

AIR FRYER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

SV VARMLUFTSFRITÖS BRUKSANVISNING

Översättning av originalinstruktioner

DE HEISSLUFTFRITTEUSE BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

NO VARMLUFTFRITYR BETJENINGSANVISNINGER

Oversettelse av originalinstruksjonene

FI KIERTOILMAKYPSENNIN 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 AIRFRYER BEDIENINGSINSTRUCTIES

Vertaling van de originele instructies

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

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

Jula AB 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 niezmiennym. 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.

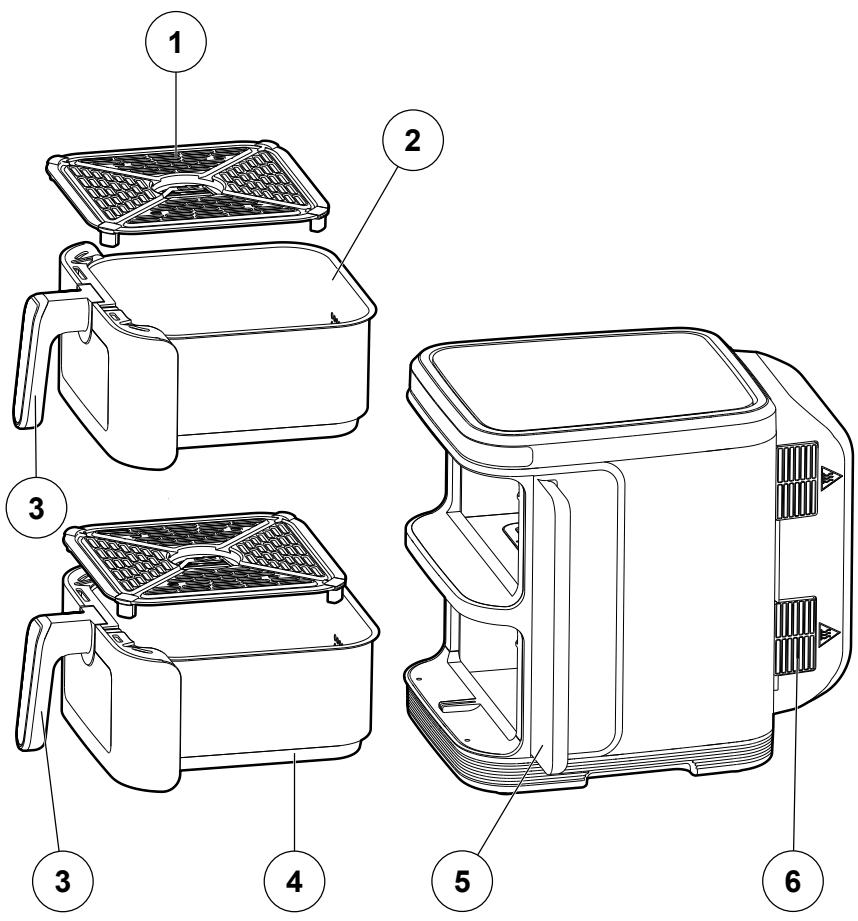
Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit.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

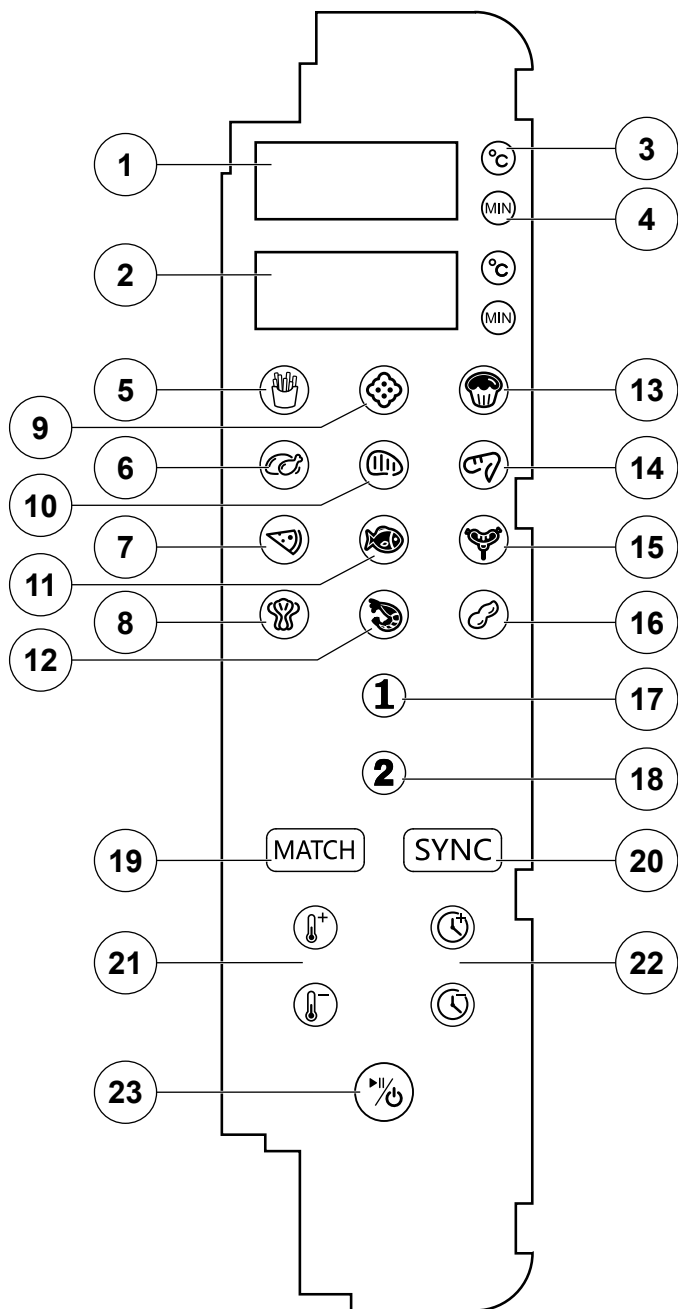
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie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

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2025-11-14

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





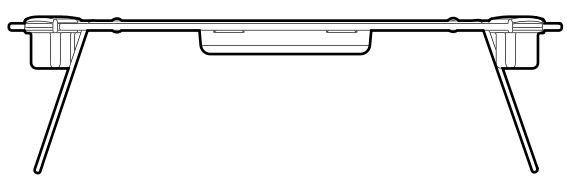
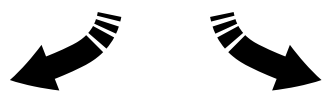
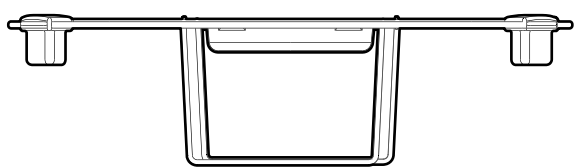
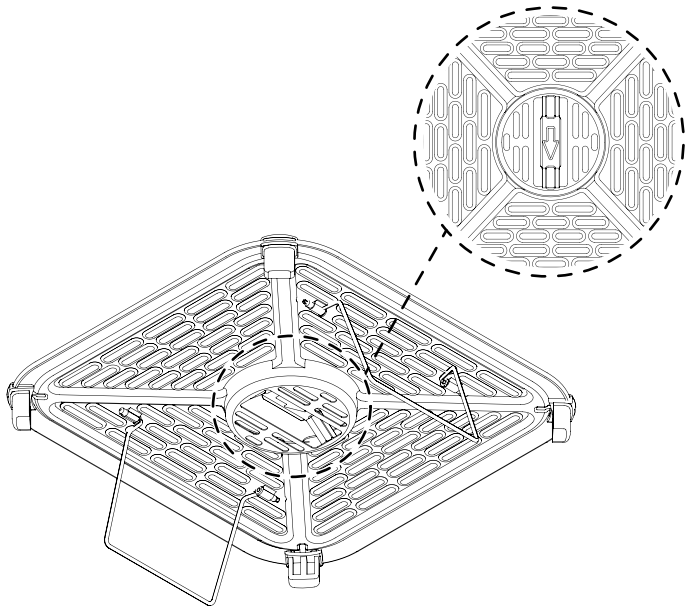


Table of contents

1	Introduction	6
1.1	The product.....	6
1.2	Dedicated use.....	6
1.3	Symbols	6
1.4	Product overview	6
2	Safety	6
2.1	Safety definitions.....	6
2.2	Safety instructions for operation.....	7
3	Operation	8
3.1	To do before you use the product for the first time.....	8
3.2	To operate the product.....	8
3.24	Operation	9
3.25	To reset the product after overheating.....	10
3.26	Memory function.....	10
3.27	Tips.....	10
4	Storage	10
5	Maintenance	10
5.1	To clean the product.....	10
6	Troubleshooting	11
7	Discard	11
8	Technical data	11

1 Introduction






1.1 The product

The product is an air fryer with double stackable baskets. The product has a digital display and 12 different cooking programs.

1.2 Dedicated use

The product is used to cook, bake or heat food with a decreased quantity of oil. For household use only.

1.3 Symbols

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

1.4 Product overview

Figure 1

1. Cooking tray
2. Basket 1
3. Basket handle
4. Basket 2
5. Foldable control panel
6. Air outlet

2 Safety

2.1 Safety definitions

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

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

NOTE! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

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

- Read and obey the WARNING instructions before operation.
- Do not use the product outdoors.
- Do not use the product if you are tired, ill, or intoxicated. This will decrease your vision, alertness, coordination and judgement.
- Make sure that these persons do not operate the product independently:
 - Children less than 8 years.
 - Persons who do not know the product sufficiently.
 - Persons with disabilities.
- Children must not play with the product.
- Children under 8 years must not clean or do maintenance on the product independently.
- Keep the product and the cord out of the reach from children less than 8 years.
- Do not pull the power cable to disconnect the power plug.
- Make sure that the outlet voltage agrees to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the product if the power cable or plug is damaged.
- Disconnect the product when it is not in use.
- Do not use the product if any parts are missing or it is damaged.
- Do not make changes to the product.
- Use the product only for its specified function.
- Do not soak or rinse the product in water or other liquid.
- Pull out the plug immediately if the product comes into contact with water or other liquids.
- Do not use the product near water or naked flames.
- Do not touch the product with wet hands or other body parts.
- Put the product on a level, stable and heat resistant surface.
- Do not move the product during operation.
- Do not cover the product- fire risk.
- Make sure that there is at least 10 cm free space for the air circulation on all sides of the product.
- Make sure that the air inlet and outlet are not blocked.
- Do not put objects on top of the product.

- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Before you use the product for the first time, clean all parts that will touch the food.
- Put the ingredients to be fried in the basket only.
- Do not fill the basket with oil.
- Do not touch hot parts. Some parts of the product becomes hot when in use.
- Keep your hands and the rest of your body away from the hot air outlets. To prevent burn injury.
- Make sure that no flammable material comes into contact with the product.
- Do not use an extension cable or power strip.
- Do not use an external timer or separate remote control with the product.
- Keep the product monitored when it operates.
- Pull out the plug immediately if smoke comes out of the product.
- Do not try to repair the product. If the product is damaged or does not operate correctly, it must be repaired by an approved service center.

3 Operation

3.1 To do before you use the product for the first time

⚠ WARNING! Keep the packaging material out of the reach of children. Risk of suffocation.

- 1 Remove all packaging materials.
- 2 Clean the outside of the product with a damp cloth.
- 3 Clean the basket and the baking tray with hot water and liquid soap.
- 4 Pre heat the product at 200°C for 5–10 minutes to burn off the protective oil coating.

NOTE! It is normal for smoke and smell to come from the product when the oil coating is burned.

- 5 Clean the product again when it has become cool.

3.2 To operate the product

⚠ WARNING! Hot surface! Use protective gloves when you put in and take out food from the product.

⚠ WARNING! Do not overfill the baskets, there is a fire risk if the food comes into contact with the hot element.

3.2.1 Control panel

Figure 2

1. Basket 1 display
2. Basket 2 display
3. Temperature display
4. Time display

Pre-set cooking programs

5. French fries
6. Chicken
7. Pizza
8. Vegetables
9. Biscuits
10. Steak
11. Fish
12. Shrimp
13. Dessert

14. Chicken wings
15. Sausage
16. Peanuts

Function buttons

17. Basket 1 selector button
18. Basket 2 selector button
19. Match button
20. Sync button
21. Temperature selector button (+/-)
22. Time selector button (+/-)
23. Power/pause button

3.24 Operation

⚠ CAUTION! Do not tilt the basket to move the food directly to a bowl or plate. Oil or fat can collect at the bottom of the basket.

- 1 Push the power/pause button to start the product.
- 2 Select the basket you want to use. The basket display will light up.
- 3 Remove the basket by the handle and put it onto a flat, heat-resistant surface.
- 4 Put the ingredients into the basket.
- 5 Put back the basket, make sure it is in the correct position.
- 6 Push the temperature and time selector button (+/-) to adjust the cooking temperature and time. Or select one of the pre-set cooking programs.
- 7 Push the power/pause button to start cooking. The display will alternate between showing the temperature and remaining time.
- 8 When the cooking is completed the product will beep and stop.

3.24.1 To pause the cooking

- 1 Select the basket you want to pause.
- 2 Push the power/pause button to pause the cooking.

3.24.2 To stop the cooking

- 1 Select the basket you want to stop.
- 2 Push and hold the power/pause button for 2 sec to stop the cooking.

NOTE! To stop both baskets at the same time: do not select any basket, push and hold the power/ pause button for 2 sec.

3.24.3 Pre-set cooking programs

NOTE! The cooking time in the table is approximate and can be different because of the weight of the ingredients. Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.

- The default temperature is 180 °C and the default time is 15 minutes.
- If the product is cold, add 3 minutes to the preparation time.
- If both baskets are in use, add 5 min to the preparation time.

Pre-set Button	Temperature (°C)	Time (min.)
French fries	200	24
Chicken	200	45
Chicken wings	200	22
Fish	200	18
Shrimp	200	14
Steak	200	17
Peanuts	190	10
Pizza	180	17
Sausage	180	23
Vegetables	160	10
Dessert	170	18
Biscuits	170	15

3.24.4 To use the match mode

- Use the match mode to cook the same food in both baskets. This mode will automatically copy the temperature and time settings to the other basket.
- 1 Select basket 1 or 2 and set the applicable settings.
 - 2 Push the MATCH button. The button will stay illuminated.

- 3 Push the power/pause button to start cooking.

3.24.5 To use the sync mode

- Use the sync mode to cook food items that have different temperatures and times in both baskets. This mode will automatically synchronize both baskets to finish cooking at the same time.

- 1 Select basket 1 and 2, set the applicable settings.

- 2 Push the SYNC button. The button will stay illuminated.

- 3 Push the power/pause button to start cooking.

3.24.6 To use the cooking trays

NOTE! Make sure to put the cooking tray with the arrow pointing towards or away from you.

The trays are applicable when you want a crispier result for food, like example french fries.

Figure 3

- The feet of the cooking tray are foldable. Unfold the feet and put the ingredients on the tray.

3.25 To reset the product after overheating

The product have an overheating protection.

- 1 To reset the product, pull out the electric plug and wait until the product has become cool.

- 2 When the product has become cool, connect the plug and start the product again.

3.26 Memory function

The product has a memory function and will remember the last used settings.

NOTE! The memory function will not work after 1 hour of power failure.

