

Sofczyk

AIR FRYER OVEN



CONTENTS

English.....	4
Dansk.....	16
Svenska.....	28
Deutsch.....	40
Nederlands	54

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my
quality products to complete
your collection at selected
grocery stores, hardware
stores and online.

Best regards

*Casper
Sapczyk*



INTRODUCTION

Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

In combination with high-speed air circulation, the air fryer uses hot air and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil in most cases.

GENERAL DESCRIPTION

A: Top cover

B: Panel

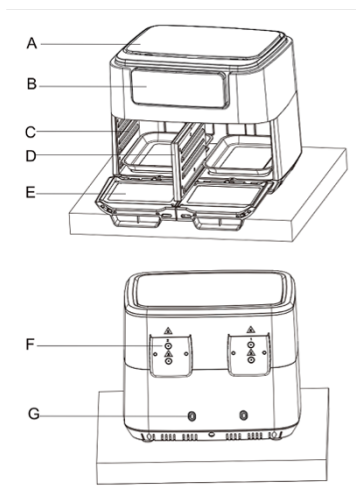
C: inner housing

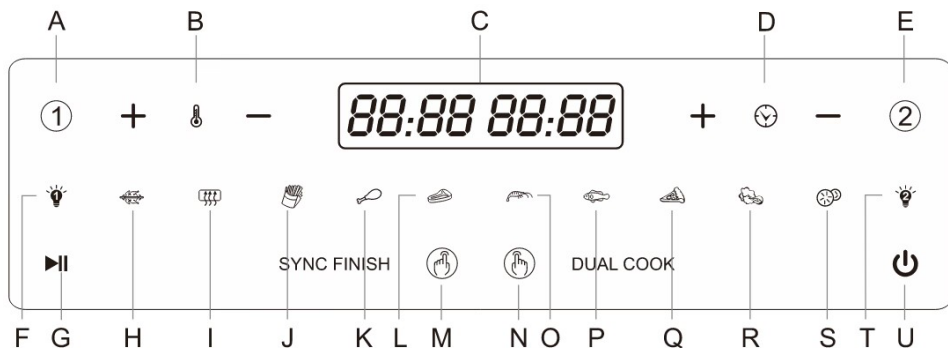
D: divider (removable)

E: view door

F: Vent windows

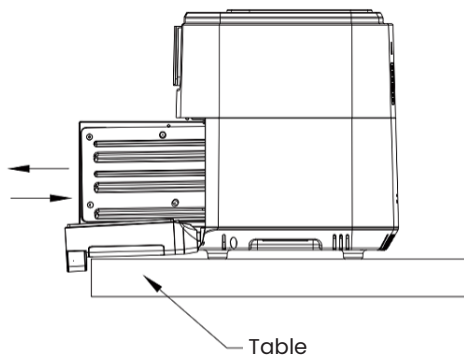
G: Power cord storage place





- | | |
|------------------------------|----------------|
| A. Zone1 | L. Steak |
| B. Temperature plus/minus | M. Sync finish |
| C. Timer/temperature Display | N. Dual Cook |
| D. Timer plus/minus | O. Shrimp |
| E. Zone 2 | P. fish |
| F. Lamp 1 | Q. Pizza |
| G. Start/Pause | R. Vegetable |
| H. Rotisserie | S. Dehydrate |
| I. Pre-heat | T. lamp 2 |
| J. French fries | U. On/Off |
| K. Drumsticks | |

NOTE: When the middle partition need to be removed or installed, the machine is moved outward first, the handle of door should be as shown on the right, so that there is enough space to remove or install the partition.



