub temperaturze.		Rozdziel żywność do różnych koszyków. Ustaw wybraną temperaturę i czas przyrządzania. Jeśli funkcja MEAL jest aktywna, wszystkie potrawy są przyrządzane w tym samym czasie.
Ustawiony czas przyrządzania jest za krótki lub temperatura za niska.		Zwiększ czas przyrządzania i/ lub temperaturę.
Frytki z młodych ziemniaków nie będą chrupiące.	Ziemniaki zawierają zbyt dużo wody.	Pokrój ziemniaki na cieńsze kawałki. Osusz je ręcznikiem kuchennym i skrop odrobiną oleju.
		Rozłóż kawałki równomiernie na ruszcie.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

Failure to follow these instructions can result in a risk of person injury or death.

- Read these instructions carefully before use.
- Save these instructions and safety instructions for future reference.
- Never use the product for anything other than its intended purpose. The manufacturer cannot accept liability for any damages resulting from improper use.
- Do not use the product outdoors.
- Do not use utensil full of oil or liquid together the product. The product only uses hot air.
- Do not put too much food in the product. If too much food is put in the product there is a risk of the food catching fire if it touches the hot element.
- The product is not intended for industrial or commercial use.
- Never 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 to use it. Some parts of the product get hot when in use.
- Do not touch hot parts.
- Use safety gloves when putting food in the product, or taking it out.
- 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 use the product if it is damaged, or not working properly.

- Do not attempt to repair the product. If the product is damaged or not working properly it must be repaired by an authorised service centre.
 - Do not modify the product.
 - Do not dismantle the product. The manufacturer cannot accept liability for any damage caused by unauthorised dismantling.
 - Do not allow children to use the product.
 - Do not allow persons with disabilities to use the product.
 - Do not allow persons without sufficient experience, knowledge or training to use the product.
 - Do not allow children to play with the product.
 - Do not allow children to clean the product.
 - Do not allow children to maintain the product without supervision.
 - Keep the packaging material out of the reach of children. Risk of suffocation.
- Only use parts and accessories recommended by the manufacturer.
 - Only connect the product to a correctly earthed power point. Consult an authorised electrician if in doubt.
 - Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate. Consult an authorised electrician if in doubt.
 - If the plug does not fit the socket, contact an authorised electrician.
 - Connect the product to a separate power circuit.
 - Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop.
 - Do not carry or pull the product by the power cord.
 - Do not pull the power cord to pull out the plug.
 - Never put the product on, or near hot surfaces.
 - Never put the power cord on, or near hot surfaces.
 - Make sure there is at least 5 cm of free space for the

circulation of air on all sides of the product.

- Do not put any objects on the product.
- Check 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 cord or power strip.
- Do not use an external timer or separate remote control with the product.
- Never leave the product unattended when switched on.
- 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 cleaning and/or maintenance.
- Allow the product to cool before touching it.
- Allow the product to cool before cleaning and/or maintenance.

- Allow the product to cool before putting it away.
- Store the product in a dry place, out of the reach of children when not in use.
- Clean the product at regular intervals.

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Approved in accordance with the relevant directives.
	Recycle discarded product in accordance with local regulations.
	Warning! Hot surface.

TECHNICAL DATA

Voltage	220–240 V ~ 50–60 Hz
Output	2460 W
Power consumption in standby mode (in watts rounded to the first decimal place)	0.38 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	10 min
Cord length	80 cm
Temperature range	40–240°C
Volume	2 x 4 L
Size	39 x 37 x 32 cm

DESCRIPTION

The product is an electrical hot air deep-fryer intended for cooking food.

1. Control panel
2. Grille
3. Basket
4. Handle
5. Ventilation openings
6. Chamber with heating element (cooking zone)

FIG. 1**Control panel**

1. Activation of settings mode for cooking zone 1
2. Power switch/start/stop/stop all functions
3. TEMP: Increase/reduce temperature
4. MEAL: Synchronises end of cooking time for both cooking zones
5. Display of temperature and cooking time for cooking zone 1
6. Display of temperature and cooking time for cooking zone 2
7. DUAL: Use the settings for cooking zone 1 also for zone 2
8. TIME: Increase/reduce cooking time
9. START/STOP: Start/stop of cooking process
10. Activation of settings mode for cooking zone 2

Buttons with status lights for activation of programme:

11. Reheat
12. Defrost
13. Dehydrate
14. Bake
15. Roast
16. Air fry

FIG. 2**USE****INSTALLATION**

1. Place the product on a level, dry and heat-resistant surface. Make sure there is sufficient free space on all sides of the product (at least 20 cm on all sides and 50 cm on top).
2. Unwind the power cord and plug in.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Clean the outside of the product with a damp cloth. Wash the baskets and grilles with hot water and washing-up liquid, or in a dishwasher.
2. Use the product according to the instructions without food. During this time the product may smell and smoke a little. This is perfectly normal.
3. Activate the programme DEFROST and run the product for about 10 minutes at the highest temperature.
4. Clean the product again.

FUNCTIONS

The product has two cooking zones. Different programmes can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can also be set.

- In DUAL mode the same settings are used for the cooking time and temperature for both cooking zones.
- In MEAL mode the end of the cooking time is synchronised for both chambers, so that the food is ready at the same time.

It is not possible to set the synchronisation of the cooking zones after the product has been started.

The cooking zones can be used separately, without synchronisation.

It is possible to use only one cooking zone for a smaller amount of food.

PROGRAMME

Select the required programme by pressing the corresponding button. The product has 6 programmes:

Air fry

For crispy pommes frites, chicken nuggets, etc.

Temperature: 200°C (setting: 150–210°C)

Cooking time: 20 min (setting: 1–60 min)

Roast

For meat, roasted vegetables, etc.

Temperature: 190°C (setting: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (setting: 1–240 min)

Bake

For cakes, desserts and buns.

Temperature: 160°C (setting: 120–210°C)

Cooking time: 15 min (setting: 1–240 min)

Dehydrate

For drying fruit, vegetable chips, etc.

Temperature: 60°C (setting: 40–90°C)

Cooking time: 6 h (setting: 1–12 h)

Defrost

For quick defrosting of frozen food at 240°C, or for cooking smaller amounts of food (such as chicken wings) to make them extra crispy.

Temperature: 240°C (setting: 240°C)

Cooking time: 10 min (setting: 1–30 min)

IMPORTANT:

In this mode the temperature cannot be changed. Reduce the cooking time for the food if necessary. It is especially important to reduce the cooking time for pastries and for small pieces of food.

Reheat

For warming up previously cooked food.

Temperature: 170°C (setting: 130–210°C)

Cooking time: 15 min (setting: 1–60 min)

HOW TO USE

1. Prepare the food for cooking.
2. Put the grilles in the baskets to use the circulating air, especially when using the programme AIR FRY. The grilles should stand on their silicone feet.
3. Put the different food separately in the baskets. One basket can be used to cook a smaller amount of food. If food is to be dried it is recommended to first place a layer directly on bottom of the basket and then put in the grille and lay another layer on the grille.
4. Put the baskets in the chambers.
5. Press the power switch to activate the control panel. The settings mode for cooking zone 1 is activated. Press the button to switch to cooking zone 2, if you want to.
6. Select the required programme and set the temperature and cooking time.
7. If only one basket is used, continue with step 12.
8. If both baskets contain food, set the temperature and cooking time for zone 2 in one of the following ways.
9. Press the DUAL button to copy the setting for cooking zone 1 to zone 2.
10. Press the 2 button to activate settings mode for zone 2, select a programme and choose the required setting.
11. Press the MEAL button if different setting are made for both cooking zones, but the programmes are to end at the same time. If not, disregard this step.

12. Press the START/STOP button to start the cooking. If the MEAL function is activated the cooking zone with the longest cooking time will start first. An audio prompt will be heard when the remaining cooking time corresponds to the other cooking zone and the second cooking zone is activated. Until then HOLD is shown on the display for the cooking zone that is not activated. The remaining cooking time is shown on display. When the cooking time has run out an audio prompt is heard and END is shown on the display.
13. Take the baskets out from the product and put them on a heat resistant surface. Do not put them on the product.
14. Switch off the product with the power switch and pull out the plug.
15. Remove the food from the baskets.
16. Allow the baskets to cool and clean them according to the instructions. The cooking can be temporarily stopped by pulling out the baskets to stir the food or add more ingredients. The countdown of the cooking time is paused (for both zones if they are synchronised) and resumes when the baskets are pushed back in.

WARNING!

- **Do not run the product continuously for more than 4 hours, with the exception of the drying programme.**
- **Food cooked in the product must not be wrapped in plastic film or plastic bags.**
- **Make sure that food containing oil or fat is not overheated – it can start to burn.**

NOTE:

- **Always check before use that the product and the outside of the baskets are clean and dry.**
- **Do not use the product without food, except to clean it before using for the first time.**
- **Make sure that no food comes into contact with the heating element.**

- **Do not overfill the baskets, this can prevent the air circulating well in the chambers. Do not fill to more than 1/3 full.**
- **Put the hot baskets on a heat resistant surface after use.**

MANUAL STOPPING OF COOKING ZONE

- Activate settings mode for the cooking zones and press the START/STOP button to stop the cooking manually. END is shown on the corresponding display. Cooking the other zone continues.

SETTING TEMPERATURE AND COOKING TIME

Set the programme's cooking time and temperature to ensure that the food (especially chicken) is completely roasted. Settings can be made during the cooking.

- Select the required programme and set the temperature and cooking time. Press in the respective button to quickly change the values.

TIPS!

- In general no fat is needed for the cooking, or just small amounts (2 or 3 teaspoons).
- Very light pieces of food can be whirled round by the circulating air. Fasten them together when necessary with toothpicks or the equivalent.
- 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.
- For uniform cooking, stir the food now and then with a plastic or wooden utensil.
- Check the food regularly and switch off the product if it is cooked, even if the programme has not finished.