3.27 Tips

- Add some oil on the ingredients for a crispier result.
- Shake or turn the ingredients halfway during cooking time to get the best result. This can also prevent unevenly cooked ingredients.

- The quantity of food, the size of the pieces and the temperatur has effect on the cooking time. In general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time, and then gradually increase the time if necessary.
- To cook the ingredients equally, stir the food now and then with a plastic or wooden utensil.
- Check the food regularly and stop the operation when the food is done, even if the program has not finished.

4 Storage

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

- If the product is not going to be used for a long period of time, keep the product in a clean and dry area, where children and pets do not have access to it.
- Do not wind the cable too tightly around the product to prevent damage.

5 Maintenance

! WARNING! Pull out the plug and let the product become cool before you clean or do maintenance on it.

5.1 To clean the product

! WARNING! Do not soak the product, the power cable or plug in water or other liquid. Water that gets into the product can cause electric shock or fire.

! CAUTION! Do not use abrasive cleaners, scouring pads, or steel wool to clean the product to prevent damage on the product.

NOTE! Clean the product after every use.

- 1 Clean the accessories with hot water, washing-up liquid and a sponge. Do not use a hard brush, this can damage the surface.
- 2 If dirt is caught to the basket or the cooking tray, soak the accessories in hot water and add some washing-up liquid. Let them soak for about 10 min or until the dirt has softened and is easier to remove.
- 3 Wipe the outside and the inside of the product with a cloth moistened with water and mild soap.

6 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Task
The product does not start.	The power plug is not connected to the power outlet.	Connect the power plug.
	The cooking mode has not been set.	Select a cooking mode or set the temperature and time applicable for the food to be prepared.
	The basket is not correctly installed in the compartment.	Make sure that both baskets are correctly installed.
	The power button has not been pushed.	Push the power button to start the cooking.
The food is not fully or unevenly cooked.	There are too much food in the basket.	Remove some of the food from the basket.
	The temperature is too low or the cooking time is too short.	Select the correct temperature and cooking time for the ingredients to be prepared.
	Some food need to be turned or shaken during cooking.	Pull out the basket half way during the cooking time, turn or shake the food and put it back again to continue cooking.
Smoke comes out from the product.	The ingredients to be prepared contains too much oil.	A little smoke is normal. If much more smoke comes out from the product, stop the product immediately and identify the source of the smoke.
	The basket contains oil from previous cooking.	Clean the basket.

7 Discard

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

8 Technical data

Specification	Value
Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	2800 W
Power consumption in standby mode	0.39 W
Time needed to reach the low power mode	1 min
Volume	2 x 5.5 L
Temperature range	60–200 °C
Cooking time range	0–60 min
Cable length	0.8 m
Dimensions (WxHxD)	28.6 x 35.5 x 44.3 cm
Weight	8.3 kg

1	Inledning	12
1.1	Produkten.....	12
1.2	Avsedd användning	12
1.3	Symboler	12
1.4	Produktöversikt.....	12
2	Säkerhet	12
2.1	Säkerhetsdefinitioner.....	12
2.2	Säkerhetsinstruktioner för användning.....	13
3	Användning	14
3.1	Innan du använder produkten för första gången.....	14
3.2	Att använda produkten.....	14
3.24	Användning.....	15
3.25	Att återställa produkten efter överhettning..	16
3.26	Minnesfunktion	16
3.27	Tips.....	16
4	Förvaring	16
5	Underhåll	16
5.1	Att rengöra produkten.....	16
6	Felsökning	17
7	Kassering	17
8	Tekniska data	17

1 Inledning

1.1 Produkten

Produkten är en varmluftsfröts med dubbla stapelbara korgar. Produkten har en digital display och 12 olika tillagningsprogram.

1.2 Avsedd användning

Produkten används för att tillaga, baka eller värma mat med en reducerad mängd olja. Endast för hushållsbruk.

1.3 Symboler

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

1.4 Produktöversikt

Bild 1

1. Tillagningsbricka
2. Korg 1
3. Korghandtag
4. Korg 2
5. Utfällbar kontrollpanel
6. Luftutlopp

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

! **VARNING!** Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

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

OBS! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

⚠️ WARNING! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

- Läs och följ varningsinstruktionerna innan användning.
- Använd inte produkten utomhus.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk eller berusad. Dessa försämrar din syn, uppmärksamhet, koordination och omdömesförmåga.
- Se till att följande personer inte använder produkten på egen hand:
 - Barn under 8 år.
 - Personer som inte känner till produkten tillräckligt.
 - Personer med funktionshinder.
- Barn får inte leka med produkten.
- Barn under 8 år får inte rengöra eller utföra underhåll på produkten på egen hand.
- Förvara produkten och strömkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Dra aldrig i strömkabeln för att koppla bort kontakten från eluttaget.
- Se till att spänningen i eluttaget stämmer överens med märkspänningen på typskylten.
- Använd inte produkten om strömkabeln eller kontakten är skadad.
- Stäng av produkten när den inte används.
- Använd inte produkten om någon del saknas eller är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Använd endast produkten för dess avsedda ändamål.
- Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska.
- Dra omedelbart ut kontakten om produkten kommer i kontakt med vatten eller annan vätska.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller öppen eld.
- Rör inte vid produkten med våta händer eller andra kroppsdelar.
- Placera produkten på ett jämnt, torrt och värmetåligt underlag.
- Flytta inte produkten under användning.
- Täck inte över produkten. Risk för brand.
- Se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme för luftcirkulationen på alla sidor om produkten.
- Se till att luftintagen och luftutloppen inte är blockerade.

- Placera inte några föremål ovanpå produkten.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra alla delar som kommer att komma i kontakt med maten.
- Placera endast ingredienser som ska tillagas i korgen.
- Fyll inte korgen med olja.
- Rör inte vid varma delar. Vissa delar av produkten blir mycket varma när den används.
- Håll händerna och resten av kroppen borta från varmluftsutloppen. Att förhindra brännskador.
- Se till att inget brännbart material kommer i kontakt med produkten.
- Använd inte förlängningskabel eller grenuttag.
- Använd inte en extern timer eller separat fjärrkontroll tillsammans med produkten.
- Håll produkten under uppsikt när den används.
- Dra omedelbart ut kontakten om produkten börjar ryka.
- Försök inte att reparera produkten. Om produkten är skadad eller inte fungerar korrekt måste den repareras av ett auktoriserat servicecenter.

3 Användning

3.1 Innan du använder produkten för första gången

! **WARNING!** Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Risk för kvävning.

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Rengör utsidan av produkten med en fuktig trasa.
- 3 Rengör korgen och tillagningsbrickan med varmt vatten och flytande tvål.
- 4 Förvärm produkten vid 200°C i 5–10 minuter för att bränna bort den skyddande oljebeläggningen.

OBS! Det är normalt att det kommer rök och lukt från produkten när oljebeläggningen bränns bort.

- 5 Rengör produkten igen när den har svalnat.

3.2 Att använda produkten

! **WARNING!** Varm yta! Använd grytvante eller grytflapp när du lägger i och tar ut mat från produkten.

! **WARNING!** Fyll inte korgarna för mycket, det finns en brandrisk om maten kommer i kontakt med värmeelementet.

3.2.1 Kontrollpanel

Bild 2

1. Display för korg 1
2. Display för korg 2
3. Temperatur
4. Tid

Förinställda tillagningsprogram

5. Pommes frites
6. Kyckling
7. Pizza
8. Grönsaker
9. Småkakor
10. Stek
11. Fisk
12. Råkor
13. Efterrätt
14. Kycklingvingar

15. Korv
16. Jordnötter

Funktionsknappar

17. Välj korg 1
18. Välj korg 2
19. MATCH (matchningsläge)
20. SYNC (synkroniseringsläge)
21. Temperaturväljare (+/-)
22. Tidsväljare (+/-)
23. Strömbrytare/paus

3.24 Användning

⚠ FÖRSIKTIGHET! Luta inte korgen för att flytta maten direkt till en skål eller tallrik. Olja eller fett kan samlas i botten av korgen.

- 1 Tryck på strömbrytare/paus för att starta produkten.
- 2 Välj den korg som du vill använda. Displayen för den korgen tänds.
- 3 Ta ut korgen med handtaget och placera den på ett plant, värmetåligt underlag.
- 4 Placera ingredienserna i korgen.
- 5 Sätt tillbaka korgen och se till att den är i rätt läge.
- 6 Tryck på temperatur- och tidsväljarna (+/-) för att justera tillagningstemperatur och -tid. Eller välj ett av de förinställda tillagningsprogrammen.
- 7 Tryck på strömbrytare/paus för att starta tillagningen. Displayen växlar mellan att visa temperatur och återstående tid.
- 8 När tillagningen är klar avger produkten en ljudsignal och tillagningen avbryts.

3.24.1 Att pausa tillagningen

- 1 Välj den korg som du vill pausa.
- 2 Tryck på strömbrytare/paus för att pausa tillagningen.

3.24.2 Att avbryta tillagningen

- 1 Välj den korg som du vill avbryta.
- 2 Tryck och håll in strömbrytare/paus i två sekunder för att avbryta tillagningen.

OBS! För att avbryta båda korgarna samtidigt: Välj inte någon korg, tryck och håll in strömbrytare/paus i två sekunder.

3.24.3 Förinställda tillagningsprogram

OBS! Tillagningstiden i tabellen är ungefärlig och kan skilja sig åt beroende på ingrediensernas vikt. Använd en stektermometer för att kontrollera innertemperaturen i kött.

- Standardtemperaturen är 180°C och standardtiden är 15 minuter.
- Om produkten är kall, lägg till 3 minuter till beredningstiden.
- Om båda korgarna används, lägg till 5 minuter till beredningstiden.

Förinställda tillagningsprogram	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pommes frites	200	24
Kyckling	200	45
Kycklingvingar	200	22
Fisk	200	18
Räkor	200	14
Stek	200	17
Jordnötter	190	10
Pizza	180	17
Korv	180	23
Grönsaker	160	10
Efterrätt	170	18
Småkakor	170	15

3.24.4 Att använda MATCH (matchningsläge)

- Använd matchningsläget för att tillaga samma typ av mat i båda korgarna. Detta läge kopierar automatiskt temperatur- och tidsinställningarna till den andra korgen.

- 1 Välj korg 1 eller 2 och gör de tillämpliga inställningarna.
- 2 Tryck på MATCH-knappen. Knappen kommer att förbli tänd.
- 3 Tryck på strömbrytare/paus för att starta tillagningen.

3.24.5 Att använda SYNC (synkroniseringsläge)

- Använd synkroniseringsläget för att tillaga maträtter i båda korgarna som har olika temperatur och tid för tillagning. Detta läge synkroniserar automatiskt båda korgarna så att tillagningen avslutas samtidigt.

1 Välj korg 1 och 2, och gör tillämpliga inställningar.

2 Tryck på SYNC-knappen. Knappen kommer att förbli tänd.

3 Tryck på strömbrytaren/paus för att starta tillagningen.

3.24.6 Att använda tillagningsbrickorna

OBS! Se till att placera tillagningsbrickan med pilen riktad mot eller bort från dig.

Brickorna är användbara när du vill ha ett krispigare resultat, t.ex. för pommes frites.

Bild 3

- Fötterna på tillagningsbrickan är fällbara. Fäll ut fötterna och lägg ingredienserna på brickan.

3.25 Att återställa produkten efter överhettning

Produkten har ett överhettningsskydd.

1 För att återställa produkten, dra ut kontakten och vänta tills produkten har svalnat.

2 När produkten har svalnat ansluter du kontakten och startar produkten igen.

3.26 Minnesfunktion

Produkten har en minnesfunktion och kommer ihåg de senaste använda inställningarna.

OBS! Minnesfunktionen fungerar inte efter 1 timmes strömavbrott.

3.27 Tips

- Tillsätt lite olja på ingredienserna för att få ett krispigare resultat.
- Skaka om eller vänd ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet. Detta kan också förhindra ojämnt tillagade ingredienser.
- Mängden mat, storleken på bitarna och temperaturen påverkar tillagningstiden. I allmänhet är tillagningstiden kortare än i en vanlig ugn. Börja med en kortare tillagningstid och öka sedan tiden gradvis, vid behov.

- För att tillaga ingredienserna jämnt, rör om maten då och då med ett plast- eller träredskap.
- Kontrollera maten regelbundet och avbryt användningen när maten är klar, även om programmet inte har avslutats.

4 Förvaring

! VARNING! Låt produkten svalna helt innan du förvarar den.

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.
- Linda inte kabeln för hårt runt produkten för att förhindra skador.

5 Underhåll

! VARNING! Dra ur kontakten och låt produkten svalna innan du rengör eller utför underhåll på den.

5.1 Att rengöra produkten

! VARNING! Blötlägg inte produkten, strömkabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska. Om vatten tränger in i produkten kan det leda till elektrisk chock eller brand.

! FÖRSIKTIGHET! Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar eller stålull för att rengöra produkten för att förhindra skador på produkten.

OBS! Rengör produkten efter varje användning.

- 1** Rengör tillbehören med varmt vatten, diskmedel och en svamp. Använd inte en hård borste. Det kan skada ytan.
- 2** Om smuts fastnat på korgen eller tillagningsbrickan, blötlägg tillbehören i varmt vatten och tillsätt lite diskmedel. Låt dem dra i vattnet i ca. 10 minuter eller tills smutsen har mjukats upp och är lättare att få bort.
- 3** Torka av utsidan och insidan av produkten med en trasa fuktad med vatten och en mild tvål.

6 Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten startar inte.	Kontakten är inte ansluten till eluttaget.	Anslut kontakten.
	Tillagningsläget har inte ställts in.	Välj ett tillagningsläge eller ställ in temperatur och tid för den mat som ska tillagas.
	Korgen är inte korrekt installerad i facket.	Se till att båda korgarna är korrekt installerade.
	Strömbrytaren/paus har inte tryckts in.	Tryck på strömbrytaren/paus för att starta produkten.
Maten är inte helt eller ojämnt tillagad.	Det finns för mycket mat i korgen.	Ta bort en del av maten från korgen.
	Temperaturen är för låg eller tillagningstiden är för kort.	Välj rätt temperatur och tillagningstid för de ingredienser som ska tillagas.
	Vissa livsmedel måste vändas eller skakas om under tillagningen.	Dra ut brickan halvvägs genom tillagningstiden, vänd eller skaka om maten och sätt tillbaka den igen för att fortsätta tillagningen.
Det kommer rök från produkten.	Ingredienserna som ska tillagas innehåller för mycket olja.	Lite rök är normalt. Om det kommer ut mycket mer rök från produkten ska du omedelbart stänga av produkten och identifiera källan till röken.
	Korgen innehåller olja från tidigare tillagning.	Rengör korgen.