Standard accessories: for 2*7.5L cavity



2*oil tray 2*mesh basket

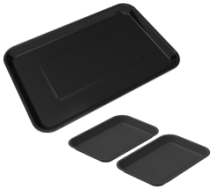
Optional accessories for 15L whole cavity



Oil tray mesh basket Rotisserie Fetch Tool



Rotisserie Divider (removable) Round Basket

NAME	PICTURE	FUNCTION
	Bake Tray	Use for baking or roasting food. It is also used as a drip tray to collect any dripping fat or other food residues. When using it, place the Bake Tray below to the Wire Rack
	Frying Basket	The Frying Basket is used for smaller-sized foods. Ideal for frying chips, roasting nuts and so much more. When using it, place the Frying Basket on to the Bake Tray
	Divider (removable)	Add divider for 2*7.5L capacities. Remove divider for XL 15 liter capacity Multi cooking levels choose Dual or XL cooking
	Round Basket (Baking cage)	Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.
	Rotisserie	Ideal for cooking sumptuous roasts and whole rotisserie chicken. Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the air fryer. Maximum Chicken or Roast: 2.5-3 kg.
	Rotisserie Fetch Tool	Use the Rotisserie Fetch Tool to safely remove the Round Basket, Rotisserie Skewer and Fork Set from the oven.

IMPORTANT INFORMATION

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and keep it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water and rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, so as to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances; Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.
- The inner cavity does not contact acidic food.

CAUTION

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.

- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments, nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.
Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Hot air frying

- Pull the glass door open
- Carefully pull the frying tools like Frying tray, mesh basket, racks, cages as per your actual requirement.

- Put the ingredients in the basket, cage, or fork as your needs.
- Close the door
- Put the mains plug in an earthed wall socket.

Caution: Do not touch any surface of the oven as it is very hot in the cooking process.

2. Power on

- There is a BEEP sound when you plug the appliance in. The Power Button  will illuminate in RED.

3. Menu selection/Temperature/Time

Zone 1 or Zone 2 works individually

Plug in, it is at the standby mode. Press . Then press ① or ②, select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. then press ► unit start to work.

Zone 1 and Zone 2 works at the same time.

1. Plug in, it is at the standby mode. press . Then press ①, select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.
2. After finish ① function, press ② and select cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food.
3. After finish above program then press ► unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

Remark: use of lamp 1  and lamp 2 

When the machine is in working or standby state, press the button of lamp 1, zone 1 will light up, press the button of lamp 2, zone 2 will light up, the lamp will automatically turn off after 3 minutes, or can be switched on at any time

The temperature control range is 50–200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min., At 01 min , if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

4. Start, pause/stop

After select function ,set the right time and right temperature, press , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press , after BEEPS sounds, machine stop working,  stop flickering during the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

Note: During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.

5. Rotisserie function

Touch the rotisserie key  during the operation will activate the rotisserie function. Touching the key again will switch off the rotisserie function.

6. End of program

Heating element stop working when working time is done ,show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

SYNC Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cook times and finish at the same time.

Step 1: Program Zone 1

Place the food in the basket.

Press .

Select the program.

Step 2: Program Zone 2

Place the food in the basket.

Press .

Select a cooking function.

Step 3: Begin cooking.

Select SYNC Finish.

Press  to begin cooking.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking the same food in each zone
Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically match settings to zone 2.

Cooking the same food in each zone

Step 1: Select DUAL COOK

Step 2: Select a cooking function

Press  to begin cooking.

MENU TABLE

Program logistics		
Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
 Rotisserie	30	200
 Pre-heat	3	180
 French fries	18	200
 Drumsticks	20	200
 Steak	12	180
 Shrimp	8	180
 Fish	10	180
 Pizza	20	180
 Vegetable	10	160
 Dehydrate	360 (Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