STANDBY MODE

The control panel is activated when the power switch is pressed. If the product is not in use and no buttons are pressed within 10 minutes it goes into standby mode.

PREPARATIONS

The table below provides guidance for different foods.

Food	Amount per portion
Pommes frites	125 g
Potato wedges	100–150 g
Vegetables	200 g
Fish	260 g or 6 pieces
Small spring rolls	160 g or 6 pieces
Nuggets	120 g or 6 pieces
Chicken legs	370 g/1–2 pieces
Chicken wings	480 g or 6 pieces

MAINTENANCE

NOTE:

Do not dismantle the product or attempt to repair it.

CLEANING AND STORAGE

- Wash the baskets and grilles with hot water and washing-up liquid, or in a dishwasher. Washing by hand is recommended for best functionality and life span. Soak encrusted scraps of food in hot water and washing-up liquid.
- Wipe when necessary the inside of the product, the chambers and heating element with a damp cloth.
- Do not wash the product in a dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.
- Allow the parts to dry, or wipe them.

- Store the product in a clean and dry place, out of the reach of children and pets, if it is not going to be used for some time.

NOTE:

Do not use sharp or abrasive utensils, or abrasive detergent that can damage the surface.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Action
The product does not work.	The plug is not properly plugged in.	Plug in the plug correctly.
	The power point is not live.	Try another power point.
No power supply.	The fuse has tripped.	Replace the fuse.
The baskets are not properly in place.		Push in the baskets all the way.
Fuse has tripped, the power circuit is overloaded.		Disconnect any other appliances from the circuit.
Too much food in the baskets, food spread unevenly.		Do not fill the baskets to more than 1/3.
Pieces of food are on top of each other.		Spread out the food and stir now and then.
Different food with different cooking times or temperatures has been put in the same basket.		Divide the food up into the different baskets. Set the required temperature and cooking time. If the MEAL function has been activated all the food will be ready at the same time.
The set cooking time was too short, or the temperature too low.		Increase the cooking time and/or temperature.
Pommes frites made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes in thinner strips. Pat dry with a cloth and drip a little oil over them.
		Spread them out over the grille.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG!

Werden diese Anweisungen und Sicherheitshinweise nicht befolgt, besteht das Risiko für Todesfälle und Beschädigungen.

- Diese Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durchlesen.
- Diese Anweisungen und Sicherheitshinweise für späteres Nachschlagen aufbewahren.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer unsachgemäßen Verwendung resultieren.
- Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie kein mit Öl oder Flüssigkeit gefülltes Kochgeschirr. Das Produkt verwendet nur heiße Luft.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das Produkt. Wenn zu viele Lebensmittel in das Produkt eingelegt werden, besteht

Brandgefahr, wenn die Lebensmittel das Heizelement des Produkts berühren.

- Dieses Produkt ist nicht für den industriellen oder kommerziellen Einsatz bestimmt.
- Das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder mit diesen abspülen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder Feuer.
- Berühren Sie keine Teile des Produkts mit nassen Händen oder Körperteilen.
- Stellen Sie das Produkt während des Gebrauchs auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Einige Teile des Produkts werden während des Gebrauchs heiß.
- Heiße Teile nicht berühren.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn die Lebensmittel eingelegt oder aus dem Produkt entfernt werden.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es läuft.
- Hände und andere Körperteile von den Heißluftöffnungen fernhalten. Gefahr von Verbrennungen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert.
- Nicht versuchen, das Produkt zu reparieren. Wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, muss es von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter repariert werden.
- Keine Änderungen am Produkt vornehmen.
- Das Produkt nicht zerlegen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer unsachgemäßen Demontage resultieren.
- Kinder dürfen das Produkt nicht verwenden.
- Erlauben Sie Personen mit Einschränkungen nicht, das Produkt zu verwenden.
- Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung, Kenntnisse oder Schulungen verfügen, dürfen das Produkt nicht ohne Schulung oder Aufsicht bedienen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu reinigen.
- Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt pflegen.
- Das Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr.
- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene (Zubehör-)teile verwendet werden.
- Produkt nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn Sie unsicher sind.

- Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn Sie unsicher sind.
- Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt.
- Schließen Sie das Gerät an einen separaten Stromkreis an.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen.
- Produkt nie am Kabel tragen oder ziehen.
- Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Produkt niemals auf warmen Flächen oder in deren Nähe aufstellen.
- Legen Sie das Kabel niemals auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab.
- Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten des Produkts mindestens 5 cm Freiraum

für die Luftzirkulation vorhanden ist.

- Keine Gegenstände auf dem Produkt platzieren.
- Überprüfen Sie, dass der Luftein- und -Auslass nicht blockiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Materialien mit dem Produkt in Berührung kommen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel oder eine Steckdosenleiste.
- Verwenden Sie für dieses Produkt keinen externen Timer oder eine separate Fernbedienung.
- Das Produkt niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn das Produkt zu rauchen beginnt, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Den Stecker ziehen, wenn das Produkt nicht verwendet wird.
- Vor Reinigung und/oder Instandhaltung den Stecker ziehen.

- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es berühren.
- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung und/oder Wartung vollständig abkühlen.
- Das Produkt vollständig abkühlen lassen, bevor es verstaut wird.
- Bewahren Sie das Produkt trocken an einem geschlossenen Ort auf, der für Kinder nicht zugänglich ist, wenn es nicht verwendet wird.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig.

SYMBOLE

	Die Gebrauchsanweisung lesen.
	Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen.
	Das Altprodukt ist gemäß den geltenden Bestimmungen dem Recycling zuzuführen.
	Warnung! Heiße Oberfläche.

TECHNISCHE DATEN

Spannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2.460 W
Stromverbrauch im Standby-Modus (in Watt auf die erste Dezimalstelle gerundet)	
	0,38 W
Zeit, die das Produkt benötigt, um den Low-Power-Modus zu erreichen. Zeit, die das Gerät benötigt, um den anwendbaren Modus oder Zustand mit niedriger Leistung zu erreichen.	
	10 min
Kabellänge	80 cm
Temperaturbereich	40-240 °C
Fassungsvermögen	2 x 4 l
Maße	39 x 37 x 32 cm

BESCHREIBUNG

Das Produkt ist eine elektrische Heißluftfritteuse, die zum Garen von Lebensmitteln bestimmt ist.

1. Bedienfeld
2. Gitter
3. Korb
4. Griff
5. Ventilationsöffnungen
6. Heizkammer (Kochzone)

ABB. 1

Bedienfeld

1. Aktivieren der Einstellung für Kochzone 1
2. Netzschalter/alle Funktionen starten/stoppen/abschließen
3. TEMP: Temperatur erhöhen/senken
4. MEAL: Synchronisiert das Ende der Garzeit für beide Kochzonen
5. Anzeige der Temperatur und Zubereitungszeit für Kochzone 1
6. Anzeige der Temperatur und Zubereitungszeit für Kochzone 2
7. DUAL: Einstellungen für Kochzone 1 auch für Kochzone 2 verwenden
8. TIME: Zubereitungszeit erhöhen/senken

9. START/STOP: Starten/Stoppen des Garvorgangs
10. Aktivieren der Einstellung für Kochzone 2

Tasten mit Kontrollleuchten zur Programmaktivierung:

11. *Reheat*
12. *Defrost*
13. *Dehydrate*
14. *Bake*
15. *Roast*
16. *Air fry*

ABB. 2

BEDIENUNG

Installation

1. Das Produkt muss auf einer waagerechten, trockenen und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass auf allen Seiten um das Produkt herum genügend Freiraum vorhanden ist (mindestens 20 cm auf allen Seiten und 50 cm darüber).
2. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker ein.

VOR DER ERSTMALIGEN VERWENDUNG

1. Das Produkt außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Reinigen Sie die Körbe und den Rost in heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
2. Betreiben Sie das Produkt gemäß den Anweisungen ohne Lebensmittel. Während dieser Zeit kann das Produkt riechen und ein wenig rauchen. Dies ist normal.
3. Aktivieren Sie das Programm DEFROST und betreiben Sie das Produkt bei der höchsten Temperatureinstellung etwa 10 Minuten lang.

4. Reinigen Sie das Produkt erneut.

FUNKTIONEN

Dieses Produkt verfügt über zwei Kochzonen. Für jede Kochzone können verschiedene Programme ausgewählt werden, und die Temperatur und die Garzeit können nach Bedarf eingestellt werden.

- Im DUAL-Modus sind die Garzeit- und Temperatureinstellungen für beide Kochzonen gleich.
- Im MEAL-Modus wird das Ende der Garzeit der beiden Kammern synchronisiert, so dass beide Lebensmittel gleichzeitig fertig sind.

Die Synchronisierung der Kochzonen kann nach dem Einschalten des Geräts nicht mehr eingestellt werden.

Die Kochzonen können unabhängig und ohne Synchronisation verwendet werden.

Es ist möglich, nur eine Kochzone zu verwenden, um kleinere Mengen zu kochen.

PROGRAMM

Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der entsprechenden Taste aus. Das Produkt hat 6 Programme:

Air fry

Für knusprige Pommes Frites, Chicken Nuggets und dergleichen.

Temperatur: 200 °C (Einstellbereich: 150-210 °C)

Zubereitungszeit: 20 Min. (Einstellbereich: 1-60 Min.)

Roast

Für Fleisch, gegrilltes Gemüse usw.

Temperatur: 190 °C (Einstellbereich: 120-210 °C)

Zubereitungszeit: 15 Min. (Einstellbereich: 1-240 Min.)

Bake

Für Kuchen, Desserts und Brötchen.

Temperatur: 160 °C (Einstellbereich: 120-210 °C)

Zubereitungszeit: 15 Min. (Einstellbereich: 1-240 Min.)

Dehydrate

Zum Trocknen von Obst, Gemüsechips usw.

Temperatur: 60 °C (Einstellbereich: 40-90 °C)

Zubereitungszeit: 6 Std. (Einstellbereich: 1-12 Std.)