7 Kassering

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

8 Tekniska data

Specifikation	Värde
Märkspänning	230 V 50 Hz
Uteffekt	2800 W
Strömförbrukning i standbyläge	0,39 W
Tidsåtgång för att nå lägsta effektläge	1 min
Volym	2 x 5,5 l
Temperaturintervall	60–200°C
Tidsintervall för tillagning	0–60 min
Kabellängd	0,8 m
Mått (BxHxD)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Vikt	8,3 kg

1	Introduksjon	18
1.1	Produktet.....	18
1.2	Tiltentk bruk.....	18
1.3	Symboler	18
1.4	Produktoversikt.....	18
2	Sikkerhet	18
2.1	Sikkerhetsspesifikasjoner.....	18
2.2	Sikkerhetsinstruksjoner for bruk.....	19
3	Bruk	20
3.1	Før du bruker produktet for første gang.....	20
3.2	Betjening av produktet.....	20
3.24	Bruk.....	21
3.25	Slik tilbakestiller du produktet etter overoppheting.....	22
3.26	Minnefunksjon.....	22
3.27	Tips.....	22
4	Oppbevaring	22
5	Vedlikehold	22
5.1	Rengjøring av produktet.....	22
6	Feilsøking	23
7	Kassering	23
8	Tekniske data	23

1 Introduksjon

1.1 Produktet

Produktet er en varmluftfrityrkoker med doble stabelbare kurver. Produktet har et digitalt display og 12 forskjellige matlagingsprogrammer.

1.2 Tiltentk bruk

Produktet brukes til å tilberede, bake eller varme opp mat med en redusert mengde olje. Kun til bruk i private husholdninger.

1.3 Symboler

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

1.4 Produktoversikt

Figur 1

1. Matlagingsbrett
2. Kurv 1
3. Kurvhåndtak
4. Kurv 2
5. Sammenleggbart kontrollpanel
6. Luftutløp

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsspesifikasjoner

⚠ ADVARSEL! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskade.

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

MERK! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for bruk

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

- Les og følg ADVARSEL-instruksjonene før bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Ikke bruk produktet hvis du er trett, syk eller beruset. Dette vil redusere synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften din.
- Pass på at disse personene ikke bruker produktet uten tilsyn:
 - Barn under 8 år.
 - Personer som ikke kjenner produktet tilstrekkelig.
 - Personer med nedsatt funksjonsevne.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Barn under 8 år må ikke rengjøre eller utføre vedlikehold på produktet uten tilsyn.
- Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke trekk i strømkabelen for å koble fra støpselet.
- Pass på at utgangsspenningen stemmer overens med merkespenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk produktet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet.
- Koble fra produktet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk produktet hvis noen av delene mangler eller er skadet.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Bruk produktet kun til det angitte formålet.
- Ikke senk produktet ned i vann eller annen væske.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis produktet kommer i kontakt med vann eller annen væske.
- Ikke bruk produktet i nærheten av vann eller åpen ild.
- Ikke berør produktet med våte hender eller andre kroppsdeler.
- Plasser produktet på en jevn, stabil og varmebestandig overflate.
- Produktet må ikke flyttes under bruk.
- Ikke dekk til produktet. Tildekking medfører brannfare.
- Sørg for at det er minst 10 cm fri plass for luftsirkulasjon på alle sider av produktet.
- Pass på at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert.
- Ikke legg noe oppå produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt av produsenten.

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

- Før du bruker produktet for første gang, rengjør alle deler som vil berøre maten.
- Legg bare ingrediensene som skal stekes i kurven.
- Ikke fyll kurven med olje.
- Ikke ta på varme deler. Noen deler av produktet blir varme når det er i bruk.
- Hold hendene og resten av kroppen borte fra varmluftsuttakene. Dette for å forhindre brannskader.
- Sørg for at ingen brennbare materialer kommer i kontakt med produktet.
- Ikke bruk skjøteledning eller grenuttak.
- Ikke bruk en ekstern timer eller separat fjernkontroll med produktet.
- Hold produktet under oppsyn når det er i drift.
- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis det kommer røyk ut av produktet.
- Ikke prøv å reparere produktet. Hvis produktet er skadet eller ikke fungerer riktig, må det repareres av et autorisert servicesenter.

3 Bruk

3.1 Før du bruker produktet for første gang

! **ADVARSEL!** Oppbevar emballasjematerialet utilgjengelig for barn. Fare for kvelning.

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

MERK! Det er normalt at det kommer røyk og lukt fra produktet når oljebelegget brennes.

- 5 Rengjør produktet igjen når det har kjølt seg ned.

3.2 Betjening av produktet

! **ADVARSEL!** Varm overflate! Bruk beskyttelseshansker når du setter inn og tar ut mat fra produktet.

! **ADVARSEL!** Ikke overfyll kurvene, det medfører brannfare dersom maten kommer i kontakt med det varme elementet.

3.2.1 Kontrollpanel

Figur 2

- 1 Display for kurv 1
- 2 Display for kurv 2
- 3 Temperaturvisning
- 4 Tidsvisning

Forhåndsinnstilte matlagingsprogrammer

- 5 Pommes frites
- 6 Kylling
- 7 Pizza
- 8 Grønnsaker
- 9 Kjøks
- 10 Stek
- 11 Fisk
- 12 Reker
- 13 Dessert

14. Kyllingvinger
15. Pølser
16. Peanøtter

Funksjonsknapper

17. Knapp for valg av kurv 1
18. Knapp for valg av kurv 2
19. Match-knappen
20. Synk-knapp
21. Knapp for valg av temperatur (+/-)
22. Knapp for valg av tid (+/-)
23. Av/på/pause-knapp

3.24 Bruk

⚠ FORSIKTIG! Ikke vipp kurven for å flytte maten direkte til en skål eller tallerken. Olje eller fett kan samle seg i bunnen av kurven.

- 1 Trykk på av/på/pause-knappen for å starte produktet.
- 2 Velg kurven du vil bruke. Kurvens display vil lyse opp.
- 3 Ta ut kurven ved å bruke håndtaket og legg den på et flatt, varmebestandig underlag.
- 4 Legg ingrediensene oppi kurven.
- 5 Sett kurven tilbake og sørg for at den er i riktig posisjon.
- 6 Trykk på temperatur- og tidsvelgerknappen (+/-) for å justere tilberedningstemperaturen og -tiden. Eller velg et av de forhåndsinnstilte matlagningsprogrammene.
- 7 Trykk på av/på/pause-knappen for å starte tilberedningen. Displayet veksler mellom å vise temperatur og gjenværende tid.
- 8 Når tilberedningen er fullført, piper produktet og stopper.

3.24.1 For å sette tilberedningen på pause

- 1 Velg kurven du vil sette på pause.
- 2 Trykk på av/på/pause-knappen for å sette tilberedningen på pause.

3.24.2 For å stoppe tilberedningen

- 1 Velg kurven du ønsker å stoppe.
- 2 Trykk på og hold inne av/på/pause-knappen i 2 sekunder for å stoppe tilberedningen.

MERK! For å stoppe begge kurvene samtidig: ikke velg noen av kurvene, trykk og hold inne av/på/pause-knappen i 2 sekunder.

3.24.3 Forhåndsinnstilte matlagningsprogrammer

MERK! Tilberedningstiden i tabellen er omtrentlig og kan variere etter vekten av ingrediensene. Bruk et steketermometer for å sjekke innvendig temperatur i kjøttet.

- Standard temperatur er 180 °C og standard tid er 15 minutter.
- Hvis produktet er kaldt, må du legge til 3 minutter til tilberedningstiden.
- Hvis begge kurvene er i bruk, må du legge til 5 minutter til tilberedningstiden.

Knapp for forhåndsinnstilte programmer	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pommes frites	200	24
Kylling	200	45
Kyllingvinger	200	22
Fisk	200	18
Reker	200	14
Stek	200	17
Peanøtter	190	10
Pizza	180	17
Pølser	180	23
Grønnsaker	160	10
Dessert	170	18
Kjeks	170	15

3.24.4 Slik bruker du match-modus

- Bruk match-modus for å tilberede samme mat i begge kurvene. Denne modusen kopierer automatisk temperatur- og tidsinnstillingene til den andre kurven.
- 1 Velg kurv 1 eller 2 og angi de aktuelle innstillingene.
 - 2 Trykk på MATCH-knappen. Knappen vil forbli opplyst.
 - 3 Trykk på av/på/pause-knappen for å starte tilberedningen.

3.24.5 Slik bruker du synkroniseringsmodus

- Bruk synkroniseringsmodusen til å tilberede matvarer som har forskjellige temperaturer og tider i begge kurvene. Denne modusen synkroniserer automatisk begge kurvene slik at de blir ferdigstekt samtidig.

- 1 Velg kurv 1 og 2 og angi de aktuelle innstillingene.
- 2 Trykk på SYNC-knappen. Knappen vil forbli opplyst.
- 3 Trykk på av/på/pause-knappen for å starte tilberedningen.

3.24.6 Slik bruker du matlagingsbrettene

MERK! Sørg for å plassere matlagingsbrettet med pilen pekende mot eller bort fra deg.

Brettene kan brukes når du vil ha et sprøere resultat på maten, som for eksempel pommes frites.

Figur 3

- Bena på matlagingsbrettet er sammenleggbare. Brett ut bena og legg ingrediensene på brettet.

3.25 Slik tilbakestiller du produktet etter overoppheting

Produktet har et overopphetingsvern.

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

3.26 Minnefunksjon

Produktet har en minnefunksjon og husker de sist brukte innstillingene.

MERK! Minnefunksjonen vil ikke fungere etter 1 times strømbrudd.

3.27 Tips

- Tilsett litt olje på ingrediensene for en sprøere overflate.
- Rist eller snu ingrediensene halvveis i tilberedningstiden for å få best mulig resultat. Dette kan også forhindre ujevnt tilberedte ingredienser.
- Mengden mat, størrelsen på matbitene og temperaturen har innvirkning på tilberedningstiden. Generelt er steketiden kortere enn i en vanlig ovn. Begynn med kortere tilberedningstid, og øk deretter tiden gradvis hvis det er nødvendig.

- For å tilberede ingrediensene jevnt, rør av og til i maten med et plast- eller treskredskap.
- Kontroller maten regelmessig og stopp driften når maten er ferdig, selv om programmet ikke er ferdig.

4 Oppbevaring

⚠ ADVARSEL! La produktet bli helt avkjølt før du setter det til oppbevaring.

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar det på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke vikle kabelen for stramt rundt produktet. Dette for å unngå skade.

5 Vedlikehold

⚠ ADVARSEL! Trekk ut støpselet og la produktet avkjøles før du rengjør eller utfører vedlikehold på det.

5.1 Rengjøring av produktet

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

⚠ FORSIKTIG! Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, skuresvamp eller stålull til å rengjøre produktet. Dette for å unngå skader på produktet.

MERK! Rengjør produktet etter hver bruk.

- 1 Rengjør tilbehøret med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp. Ikke bruk en stiv børste, da den kan skade overflaten.
- 2 Hvis det har festet seg smuss på kurven eller matlagingsbrettet, bløtlegger du tilbehøret i varmt vann og tilsetter litt oppvaskmiddel. La det ligge i bløt i ca. 10 minutter eller til smusset har myknet og er lettere å fjerne.
- 3 Tørk av utsiden og innsiden av produktet med en klut fuktet med vann og et mildt rengjøringsmiddel.

6 Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Oppgave
Produktet starter ikke.	Støpselet er ikke koblet til stikkkontakten.	Koble støpselet til stikkkontakten.
	Matlagingsmodusen er ikke stilt inn.	Velg en matlagingsmodus eller still inn temperatur og tid for maten som skal tilberedes.
	Kurven er ikke riktig montert i kurvrommet.	Kontroller at begge kurvene er riktig montert.
	Av/på-knappen har ikke blitt trykket inn.	Trykk på av/på-knappen for å starte tilberedningen.
Maten er ikke helt eller ujevnt tilberedt.	Det er for mye mat i kurven.	Fjern noe av maten fra kurven.
	Temperaturen er for lav eller tilberedningstiden er for kort.	Velg riktig temperatur og tilberedningstid for ingrediensene som skal tilberedes.
	Noen matvarer må snus eller ristes under tilberedningen.	Trekk ut kurven halvveis under tilberedningstiden, vend eller rist maten og sett den tilbake inn igjen for å fortsette tilberedningen.
Det kommer røyk ut fra produktet.	Ingrediensene som skal tilberedes inneholder for mye olje.	Litt røyk er normalt. Hvis det kommer mye mer røyk ut av produktet, må du stoppe produktet umiddelbart og identifisere kilden til røyken.
	Kurven inneholder olje fra tidligere matlaging.	Rengjør kurven.

7 Kassering

- Sorg for at du følger lokale forskrifter når du avhender produktet. Produktet må ikke brennes.

8 Tekniske data

Spesifikasjoner	Verdi
Nominell spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	2800 W
Strømforbruk i standby-modus	0,39 W
Tid som trengs for å nå lavenergimodus	1 min
Volum	2 x 5,5 liter
Temperaturområde	60–200 °C
Tidsområde for tilberedning	0–60 min
Kabellengde	0,8 m
Dimensjoner (BxHxD)	28,6x35,5x44,3 cm
Vekt	8,3 kg

Indholdsfortegnelse

1	Indledning	24
1.1	Produktet.....	24
1.2	Anvendelse.....	24
1.3	Symboler	24
1.4	Produktoversigt.....	24
2	Sikkerhed	24
2.1	Sikkerhedsdefinitioner.....	24
2.2	Sikkerhedsanvisninger for brug.....	25
3	Brug	26
3.1	Det skal du gøre, før du bruger produktet første gang.....	26
3.2	Sådan betjenes produktet.....	26
3.24	Brug.....	27
3.25	Sådan nulstilles produktet efter overophedning	28
3.26	Hukommelsesfunktion.....	28
3.27	Tips.....	28
4	Opbevaring	28
5	Vedligeholdelse	28
5.1	Sådan rengøres produktet	28
6	Fejlfinding	29
7	Bortskaffelse	29
8	Tekniske data	29

1 Indledning

1.1 Produktet

Produktet er en airfryer med to stabelbare kurve. Produktet har et digitalt display og 12 forskellige tilberedningsprogrammer.

1.2 Anvendelse

Produktet bruges til at stege, bage eller opvarme mad med en reduceret mængde olie. Kun til privat brug.

1.3 Symboler

	Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, og vær sikker på, du forstår den, før du tager produktet i brug. Gem betjeningsvejledningen til senere brug.
	Godkendt til kontakt med fødevarer.
	Advarsel! Varm overflade.
	Produktet overholder gældende EU-direktiver og -forordninger.
	Skal bortskaffes som elektronikaffald.

1.4 Produktoversigt

Figur 1

1. Tilberedningsbakke
2. Kurv 1
3. Kurvens håndtag
4. Kurv 2
5. Sammenfoldeligt betjeningspanel
6. Luftudtag

2 Sikkerhed

2.1 Sikkerhedsdefinitioner

! **ADVARSEL!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

! **FORSIGTIG!** Manglende overholdelse af denne vejledning kan medføre skader på produktet, andre materialer eller det omgivende område.

BEMÆRK! Information, der er nødvendig i bestemte situationer.