USING THE ACCESSORIES

Rotisserie Skewer and Fork Set

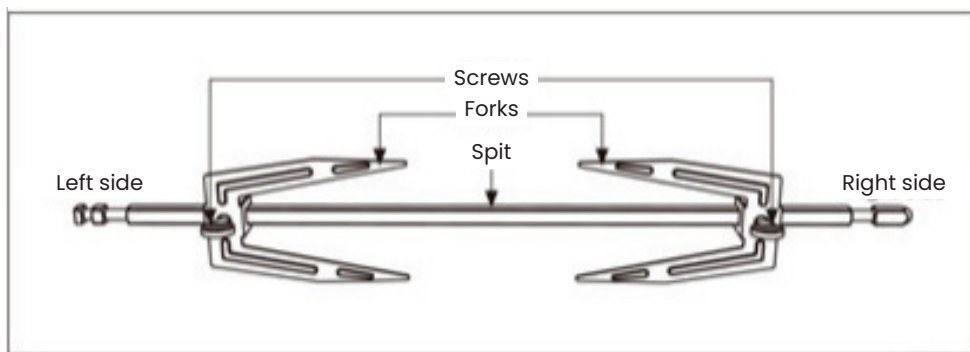
1. Assemble the Rotisserie Skewer and Fork Set. Pierce the meat with the rotisserie rod, ensuring it has penetrated along the center of the meat.

Attach the rotisserie forks to the rotisserie rod, ensuring the meat is secured. Then tighten the thumbscrews clockwise to secure the prongs in place.

NOTE: If you are cooking poultry, ensure you bind it with string to prevent the wings or legs from obstructing the rotisserie during the cooking process. Ensure any fat or loose trimmings are cut off before placing the meat on the rotisserie. Make sure that

your roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven.

2. Now using the Rotisserie Fetch Tool, place it under the Rotisserie Skewer to lift it.
Add the Rotisserie Set containing the food into the oven, inserting the skewer into the right side of the oven wall first and then down into the bracket on the left side of the oven.
3. We recommend using the bake tray as a drip tray in the bottom shelf position to avoid any messy spills. You can line the bake tray with some aluminium foil to ease the cleaning process



REMOVING ROUND BASKET & ROTISSERIE SPIT FROM UNIT

The skewer set, rotisserie rod and round basket will be very hot once cooking has finished. Use the fetch handle or oven mitts to remove the food and the rotisserie rod from the Air Fryer Oven

1. To remove the rotisserie rod from the drive socket inside the Air Fryer Oven, grasp the fetch handle with the prongs facing upwards and hook on to the rotisserie rod.

2. Carefully lift the rod up and out of the Air Fryer Oven leading with the right side and place on a heat resistant surface.



OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time.
Temperature is the setting temperature and Time is remaining working time.
The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.
6. When you hear the timer bell ring, the set preparation time has elapsed.. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check whether the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for some extra minutes.
8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not overfill the fry tray with foods.
Do not pack foods into the fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.

Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150° C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use. The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.
You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and rack are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

3.TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked	The amount of the ingredients in the frying tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the frying tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.

Problem	Possible cause	Solution
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Cannot slide the pan into the appliance properly.	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	There is too much food in the Frying Tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SORTING GUIDE



Electrical and electronic equipment contains materials, components and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste

electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

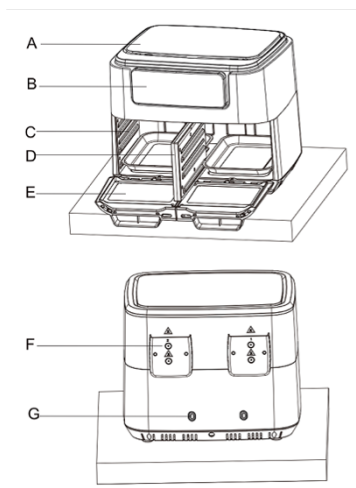
Products labelled with a "crossed-out wheeled bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where you can hand in waste electrical and electronic equipment at recycling centres or other collection points or items collected directly from households. Contact your local authority for further information.