Defrost

Zum schnellen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln bei 240 °C oder zum Garen kleiner Mengen von Lebensmitteln (z. B. Hühnerflügel), um sie besonders knusprig zu machen.

Temperatur: 240 °C (Einstellbereich: 240 °C)

Zubereitungszeit: 10 Min. (Einstellbereich: 1-30 Min.)

WICHTIG!

In diesem Modus kann die Temperatur nicht geändert werden. Reduzieren Sie die Garzeit, falls erforderlich, für die betreffenden Lebensmittel. Besonders wichtig ist es, die Zubereitungszeit für Gebäck und kleine Lebensmittelstücke zu verkürzen.

Reheat

Zum Erhitzen von zuvor zubereiteten Lebensmitteln.

Temperatur: 170 °C (Einstellbereich: 130-210 °C)

Zubereitungszeit: 15 Min. (Einstellbereich: 1-60 Min.)

VERWENDUNG

1. Bereiten Sie die Speisen zum Kochen vor.
2. Legen Sie die Gitter in die Körbe, um Umluft zu nutzen, insbesondere bei Verwendung des AIR FRY-Programms. Die Gitter sollten auf ihren Silikonfüßen stehen.
3. Legen Sie die verschiedenen Lebensmittel einzeln in die Körbe. Für die Zubereitung kleiner Mengen eines Lebensmittels kann ein Korb verwendet werden. Wenn Lebensmittel getrocknet werden sollen, wird empfohlen, zunächst eine Schicht direkt auf den Boden des Korbes zu legen, danach wird das Gitter eingesetzt und eine zweite Schicht auf das Gitter gelegt.
4. Setzen Sie die Körbe in die Kammern ein.
5. Drücken Sie den Netzschalter, um das Bedienfeld zu aktivieren. Der Einstellmodus für Kochzone 1 ist aktiviert. Drücken Sie bei Bedarf die Taste, um zur Kochzone 2 zu wechseln.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie Temperatur und Garzeit ein.
7. Wenn nur ein Korb verwendet wird, fahren Sie mit Schritt 12 fort.
8. Wenn beide Körbe Lebensmittel enthalten, stellen Sie die Temperatur und die Garzeit der Kochzone 2 auf eine der folgenden Arten ein.
9. Drücken Sie die Taste DUAL, um die Einstellungen für Kochzone 1 in die Kochzone 2 zu kopieren.
10. Drücken Sie die Taste 2, um den Einstellmodus für Kochzone 2 zu aktivieren, wählen Sie ein Programm aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
11. Drücken Sie die Taste MEAL, wenn für beide Kochzonen unterschiedliche Einstellungen vorgenommen wurden, die Programme jedoch gleichzeitig abgeschlossen werden sollten. Wenn nicht, ignorieren Sie diesen Schritt.
12. Drücken Sie auf die Taste START/ STOP, um die Zubereitung zu starten. Wenn die Funktion MEAL aktiviert ist, beginnt die Kochzone mit der längsten Garzeit zuerst. Wenn die verbleibende Garzeit der Garzeit der zweiten Kochzone entspricht, ertönt ein akustisches Signal und die zweite Kochzone wird aktiviert. Bis dahin erscheint für die nicht aktivierte Kochzone HOLD auf dem Display. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Nach Ablauf

der Garzeit ertönt ein akustisches Signal, und END wird auf dem Display angezeigt.

13. Nehmen Sie die Körbe aus dem Produkt und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund. Stellen Sie sie nicht auf das Produkt.
14. Schalten Sie das Produkt mit dem Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.
15. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Körben.
16. Lassen Sie Körbe und Gitter abkühlen und reinigen Sie sie anschließend gemäß den Anweisungen. Der Garvorgang kann vorübergehend unterbrochen werden, indem der Korb herausgezogen wird, um beispielsweise Lebensmittel zu rühren oder weitere Zutaten hinzuzufügen. Der Countdown der Garzeit wird angehalten (für beide Kochzonen, wenn sie synchronisiert sind) und wieder aufgenommen, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.

WARNUNG!

- **Betreiben Sie das Produkt nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen, außer für das Trockenprogramm.**
- **Im Produkt gegartes Essen darf nicht in Plastikfolie oder -beutel verpackt werden.**
- **Stellen Sie sicher, dass öl- oder fetthaltige Lebensmittel nicht überhitzen – sie könnten anfangen zu brennen.**

ACHTUNG!

- **Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Produkt und die Außenseite der Körbe sauber und trocken sind.**
- **Benutzen Sie das Produkt nicht ohne Lebensmittel, außer, um es vor dem ersten Gebrauch sauber zu brennen.**
- **Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.**
- **Überfüllen Sie die Körbe nicht, da dadurch die Luft in der Kammer nicht**

optimal zirkulieren kann. Befüllen Sie nicht mehr als zu 1/3.

- **Stellen Sie die heißen Körbe nach dem Gebrauch auf eine hitzebeständige Oberfläche.**

MANUELLER STOPP DER KOCHZONE

- Aktivieren Sie den Einstellmodus für die Kochzone und drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Garen in einer Kochzone manuell zu beenden. END wird auf dem entsprechenden Display angezeigt. Das Kochen in der zweiten Kochzone wird fortgesetzt.

TEMPERATUR- UND KOCHZEITEINSTELLUNG

Stellen Sie die Garzeit und Temperatur der Programme ein, um sicherzustellen, dass Speisen (insbesondere Hühnchen) gründlich durchgegart werden. Die Einstellungen können während des Garens vorgenommen werden.

- Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie Temperatur und Garzeit ein. Halten Sie die entsprechende Taste gedrückt, um die Werte schnell zu ändern.

TIPP:

- In der Regel wird kein Fett zum Kochen benötigt, und nur kleine Mengen (2 oder 3 Teelöffel).
- Sehr leichte Lebensmittelstücke können durch die zirkulierende Luft umhergewirbelt werden. Bei Bedarf mit Zahnstochern oder ähnlichem befestigen.
- Die Garzeit wird durch die Menge der Speisen, die Größe der Stücke und die Temperatur beeinflusst. Die Garzeit ist jedoch in der Regel kürzer als in einem herkömmlichen Backofen. Versuchen Sie zunächst eine kurze Garzeit und erhöhen Sie sie bei Bedarf schrittweise.
- Zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel gelegentlich mit Kunststoff- oder Holzwerkzeugen umrühren.

- Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig und schalten Sie das Produkt aus, wenn sie fertig sind, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

STANDBY

Wenn der Netzschalter gedrückt wird, wird das Bedienfeld aktiviert. Wenn das Produkt nicht eingeschaltet wird und 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

ZUBEREITUNGSMENGEN

Die folgende Tabelle enthält Anleitungen für verschiedene Lebensmittel.

Lebensmittel	Menge pro Portion
Pommes Frites	125 g
Kartoffelspalten	100–150 g
Gemüse	200 g
Fisch	260 g oder 6 Stücke
Mini-Frühlingsrollen	160 g oder 6 Stück
Nuggets	120 g oder 6 Stück
Hähnchenschenkel	370 g/1-2 Stück
Hühnerflügel	480 g oder 6 Stück

PFLEGE

ACHTUNG!

Das Produkt darf nicht auseinandergenommen oder repariert werden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie Körbe und Gitter mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine. Für optimale Leistung und Lebensdauer wird das Spülen per Hand empfohlen. Restliche Lebensmittel in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen.
- Wenn nötig die Außenseite des Produkts, die Kammern und das Heizelement mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Reinigen Sie das Produkt nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Lassen Sie die Teile an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie ab.
- Halten Sie das Produkt sauber und trocken, außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren, wenn es für einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden soll.

ACHTUNG!

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Maßnahme
Das Produkt funktioniert nicht.	Stecker ist nicht korrekt angeschlossen.	Setzen Sie den Stecker richtig ein.
	Die Netzsteckdose wird nicht mit Spannung versorgt.	Verwenden Sie eine andere Steckdose.
Keine Stromversorgung.	Die Sicherung wurde ausgelöst.	Sicherung austauschen.
Die Körbe sind nicht richtig eingesetzt.		Setzen Sie die Körbe so weit wie möglich in die Kammern ein.
Sicherung hat ausgelöst, Stromkreis überlastet.		Trennen Sie einige Verbraucher vom Stromkreis.
Zu viele Lebensmittel in den Körben, Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gegart.		Füllen Sie die Körbe nicht mehr als zu 1/3.
Lebensmittelstücke liegen aufeinander.		Die Speisen verteilen und manchmal umrühren.
Verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten oder Temperaturen wurden in denselben Korb gelegt.		Verteilen Sie die Lebensmittel auf die verschiedenen Körbe. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Wenn die Funktion MEAL aktiviert ist, sind alle Lebensmittel gleichzeitig fertig.
Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.		Erhöhen Sie die Garzeit und/oder Temperatur.
Pommes aus frischen Kartoffeln werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln enthalten zu viel Wasser.	Die Kartoffeln in dünnere Stücke schneiden. Die Stücke mit einem Geschirrtuch trocknen und etwas Speiseöl darüber geben.
		Verteilen Sie die Stücke gleichmäßig auf dem Gitter.

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS!

Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman ja/tai henkilövahingon.

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Säilytä nämä ohjeet ja turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.
- Älä käytä tuotetta ulkona.
- Älä käytä tuotteen kanssa öljyllä tai nesteellä täytettyjä keittoastioita. Tuote käyttää ainoastaan kuumaa ilmaa.
- Älä laita tuotteeseen liikaa ruokaa. Jos tuotteeseen laitetaan liikaa ruokaa, on olemassa tulipalon vaara, jos ruoka koskettaa tuotteen lämmityselementtiä.
- Tuote ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.