2.2 Sikkerhedsanvisninger for brug

⚠ ADVARSEL! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

- Læs og følg ADVARSLERNE før brug.
- Brug ikke produktet udendørs.
- Brug ikke produktet, hvis du er træt, syg eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Det vil påvirke dit syn, din opmærksomhed, din koordination og din dømmekraft.
- Følgende personer må kun bruge produktet under opsyn:
 - Børn under 8 år.
 - Personer, der ikke kender produktet tilstrækkeligt.
 - Personer med handicap.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Børn under 8 år må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.
- Opbevar produktet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikket ud.
- Kontroller, at netspændingen stemmer overens med den nominelle spænding på typeskiltet.
- Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Tag produktets stik ud, når det ikke er i brug.
- Brug ikke produktet, hvis der mangler dele, eller det er beskadiget.
- Foretag ikke ændringer på produktet.
- Produktet må kun bruges til den angivne funktion.
- Undgå at nedsænke eller skylle produktet i vand eller anden væske.
- Tag straks stikket ud, hvis produktet kommer i kontakt med vand eller andre væsker.
- Brug ikke produktet i nærheden af vand eller åben ild.
- Undgå at røre ved produktet med våde hænder eller andre kropsdele.
- Stil produktet på en plan, stabil og varmebestandig overflade.
- Flyt ikke produktet under brug.
- Dæk ikke produktet til – brandfare.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads til luftcirkulationen på alle sider af produktet.
- Sørg for, at luftindtaget og -udtaget ikke er blokeret.
- Læg ikke genstande oven på produktet.

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

- Brug kun tilbehør, der anbefales af producenten.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre alle dele, der kommer i berøring med maden.
- Læg kun de ingredienser, der skal steges, i kurven.
- Fyld ikke kurven med olie.
- Rør ikke ved varme dele. Nogle dele af produktet bliver varme, når det er i brug.
- Hold hænderne og resten af kroppen væk fra varmluftudtagene. Undgå forbrændingsskader.
- Sørg for, at intet brændbart materiale kommer i kontakt med produktet.
- Brug ikke en forlængerledning eller et strømbånd.
- Brug ikke en ekstern timer eller en separat fjernbetjening sammen med produktet.
- Hold øje med produktet, når det er i brug.
- Træk straks stikket ud, hvis der kommer røg fra produktet.
- Forsøg ikke at reparere produktet. Hvis produktet er beskadiget eller ikke fungerer korrekt, skal det repareres af et godkendt servicecenter.

3 Brug

3.1 Det skal du gøre, før du bruger produktet første gang

⚠ ADVARSEL! Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr. Risiko for kvælning.

- 1 Fjern al emballage.
- 2 Rengør produktet udvendigt med en fugtig klud.
- 3 Rengør kurven og bagepladen med varmt vand og flydende sæbe.
- 4 Forvarm produktet ved 200 °C i 5-10 minutter for at brænde den beskyttende oliebelægning af.

BEMÆRK! Det er normalt, at der kommer røg og lugt fra produktet, når oliebelægningen brændes.

- 5 Rengør produktet igen, når det er kølet af.

3.2 Sådan betjenes produktet

⚠ ADVARSEL! Varm overflade! Brug beskyttelseshandsker, når du lægger mad i og tager mad ud af produktet.

⚠ ADVARSEL! Overfyld ikke kurvene. Der er risiko for brand, hvis maden kommer i kontakt med det varme element.

3.2.1 Betjeningspanel

Figur 2

1. Visning af kurv 1
2. Visning af kurve 2
3. Temperaturvisning
4. Tidsvisning

Forudindstillede tilberedningsprogrammer

5. Pommes frites
6. Kylling
7. Pizza
8. Grøntsager
9. Småkager
10. Steak
11. Fisk
12. Rejer
13. Dessert

14. Kyllingevinger
15. Pølse
16. Jordnødder

Funktionsknapper

17. Knap til valg af kurv 1
18. Knap til valg af kurv 2
19. Match-knap
20. Knap til synkronisering
21. Knap til valg af temperatur (+/-)
22. Knap til valg af tid (+/-)
23. Afbryder/pause-knap

3.24 Brug

⚠ FORSIGTIG! Vip ikke kurven for at flytte maden direkte over i en skål eller på en tallerken. Olie eller fedt kan samle sig i bunden af kurven.

- 1 Tryk på afbryder/pause-knappen for at starte produktet.
- 2 Vælg den kurv, du ønsker at bruge. Kurvens display vil lyse op.
- 3 Tag kurven ud ved hjælp af håndtaget, og stil den på en flad, varmebestandig overflade.
- 4 Læg ingredienserne i kurven.
- 5 Sæt kurven tilbage, og sørg for, at den står i den rigtige position.
- 6 Tryk på knappen til valg af temperatur og tid (+/-) for at justere tilberedningstemperaturen og -tiden. Eller vælg et af de forudindstillede tilberedningsprogrammer.
- 7 Tryk på afbryder/pause-knappen for at starte tilberedningen. Displayet skifter mellem at vise temperaturen og den resterende tid.
- 8 Når tilberedningen er færdig, bipper produktet og stopper.

3.24.1 Sådan sættes tilberedningen på pause

- 1 Vælg den kurv, du ønsker at sætte på pause.
- 2 Tryk på afbryder/pause-knappen for at sætte tilberedningen på pause.

3.24.2 Sådan stoppes tilberedningen

- 1 Vælg den kurv, du ønsker at stoppe.
- 2 Tryk på afbryder/pause-knappen og hold den nede i 2 sekunder for at stoppe tilberedningen.

BEMÆRK! Sådan stoppes begge kurve samtidigt: Vælg ikke nogen kurv. Tryk og hold afbryder/pause-knappen nede i 2 sekunder.

3.24.3 Forudindstillede tilberedningsprogrammer

BEMÆRK! Tilberedningstiden i tabellen er omtrentlig og kan variere på grund af ingrediensernes vægt. Brug et stegetermometer til at kontrollere kødets kerntemperatur.

- Standardtemperaturen er 180 °C, og standardtiden er 15 minutter.
- Hvis produktet er koldt, skal du lægge 3 minutter til tilberedningstiden.
- Hvis begge kurve er i brug, skal du lægge 5 minutter til forberedelsestiden.

Knap til forudindstilling	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pommes frites	200	24
Kylling	200	45
Kyllingevinger	200	22
Fisk	200	18
Rejer	200	14
Steak	200	17
Jordnødder	190	10
Pizza	180	17
Pølse	180	23
Grøntsager	160	10
Dessert	170	18
Småkager	170	15

3.24.4 Sådan bruges match-tilstanden

- Brug match-tilstanden til at tilberede den samme mad i begge kurve. Denne tilstand kopierer automatisk temperatur- og tidsindstillingerne til den anden kurv.
- 1 Vælg kurv 1 eller 2, og indstil de relevante indstillinger.
 - 2 Tryk på MATCH-knappen. Knappen forbliver oplyst.
 - 3 Tryk på afbryder/pause-knappen for at starte tilberedningen.

3.24.5 Sådan bruges synkroniseringstilstanden

- Brug synkroniseringstilstanden til at tilberede madvarer, der har forskellige temperaturer og tider, i begge kurve. Denne tilstand synkroniserer automatisk begge kurve, så de afslutter tilberedningen samtidig.

- 1 Vælg kurv 1 og 2, og indstil de relevante indstillinger.
- 2 Tryk på SYNC-knappen. Knappen forbliver oplyst.
- 3 Tryk på afbryder/pause-knappen for at starte tilberedningen.

3.24.6 Sådan bruges tilberedningsbakkerne

BEMÆRK! Sørg for at placere tilberedningsbakken med pilen pegende mod eller væk fra dig.

Bakkerne er anvendelige, når du ønsker et sprødere resultat af maden, som fx pommes frites.

Figur 3

- Fødderne på tilberedningsbakken kan sammenfoldes. Fold fødderne ud, og læg ingredienserne i bakken.

3.25 Sådan nulstilles produktet efter overophedning

Produktet har en beskyttelse mod overophedning.

- 1 Nulstil produktet ved at trække stikket ud, og vent, indtil produktet er kølet af.
- 2 Når produktet er kølet af, skal du sætte stikket i og starte produktet igen.

3.26 Hukommelsesfunktion

Produktet har en hukommelsesfunktion og husker de sidst anvendte indstillinger.

BEMÆRK! Hukommelsesfunktionen virker ikke efter 1 times strømsvigt.

3.27 Tips

- Kom lidt olie på ingredienserne for at få et sprødere resultat.
- Ryst eller vend ingredienserne halvvejs gennem tilberedningstiden for at få det bedste resultat. Det kan også forhindre, at ingredienserne bliver ujævnt tilberedt.
- Mængden af mad, stykkernes størrelse og temperaturen har indflydelse på tilberedningstiden. Generelt er tilberedningstiden kortere end i en almindelig ovn. Start med en kortere tilberedningstid, og øg så gradvist tiden, hvis det er nødvendigt.

- Rør af og til i maden med et plastik- eller træredskab for at tilberede ingredienserne jævnt.
- Kontroller maden regelmæssigt, og stop brugen, når maden er færdig, selvom programmet ikke er afsluttet.

4 Opbevaring

⚠ ADVARSEL! Lad produktet køle helt af, før du opbevarer det.

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal det opbevares det på et rent og tørt sted utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Vikl ikke kablet for stramt rundt om produktet for at undgå skader.

5 Vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! Træk stikket ud, og lad produktet køle af, før du rengør det eller foretager vedligeholdelse på det.

5.1 Sådan rengøres produktet

⚠ ADVARSEL! Undgå at nedsænke produktet, strømkablet eller stikket i vand eller anden væske. Vand, der trænger ind i produktet, kan forårsage elektrisk stød eller brand.

⚠ FORSIGTIG! Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld til at rengøre produktet for at undgå skader på produktet.

BEMÆRK! Rengør produktet efter hver brug.

- 1 Rengør tilbehøret med varmt vand, opvaskemiddel og en svamp. Brug ikke en hård børste, da den kan beskadige overfladen.
- 2 Hvis der sidder snavs på kurven eller tilberedningsbakken, skal du lægge tilbehøret i blød i varmt vand og tilsætte lidt opvaskemiddel. Lad det ligge i blød i ca. 10 minutter, eller indtil snavset er opløst og lettere at fjerne.
- 3 Tør produktet af udvendigt og indvendigt med en klud, der er fugtet med vand og mild sæbe.

6 Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Opgave
Produktet starter ikke.	Strømtikket sidder ikke korrekt i stikkontakten.	Tilslut strømtikket.
	Tilberedningstilstanden er ikke indstillet.	Vælg en tilberedningstilstand, eller indstil den temperatur og tid, der er passende til den mad, der skal tilberedes.
	Kurven er ikke installeret korrekt i rummet.	Sørg for, at begge kurve er installeret korrekt.
	Der er ikke trykket på tænd/sluk-knappen.	Tryk på tænd/sluk-knappen for at tilberedningen.
Maden er ikke fuldstændigt eller ujævnt tilberedt.	Der er for meget mad i kurven.	Fjern noget af maden fra kurven.
	Temperaturen er for lav, eller tilberedningstiden er for kort.	Vælg den korrekte temperatur og tilberedningstid for den mad, der skal tilberedes.
	Visse fødevarer skal vendes eller rystes under tilberedningen.	Træk kurven halvvejs ud i løbet af tilberedningstiden, vend eller ryst maden, og sæt kurven tilbage igen for at fortsætte tilberedningen.
Der kommer røg fra produktet.	Den mad, der skal tilberedes, indeholder for meget olie.	En smule røg er normalt. Hvis der kommer meget mere røg fra produktet, skal du straks stoppe det og identificere kilden til røgen.
	Kurven indeholder olie fra tidligere madlavning.	Rengør kurven.

7 Bortskaffelse

- Følg de lokale regler ved bortskaffelse af produktet.
Brænd ikke produktet.

8 Tekniske data

Specifikation	Værdi
Nominal spænding	230 V ~ 50 Hz
Effekt	2800 W
Strømforbrug i standbytilstand	0,39 W
Nødvendig tid for at nå den lave strømtilstand	1 min.
Kapacitet	2 x 5,5 liter
Temperaturområde	60-200 °C
Tilberedningstid	0-60 min.
Ledningslængde	0,8 m
Mål (B x H x D)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Vægt	8,3 kg

Spis treści

1	Wprowadzenie	30
1.1	Produkt.....	30
1.2	Przeznaczenie.....	30
1.3	Symbole.....	30
1.4	Przegląd produktu.....	30
2	Bezpieczeństwo	30
2.1	Definicje dotyczące bezpieczeństwa.....	30
2.2	Instrukcja bezpiecznej obsługi.....	31
3	Obsługa	32
3.1	Czynności do wykonania przed użyciem.....	32
3.2	Obsługa produktu.....	32
3.24	Obsługa.....	33
3.25	Resetowanie produktu po przegrzaniu.....	34
3.26	Funkcja pamięci.....	34
3.27	Wskazówki.....	34
4	Przechowywanie	34
5	Konserwacja	34
5.1	Czyszczenie produktu.....	34
6	Usuwanie usterek	35
7	Utylizacja	35
8	Dane techniczne	35

1 Wprowadzenie

1.1 Produkt

Produkt to frytkownica na gorące powietrze z dwoma koszami w pionie. Produkt ma wyświetlacz cyfrowy i 12 programów gotowania.

1.2 Przeznaczenie

Produkt jest używany do gotowania, pieczenia lub podgrzewania jedzenia przy zmniejszonej ilości oleju. Wyłącznie do użytku domowego.

1.3 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość.
	Produkt zatwierdzony do kontaktu z żywnością.
	Ostrzeżenie! Gorąca powierzchnia.
	Niniejszy produkt spełnia wymagania stosownych dyrektyw i rozporządzeń unijnych.
	Utylizować jak odpady elektryczne.

1.4 Przegląd produktu

Rysunek 1

1. Tacka do gotowania
2. Kosz 1
3. Uchwyt kosza
4. Kosz 2
5. Składany panel sterowania
6. Wylot powietrza

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa

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

! **PRZESTROGA!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych przedmiotów w jego pobliżu.

UWAGA! Informacje dotyczące postępowania w określonych sytuacjach.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

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

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z ostrzeżeniami w niniejszej instrukcji, a następnie stosuj się do nich podczas używania.
- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj produktu w stanie zmęczenia, choroby lub pod wpływem środków odurzających. Takie okoliczności powodują pogorszenie wzroku, koncentracji, koordynacji i oceny sytuacji.
- Należy upewnić się, że niżej wymienione osoby nie obsługują produktu samodzielnie:
 - Dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - Osoby, które nie są zaznajomione z produktem w wystarczającym stopniu.
 - Osoby z niepełnosprawnościami.
- Dzieciom nie wolno bawić się produktem.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia nie wolno samodzielnie czyścić ani konserwować produktu.
- Produkt wraz z przewodem należy chronić przed dziećmi poniżej 8. roku życia.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć wtyczkę.
- Sprawdź, czy napięcie w gnieździe zasilania odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Odłącz produkt od prądu, jeśli nie jest używany w danym momencie.
- Nie używaj produktu, jeśli brakuje którejkolwiek z jego części lub jeśli jest uszkodzony.
- Nie modyfikuj produktu.
- Produktu można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie zanurzaj produktu w wodzie ani innych płynach ani go nie płucz.
- Natychmiast wyciągnij wtyczkę, jeśli produkt wejdzie w kontakt z wodą lub innym płynem.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody ani otwartego ognia.
- Nie dotykaj produktu mokrymi rękami ani innymi częściami ciała.
- Umieść produkt na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie przesuwaj produktu podczas pracy.
- Nie przykrywaj produktu ze względu na ryzyko pożaru.
- Upewnij się, że z każdej strony produktu jest przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni umożliwiającej cyrkulację powietrza.
- Upewnij się, że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

- Nie kładź żadnych przedmiotów na górze produktu.
- Używaj wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Przed pierwszym użyciem produktu wyczyść wszystkie części, które będą miały styczność z żywnością.
- Umieść składniki do smażenia tylko w koszu.
- Nie napełniaj kosza olejem.
- Nie dotykaj gorących części. Niektóre części produktu mocno się nagrzewają podczas użycia.
- Trzymaj ręce i inne części ciała z dala od wylotu gorącego powietrza, aby chronić się przed oparzeniami.
- Upewnij się, że żaden materiał łatwopalny nie ma kontaktu z produktem.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie używaj zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych pilotów z produktem.
- Podczas pracy produkt powinien pozostawać pod nadzorem.
- Natychmiast wyciągnij wtyczkę, jeśli z produktu wydobywa się dym.
- Nie próbuj naprawiać produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony lub nie działa prawidłowo, musi zostać naprawiony przez autoryzowany serwis.