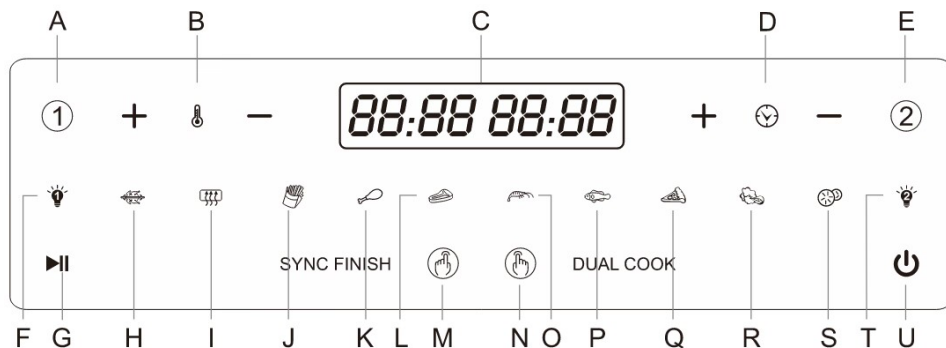
INTRODUKTION

Tak fordi du har købt denne airfryer i topkvalitet. Nu vil du kunne tilberede mange forskellige typer mad på en sundere måde, med lidt eller ingen olie! I kombination med højhastigheds-luftcirkulation bruger airfryeren varm luft og en grill foroven til at tilberede dine retter hurtigt og nemt. Ingredienserne opvarmes fra alle sider, og der er i de fleste tilfælde ingen grund til at tilsætte olie.

GENEREL BESKRIVELSE

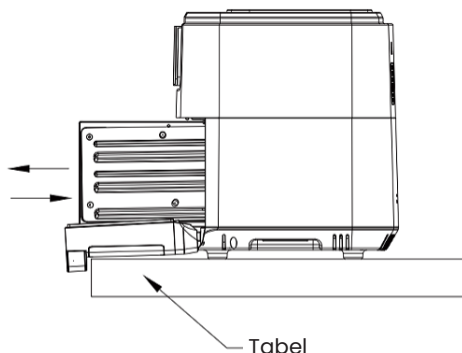
- A: dæksel foroven
- B: panel
- C: indvendigt hus
- D: deler (aftagelig)
- E: vindueslåge
- F: udluftningsvinduer
- G: plads til opbevaring af strømkkablet





- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| A. Zone1 | L. Steak |
| B. Temperatur plus/minus | M. Synkroniser afslutning |
| C. Timer/temperatur-display | N. Dual tilberedning |
| D. Timer plus/minus | O. Rejer |
| E. Zone 2 | P. Fisk |
| F. Lampe 1 | Q. Pizza |
| G. Start/pause | R. Grøntsager |
| H. Rotisserie | S. Dehydrering |
| I. Forvarmning | T. Lampe 2 |
| J. Pommes frites | U. Tænd/sluk |
| K. Drumsticks | |

BEMÆRK: Når den midterste deler skal fjernes eller installeres, flyttes maskinen udad først, håndtaget på lågen skal være som vist til højre, så der er tilstrækkelig plads til at fjerne eller installere deleren.



DA

Standard tilbehør: Til 2 * 7,5 l hulrum



2 * oliebakke 2 * netkurv

Valgfrit tilbehør til 15 l hele hulrummet



Oliebakke netkurv rotisseri-grebsværktøj



Rotisseri-deler (aftagelig) rund kurv

NAVN	BILLEDE	FUNKTION
	Bageplade	Bruges til bagning eller ristning af mad. Den bruges også som drypbakke til opsamling af drypfedt eller andre madrester. Når du bruger bagepladen, skal du placere den under stativet til risten
	Stegekurv	Stegekurven bruges til mindre madvarer. Ideel til stegning af franske kartofler, ristning af nødder og meget mere. Når du bruger den, skal du placere stegekurven på bagepladen
	Deler (aftagelig)	Tilføj deler til 2 * 7,5 l kapaciteter. Fjern deleren til XL/15 liter kapacitet med flere tilberedningsniveauer Vælg Dual eller XL madlavning
	Rund kurv (Bagebur)	Fantastisk til pommes frites, ristede nødder og andre snacks. Brug rotisseri-grebsværktøjet til at placere kurven i enheden.
	Rotisseri	Ideel til tilberedning af overdådige stege og en hel rotisseri-kylling. Sørg for, at en steg eller kylling ikke er for stor til at rotere frit i airfryeren. Maksimal kylling eller steg: 2,5-3 kg.
	Rotisseri-grebsværktøj	Brug rotisseri-grebsværktøjet til sikkert at fjerne den runde kurv, rotisseri-spyd og gaffelsæt fra ovnen.