- Älä upota tai huuhtelee tuotetta vedellä tai muilla nesteillä.
- Älä käytä tuotetta veden tai tulen lähellä.
- Älä koske mihinkään tuotteen osaan märin käsin.
- Aseta tuote tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle. Tietyt tuotteen osat kuumenevat käytön aikana.
- Älä koske kuumiin osiin.
- Käytä suojakäsineitä, kun laitat elintarvikkeita tuotteeseen tai otat niitä tuotteesta.
- Älä siirrä tuotetta sen ollessa päällä.
- Pidä kädet ja muut ruumiinosat kaukana kuuman ilman ulostuloaukosta. Palovammojen vaara.
- Älä käytä tuotetta, jos osia puuttuu. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos osia puuttuu.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti.

- Älä yritä korjata tuotetta. Jos tuote on vaurioitunut tai ei toimi oikein, valtuutetun huoltoliikkeen on korjattava se.
- Älä tee tuotteeseen mitään muutoksia.
- Älä pura tuotetta. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat luvattomasta purkamisesta.
- Älä anna lasten käyttää tuotetta.
- Älä anna toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää tuotetta.
- Älä anna henkilöiden, joilla ei ole riittävää kokemusta, tietoa tai koulutusta, käyttää tuotetta ilman koulutusta tai valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Älä anna lasten puhdistaa tuotetta.
- Älä anna lasten huoltaa tuotetta ilman valvontaa.
- Varmista, että pakkausmateriaalit ovat lasten ulottumattomissa. Tukehtumisvaara.
- Käytä vain tuotevalmistajan suosittelemia osia ja lisävarusteita.
- Kytke tuote vain oikein maadoitettuun pistorasiaan. Ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan, jos olet epävarma.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä. Ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan, jos olet epävarma.
- Jos pistotulppa ei sovi pistorasiaan, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Kytke tuote erilliseen virtapiiriin.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai penkin reunan yli.
- Älä kannaa tai vedä tuotetta johdosta.
- Älä irrota pistotulppaa johdosta vetämällä.
- Älä aseta tuotetta kuumille pinnoille tai niiden läheisyyteen.
- Älä aseta johtoa kuumille pinnoille tai niiden läheisyyteen.

- Varmista, että tuotteen kaikilla sivuilla on vähintään 5 cm vapaata tilaa ilman kiertoa varten.
- Älä aseta mitään esineitä tuotteen päälle.
- Tarkasta, että ilman sisään- ja ulostuloaukot eivät ole tukossa.
- Älä anna syttyvien materiaalien tulla kosketuksiin tuotteen kanssa.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haarapistorasioita.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä tuotteen kanssa.
- Älä koskaan jätä tuotetta päälle ilman valvontaa.
- Jos tuote alkaa savuta, irrota pistoke välittömästi.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun tuotetta ei käytetä.
- Irrota pistotulppa ennen puhdistusta ja/tai huoltoa.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen kuin kosket siihen.

- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja/tai huoltoa.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia.
- Kun tuotetta ei käytetä, säilytä sitä kuivassa paikassa, lasten ulottumattomissa.
- Puhdista tuote säännöllisesti.

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.
	Varoitus! Kuuma pinta.

TEKNISET TIEDOT

Jännite	220–240 V ~ 50–60 Hz
Teho	2460 W
Virrankulutus valmiustilassa (wattina pyöristettynä ensimmäiseen desimaaliin) 0,38 W	
Aika, joka tarvitaan tuotteen saavuttamiseen Low Power -tilassa. Aika, joka tarvitaan laitteen saavuttamiseen sovellettavan matalan teho-olosuhteeseen.	
	10 min
Johdon pituus	80 cm
Lämpötila-alue	40–240 °C
Tilavuus	2 x 4 L
Mitat	39 x 37 x 32 cm

KUVAUS

Tuote on ruoanlaittoon tarkoitettu kuumailmafriteerauskeitin.

1. Ohjauspaneeli
2. Ritiilä
3. Kori
4. Kahva
5. Tuuletusaukot
6. Kammio, jossa on lämmityselementti (kypsennysalue)

KUVA 1

Ohjauspaneeli

1. Kypsennysalueen 1 asetustilan aktivointi
2. Kytin/käynnistää/pysäyttää/sammuttaa kaikki toiminnot
3. TEMP: Nosta/laske lämpötilaa
4. MEAL: Synkronoi molempien kypsennysalueiden kypsennysajan päättymisen
5. Kypsennysalueen 1 lämpötilan ja kypsennysajan näyttö
6. Kypsennysalueen 2 lämpötilan ja kypsennysajan näyttö
7. DUAL: Käytä kypsennysalueen 1 asetuksia myös kypsennysalueelle 2
8. TIME: Lisää/vähennä kypsennysaikaa
9. START/STOP: Käynnistää/pysäyttää kypsennysprosessin
10. Kypsennysalueen 2 asetustilan aktivointi

Painikkeet, joissa on merkkivalot ohjelman aktivointia varten:

11. Reheat
12. Defrost
13. Dehydrate
14. Bake
15. Roast
16. Air fry

KUVA 2

KÄYTTÖ

ASENNUS

1. Aseta tuote tasaiselle, kuivalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että tuotteen ympärillä on joka puolella riittävästi vapaata tilaa (vähintään 20 cm joka puolella ja 50 cm yläpuolella).
2. Kääri johto kokonaan auki ja kytke pistotulppa pistorasiaan.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista tuote kostealla liinalla. Pese korit ja ritiilä lämpimällä vedellä ja pesuaineella tai astianpesukoneessa.
2. Käytä tuotetta ohjeiden mukaisesti ilman ruokaa. Tänä aikana tuote saattaa haista ja savuta hieman. Tämä on täysin normaalia.
3. Aktivoi DEFROST-ohjelma ja käytä tuotetta noin 10 minuuttia korkeimmalla lämpötila-asetuksella.
4. Puhdista tuote uudelleen.

TOIMINNOT

Tuotteessa on kaksi kypsennysaluetta. Kullekin kypsennysalueelle voidaan valita eri ohjelmat, ja lämpötila ja kypsennysaika voidaan asettaa halutulla tavalla.

- DUAL-tilassa molemmilla kypsennysalueilla käytetään samoja kypsennysaika- ja lämpötila-asetuksia.
- MEAL-tilassa molempien kypsennysalueiden kypsennysajan päättymisaika synkronoidaan niin, että molemmat ruoat ovat valmiita samaan aikaan.

Kypsennysalueiden synkronointia ei voi määrittää sen jälkeen, kun tuote on käynnistetty.

Kypsennysalueita voidaan käyttää toisistaan riippumatta ilman synkronointia.

On mahdollista käyttää vain yhtä kypsennysaluetta pienempien ruokamäärien kypsennykseen.

OHJELMA

Valitse haluamasi ohjelma painamalla vastaavaa painiketta. Tuotteessa on 6 ohjelmaa:

Air dry

Repeat ranskalaiset perunat, paahdetut nugetit ja vastaavat.

Lämpötila: 200 °C (asetusalue: 150–210 °C)

Kypsennysaika: 20 min (asetusalue: 1–60 min)

Roast

Liha, paahdetut vihannekset jne.

Lämpötila: 190 °C (asetusalue: 120–210 °C)

Kypsennysaika: 15 min (asetusalue: 1–240 min)

Bake

Kakut, jälkiruoat ja pullat.

Lämpötila: 160 °C (asetusalue: 120–210 °C)

Kypsennysaika: 15 min (asetusalue: 1–240 min)

Dehydrate

Hedelmien, vihannessipsien jne. kuivaamiseen.

Lämpötila: 60 °C (asetusalue: 40–90 °C)

Kypsennysaika: 6 h (asetusalue: 1–12 h)

Defrost

Pakastettujen elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen 240 °C:ssa tai pienempien ruokamäärien (kuten kanansiipien) kypsentämiseen, jotta niistä tulisi erityisen rapeita.

Lämpötila: 240 °C (asetusalue: 240 °C)

Kypsennysaika: 10 min (asetusalue: 1–30 min)

TÄRKEÄÄ!

Tässä tilassa lämpötilaa ei voi muuttaa.

Vähennä kypsennysaikaa, jos se on tarpeen kyseisen ruoan osalta. Erityisen tärkeää on lyhentää leivonnaisten ja pienten ruokapalojen kypsennysaikaa.

Reheat

Aiemmin kypsennettyjen ruokien uudelleenlämmitys.

Lämpötila: 170 °C (asetusalue: 130–210 °C)

Kypsennysaika: 15 min (asetusalue: 1–60 min)

KÄYTTÖ

1. Valmistele ruoka ruoanlaittoa varten.
2. Aseta ritilät koreihin, jotta voit hyödyntää kiertävää ilmaa, erityisesti kun käytät AIR FRY -ohjelmaa. Ritilöiden on seisottava siikonijaloillaan.
3. Aseta eri elintarvikkeet yksitellen koreihin. Korja voidaan käyttää yhden elintarvikkeen pienempien määrien kypsennykseen. Jos elintarvikkeita kuivataan, suosittelemme, että yksi kerros asetetaan ensin suoraan korin pohjalle, jonka jälkeen asetetaan ritilä ja toinen kerros ritilän päälle.
4. Laita korit kammioihin.
5. Aktivoi ohjauspaneeli painamalla virtakytkintä. Kypsennysalueen 1 asetustila aktivoituu. Paina halutessasi painiketta vaihtaaksesi kypsennysalueeseen 2.
6. Valitse haluamasi ohjelma ja säädä lämpötila ja kypsennysaika.
7. Jos käytetään vain yhtä koria, jatka vaiheesta 12.
8. Jos molemmissa koreissa on ruokaa, aseta lämpötila ja kypsennysaika kypsennysalueelle 2 jollakin seuraavista tavoista.
9. Paina DUAL-painiketta kopioidaksesi kypsennysalueen 1 asetukset kypsennysalueelle 2.