3 Obsługa

3.1 Czynności do wykonania przed użyciem:

! **OSTRZEŻENIE!** Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Ryzyko uduszenia.

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Wyczyścić produkt na zewnątrz wilgotną szmatką.
- 3 Myć kosz i tackę do gotowania gorącą wodą i płynem do mycia.
- 4 Wstępnie rozgrzeć produkt do 200°C i poczekać 5–10 minut, aby spalić olejową powłokę ochronną.

UWAGA! To normalne, że z produktu wydobywa się dym i zapach, gdy powłoka olejowa ulega spalaniu.

- 5 Wyczyścić produkt ponownie, gdy ostygnie.

3.2 Obsługa produktu

! **OSTRZEŻENIE!** Gorąca powierzchnia! Używać rękawic ochronnych, gdy wkładasz i wyjmujesz jedzenie z produktu.

! **OSTRZEŻENIE!** Nie przepelniaj koszy, istnieje ryzyko pożaru, jeśli jedzenie będzie dotykać grzałek.

3.2.1 Panel sterowania

Rysunek 2

- 1 Wyświetlacz kosza 1
- 2 Wyświetlacz kosza 2
- 3 Wyświetlacz temperatury
- 4 Wyświetlacz czasu

Programy gotowania

- 5 Frytki
- 6 Kurczak
- 7 Pizza
- 8 Warzywa
- 9 Ciastka
- 10 Stek
- 11 Ryba
- 12 Krewetki
- 13 Deser
- 14 Skrzydełka kurczaka

15. Kielbasa
16. Orzeszki ziemne

Przyciski funkcyjne

17. Przycisk wyboru kosza 1
18. Przycisk wyboru kosza 2
19. Przycisk łączenia
20. Przycisk synchronizacji
21. Przycisk wyboru temperatury (+/-)
22. Przycisk wyboru czasu (+/-)
23. Przycisk start/pauza

3.24 Obsługa

⚠ PRZESTROGA! Nie przechylaj kosza, aby przełożyć jedzenie bezpośrednio do miski lub na talerz. Olej lub tłuszcz mogą gromadzić się na dnie kosza.

- 1** Naciśnij przycisk start/pauza, aby wyłączyć produkt.
- 2** Wybierz kosz, którego chcesz użyć. Wyświetlacz kosza zaświeci się.
- 3** Wyciągnij kosz za uchwyt i połóż go na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
- 4** Włóż składniki do kosza.
- 5** Włóż z powrotem kosz, upewnij się, że jest w prawidłowej pozycji.
- 6** Naciśnij przycisk wyboru temperatury i czasu (+/-), aby ustawić temperaturę gotowania i czas. Lub wybierz jeden z gotowych programów gotowania.
- 7** Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz będzie na przemian pokazywał temperaturę i pozostały czas.
- 8** Po zakończeniu gotowania produkt wyda sygnał dźwiękowy i wyłączy się.

3.24.1 Wstrzymywanie gotowania

- 1** Wybierz koszyk, który chcesz wstrzymać.
- 2** Naciśnij przycisk start/pauza, aby wstrzymać gotowanie.

3.24.2 Wyłączanie gotowania

- 1** Wybierz koszyk, który chcesz wyłączyć.

- 2** Naciśnij i przytrzymaj przycisk start/pauza przez 2 sekundy, aby wyłączyć gotowanie.

UWAGA! Aby wyłączyć oba kosze jednocześnie: nie wybieraj kosza, naciśnij i przytrzymaj przycisk start/pauza przez 2 sekundy.

3.24.3 Programy gotowania

UWAGA! Czas gotowania w tabeli jest przybliżony i może się różnić w zależności od masy składników. Użyj termometru do mięsa, aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę mięsa.

- Domyślna temperatura wynosi 180°C, a czas 15 minut.
- Jeśli produkt jest zimny, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.
- Jeśli używane są oba kosze, dodaj 5 minut do czasu przygotowania.

Przycisk ustawień wstępnych	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Frytki	200	24
Kurczak	200	45
Skrzydła kurczaka	200	22
Ryba	200	18
Krewetki	200	14
Stek	200	17
Orzeszki ziemne	190	10
Pizza	180	17
Kielbasa	180	23
Warzywa	160	10
Deser	170	18
Ciastrka	170	15

3.24.4 Używanie funkcji łączenia

- Użyj funkcji łączenia, aby ugotować te same potrawy w obu koszach. Ten tryb automatycznie skopiuje ustawienia temperatury i czasu do drugiego kosza.

- 1** Wybierz kosz 1 lub 2 i ustaw odpowiednie ustawienia.
- 2** Naciśnij przycisk MATCH (połącz). Przycisk będzie podświetlony.
- 3** Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.

3.24.5 Używanie funkcji synchronizacji

- Użyj funkcji synchronizacji, aby jednocześnie w obu koszach gotować artykuły spożywcze, które mają różne temperatury i czasy. Funkcja automatycznie zsynchronizuje oba kosze, aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie.

1 Wybierz kosz 1 i 2, wybierz odpowiednie ustawienia.

2 Naciśnij przycisk SYNC. Przycisk będzie podświetlony.

3 Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.

3.24.6 Używanie tacek do gotowania

UWAGA! Upewnij się, że tacka do gotowania jest umieszczona strzałką skierowaną w Twoją stronę lub od Ciebie.

Tacki zapewniają chrupkość jedzenia, na przykład frytek.

Rysunek 3

- Nóżki tacki do gotowania są składane. Rozłóż nóżki i umieść składniki na tacce.

3.25 Resetowanie produktu po przegrzaniu

Produkt posiada funkcję ochrony przed przegrzaniem.

1 Aby zresetować produkt, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż produkt ostygnie.

2 Gdy produkt ostygnie, podłącz wtyczkę i włącz go ponownie.

3.26 Funkcja pamięci

Produkt ma funkcję pamięci i zapamięta ostatnio używane ustawienia.

UWAGA! Funkcja pamięci nie będzie działać po godzinie przerwy w zasilaniu.

3.27 Wskazówki

- Posmaruj składniki olejem, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.
- Podczas przygotowywania jedzenia wstrząśnij składnikami lub obróć je, aby uzyskać jak najlepszy efekt gotowania. W ten sposób możesz zapobiec nierównomiernemu przygotowaniu składników.
- Ilość jedzenia, rozmiar kawałków i temperatura mają wpływ na czas gotowania. Ogólnie rzecz biorąc, czas gotowania jest krótszy niż w tradycyjnym piekarniku. Zaczynij od krótszego czasu gotowania, a następnie stopniowo zwiększaj czas, jeśli to konieczne.

- Aby produkty były równo ugotowane lub usmażone, przemieszaj je od czasu do czasu plastikową lub drewnianą łyżką.
- Regularnie sprawdzaj jedzenie i zatrzymaj produkt, gdy jedzenie jest gotowe, nawet jeśli program się zakończył.

4 Przechowywanie

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

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Nie owijaj przewodu zbyt ciasno wokół produktu, aby zapobiec uszkodzeniu.

5 Konserwacja

! OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnij wtyczkę i poczekaj, aż produkt ostygnie.

5.1 Czyszczenie produktu

! OSTRZEŻENIE! Nie zamaczaj produktu, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innym płynie. Woda, która dostanie się do produktu, może spowodować porażenie prądem lub pożar.

! PRZESTROGA! Aby zapobiec uszkodzeniu produktu, nie używaj ściernych środków czyszczących, gąbek ani druczianych szczotek do czyszczenia produktu.

UWAGA! Zawsze czyść produkt po użyciu.

- 1** Umyj akcesoria gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i gąbką. Nie używaj twardej szczotki, ponieważ może uszkodzić powierzchnię.
- 2** Jeśli brud przywrze do kosza lub tacki do gotowania, namocz akcesoria w gorącej wodzie i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. Mocz je przez około 10 minut lub do momentu, gdy brud zmięknie i będzie go łatwiej usunąć.
- 3** Przetrzyj obudowę i wnętrze produktu ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym detergentem.

6 Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Zadanie
Produkt nie włącza się.	Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	Włóż wtyczkę do gniazdka.
	Nie wybrano trybu gotowania.	Wybierz tryb gotowania lub ustaw temperaturę i czas odpowiedni do wybranej żywności.
	Kosz jest nieprawidłowo włożony do komory.	Upewnij się, że oba kosze są prawidłowo włożone.
	Przycisk zasilania nie został naciśnięty.	Naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie.
Jedzenie jest niedogotowane/ niedosmażone lub nierówno ugotowane/usmażone.	W koszu jest za dużo jedzenia.	Wymij część jedzenia z kosza.
	Temperatura jest zbyt niska lub czas gotowania jest zbyt krótki.	Wybierz odpowiednią temperaturę i czas gotowania dla wybranych składników.
	Niektóre produkty spożywcze trzeba odwrócić lub nimi wstrząsnąć podczas gotowania.	Wyciągnij kosz w połowie czasu przygotowywania żywności, obróć produkty spożywcze lub wstrząśnij koszem, a potem wznów gotowanie.
Z produktu wydobywa się dym.	Gotowane składniki zawierają zbyt dużo oleju.	Niewielka ilość dymu nie stanowi problemu. Jeśli z produktu wydobywa się dużo dymu, natychmiast wyłącz produkt i zidentyfikuj źródło dymu.
	Kosz zawiera olej z poprzedniego gotowania.	Wyczyść kosz.

7 Utylizacja

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

8 Dane techniczne

Specyfikacja	Wartość
Napięcie znamionowe	230 V ~ 50 Hz
Moc wyjściowa	2800 W
Pobór mocy w trybie czuwania	0,39 W
Czas potrzebny na osiągnięcie trybu niskiej mocy	1 min
Pojemność	2 x 5,5 l
Zakres temperatur	60–200°C
Czas przygotowywania	0–60 min
Długość przewodu	0,8 m
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Masa	8,3 kg

1	Einführung	36
1.1	Das Produkt	36
1.2	Zweckgebundene Nutzung.....	36
1.3	Symbole.....	36
1.4	Produktübersicht.....	36
2	Sicherheit	36
2.1	Sicherheitshinweise.....	36
2.2	Sicherheitshinweise für die Bedienung.....	37
3	Betrieb	38
3.1	Das müssen Sie tun, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.....	38
3.2	So bedienen Sie das Produkt.....	38
3.24	Betrieb	39
3.25	So setzen Sie das Produkt nach einer Überhitzung zurück.....	40
3.26	Speicherfunktion	40
3.27	Tipps	40
4	Lagerung	40
5	Reinigung und Wartung	40
5.1	So reinigen Sie das Produkt	40
6	Fehlersuche	41
7	Entsorgung	41
8	Technische Daten	41

1 Einführung

1.1 Das Produkt

Bei dem Produkt handelt es sich um eine Heißluftfritteuse mit zwei stapelbaren Körben. Das Produkt verfügt über ein digitales Display und 12 verschiedene Zubereitungsprogramme.

1.2 Zweckgebundene Nutzung

Das Produkt wird zum Zubereiten, Backen oder Erhitzen von Speisen mit einer geringeren Menge Öl verwendet. Nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

1.3 Symbole

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

1.4 Produktübersicht

Abbildung 1

1. Rost
2. Korb 1
3. Korbgriff
4. Korb 2
5. Aufklappbares Bedienfeld
6. Luftauslass

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

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

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

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

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

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

- Lesen und beachten Sie die Warnhinweise vor dem Betrieb.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde, krank oder berauscht sind. Dadurch werden Ihr Sehvermögen, Ihre Wachsamkeit, Ihre Koordination und Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass folgende Personen das Produkt nicht selbstständig bedienen:
 - Kinder unter 8 Jahren.
 - Personen, die nicht ausreichend mit dem Produkt vertraut sind.
 - Menschen mit Behinderungen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Produkt nicht selbstständig reinigen oder warten.
- Bewahren Sie das Produkt und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Nennspannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, wenn es nicht verwendet wird.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die angegebene Funktion.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Ziehen Sie den Stecker sofort, wenn das Produkt mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder offenem Feuer.
- Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen oder anderen Körperteilen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Decken Sie das Produkt nicht ab – Brandrisiko.

- Achten Sie darauf, dass auf allen Seiten des Geräts mindestens 10 cm Freiraum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Luften- und -auslass nicht blockiert sind.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Geben Sie nur die zu frittierenden Zutaten in den Korb.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Einige Teile des Produkts werden während des Gebrauchs heiß.
- Halten Sie Ihre Hände und den Rest Ihres Körpers von den Heißluftauslässen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass kein brennbares Material mit dem Produkt in Berührung kommt.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Steckdosenleiste.
- Verwenden Sie keinen externen Timer oder eine separate Fernbedienung für das Produkt.
- Halten Sie das Produkt während des Betriebs im Auge.
- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn Rauch aus dem Produkt kommt.

- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu reparieren. Wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert, muss es von einem autorisierten Servicecenter repariert werden.

3 Betrieb

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

! WARNUNG! Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erstickungsgefahr.

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

HINWEIS! Es ist normal, dass beim Anbrennen der Ölbeschichtung Rauch und Geruch aus dem Produkt austreten.

- 5 Reinigen Sie das Produkt erneut, wenn es abgekühlt ist.

3.2 So bedienen Sie das Produkt

! WARNUNG! Heiße Oberfläche! Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in das Produkt legen oder herausnehmen.

! WARNUNG! Füllen Sie die Körbe nicht zu voll, es besteht Brandgefahr, wenn die Lebensmittel mit dem heißen Element in Berührung kommen.

3.2.1 Bedienfeld

Abbildung 2

- 1 Anzeige Korb 1
- 2 Anzeige Korb 2
- 3 Temperaturanzeige
- 4 Zeitanzeige

Voreingestellte Garprogramme

- 5 Pommes frites
- 6 Hühnchen
- 7 Pizza

8. Gemüse
9. Kekse
10. Steak
11. Fisch
12. Garnelen
13. Dessert
14. Hähnchenflügel
15. Wurst
16. Erdnüsse

Funktionstasten

17. Auswahlstaste für Korb 1
18. Auswahlstaste für Korb 2
19. Match-Taste
20. Sync-Taste
21. Temperatur-Auswahlstaste (+/-)
22. Zeitauswahlstaste (+/-)
23. Ein-/Aus-/Pause-Taste

3.24 Betrieb

⚠️ ACHTUNG! Kippen Sie den Korb nicht, um das Essen direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller zu geben. Öl oder Fett kann sich am Boden des Korbes ansammeln.