10. Paina painiketta 2 aktivoiaksesi kypsennysalueen 2 asetustilan, valitse ohjelma ja tee halutut säädöt.
11. Paina MEAL-painiketta, jos kahdelle kypsennysalueelle on tehty eri asetukset, mutta ohjelmat on saatava valmiiksi samaan aikaan. Jos ei, jätä tämä vaihe huomiotta.
12. Aloita ruuan valmistus painamalla START/STOP. Jos MEAL-toiminto on aktivoitu, kypsennysalue, jolla on pisin kypsennysaika, käynnistyy ensin. Kun jäljellä oleva kypsennysaika on yhtä pitkä kuin toisen kypsennysalueen kypsennysaika, kuuluu äänimerkki ja toinen kypsennysalue aktivoituu. Siihen asti näytössä näkyy HOLD sen kypsennysalueen kohdalla, jota ei ole aktivoitu. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä. Kun kypsennysaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy END.
13. Poista korit tuotteesta ja aseta ne kuumuutta kestäväälle alustalle. Älä aseta niitä tuotteen päälle.
14. Kytke tuote pois päältä ja vedä pistotulppa irti.
15. Poista elintarvikkeet koreista.
16. Anna korien ja rutilöiden jäähtyä ja puhdista ne sitten ohjeiden mukaisesti. Kypsennyksen voi keskeyttää tilapäisesti vetämällä korin ulos, esimerkiksi ruoan sekoittamiseksi tai uusien ainesosien lisäämiseksi. Kypsennysajan laskenta keskeytyy (molemmilla kypsennysalueilla, jos ne ovat synkronoituja) ja jatkuu, kun kori työnnetään uudelleen sisään.

VAROITUS!

- **Älä käytä tuotetta yli 4 tuntia kerrallaan, kuivausohjelmaa lukuun ottamatta.**
- **Tuotteessa kypsennettäviä elintarvikkeita ei saa kääriä muovikalvoon tai metallifolioon.**

- **Varmista, että öljyä tai rasvaa sisältäviä elintarvikkeita ei ylikuumenneta - ne voivat syttyä tuleen.**

HUOM!

- **Tarkista ennen jokaista käyttöä, että tuote ja korit ovat puhtaita ja kuivia.**
- **Älä käytä tuotetta ilman ruokaa, paitsi polttaaksesi sen puhtaaksi ennen ensimmäistä käyttöä.**
- **Varmista, että elintarvikkeet ei kosketa lämmitysvastuksiin.**
- **Älä täytä koreja liikaa, sillä se voi aiheuttaa sen, että ilma ei kierrä kammiossa. Älä täytä yli 1/3.**
- **Aseta kuumat korit käytön jälkeen kuumuutta kestäväälle pinnalle.**

KYPSENNYSALUEEN MANUAALINEN PYSÄYTYS

- Aktivoi kypsennysalueiden asetustila ja lopeta kypsennys kypsennysalueella manuaalisesti painamalla START/STOP-painiketta. Vastaavassa näytössä näkyy END. Kypsennys jatkuu toisella kypsennysalueella.

LÄMPÖTILAN JA KYPSENNYSAJAN SÄÄTÖ

Säädä ohjelmien kypsennysaika ja -lämpötilaa sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet (erityisesti kana) kypsennetään kypsäksi. Säätöjä voidaan tehdä kypsennyksen aikana.

- Valitse haluamasi ohjelma ja säädä lämpötila ja kypsennysaika. Paina vastaavaa painiketta ja pidä sitä painettuna vaihtaaksesi arvoa nopeasti.

VINKKI!

- Yleensä rasvaa ei tarvita ruoanlaittoon lainkaan tai vain pieniä määriä (2 tai 3 teelusikallista).

- Hyvin kevyet ruoanpalaset voivat pyörähtää kiertävän ilman mukana. Kiinnitä ne tarvittaessa yhteen hammastikuilla tai vastaavalla.
- Kypsennysaikaan vaikuttavat ruoan määrä, palojen koko ja lämpötila. Kypsennysaika on kuitenkin yleensä lyhyempi kuin perinteisessä uunissa. Aloita lyhyellä kypsennysajalla ja lisää sitä tarvittaessa.
- Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti, sekoita sitä välillä muov- tai puuvälineillä.
- Tarkista elintarvikkeet säännöllisesti ja sammuta tuote, kun ne ovat valmiita, vaikka ohjelma ei olisikaan päättynyt.

LEPOTILA

Kun virtapainiketta painetaan, ohjauspaneeli aktivoituu. Jos tuote ei ole käynnissä eikä mitään painikkeita paineta 10 minuuttiin, tuote siirtyy lepotilaan.

KYSENNYSMÄÄRÄT

Alla olevassa taulukossa annetaan ohjeita eri elintarvikkeille.

Elintarvike	Määrä per annos
Ranskalaiset	125 g
Perunalohkot	100–150 g
Vihannekset	200 g
Kala	260 g tai 6 palaa
Minikevätkäryleet	160 g tai 6 kpl
Nugetit	120 g tai 6 kpl
Koipireidet	370 g/1–2 kpl
Broilerinsiivet	480 g tai 6 kpl

HUOLTO

HUOM!

Älä pura tuotetta tai yritä korjata sitä.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

- Pese korit ja ritalät kuumalla vedellä ja pesuaineella tai astianpesukoneessa. Käsinpesua suositellaan parhaan suorituskyvyn ja pitkäikäisyyden takaamiseksi. Liota pinttyneitä ruokajäämiä lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta.
- Pyyhi tuotteen ulkopuoli, kammiot ja lämmitysvastus tarvittaessa kostealla liinalla.
- Älä pese tuotetta astianpesukoneessa äläkä liota vedessä tai muissa nesteissä.
- Anna osien ilmakeivua tai kuivaa ne.
- Säilytä tuote puhtaana ja kuivana, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan.

HUOM!

Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita, ne voivat vahingoittaa pintaa.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Syy	Toimenpide
Tuote ei toimi.	Pistotulppaa ei ole asetettu oikein.	Asenna pistotulppa oikein.
	Pistorasia ei ole jännitteellinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
Ei jännitteensyöttöä.	Sulake on lauennut.	Vaihda sulake.
Koreja ei ole asetettu oikein.		Työnnä korit kammioon niin pitkälle kuin ne menevät.
Sulake on lauennut, piiri on ylikuormitettu.		Irrota joitakin kuluttajia virtapiiristä.
Liikaa ruokaa koreissa, ruoka ei kypsenny tasaisesti.		Älä täytä koreja yli 1/3.
Ruokapalat ovat päällekkäin.		Levitä ruokapaloja ja sekoita sitä ajoittain.
Samaan koriin on laitettu erilaisia ruokia, joilla on eri kypsennysajat tai lämpötilat.		Jaa ruoka eri koreihin. Aseta haluttu lämpötila ja kypsennysaika. Jos MEAL-toiminto on aktivoitu, kaikki ruoat ovat valmiita samaan aikaan.
Asetettu kypsennysaika oli liian lyhyt tai lämpötila liian alhainen.		Lisää kypsennysaikaa ja/tai lämpötilaa.
Tuoreista perunoista valmistetut ranskalaiset perunat eivät rapeudu.	Perunat sisältävät liikaa vettä.	Leikkaa perunat ohuemmiksi paloiksi. Taputtele palat kuiviksi keittiöpyyhkeellä ja valuta niiden päälle hieman ruokaöljyä.
		Levitä palat tasaisesti rutilälle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION !

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort et/ou des blessures.

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant utilisation.
- Conservez ces instructions et consignes de sécurité en cas de besoin ultérieur.
- N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte.
- N'utilisez pas le produit en extérieur.
- N'utilisez pas de récipients remplis d'huile ou de liquide avec le produit. Le produit utilise uniquement de l'air chaud.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le produit. Si une trop grande quantité d'aliments est placée dans le produit, les aliments pourraient toucher les éléments chauffants du produit et entraîner un incendie.
- Le produit n'est pas destiné à un usage industriel ou commercial.
- Ne mettez jamais le produit dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne le rincez pas.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou d'un feu.
- Ne touchez aucune partie du produit avec vos mains ou toute autre partie de votre corps mouillée(s).
- Placez le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur lors de l'utilisation. Certaines parties du produit deviennent brûlantes pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les parties brûlantes.
- Portez des gants de protection lorsque vous mettez des aliments dans le produit ou que vous en retirez.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'approchez pas vos mains ou d'autres parties de votre corps de la sortie d'air chaud. Risque de brûlures.
- N'utilisez pas le produit s'il manque des pièces. Contactez le revendeur s'il manque des pièces.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- N'essayez pas de réparer le produit. Si le produit est endommagé ou ne fonctionne pas normalement, il doit être réparé par un réparateur agréé.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Ne démontez pas le produit. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un démontage non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit.
- Ne laissez pas les personnes souffrant d'un handicap utiliser le produit.
- Veillez à ce que les personnes n'ayant pas une expérience, des connaissances ou une formation suffisantes n'utilisent pas le produit sans avoir été formées ou sans être surveillées.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer le produit.
- Ne laissez pas les enfants procéder à l'entretien du produit sans surveillance.
- Veillez à ce que les matériaux d'emballage soient hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant du produit.
- Raccordez uniquement le produit à une prise de courant correctement mise à la terre. Contactez un électricien qualifié en cas de doute.
- Vérifiez que la tension de secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la

plaque signalétique. Contactez un électricien qualifié en cas de doute.

- Contactez un électricien qualifié si la fiche ne rentre pas dans la prise.
 - Connectez le produit à un circuit électrique séparé.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
 - Ne portez et ne tirez jamais le produit par le cordon.
 - Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche secteur.
 - N'installez jamais le produit sur ou à proximité d'une surface chaude.
 - Ne placez jamais le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une surface chaude.
 - Assurez-vous qu'il y a au moins 5 cm d'espace libre tout autour du produit pour la circulation de l'air.
 - Ne placez aucun objet sur le produit.
- Vérifiez que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.
 - Veillez à ce que des matériaux inflammables ne puissent pas entrer en contact avec le produit.
 - N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.
 - N'utilisez pas de minuterie externe ou de télécommande séparée avec le produit.
 - Ne laissez jamais le produit allumé sans surveillance.
 - Débranchez immédiatement le produit s'il commence à trembler.
 - Débranchez la fiche secteur lorsque vous n'utilisez pas le produit.
 - Débranchez la fiche de la prise de courant avant tout nettoyage et/ou entretien.
 - Laissez le produit refroidir complètement avant de le toucher.
 - Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de procéder à son entretien.

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.
- Rangez le produit dans un endroit sec et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez le produit régulièrement.

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Homologué selon les directives/règlements en vigueur.
	Le produit en fin de vie doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur.
	Attention ! Surface chaude.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	220–240 V ~ 50–60 Hz
Puissance	2460 W
Consommation électrique en mode veille (en watts arrondis à la première décimale)	0,38 W
Temps nécessaire pour que le produit atteigne le mode de faible puissance. Temps nécessaire pour que l'équipement atteigne le mode ou la condition de faible puissance applicable.	10 min
Longueur du câble	80 cm
Plage de température	40–240 °C
Volume	2 x 4 L
Dimensions	39 x 37 x 32 cm

DESCRIPTION

Le produit est une friteuse électrique à air chaud conçue pour la cuisson des aliments.

1. Panneau de commande
2. Grille
3. Panier
4. Poignée
5. Ouvertures de ventilation
6. Cuve avec résistance chauffante (zone de cuisson)

FIG. 1

Panneau de commande

1. Activation du mode de réglage de la zone de cuisson 1
2. Interrupteur/marche/arrêt/arrête toutes les fonctions
3. TEMP : Augmentation/diminution de la température
4. MEAL : Synchronise la fin du temps de préparation pour les deux zones de cuisson
5. Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 1
6. Affichage de la température et du temps de cuisson pour la zone de cuisson 2
7. DUAL : Applique les réglages de la zone de cuisson 1 également pour la zone de cuisson 2
8. TIME : Augmentation/diminution du temps de cuisson
9. START/STOP : Marche/arrêt du processus de cuisson
10. Activation du mode de réglage de la zone de cuisson 2

Boutons avec témoins lumineux pour l'activation du programme :

11. Reheat (réchauffage)
12. Defrost (décongélation)
13. Dehydrate (déshydratation)

14. *Bake (cuisson)*
15. *Roast (grillage)*
16. *Air fry (friture à air)*

FIG. 2

UTILISATION

INSTALLATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur. Veillez à laisser un espace libre suffisant tout autour de l'appareil (au moins 20 cm de tous les côtés et 50 cm au-dessus).
2. Déroulez entièrement le cordon et branchez la fiche secteur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez l'extérieur du produit avec un chiffon humide. Lavez les paniers et grilles à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
2. Faites fonctionner l'appareil conformément aux instructions sans y mettre d'aliment. Pendant ce premier fonctionnement, l'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Ceci est parfaitement normal.
3. Activez le programme DEFROST (DÉCONGÉLATION) et faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes environ en réglant la température au maximum.
4. Nettoyez à nouveau le produit.

FONCTIONS

L'appareil dispose de deux zones de cuisson. Différents programmes sont disponibles pour chaque zone de cuisson, et la température comme le temps de cuisson sont librement réglables.

- En mode DUAL, les mêmes réglages de temps de cuisson et de température sont appliqués aux deux zones de cuisson.

- En mode MEAL, la fin du temps de cuisson est synchronisée pour les deux cuves, de telle manière que les deux préparations se terminent en même temps.

Il n'est pas possible de régler la synchronisation des zones de cuisson une fois que l'appareil a démarré.

Les zones de cuisson peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre, sans synchronisation.

Il est possible de n'utiliser qu'une seule zone de cuisson pour la préparation de petites quantités.

PROGRAM (Programme)

Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur le bouton correspondant. L'appareil dispose de 6 programmes :

Air fry (friture à air)

Pour des frites croustillantes, des nuggets de poulet et bien d'autres délices.

Température : 200 °C (plage de réglage : 150–210 °C)

Temps de cuisson : 20 min (plage de réglage : 1–60 min)

Roast (rôti)

Pour la viande, les légumes rôtis, etc.

Température : 190 °C (plage de réglage : 120–210 °C)

Temps de cuisson : 15 min (plage de réglage : 1–240 min)

Bake (cuisson)

Pour les gâteaux, desserts et petits pains.

Température : 160 °C (plage de réglage : 120–210 °C)

Temps de cuisson : 15 min (plage de réglage : 1–240 min)

Dehydrate (déshydratation)

Pour la déshydratation des fruits, chips de légume, etc. Température : 60 °C (plage de réglage : 40–90 °C)

Temps de cuisson : 6 h (plage de réglage : 1–12 h)

Defrost (décongélation)

Pour la décongélation rapide des aliments congelés à 240 °C ou pour la préparation de petites quantités d'aliments (comme les ailes de poulet) afin de les rendre encore plus croustillants.

Température : 240 °C (plage de réglage : 240 °C)

Temps de cuisson : 10 min (plage de réglage : 1–30 min)

IMPORTANT !

Dans ce mode, la température n'est pas réglable. Réduisez si nécessaire le temps de cuisson pour l'aliment concerné. Il est particulièrement important de réduire le temps de cuisson pour les pâtisseries et pour les petites portions d'aliments.

Reheat (réchauffage)

Pour réchauffer des aliments déjà cuits.

Température : 170 °C (plage de réglage : 130–210 °C)

Temps de cuisson : 15 min (plage de réglage : 1–60 min)

UTILISATION

1. Préparez les aliments avant la cuisson.
2. Placez les grilles dans les paniers afin de bénéficier de la circulation de l'air, en particulier lors de l'utilisation du programme AIR FRY. La grille doit reposer sur ses pieds en silicone.
3. Placez les différents aliments chacun dans son panier. Pour la préparation de petites quantités d'un seul type d'aliment, vous pouvez n'utiliser qu'un seul panier. Si les

aliments doivent être déshydratés, nous conseillons de mettre une couche au fond du panier, puis d'installer la grille et de placer l'autre couche dessus.

4. Installez les paniers dans les cuves.
5. Appuyez sur l'interrupteur pour activer le panneau de commande. Le mode de réglage de la zone de cuisson 1 est activé. Si vous le souhaitez, appuyez sur le bouton pour passer à la zone de cuisson 2.
6. Choisissez le programme souhaité et réglez la température et le temps de cuisson.
7. Si vous utilisez un seul panier, passez au point 12.
8. Si vous placez des aliments dans les deux paniers, réglez la température et le temps de cuisson pour la zone de cuisson 2 en procédant selon l'une des manières ci-dessous.
9. Appuyez sur le bouton DUAL pour copier les réglages de la zone de cuisson 1 à la zone 2.
10. Appuyez sur le bouton 2 pour activer le mode réglage de la zone de cuisson 2, sélectionnez le programme et effectuez les réglages nécessaires.
11. Appuyez sur le bouton MEAL si vous souhaitez des réglages différents pour les deux zones de cuisson, mais que les programmes se terminent en même temps. Dans le cas contraire, sautez le point suivant.
12. Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer la cuisson. Si la fonction MEAL a été activée, la zone de cuisson avec le temps de préparation le plus long démarre. Lorsque le temps de préparation restant est égal au temps de préparation de l'autre zone de cuisson, un signal sonore retentit et la seconde zone de cuisson est activée. HOLD s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson qui n'est pas activée. Le temps de cuisson restant est affiché à l'écran. Une fois le temps de cuisson terminé, un signal sonore est émis et END s'affiche à l'écran.

13. Retirez les paniers de l'appareil et placez-les sur une surface résistante à la chaleur. Ne les mettez pas sur l'appareil.
14. Éteignez l'appareil avec l'interrupteur et débranchez la prise électrique.
15. Retirez les aliments des paniers.
16. Laissez les paniers et grilles refroidir et nettoyez-les ensuite conformément aux instructions. La cuisson peut être interrompue provisoirement en sortant le panier, par exemple pour mélanger les aliments ou ajouter des ingrédients. Le décompte du temps de cuisson peut être mis en pause (pour les deux zones de cuisson si elles sont synchronisées) et reprendre lors de la remise en place du panier.

ATTENTION !

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 4 heures d'affilée, sauf pour le programme de déshydratation.**
- **Les aliments à cuire dans l'appareil ne doivent pas être emballés dans un film ou un sac en plastique.**
- **Veillez à ne pas surchauffer les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses, car ils pourraient commencer à brûler.**

REMARQUE !

- **Avant chaque utilisation, vérifiez que l'extérieur de l'appareil et des paniers est propre et sec.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments dedans, sauf lors de son nettoyage avant la première utilisation.**
- **Vérifiez que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.**
- **Ne chargez pas les paniers à l'excès car l'air ne circulerait pas de manière optimale dans la cuve. Ne remplissez pas au-delà d'1/3.**
- **Après utilisation, placez les paniers chauds sur une surface résistante à la chaleur.**

ARRÊT MANUEL DE LA ZONE DE CUISSON

- Activez le mode réglage pour la zone de cuisson et appuyez sur le bouton START/STOP pour arrêter manuellement la cuisson d'une zone. END s'affiche sur l'écran correspondant. L'autre zone de cuisson continue à fonctionner.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CUISSON

Réglez le temps de cuisson et la température du programme de manière à ce que l'aliment soit parfaitement cuit (en particulier la volaille). Le réglage peut être fait au cours du processus de cuisson.

- Choisissez le programme souhaité et réglez la température et le temps de cuisson. Maintenez l'appui sur le bouton concerné pour modifier rapidement les valeurs.