- 1** Drücken Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste, um das Produkt zu starten.
- 2** Wählen Sie den Korb, den Sie verwenden möchten. Die Korbanzeige leuchtet auf.
- 3** Nehmen Sie den Korb am Griff heraus und stellen Sie ihn auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche.
- 4** Legen Sie die Zutaten in den Korb.
- 5** Setzen Sie den Korb wieder ein und vergewissern Sie sich, dass er in der richtigen Position steht.
- 6** Drücken Sie die Temperatur- und Zeitauswahlstaste (+/-), um die Gartemperatur und -zeit einzustellen. Oder wählen Sie eines der voreingestellten Garprogramme.
- 7** Drücken Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit angezeigt.
- 8** Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, gibt das Produkt einen Signalton aus und stoppt.

3.24.1 Um den Garvorgang zu unterbrechen

- 1** Wählen Sie den Korb, den Sie pausieren möchten.
- 2** Drücken Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.

3.24.2 Um den Garvorgang zu beenden

- 1** Wählen Sie den Korb, den Sie anhalten möchten.
- 2** Halten Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang zu stoppen.

HINWEIS! Um beide Körbe gleichzeitig zu stoppen: Wählen Sie keinen Korb aus, halten Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.

3.24.3 Voreingestellte Garprogramme

HINWEIS! Die Garzeit in der Tabelle ist eine ungefähre Angabe und kann aufgrund des Gewichts der Zutaten abweichen. Verwenden Sie ein Fleischermometer, um die Innentemperatur des Fleisches zu überprüfen.

- Die Standardtemperatur beträgt 180 °C und die Standardand-Garzeit 15 Minuten.
- Wenn das Produkt kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.
- Wenn beide Körbe in Gebrauch sind, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 5 Minuten.

Voreinstellungstaste	Temperatur (°C)	Garzeit (in Minuten)
Pommes frites	200	24
Hähnchen	200	45
Hähnchenflügel	200	22
Fisch	200	18
Garnelen	200	14
Steak	200	17
Erdnüsse	190	10
Pizza	180	17
Wurst	180	23
Gemüse	160	10
Dessert	170	18
Kekse	170	15

3.24.4 So verwenden Sie den Match-Modus

- Verwenden Sie den Match-Modus, um dasselbe Essen in beiden Körben zuzubereiten. In diesem Modus werden die Temperatur- und Zeiteinstellungen automatisch in den anderen Korb kopiert.

- 1** Wählen Sie Korb 1 oder 2 und nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor.
- 2** Drücken Sie die MATCH-Taste. Die Taste leuchtet weiterhin.
- 3** Drücken Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

3.24.5 So verwenden Sie den Sync-Modus

- Verwenden Sie den Sync-Modus, um Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten in beiden Körben zu garen. In diesem Modus werden beide Körbe automatisch synchronisiert, um den Garvorgang gleichzeitig zu beenden.

- 1 Wählen Sie Korb 1 und 2, nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor.
- 2 Drücken Sie die SYNC-Taste. Die Taste leuchtet weiterhin.
- 3 Drücken Sie die Ein-/Aus-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

3.24.6 So verwenden Sie die Roste

HINWEIS! Achten Sie darauf, das Rost so einzusetzen, dass der Pfeil zu Ihnen oder von Ihnen weg zeigt.

Die Roste sind geeignet, wenn Sie ein knusprigeres Ergebnis wünschen, wie zum Beispiel bei Pommes frites. Abbildung 3

- Die Füße des Rosts sind klappbar. Klappen Sie die Füße aus und legen Sie die Zutaten auf das Rost.

3.25 So setzen Sie das Produkt nach einer Überhitzung zurück

Das Produkt ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

3.26 Speicherfunktion

Das Produkt verfügt über eine Speicherfunktion und merkt sich die zuletzt verwendeten Einstellungen.

HINWEIS! Die Speicherfunktion funktioniert nach 1 Stunde Stromausfall nicht mehr.

3.27 Tipps

- Fügen Sie den Zutaten etwas Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
- Schütteln oder wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um das beste Ergebnis zu erhalten. Dadurch kann auch verhindert werden, dass die Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Die Menge der Lebensmittel, die Größe der Stücke und die Temperatur haben Einfluss auf die Garzeit.

Im Allgemeinen ist die Garzeit kürzer als in einem herkömmlichen Ofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit und erhöhen Sie die Zeit dann schrittweise, wenn nötig.

- Um die Zutaten gleichmäßig zu garen, rühren Sie die Speisen ab und zu mit einem Plastik- oder Holzutensil um.
- Überprüfen Sie die Speisen regelmäßig und stoppen Sie den Vorgang, wenn die Speisen gar sind, auch wenn das Programm noch nicht beendet ist.

4 Lagerung

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

- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem Kinder und Haustiere keinen Zugang dazu haben.
- Wickeln Sie das Kabel nicht zu fest um das Produkt, um Schäden zu vermeiden.

5 Reinigung und Wartung

! WARNUNG! Ziehen sie den Stecker und lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen oder pflegen.

5.1 So reinigen Sie das Produkt

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

! ACHTUNG! Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle zum Reinigen des Produkts, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

HINWEIS! Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.

- 1 Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Verwenden Sie keine harte Bürste, da eine solche die Oberfläche beschädigen kann.
- 2 Wenn der Korb oder das Rost verschmutzt ist, weichen Sie das Zubehör in heißem Wasser ein und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen oder bis der Schmutz aufgeweicht ist und sich leichter entfernen lässt.
- 3 Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem Tuch ab, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist.

6 Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Produkt startet nicht.	Der Netzstecker ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an.
	Der Garmodus wurde nicht eingestellt.	Wählen Sie einen Garmodus oder stellen Sie die Temperatur und Garzeit für die Zubereitung der Speisen ein.
	Der Korb ist nicht richtig im Fach eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass beide Körbe korrekt eingesetzt sind.
	Der Netzschalter wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Einschalttaste, um das Produkt zu starten.
Das Essen wird nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Korb.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Wählen Sie die richtige Temperatur und Garzeit für die Lebensmittel.
	Einige Lebensmittel müssen während des Garens gewendet oder geschüttelt werden.	Ziehen Sie den Korb der Heißluftfritteuse während des Garvorgangs halb heraus, drehen oder schütteln Sie den Korb und setzen Sie ihn wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
Aus dem Produkt tritt Rauch aus.	Die zuzubereitenden Zutaten enthalten zu viel Öl.	Ein wenig Rauch ist normal. Wenn jedoch übermäßiger Rauch aus dem Produkt austritt, stoppen Sie es sofort und überprüfen Sie, woher der Rauch kommt.
	Der Korb enthält Öl vom vorherigen Garvorgang.	Reinigen Sie den Korb.

7 Entsorgung

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

8 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Ausgangsspannung	2800 W
Der Energieverbrauch im Standby-Modus	0,39 W
Zeit, die benötigt wird, um den Energiesparmodus zu erreichen	1 min
Volumen	2 x 5,5 lm
Temperaturbereich	60–200 °C
Garzeitbereich	0–60 Min
Kabellänge	0,8 m
Maße (B x H x T)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Gewicht	8,3 kg

1	Johdanto	42
1.1	Tuote	42
1.2	Käyttötarkoitus	42
1.3	Symbolit.....	42
1.4	Tuotteen yleiskuvaus	42
2	Turvallisuus	42
2.1	Turvallisuusmääräykset.....	42
2.2	Käytön turvaohjeet.....	43
3	Käyttö	44
3.1	Toimenpiteet ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa.....	44
3.2	Tuotteen käyttäminen	44
3.24	Käyttö.....	45
3.25	Tuotteen nollaaminen ylikuumenemisen jälkeen.....	46
3.26	Muistitoiminto	46
3.27	Vinkkejä.....	46
4	Säilyttäminen	46
5	Huolto	46
5.1	Tuotteen puhdistaminen.....	46
6	Vianetsintä	47
7	Hävittäminen	47
8	Tekninen data	47

1 Johdanto

1.1 Tuote

Tuote on ilmafriteerauskeitin, jossa on kaksi pinottavaa koria. Tuotteessa on digitaalinen näyttö ja 12 eri kypsennysohjelmaa.

1.2 Käyttötarkoitus

Tuotetta käytetään ruoan kypsentämiseen, paistamiseen tai lämmittämiseen vähäisellä öljymäärällä. Vain kotikäyttöön.

1.3 Symbolit

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

1.4 Tuotteen yleiskuvaus

Kuva 1

1. Kypsennystaso
2. Kori 1
3. Korin kahva
4. Kori 2
5. Taitettava ohjauspaneeli
6. Ilmanpoistoaukko

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset

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

! **HUOMIO!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

HUOM. Tilannekohtaiset välttämättömät tiedot.

2.2 Käytön turvaohjeet

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

- Lue VAROITUSMERKINNÄT ja noudata niitä ennen käyttöä.
- Älä käytä tuotetta ulkona.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairas tai päihtynyt. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppauttasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.
- Varmista, että nämä henkilöt eivät käytä tuotetta itsenäisesti:
 - Alle 8-vuotiaat lapset.
 - Henkilöt, jotka eivät tunne tuotetta riittävän hyvin.
 - Toimintarajoitteiset henkilöt.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta ilman valvontaa.
- Pidä tuote ja johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä irrota virtapistoketta vetämällä tuotteen virtakaapelista.
- Varmista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä.
- Älä käytä tuotetta, jos virtakaapeli tai -pistoke on vaurioitunut.
- Irrota tuote virtalähteestä, kun sitä ei käytetä.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osista puuttuu tai on vaurioitunut.
- Älä tee tuotteeseen muutoksia.
- Käytä tuotetta pelkästään sen käyttötarkoituksen mukaisesti.
- Älä liota tai huuhtele tuotetta vedessä tai muussa nesteessä.
- Irrota pistoke välittömästi, jos tuote joutuu kosketuksiin veden tai muun nesteen kanssa.
- Älä käytä tuotetta veden tai avotulen lähellä.
- Älä koske tuotteeseen märillä käsillä tai muilla kehonosilla.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Älä siirrä tuotetta käytön aikana.
- Älä peitä tuotetta, sillä se aiheuttaa palovaaran.
- Varmista, että tuotteen kaikille puolille jää vähintään 10 cm vapaata tilaa ilman kiertoa varten.
- Varmista, että ilman sisään- ja ulostuloaukko eivät ole tukossa.
- Älä aseta mitään esineitä tuotteen päälle.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

- Ennen kuin käytät tuotetta ensimmäistä kertaa, puhdista kaikki osat, jotka ovat kosketuksissa ruoka-aineisiin.
- Aseta kypsennettävät raaka-aineet vain koriin.
- Älä täytä koria öljyllä.
- Älä koske kuumiin osiin. Jotkin tuotteen osat kuumenevat käytön aikana.
- Pidä kätesi ja muu kehosi poissa kuumien ilmanpoistoaukkojen läheisyydestä. Palovammojen välttäminen.
- Varmista, ettei syttyvää materiaalia pääse kosketuksiin tuotteen kanssa.
- Älä käytä jatkojohtoa tai jatkopistorasiaa.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjainta tuotteen kanssa.
- Valvo tuotetta käytön aikana.
- Irrota pistoke välittömästi, jos tuotteesta tulee savua.
- Älä yritä korjata tuotetta. Jos tuote on vaurioitunut tai ei toimi oikein, se on korjattava valtuutetussa huoltokeskuksessa.

3 Käyttö

3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa

! **VAROITUS!** Pidä pakkaus poissa lasten ulottuvilta. Tukehtumisvaara.

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Puhdista tuotteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- 3 Puhdista kori ja paistotaso kuumalla vedellä ja nestemäisellä saippualla.
- 4 Esikuumenna tuotetta 200°C:ssa 5~10 minuuttia, jotta suojaava öljyynnoite palaa pois.

HUOM. On normaalia, että tuotteesta tulee savua ja hajua, kun öljyynnoite palaa.

- 5 Puhdista tuote uudelleen, kun se on jäähtynyt.

3.2 Tuotteen käyttäminen

! **VAROITUS!** Kuuma pinta! Käytä suojakäsineitä, kun asetat ruokaa tuotteeseen tai otat ruokaa pois tuotteesta.

! **VAROITUS!** Älä täytä koreja liian täyteen, sillä jos ruoka joutuu kosketuksiin kuuman vastuksen kanssa, aiheutuu palovaara.

3.2.1 Ohjauspaneeli

Kuva 2

- 1 Korin 1 näyttö
- 2 Korin 2 näyttö
- 3 Lämpötilanäyttö
- 4 Aikanäyttö

Esiasetetut kypsennysohjelmat

- 5 Ranskalaiset perunat
- 6 Kana
- 7 Pitsa
- 8 Kasvikset
- 9 Keksit
- 10 Pihvi
- 11 Kala
- 12 Katkaravut
- 13 Jälkiruoka

14. Kanansiivet
15. Makkara
16. Maapähkinät

Toimintopainikkeet

17. Korin 1 valintapainike
18. Korin 2 valintapainike
19. Täsmäyspainike
20. Synkronointipainike
21. Lämpötilan valintapainike (+/-)
22. Ajan valintapainike (+/-)
23. Virta-/taukopainike

3.24 Käyttö

⚠ HUOMIO! Älä kallista koria kaataaksesi ruokaa suoraan kulhoon tai lautaselle. Korin pohjalle voi kerääntyä öljyä tai rasvaa.

- 1 Käynnistä laite painamalla virta-/taukopainiketta.
- 2 Valitse kori, jota haluat käyttää. Korin näyttö syttyy.
- 3 Irrota kori kahvasta ja aseta se tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 4 Aseta raaka-aineet koriin.
- 5 Aseta kori takaisin keittimeen ja varmista, että se on oikeassa asennossa.
- 6 Paina lämpötilan ja ajan valintapainiketta (+/-) säätääksesi kypsennyslämpötilaa ja -aikaa. Voit myös valita jonkin esiasetetusta kypsennysohjelmista.
- 7 Aloita kypsennys painamalla virta-/taukopainiketta. Näytössä näkyy vuorotellen lämpötila ja jäljellä oleva aika.
- 8 Kun kypsennys on valmis, tuote antaa äänimerkin ja pysähtyy.

3.24.1 Kypsennyksen keskeyttäminen

- 1 Valitse kori, jonka haluat keskeyttää.
- 2 Keskeytä kypsennys painamalla virta-/taukopainiketta.

3.24.2 Kypsennyksen pysäyttäminen

- 1 Valitse kori, jonka haluat pysäyttää.
- 2 Pysäytä kypsennys pitämällä virta-/taukopainiketta painettuna kahden sekunnin ajan.

HUOM. Molempien koriin pysäyttäminen samanaikaisesti: älä valitse kumpaakaan koria, vaan paina virta-/taukopainiketta ja pidä sitä painettuna kahden sekunnin ajan.

3.24.3 Esiasetetut kypsennysohjelmat

HUOM. Taulukon kypsennysajat ovat arvioita, ja ne voivat vaihdella raaka-aineiden painon mukaan. Tarkista lihan sisälämpötila lihalämpömittarilla.

- Oletuslämpötila on 180 °C ja oletusaika 15 minuuttia.
- Jos tuote on kylmä, lisää valmistusaikaan kolme minuuttia.
- Jos molemmat korit ovat käytössä, lisää valmistusaikaan viisi minuuttia.