CONSEILS

- En règle générale, aucune matière grasse n'est nécessaire pour la cuisson, ou très peu (2 ou 3 cuillères à café).
- Les morceaux d'aliments très légers peuvent tourbillonner sous l'effet de la circulation d'air. Fixez-les au besoin avec des cure-dents ou similaire.
- Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliment, de la taille des morceaux ainsi que de la température. Le temps de cuisson est toutefois généralement plus court que dans un four traditionnel. Essayez d'abord avec un temps de cuisson court et augmentez-le graduellement si nécessaire.
- Pour une cuisson homogène, mélangez les aliments de temps en temps avec un ustensile en bois ou en plastique.
- Contrôlez régulièrement les aliments et éteignez l'appareil si la cuisson est terminée, même si le programme n'est pas arrivé au bout.

MODE VEILLE

Le panneau de commande est activé par l'appui sur l'interrupteur. Si l'appareil ne fonctionne pas et en l'absence d'appui sur un bouton pendant un délai de 10 minutes, il passe en mode veille.

QUANTITÉS

Le tableau ci-dessous présente des conseils pour différents aliments.

Aliment	Quantité par portion
Frites	125 g
Potatoes	100–150 g
Légumes	200 g
Poisson	260 g ou 6 pièces
Mini nems	160 g ou 6 pièces
Nuggets	120 g ou 6 pièces
Cuisses de poulet	370 g/1–2 pièces
Ailes de poulet	480 g ou 6 pièces

ENTRETIEN

REMARQUE !

Ne démontez pas la machine et n'essayez pas de la réparer.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Lavez les paniers et grilles à l'eau chaude et au liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Nous conseillons le lavage à la main pour une plus longue durée de vie. Faites tremper les résidus alimentaires dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Si nécessaire, essuyez l'extérieur de la machine, les cuves et l'élément chauffant avec un chiffon humide.

- Ne lavez jamais la machine au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Laissez les différents éléments sécher à l'air ou essuyez-les.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de la portée des enfants s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

REMARQUE !

N'utilisez pas d'objets coupants ou pointus ou de détergents abrasifs pouvant endommager la surface.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas correctement branchée.	Branchez correctement la fiche.
	La prise secteur n'est pas sous tension.	Essayez une autre prise secteur.
Pas d'alimentation électrique.	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible.
Les paniers ne sont pas correctement en place.		Installez les paniers à fond dans les cuves.
Le fusible a sauté, le circuit électrique est surchargé.		Débranchez d'autres appareils du secteur.
Trop d'aliments dans les paniers, la cuisson n'est pas homogène.		Ne remplissez pas les paniers au-delà d'1/3.
Des aliments se trouvent les uns sur les autres.		Étalez les aliments et remuez de temps en temps.
Des aliments avec différents temps ou températures de cuisson ont été placés dans le même panier.		Répartissez les aliments dans différents paniers. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités. Si la fonction MEAL a été activée, tous les aliments seront prêts en même temps.
Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.		Augmentez le temps de cuisson et/ou la température.
Les frites faites avec des pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre contiennent trop d'eau.	Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux. Séchez les morceaux avec un torchon et versez un peu d'huile dessus.
		Répartissez les morceaux de manière homogène sur la grille.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

WAARSCHUWING!

Het niet in acht nemen van deze voorschriften kan leiden tot lichamelijk of zelfs dodelijk letsel.

- Lees deze instructies zorgvuldig door vóór gebruik.
- Bewaar deze instructies en veiligheidsaanwijzingen voor later gebruik.
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat als gevolg van onjuist gebruik.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Gebruik bij het product geen pannen gevuld met olie of vloeistof. Het product maakt enkel gebruik van hete lucht.
- Plaats niet te veel levensmiddelen in het product. Als er teveel levensmiddelen in het product wordt geplaatst bestaat er gevaar op brand als het levensmiddel het verwarmingselement van het product raakt.
- Het product is niet bedoeld voor industrieel of commercieel gebruik.
- Dompel het product nooit onder in water of een andere vloeistof, spoel het ook niet af.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of vuur.
- Raak enig deel van het product niet met natte handen of lichaamsdelen aan.
- Plaats het product bij gebruik op een vlakke en stabiele en hittebestendige ondergrond. Sommige onderdelen van het product worden heet tijdens het gebruik.
- Raak geen hete onderdelen aan.
- Maak gebruik van veiligheidshandschoenen als u het levensmiddel in het product plaatst of eruit neemt.
- Verplaatst het product niet wanneer dit in gebruik is.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de heteluchtuitlaat. Gevaar voor brandwonden.

- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken. Neem contact op met de dealer als er onderdelen ontbreken.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet naar behoren werkt.
- Probeer het product niet te repareren. Als het product beschadigd is of niet naar behoren werkt, moet het worden gerepareerd door een erkend servicecentrum.
- Breng geen wijzigingen aan het product aan.
- Haal het product niet uit elkaar. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat als gevolg van een ongeoorloofde demontage.
- Laat kinderen het product niet gebruiken.
- Laat personen met een functiebeperking het product niet gebruiken.
- Laat personen die niet over voldoende ervaring, kennis of opleiding beschikken het product zonder training of toezicht gebruiken.
- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Laat kinderen het product niet reinigen.
- Laat kinderen het product niet zonder toezicht onderhouden.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen. Risico van verstikking.
- Gebruik alleen onderdelen en accessoires die door de fabrikant van het product worden aanbevolen.
- Sluit het product alleen aan op een correct geaard stopcontact. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Neem contact op met een bevoegde elektricien als de stekker niet in het stopcontact past.

- Sluit het product aan op een afzonderlijk elektrisch circuit.
 - Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
 - Draag of trek het product nooit mee aan het snoer.
 - Trek niet aan het snoer om de stekker eruit te trekken.
 - Plaats het product nooit op of nabij hete oppervlakken.
 - Plaats het snoer nooit op of nabij hete oppervlakken.
 - Zorg ervoor dat er minstens 5 cm vrije ruimte aan alle zijden van het product aanwezig zijn voor de luchtcirculatie.
 - Plaats geen voorwerpen op het product.
 - Controleer of de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.
 - Zorg ervoor dat er geen ontvlambare materialen in aanraking met het product komen.
 - Gebruik geen verlengsnoer of verdeelcontactdoos
- Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening bij het product.
 - Laat het product nooit onbeheerd ingeschakeld achter.
 - Trek onmiddellijk de stekker eruit als er rook uit het product begint te komen.
 - Trek de stekker eruit wanneer het product niet wordt gebruikt.
 - Trek de stekker uit het stopcontact vóór reiniging en/of onderhoud.
 - Laat het product volledig afkoelen voordat u het beweegt.
 - Laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen en/of te onderhouden.
 - Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt.
 - Bewaar het product op een droge locatie in een afgesloten ruimte, buiten het bereik van kinderen, wanneer het niet in gebruik is.

- Reinig het product regelmatig.

SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Goedgekeurd overeenkomstig de toepasselijke richtlijnen/verordeningen.
	Afgedankte producten moeten worden gerecycled volgens de toepasselijke regelgeving.
	Waarschuwing! Heet oppervlak.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning	220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen	2460 W
Energieverbruik in stand-bymodus (in watt afgerond op één decimaal)	0,38 W
Tijd die nodig is voor het product om thelow power mode te bereiken. Tijd die nodig is voor de apparatuur om de toepasselijke laagvermogenmodus of -toestand te bereiken.	10 min
Snoerlengte	80 cm
Temperatuurbereik	40-240 °C
Inhoud	2 x 4 l
Afmetingen	39 x 37 x 32 cm

BESCHRIJVING

Het product is een elektrische heteluchtfriteuse bedoeld voor het bereiden van voedsel.

1. Bedieningspaneel
2. Rooster
3. Mand
4. Handgreep
5. Ventilatieopeningen

6. Kamer met verwarmingselement (kookzone)

AFB. 1

Bedieningspaneel

1. Activering van de instelmodus voor kookzone 1
2. Schakelaar/inschakelen/uitschakelen/beëindigen van alle functies
3. TEMP: Verhogen/verlagen van de temperatuur
4. MEAL: Synchroniseert het einde van de kooktijd voor beide kookzones
5. Weergave van temperatuur en kooktijd voor kookzone 1
6. Weergave van temperatuur en kooktijd voor kookzone 2
7. DUAL: Gebruik de instellingen voor kookzone 1 ook voor kookzone 2
8. TIME: Verhogen/verlagen van bereidingstijd
9. START/STOP: Starten/stoppen van kookproces
10. Activering van de instelmodus voor kookzone 2

Knoppen met controlelampjes voor activering van de programma's:

11. Reheat
12. Defrost
13. Dehydrate
14. Bake
15. Roast
16. Air fry

AFB. 2

BEDIENING

INSTALLATIE

1. Plaats het product op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond. Zorg voor

voldoende vrije ruimte aan alle zijden rond het product (minstens 20 cm aan alle zijden en 50 cm erboven).

2. Wikkel het snoer helemaal uit en steek de stekker in het stopcontact.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Maak de buitenkant van het product schoon met een vochtige doek. Was manden en roosters met heet water en afwasmiddel of in de vaatwasser af.
2. Stel het product in werking volgens de instructies, maar zonder voedingswaren. Gedurende deze tijd kan het product een beetje geuren en rook produceren. Dat is normaal.
3. Activeer het programma DEFROST en laat het product ongeveer 10 minuten werken op de hoogste temperatuurinstelling.
4. Maak het product opnieuw schoon.

FUNCTIES

Het product heeft twee kookzones. Voor elke kookzone kunnen verschillende programma's worden gekozen en de temperatuur en kooktijd kunnen naar wens worden ingesteld.

- In de stand DUAL worden voor beide kookzones dezelfde instellingen voor kooktijd en temperatuur gebruikt.
- In de stand MEAL wordt het einde van de kooktijd voor beide kamers gesynchroniseerd, zodat beide gerechten tegelijk klaar zijn.

Het is niet mogelijk om synchronisatie van kookzones in te stellen nadat het product is ingeschakeld.

De kookzones kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt, zonder synchronisatie.

Het is mogelijk om slechts één kookzone te gebruiken, voor het bereiden van kleinere hoeveelheden voedsel.

PROGRAMMA

Selecteer het gewenste programma door op de bijbehorende knop te drukken. Het product heeft 6 programma's:

Air fry

Voor knapperige frietjes, kipnuggets en dergelijke.

Temperatuur: 200 °C (instelbereik: 150-210 °C)

Bereidingstijd: 20 min. (instelbereik: 1-60 min.)

Roast

Voor vlees, geroosterde groenten enz.

Temperatuur: 190 °C (instelbereik: 120-210 °C)

Bereidingstijd: 15 min. (instelbereik: 1-240 min.)

Bake

Voor koekjes, desserts en bolletjes.

Temperatuur: 160 °C (instelbereik: 120-210 °C)

Bereidingstijd: 15 min. (instelbereik: 1-240 min.)

Dehydrate

Voor het drogen van fruit, groentechips, enz.

Temperatuur: 60 °C (instelbereik: 40-90 °C)

Bereidingstijd: 6 uur (instelbereik: 1-12 uur)

Defrost

Voor het snel ontdooien van diepvriesproducten op 240°C, of voor het bereiden van kleinere hoeveelheden voedsel (zoals kippenvleugels) om ze extra knapperig te maken.

Temperatuur: 240 °C (instelbereik: 240 °C)

Bereidingstijd: 10 min. (instelbereik: 1-30 min.)

BELANGRIJK!

In deze modus kan de temperatuur niet worden gewijzigd. Verkort de kooktijd, indien nodig voor het gerecht in kwestie.

Het is bijzonder belangrijk de kooktijd te verkorten voor gebak en voor kleine stukken voedsel.

Reheat

Voor het opwarmen van eerder bereide gerechten.

Temperatuur: 170 °C (instelbereik: 130-210 °C)

Bereidingstijd: 15 min. (instelbereik: 1-60 min.)

GEBRUIK

1. Bereid de etenswaren voor die u gaat bereiden.
2. Plaats de roosters in de manden om de luchtcirculatie optimaal te benutten, vooral bij gebruik van het programma AIR FRY. De roosters moeten op hun siliconen voetjes rusten.
3. Leg de verschillende etenswaren afzonderlijk in de manden. Voor het bereiden van kleinere hoeveelheden van een soort voedsel volstaat één mand. Voor het drogen van etenswaren raden wij aan eerst een laag direct op de bodem van de mand te leggen, waarna u het rooster plaatst en een tweede laag op het rooster legt.
4. Plaats de manden in de kamers.
5. Druk op de schakelaar om het bedieningspaneel te activeren. De instelmodus voor kookzone 1 wordt geactiveerd. Druk desgewenst op de knop om over te schakelen naar kookzone 2.
6. Selecteer het gewenste programma en stel de temperatuur en de kooktijd in.
7. Indien slechts één mand wordt gebruikt, ga dan verder met stap 12.
8. Als beide manden voedsel bevatten, stelt u de temperatuur en kooktijd voor kookzone 2 op een van de onderstaande manieren in.
9. Druk op de knop DUAL om de instellingen van kookzone 1 te kopiëren naar kookzone 2.
10. Druk op knop 2 om de instelmodus voor kookzone 2 te activeren, selecteer het programma en voer de gewenste aanpassingen uit.
11. Druk op de knop MEAL als er verschillende instellingen zijn gemaakt voor de twee kookzones, maar de programma's tegelijkertijd moeten worden voltooid. Zo niet, negeer dan deze stap.
12. Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. Als de functie MEAL is geactiveerd, begint de kookzone met de langste kooktijd als eerste. Wanneer de resterende kooktijd gelijk is aan de kooktijd van de tweede kookzone, klinkt een geluidssignaal en wordt de tweede kookzone geactiveerd. Tot die tijd verschijnt HOLD op het display voor de kookzone die niet geactiveerd is. De resterende kooktijd wordt op het display weergegeven. Als de kooktijd is verstreken, klinkt een geluidssignaal en verschijnt END op het display.
13. Haal de manden uit het product en plaats ze op een hittebestendig oppervlak. Plaats ze niet op het product.
14. Schakel het product uit met de stroomschakelaar en haal de stekker uit het stopcontact.
15. Haal de etenswaren uit de manden.
16. Laat de manden en roosters afkoelen en reinig ze vervolgens volgens de instructies. De bereiding kan tijdelijk worden onderbroken door het mand uit te nemen, bijvoorbeeld om te roeren of meer ingrediënten toe te voegen. Het aftellen van de kooktijd wordt gepauzeerd (voor beide kookzones indien deze gesynchroniseerd zijn) en hervat wanneer de mand weer is geplaatst.

WAARSCHUWING!

- **Laat het product niet langer dan 4 uur achtereen werken, met uitzondering van het droogprogramma.**

- **In het product bereide levensmiddelen mogen niet in plastic folie of plastic zakken zijn verpakt.**
- **Zorg ervoor dat voedsel dat olie of vet bevat niet oververhit raakt – het kan vlam vatten.**

LET OP!

- **Controleer voor elk gebruik of het product en de buitenkant van de manden schoon en droog zijn.**
- **Laat het product niet werken zonder voedsel, behalve om het schoon te branden voor het eerste gebruik.**
- **Zorg ervoor dat het voedsel niet in aanraking komt met de verwarmingselementen.**
- **Vul de manden niet te vol, want dan kan de lucht in de kamer niet optimaal circuleren. Niet meer dan 1/3 vullen.**
- **Plaats de hete manden na gebruik op een hittebestendig oppervlak.**

KOOKZONE HANDMATIG UITSCHAKELEN

- Activeer de stand voor het instellen van de kookzone en druk op de knop START/STOP om de bereiding in een kookzone handmatig te stoppen. Op het betreffende display verschijnt END. Het koken gaat door in de tweede kookzone.

TEMPERATUUR EN BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Pas de bereidingstijd en de temperatuur van de programma's aan om er zeker van te zijn dat het voedsel (vooral kip) door en door gaar wordt. Aanpassingen zijn mogelijk tijdens het bereidingsproces.

- Selecteer het gewenste programma en stel de temperatuur en de kooktijd in. Houd de desbetreffende knop ingedrukt om de waarden snel te veranderen.

TIP!

- In het algemeen is geen vet nodig bij het koken, of slechts kleine hoeveelheden (2 of 3 theelepels).
- Zeer lichte stukjes voedsel kunnen worden rondgewerveld door de circulerende lucht. Maak ze eventueel met tandenstokers of iets dergelijks aan elkaar vast.
- De bereidingstijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid voedsel, de grootte van de stukken en de temperatuur. De bereidingstijd is echter over het algemeen korter dan in een traditionele oven. Begin met een kortere kooktijd en verhoog zo nodig geleidelijk.
- Om de gerechten gelijkmatig te bereiden, af en toe roeren met plastic of houten keukengerei.
- Controleer het voedsel regelmatig en schakel het product uit als het gerecht klaar is, ook al is het programma niet afgelopen.

SPAARSTAND

Wanneer de schakelaar wordt ingedrukt, wordt het bedieningspaneel geactiveerd. Als het product niet in werking is en er gedurende 10 minuten geen knoppen worden ingedrukt, gaat het product in de spaarstand.

BEREIDINGSHOEVEELHEDEN

De onderstaande tabel bevat richtsnoeren voor verschillende levensmiddelen.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid per portie
Frites	125 g
Aardappelpartjes	100-150 g
Groente	200 g
Vis	260 g of 6 stukjes
Mini-loempia's	160 g of 6 stuks
Nuggets	120 g of 6 stuks
Kippenpoten	370 g/1-2 stuks
Kippenvleugels	480 g of 6 stuks

ONDERHOUD

LET OP!

Haal het product niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren.

REINIGING EN OPSLAG

- Was manden en roosters met heet water en afwasmiddel of in de vaatwasser. Met de hand afwassen wordt aanbevolen voor de beste prestaties en een lange levensduur. Week vastzittende etensresten in heet water met afwasmiddel.
- Neem indien nodig de buitenkant van het product, de kamers en de verwarmingselementen af met een vochtige doek.
- Was het product niet af in de vaatwasser en dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat de onderdelen aan de lucht drogen of droog ze handmatig af.
- Bewaar het product schoon en droog, buiten het bereik van kinderen

en huisdieren, als het lange tijd niet gebruikt gaat worden.

LET OP!

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product werkt niet.	De stekker is niet goed in het stopcontact geplaatst.	Steek de stekker correct in het stopcontact.
	Het stopcontact staat niet onder spanning.	Probeer een ander stopcontact.
Geen elektrische voeding.	Doorgeslagen zekering.	Vervang de zekering.
De manden zijn niet correct geplaatst.		Voer de korven zo ver mogelijk in de kamers.
Zekering is doorgeslagen, elektrisch circuit is overbelast.		Ontkoppel enkele stroomverbruikers van het circuit.
Te veel etenswaren in de manden, voedsel wordt niet gelijkmatig bereid.		Vul de manden niet voor meer dan 1/3 deel.
Stukken voedsel liggen op elkaar.		Spread het voedsel uit en roer het af en toe om.
Verschillende voedingsmiddelen met verschillende kooktijden of temperaturen zijn in hetzelfde mandje geplaatst.		Verdeel het eten over de verschillende manden. Stel de gewenste temperatuur en kooktijd in. Als de functie MEAL is geactiveerd, zijn alle voedingswaren tegelijk klaar.
De ingestelde bereidingstijd was te kort of de temperatuur te laag.		Verhoog de bereidingstijd en/of temperatuur.
Frieten van nieuwe aardappelen worden niet knapperig.	De aardappelen bevatten te veel water.	Snijd de aardappelen in dunnere staafjes. Dep de stukken droog met een keukenhanddoek en sprenkel er een beetje bakolie over.
		Verdeel de stukken gelijkmatig over het rooster.