Esiasetus-painike	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Ranskalaiset perunat	200	24
Kana	200	45
Kanansiivet	200	22
Kala	200	18
Katkaravut	200	14
Pihvi	200	17
Maapähkinät	190	10
Pitsa	180	17
Makkara	180	23
Kasvikset	160	10
Jälkiruoka	170	18
Keksit	170	15

3.24.4 Täsmäystilan käyttäminen

- Käytä täsmäystilaa saman ruoan valmistamiseen molemmissa koreissa. Tämä tila kopioi lämpötila- ja aika-asetukset automaattisesti toiseen koriin.
- 1 Valitse kori 1 tai 2 ja aseta tarvittavat asetukset.
 - 2 Paina MATCH-painiketta. Painike pysyy valaistuna.
 - 3 Aloita kypsennys painamalla virta-/taukopainiketta.

3.24.5 Synkronointitilan käyttäminen

- Käytä synkronointitilaa, kun haluat valmistaa ruoka käyttämällä eri lämpötilaa ja aikaa eri koreissa. Tämä tila synkronoi automaattisesti molemmat korit niin, että ruuat valmistuvat samaan aikaan.

- 1 Valitse kori 1 ja 2 ja aseta tarvittavat asetukset.
- 2 Paina SYNC-painiketta. Painike pysyy valaistuna.
- 3 Aloita kypsennys painamalla virta-/taukopainiketta.

3.24.6 Kypsennystasojen käyttäminen

HUOM. Varmista, että asetat kypsennystason niin, että nuoli osoittaa sinuun päin tai poispäin.

Käytä tasoja, kun haluat ruuasta nopeaa, eli esimerkiksi ranskalaisille perunoille.

Kuva 3

- Kypsennystason jalat ovat kokoontaitettavat. Taita jalat auki ja aseta raaka-aineet tasolle.

3.25 Tuotteen nollaaminen ylikuumenemisen jälkeen

Tuotteessa on ylikuumenemissuoja.

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

3.26 Muistitoiminto

Tuotteessa on muistitoiminto, joka tallentaa viimeksi käytetyt asetukset.

HUOM. Muistitoiminto ei toimi, jos sähkökatkos kestää yli tunnin.

3.27 Vinkkejä

- Lisää hieman öljyä raaka-aineisiin rapeampaa lopputulosta varten.
- Ravista tai käännä raaka-aineita kypsennyksen puolivälissä parasta kypsennystulosta varten. Se estää myös raaka-aineita kypsymästä epätasaisesti.
- Ruoan määrä, palojen koko ja lämpötila vaikuttavat kypsennysaikaan. Kypsennysaika on yleensä lyhyempi kuin perinteisessä uunissa. Kokeile ensin lyhyttä kypsennysaikaa ja pidennä kestoa vähitellen, jos se on tarpeen.

- Jotta raaka-aineet kypsyvät tasaisesti, sekoita ruokaa silloin tällöin muovisella tai puusella työvälineellä.
- Tarkista ruoka säännöllisesti ja pysäytä käyttö, kun ruoka on kypsää, vaikka ohjelma ei olisi vielä päättynyt.

4 Säilyttäminen

VAROITUS! Anna tuotteen jäähtyä täysin ennen kuin siirrät sen säilytykseen.

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Älä kierrä kaapelia liian tiukasti tuotteen ympärille, jotta se ei vahingoitu.

5 Huolto

VAROITUS! Irrota pistoke ja anna tuotteen jäähtyä ennen kuin puhdistat tai huollat sitä.

5.1 Tuotteen puhdistaminen

VAROITUS! Älä liota tuotetta, virtakaapelia tai pistoketta vedessä tai muussa nesteessä. Tuotteeseen joutuva vesi voi aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

HUOMIO! Älä käytä tuotteen puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita, hankaussieniä tai teräsvillaa, jotta tuote ei vaurioidu.

HUOM. Puhdista tuote jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Puhdista tarvikkeet kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja sienellä. Älä käytä kovaa harjaa, sillä se voi vahingoittaa pintaa.
- 2 Jos koriin tai kypsennystasoon on tarttunut likaa, liota tarvikkeet kuumassa vedessä ja lisää hieman astianpesuainetta. Anna niiden liota noin 10 minuuttia tai kunnes lika pehmenee ja se on helpompi poistaa.
- 3 Pyyhi tuotteen ulkopuoli vedellä ja miedolla saippualla kostutetulla liinalla.

6 Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tuote ei käynnisty.	Virtapistoketta ei ole kytketty oikein pistorasiaan.	Kytke virtapistoke.
	Kypsennystilaa ei ole asetettu.	Valitse kypsennystila tai aseta lämpötila ja aika kypsennettävän ruuan mukaan.
	Koria ei ole asennettu oikein lokeroon.	Varmista, että molemmat korit on asennettu oikein.
	Virtapainiketta ei ole painettu.	Aloita kypsennys painamalla virtapainiketta.
Ruoka ei ole kypsynyt kokonaan tai se on kypsennyt epätasaisesti.	Korissa on liikaa ruokaa.	Poista osa korissa olevasta ruoasta.
	Lämpötila on liian alhainen, tai kypsennysaika on liian lyhyt.	Valitse oikea lämpötila ja kypsennysaika raaka-aineita varten.
	Joitakin ruokia on käännettävä tai ravistettava kypsennyksen aikana.	Vedä lokero ulos puoliväliin kypsennyksen aikana, käännä tai ravista ruokaa ja työnnä lokero takaisin kypsennyksen jatkamiseksi.
Tuotteesta tulee savua.	Valmistettavat raaka-aineet sisältävät liikaa öljyä.	Pieni määrä savua on normaalia. Jos tuotteesta tulee paljon savua, pysäytä tuote välittömästi ja selvitä savun lähde.
	Korissa on edellisestä ruoanlaitosta peräisin olevaa öljyä.	Puhdista kori.

7 Hävittäminen

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

8 Tekninen data

Tekniset tiedot	Arvo
Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Teho	2800 W
Virrankulutus valmiutilassa	0,39 W
Vähäisen virrankulutuksen tilan saavuttamiseen kuluva aika	1 min
Tilavuus	2 x 5,5 l
Lämpötila-alue	60–200 °C
Kypsennysaika-alue	0–60 min
Kaapelin pituus	0,8 m
Mitat (L x K x S)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Paino	8,3 kg

Sommaire

1	Introduction	48
1.1	Le produit.....	48
1.2	Utilisation prévue.....	48
1.3	Symboles.....	48
1.4	Présentation du produit.....	48
2	Sécurité	48
2.1	Définitions relatives à la sécurité.....	48
2.2	Consignes de sécurité pour le fonctionnement.....	49
3	Utilisation	50
3.1	À faire avant de faire fonctionner le produit pour la première fois.....	50
3.2	Pour utiliser le produit.....	50
3.24	Utilisation.....	51
3.25	Pour réinitialiser le produit après une surchauffe.....	52
3.26	Fonction mémoire.....	52
3.27	Conseils.....	52
4	Entreposage	52
5	Entretien	52
5.1	Pour nettoyer le produit.....	52
6	Dépannage	53
7	Mise au rebut	53
8	Données techniques	53

1 Introduction

1.1 Le produit

Le produit est une friteuse munie d'un double panier empilable. Le produit dispose d'un écran numérique et de 12 programmes de cuisson différents.

1.2 Utilisation prévue

Le produit sert à cuisiner, cuire ou chauffer des aliments avec une quantité réduite d'huile. Pour usage domestique uniquement.

1.3 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
	Approuvé pour le contact alimentaire.
	Avertissement ! Surface chaude.
	Ce produit est conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur.
	Il doit être recyclé comme déchet électrique.

1.4 Présentation du produit

Figure 1

1. Plateau de cuisson
2. Panier 1
3. Anse de panier
4. Panier 2
5. Panneau de commande pliable
6. Sortie d'air

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT ! Le non-respect de ces instructions crée un risque de mort ou de blessure.

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

REMARQUE ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque de mort ou de blessures.

- Veuillez lire et respecter les instructions d'avertissement avant l'utilisation.
- Évitez d'utiliser le produit à l'extérieur.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou en état d'ébriété. Cela diminuera votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Assurez-vous que ces personnes n'utilisent pas le produit toutes seules :
 - Enfants de moins de 8 ans.
 - Personnes qui ne connaissent pas suffisamment le produit.
 - Personnes handicapées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou effectuer tous seuls l'entretien du produit.
- Gardez le produit et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche électrique.
- Assurez-vous que la tension principale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas le produit si le câble ou la fiche d'alimentation sont endommagés.
- Arrêtez le produit lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes ou endommagées.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Utilisez le produit uniquement pour sa fonction spécifiée.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirez immédiatement la fiche si le produit entre en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou de flammes nues.
- Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées ou d'autres parties du corps.
- Placez le produit sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- N'inclinez pas le produit pendant son fonctionnement.
- Ne couvrez pas le produit – risque d'incendie.
- Veillez à ce qu'il y ait au moins 10 cm d'espace libre pour la circulation de l'air sur tous les côtés du produit.
- Veillez à ce que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

- Ne posez aucun objet sur le produit.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments.
- Mettez les ingrédients à frire uniquement dans le panier.
- Ne remplissez pas le panier d'huile.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Certaines pièces du produit chauffent pendant l'utilisation.
- Gardez vos mains et le reste de votre corps à distance des sorties d'air chaud. Pour éviter les brûlures.
- Veillez à ce qu'aucun matériau inflammable n'entre en contact avec le produit.
- N'utilisez pas de rallonge ni de bloc multiprise.
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de télécommande séparée avec le produit.
- Surveillez le produit lorsqu'il est chargé.
- Débranchez immédiatement la prise si de la fumée s'échappe de l'appareil.
- N'essayez pas de réparer le produit. Si le produit est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, il doit être réparé par un centre de réparation agréé.

3 Utilisation

3.1 À faire avant de faire fonctionner le produit pour la première fois

⚠ AVERTISSEMENT ! Gardez le matériel d'emballage hors de la portée des enfants. Risque d'étouffement.

- 1 Retirez tous les matériels d'emballage.
- 2 Nettoyez l'extérieur du produit avec un chiffon humide.
- 3 Nettoyez le panier et la plaque de cuisson avec de l'eau chaude et du savon liquide.
- 4 Préchauffez le produit à 200 °C pendant 5 à 10 minutes pour brûler la couche d'huile protectrice.

REMARQUE ! Il est normal que de la fumée et une odeur se dégagent du produit lorsque la couche d'huile est brûlée.

- 5 Nettoyez à nouveau le produit lorsqu'il a refroidi.

3.2 Pour utiliser le produit

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne remplissez pas les paniers de manière excessive, il y a un risque d'incendie si les aliments entrent en contact avec l'élément chaud.

3.2.1 Panneau de commande

Figure 2

1. Affichage du panier 1
2. Affichage du panier 2
3. Affichage de la température
4. Affichage de l'heure

Programmes de cuisson pré-réglés

5. Frites
6. Poulet
7. Pizza
8. Vegetables
9. Biscuits
10. Steak
11. Poisson
12. Crevettes
13. Dessert
14. Ailes de poulet

15. Saucisse
16. Cacahuètes

Boutons de fonction

17. Bouton de sélection du panier 1
18. Bouton de sélection du panier 2
19. Bouton de correspondance
20. Bouton sync
21. Bouton de sélection de température (+/-)
22. Bouton de sélection de mode (+/-)
23. Bouton d'alimentation/pause

3.24 Utilisation

⚠ ATTENTION ! N'inclinez pas le panier pour déposer les aliments directement dans un bol ou une assiette. De l'huile ou de la graisse peut s'accumuler au fond du panier.

- 1 Appuyez sur le bouton « power/pause » pour faire démarrer le produit.
- 2 Sélectionnez le panier que vous souhaitez utiliser. L'écran du panier s'allume.
- 3 Retirez le panier par la poignée et posez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- 4 Déposez les ingrédients dans le panier.
- 5 Remettez le panier en place, assurez-vous qu'il est dans la bonne position.
- 6 Appuyez sur le bouton de sélection de la température et du temps (+/-) pour régler la température et le temps de cuisson. Vous pouvez également sélectionner l'un des programmes de cuisson prédéfinis.
- 7 Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer la cuisson. L'écran affiche alternativement la température et le temps restant.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et s'arrête.

3.24.1 Pour interrompre la cuisson

- 1 Sélectionnez le panier que vous souhaitez mettre en pause.
- 2 Appuyez sur le bouton marche/pause pour interrompre la cuisson.

3.24.2 Pour arrêter la cuisson

- 1 Sélectionnez le panier que vous souhaitez arrêter.

- 2 Appuyez sur le bouton marche/pause et restez appuyé dessus pendant 2 secondes pour arrêter la cuisson.

REMARQUE ! Pour arrêter les deux paniers en même temps : ne sélectionnez aucun panier, appuyez sur le bouton marche/pause et restez appuyé dessus pendant 2 secondes.

3.24.3 Programmes de cuisson prédéfinis

REMARQUE ! Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est approximatif et peut être différent en raison du poids des ingrédients. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température de la viande à cœur.

- La température par défaut est de 180 °C et la durée par défaut est de 15 minutes.
- Si le produit est froid, ajoutez 3 minutes au temps de préparation.
- Si les deux paniers sont utilisés, ajoutez 5 minutes au temps de préparation.

Bouton prédéfini	Température (°C)	Durée (min.)
Frites	200	24
Poulet	200	45
Ailes de poulet	200	22
Poisson	200	18
Crevettes	200	14
Steak	200	17
Cacahuètes	190	10
Pizza	180	17
Saucisse	180	23
Vegetables	160	10
Dessert	170	18
Biscuits	170	15

3.24.4 Pour utiliser le mode match

- Utilisez le mode "match" pour cuisiner le même aliment dans les deux paniers. Ce mode permet de copier automatiquement les réglages de température et de durée dans l'autre panier.

- 1 Sélectionnez la corbeille 1 ou 2 et réglez les paramètres applicables.
- 2 Appuyez sur le bouton MATCH. Le bouton reste allumé.
- 3 Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer la cuisson.

3.24.5 Pour utiliser le mode synchro

- Utilisez le mode synchro pour cuire des aliments dont les températures et les durées sont différentes dans les deux paniers. Ce mode synchronise automatiquement les deux paniers pour qu'ils finissent de cuire en même temps.

- 1 Sélectionnez les paniers 1 et 2 et réglez les paramètres appropriés.
- 2 Appuyez sur le bouton SYNC. Le bouton reste allumé.
- 3 Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer la cuisson.

3.24.6 Pour utiliser les plateaux de cuisson

REMARQUE ! Veillez à placer le plateau de cuisson avec la flèche orientée vers ou loin de vous.

Les plateaux peuvent être utilisés lorsque vous souhaitez obtenir un résultat plus croustillant pour les aliments, comme par exemple les frites.

Figure 3

- Les pieds du plateau de cuisson sont repliables. Dépliez les pieds et placez les ingrédients sur le plateau.

3.25 Pour réinitialiser le produit après une surchauffe

Le produit est doté d'une protection contre la surchauffe.

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

3.26 Fonction mémoire

Le produit est doté d'une fonction de mémorisation et garde en mémoire les derniers réglages utilisés.

REMARQUE ! La fonction mémoire ne fonctionne pas après une heure de coupure de courant.

3.27 Conseils

- Arrosez les ingrédients d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
- Secouez ou retournez les ingrédients à mi-cuisson pour optimiser le résultat final. Cela permet également d'éviter que les ingrédients ne soient pas cuits de façon uniforme.
- La quantité d'aliments, la taille des morceaux et la température ont une incidence sur le temps de

cuisson. En général, le temps de cuisson est plus court que dans un four classique. Commencez par un temps de cuisson plus court, puis augmentez progressivement le temps si nécessaire.

- Pour cuire les ingrédients uniformément, remuez les aliments de temps en temps avec un ustensile en plastique ou en bois.
- Vérifiez régulièrement les aliments et arrêtez l'utilisation lorsque les aliments sont cuits, même si le programme n'est pas terminé.

4 Entreposage

! AVERTISSEMENT ! Laissez le produit refroidir complètement avant de le stocker.

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- N'enroulez pas le câble trop serré autour du produit pour éviter de l'endommager.

5 Entretien

! AVERTISSEMENT ! Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer ou de procéder à une maintenance.

5.1 Pour nettoyer le produit

! AVERTISSEMENT ! Ne trempez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide. L'eau qui pénètre dans le produit peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

! ATTENTION ! N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de laine d'acier pour nettoyer le produit afin d'éviter de l'endommager.

REMARQUE ! Nettoyez le produit après chaque utilisation.

- 1 Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. N'utilisez pas de brosse rigide, cela pourrait endommager la surface.
- 2 Si des salissures sont accrochées au panier ou au plateau de cuisson, trempez les accessoires dans de l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle. Laissez-les tremper environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la saleté ait ramolli et soit plus facile à enlever.
- 3 Essuyez l'extérieur et l'intérieur du produit à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux.

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le produit ne se met pas en marche.	La fiche électrique n'est pas correctement insérée dans la prise secteur.	Branchez la fiche électrique.
	Le mode de cuisson n'a pas été réglé.	Sélectionnez un mode de cuisson ou réglez la température et la durée applicables aux aliments à préparer.
	La porte du four n'est pas correctement installée dans le compartiment.	Assurez-vous que les deux paniers sont correctement installés.
	Le bouton d'alimentation n'a pas été enfoncé.	Appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou le sont de façon inégale.	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Retirez une partie des aliments du panier.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson est trop court.	Sélectionnez la bonne température et le temps de cuisson adapté pour les ingrédients à préparer.
	Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.	Retirez le tiroir à mi-course pendant le temps de cuisson, tournez ou secouez la nourriture et remettez-la en place pour poursuivre la cuisson.
De la fumée s'échappe du produit.	Les ingrédients à préparer contiennent trop d'huile.	Un peu de fumée est normal. Si le produit dégage beaucoup plus de fumée, arrêtez-le immédiatement et identifiez la source de la fumée.
	Le panier contient de l'huile provenant de la cuisson précédente.	Nettoyez le panier.

7 Mise au rebut

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

8 Données techniques

Spécifications	Valeur
Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Sortie	2800 W
Consommation électrique en mode veille*	0.39 W
Temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation	1 min.
Volume	2 x 5.5 lm
Plage de températures	60 – 200 °C
Plage de temps de cuisson	0-60/min
Longueur de câble	0,8 m
Dimensions (lxHxP)	28.6 x 35.5 x 44.3 cm
Poids	8,3 kg

Inhoud

1	Inleiding	54
1.1	Het product	54
1.2	Beoogd gebruik.....	54
1.3	Symbolen	54
1.4	Productoverzicht	54
2	Veiligheid	54
2.1	Definities van veiligheid.....	54
2.2	Veiligheidsvoorschriften voor gebruik.....	55
3	Gebruik	56
3.1	Doen voordat u het product voor het eerst gebruikt.....	56
3.2	Het product gebruiken	56
3.24	Gebruik.....	57
3.25	Het product resetten na oververhitting	58
3.26	Geheugenfunctie.....	58
3.27	Tips.....	58
4	Opbergen	58
5	Onderhoud	58
5.1	Het product schoonmaken	58
6	Problemen oplossen	59
7	Afvoeren	59
8	Technische gegevens	59

1 Inleiding

1.1 Het product

Het product is een airfryer met dubbele stapelbare manden. Het product heeft een digitaal display en 12 verschillende kookprogramma's.

1.2 Beoogd gebruik

Het product wordt gebruikt om voedsel te koken, bakken of verwarmen met een kleinere hoeveelheid olie.

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Symbolen

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

1.4 Productoverzicht

Afbeelding 1

1. Bakplaat
2. Mand 1
3. Mandgreep
4. Mand 2
5. Opvouwbaar bedieningspaneel
6. Luchtuitlaat

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

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

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

LET OP! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

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

- Lees en volg de waarschuwingsinstructies voor gebruik.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed bent. Dat vermindert uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Zorg ervoor dat deze personen het product niet zelfstandig bedienen:
 - Kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Personen die het product onvoldoende kennen.
 - Personen met een beperking.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Kinderen onder de 8 mogen het product niet zelfstandig schoonmaken of onderhouden.
- Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje.
- Gebruik het product niet als het product, het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Sluit het product af wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
- Breng geen wijzigingen aan in het product.
- Gebruik het product alleen voor de beoogde functie.
- Het product niet onderdompelen in of spoelen met water of andere vloeistoffen.
- Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als het product in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of open vuur.
- Raak het product niet aan met natte handen of andere lichaamsdelen.
- Plaats het product op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
- Verplaats het product niet tijdens gebruik.
- Dek het product niet af: brandgevaar.
- Zorg ervoor dat er aan alle kanten van het product minstens 10 cm vrije ruimte is voor de luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

- Plaats geen voorwerpen boven op het product.
- Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u alle onderdelen reinigen die in contact komen met het voedsel.
- Doe de ingrediënten die gebakken moeten worden alleen in de mand.
- Vul de mand niet met olie.
- Raak geen hete onderdelen aan. Sommige delen van het product worden heet tijdens gebruik.
- Houd uw handen en de rest van uw lichaam uit de buurt van de heteluchtuitletten. Om brandwonden te voorkomen.
- Zorg dat er geen brandbaar materiaal in contact komt met het product.
- Gebruik geen verlengsnoer of stekkerdoos.
- Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening met het product.
- Houd het product in de gaten wanneer het in werking is.
- Trek de stekker er onmiddellijk uit als er rook uit het product komt.
- Probeer het product niet te repareren. Als het product beschadigd is of niet correct werkt, moet het worden gerepareerd door een goedgekeurd servicecentrum.

3 Gebruik

3.1 Doen voordat u het product voor het eerst gebruikt

! **WAARSCHUWING!** Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Verstikkingsgevaar.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Reinig de buitenkant van het product met een vochtige doek.
- 3 Maak de mand en de bakplaat schoon met heet water en vloeibare zeep.
- 4 Verwarm het product 5-10 minuten voor op 200 °C om de beschermende olielaag in te branden.

LET OP! Het is normaal dat er rook en een geur uit het product komen wanneer de olielaag verbrand wordt.

- 5 Reinig het product opnieuw wanneer het afgekoeld is.

3.2 Het product gebruiken

! **WAARSCHUWING!** Heet oppervlak! Gebruik ovenwanten bij het plaatsen en verwijderen van voedsel uit het product.

! **WAARSCHUWING!** Vul de mand niet te ver: er bestaat brandgevaar als het voedsel in contact komt met het hete element.

3.2.1 Bedieningspaneel

Afbeelding 2

1. Display mand 1
2. Display mand 2
3. Temperatuurweergave
4. Tijdweergave

Vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

5. Friet
6. Kip
7. Pizza
8. Groenten
9. Broodjes
10. Steak
11. Vis
12. Garnalen
13. Dessert

14. Kippenvleugels
15. Worst
16. Pinda's

Functieknoppen

17. Keuzetoets voor mand 1
18. Keuzetoets voor mand 2
19. Matchknop
20. Sync-knop
21. Selectieknop temperatuur (+/-)
22. Selectieknop tijd (+/-)
23. Aan/uit-/pauzeknop

3.24 Gebruik

⚠ VOORZICHTIG! Kantel de mand niet om het voedsel direct in een kom of bord te doen. Olie of vet kan zich op de bodem van de mand verzamelen.

- 1 Druk op de knop aan/uit om het product te starten.
- 2 Selecteer de mand die u wilt gebruiken. De display van de mand licht op.
- 3 Neem de mand bij de greep uit en zet hem op een plat, hittebestendig oppervlak.
- 4 Doe de ingrediënten in de mand.
- 5 Plaats de mand terug en controleer of hij in de juiste positie staat.
- 6 Druk op de temperatuur- en tijdkeuzetoets (+/-) om de kooktemperatuur en -tijd aan te passen. Of selecteer een van de vooraf ingestelde kookprogramma's.
- 7 Druk op de aan/uit-/pauzeknop om het koken te starten. De display geeft afwisselend de temperatuur en de resterende tijd weer.
- 8 Wanneer het koken voltooid is, geeft het product een pieptoon en stopt het.

3.24.1 Het koken onderbreken

- 1 Selecteer de mand die u wilt onderbreken.
- 2 Druk op de aan/uit-/pauzeknop om het koken te pauzeren.

3.24.2 Het koken stoppen

- 1 Selecteer de mand die u wilt stoppen.
- 2 Houd de aan/uit-/pauzeknop 2 seconden ingedrukt om het koken te stoppen.

LET OP! Beide manden tegelijkertijd stoppen: selecteer geen mand, houd de aan/uit-/pauzeknop 2 seconden ingedrukt.

3.24.3 Vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

LET OP! De kooktijd in de tabel is bij benadering en kan afwijken vanwege het gewicht van de ingrediënten. Gebruik een vleesthermometer om de inwendige temperatuur van het vlees te controleren.

- De standaardtemperatuur is 180 °C en de standaardtijd is 15 minuten.
- Als het product koud is, voegt u 3 minuten toe aan de bereidingstijd.
- Als beide manden in gebruik zijn, voeg dan 5 min toe aan de bereidingstijd.

Knop vooraf instellen	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Friet	200	24
Kip	200	45
Kippenvleugels	200	22
Vis	200	18
Garnalen	200	14
Steak	200	17
Pinda's	190	10
Pizza	180	17
Worst	180	23
Groenten	160	10
Dessert	170	18
Broodjes	170	15

3.24.4 De matchmodus gebruiken

- Gebruik de matchmodus om hetzelfde voedsel in beide manden te koken. Deze modus kopieert automatisch de temperatuur- en tijdinstellingen naar de andere mand.
- 1 Selecteer mand 1 of 2 en doe de toepasselijke instellingen.
 - 2 Druk op de MATCH-knop. De knop blijft branden.
 - 3 Druk op de aan/uit-/pauzeknop om het koken te starten.

3.24.5 De sync-modus gebruiken

- Gebruik de sync-modus om voedsel met verschillende temperaturen en tijden in beide manden te koken. In deze modus worden beide manden automatisch gesynchroniseerd zodat ze op hetzelfde moment klaar zijn met koken.

- 1 Selecteer mand 1 en 2 en doe de toepasselijke instellingen.
- 2 Druk op de SYNC-knop. De knop blijft branden.
- 3 Druk op de aan/uit-/pauzeknop om het koken te starten.

3.24.6 De bakplaten gebruiken

LET OP! Zorg ervoor dat u de bakplaat met de pijl naar u toe of van u af plaatst.

De platen zijn geschikt wanneer u een krokanter resultaat voor voedsel wilt, zoals bijvoorbeeld friet.

Afbeelding 3

- De voetjes van de bakplaat zijn inklapbaar. Vouw de voetjes uit en leg de ingrediënten op de plaat.

3.25 Het product resetten na oververhitting

Het product heeft een oververhittingsbeveiliging.

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

3.26 Geheugenfunctie

Het product heeft een geheugenfunctie en onthoudt de laatst gebruikte instellingen.

LET OP! De geheugenfunctie werkt niet meer na 1 uur stroomuitval.

3.27 Tips

- Breng wat olie op de ingrediënten aan voor een krokanter resultaat.
- Schud of keer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd voor de beste resultaten. Dit kan ook voorkomen dat eten ongelijkmatig gaar is.
- De hoeveelheid voedsel, de grootte van de stukken en de temperatuur hebben invloed op de kooktijd.

Over het algemeen is de kooktijd korter dan in een gebruikelijke oven. Begin met een kortere kooktijd, en verhoog de tijd geleidelijk indien nodig.

- Om de ingrediënten gelijkmatig te garen, roert u het voedsel af en toe met een plastic of houten keukengerei.
- Controleer het voedsel regelmatig en stop de bediening als het voedsel gaar is, zelfs als het programma nog niet klaar is.

4 Opbergen

! WAARSCHUWING! Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt.

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan in een schoon en droog gebied waar kinderen en huisdieren geen toegang hebben.
- Wikkel de kabel niet te strak om het product om schade te voorkomen.

5 Onderhoud

! WAARSCHUWING! Trek de stekker eruit en laat het product afkoelen voordat u het reinigt of het een onderhoudsbeurt geeft.

5.1 Het product schoonmaken

! WAARSCHUWING! Dompel het product, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Water dat in het product komt, kan elektrische schokken of brand veroorzaken.

! VOORZICHTIG! Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol om het product schoon te maken om schade aan het product te voorkomen.

LET OP! Reinig het product na elk gebruik.

- 1 Reinig de accessoires met warm water, afwasmiddel en een spons. Gebruik geen harde borstel, dit kan het oppervlak beschadigen.
- 2 Als er vuil aan de mand of de bakplaat blijft hangen, dompelt u de accessoires in heet water en voegt u wat afwasmiddel toe. Laat ze ongeveer 10 minuten weken of tot het vuil zacht is en gemakkelijker te verwijderen is.
- 3 Veeg de buitenkant en binnenkant van het product af met een doek die is bevochtigd met water en milde zeep.

6 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Taak
Het product start niet.	De stekker is niet op het stopcontact aangesloten.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De bereidingsmodus is niet ingesteld.	Selecteer een bereidingsmodus of stel de temperatuur en tijd in die van toepassing zijn op het te bereiden voedsel.
	De mand is niet correct in het compartiment geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat beide manden correct geïnstalleerd zijn.
	De aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Druk op de aan/uit-knop om het bereiden te starten.
Het voedsel is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	Er zit te veel voedsel in de mand.	Haal een deel van het voedsel uit de mand.
	De temperatuur is te laag of de kooktijd is te kort.	Selecteer de juiste temperatuur en kooktijd voor de te bereiden ingrediënten.
	Sommige levensmiddelen moeten tijdens het bereiden worden omgedraaid of geschud.	Trek de airfryermand halverwege de kooktijd naar buiten, keer het eten om of schud de lade en plaats hem weer terug om verder te bakken.
Er komt rook uit het product.	De te bereiden ingrediënten bevatten te veel olie.	Een beetje rook is normaal. Als er veel meer rook uit het product komt, stopt u het product onmiddellijk en zoekt u de bron van de rook.
	De mand bevat olie van een eerdere bereiding.	Maak de mand schoon.

7 Afvoeren

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

8 Technische gegevens

Specificaties	Waarde
Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Vermogen	2800 W
Stroomverbruik in stand-bymodus	0,39 W
Tijd die nodig is om de spaarstand te bereiken	1 min
Volume	2 x 5,5 l
Temperatuurbereik	60–200 °C
Bereik kooktijd	0–60 min
Snoerlengte	0,8 m
Afmetingen (BxHxD)	28,6 x 35,5 x 44,3 cm
Gewicht	8,3 kg



www.jula.com