VIGTIGE OPLYSNINGER

Læs denne brugervejledning omhyggeligt, før apparatet tages i brug, og opbevar den sikkert til senere brug.

Fare

- Huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, må aldrig kommes ned i vand, og må ikke skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Kom altid de ingredienser, der skal steges, i bakken, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindsugnings- og luftudsugningsåbningerne, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke olie i stegebakken, da det kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i brug.
- Kontroller, om den angivne spænding på apparatet svarer til den lokale netspænding i dit land, før du tilslutter apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af et autoriseret servicecenter eller af tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke egnet til brug af børn eller af personer, der enten er fysisk eller psykisk handicappede, eller som mangler erfaring og viden. Hvis du vil have andre til at bruge apparatet, skal denne person vejledes korrekt i brugen.
- Hold apparatet og dets netledning uden for børns rækkevidde, når apparatet er tændt eller køler ned.
- Hold hovedledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, og sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut aldrig apparatet til en ekstern timerkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. duge eller gardiner.
- Anbring ikke apparatet op mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm frirum på bagsiden og siderne og 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end det, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudsugningsåbningerne. Hold hænder og ansigt i sikker afstand til dampen og luftudsugningsåbningerne. Pas på varm damp og varm luft, når du fjerner stegebakken fra apparatet.
- Overfladen under apparatet kan blive varm under brug.
- Tag stikket ud af stikkontakten med det samme, hvis der kommer mørk røg ud af apparatet. Vent på, at røgemissionen stopper, før du tager stegebakken ud af apparatet.
- Det indre hulrum må ikke komme i kontakt med sure fødevarer.

FORSIGTIG

- Placer apparatet på en vandret og stabil overflade.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Fjern fastbrændte rester.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er hverken beregnet til brug i miljøer som

personalekøkkener, kontorer, landbrugsfaciliteter eller andre arbejdsmiljøer, eller beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller eller andre lignende steder.

- Hvis apparatet anvendes forkert, eller hvis det ikke anvendes i overensstemmelse med instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og sælgeren afviser ethvert ansvar for eventuelle skader, der måtte opstå.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle emballagematerialer.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet, bortset fra typemærkaten.
3. Rengør stegebakken grundigt med varmt vand og lidt flydende vaskesæbe med en ikke-slibende svamp.
Bemærk: Du kan også vaske disse dele i opvaskemaskinen.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og varmeresistent overflade.
2. Placer risten korrekt i stegebakken.
Fyld ikke stegebakken med olie eller anden væske.
Læg ikke noget oven på apparatet.
Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet af varmluftstegningen.

BRUG AF APPARATET

1. Varmluftstegning

- Åbn glaslågen ved at trække i den
- Træk forsigtigt stegeværktøjerne ud såsom stegebakke, netkurv, stativer/riste, bure, alt efter hvad du har brug for.
- Kom ingredienserne i kurven, buret eller på gafen efter behov.
- Luk lågen
- Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.

Forsigtig: Rør ikke ved nogen overflade af ovnen, da den er meget varm under tilberedningen.

2. Tænd

- Der lyder et BIP, når du tilslutter apparatet. Tænd/sluk-knappen  lyser RØDT.

3. Menuvalg/Temperatur/Tid

Zone 1 eller Zone 2 fungerer separat

Når du tænder, er den i standbytilstand. Tryk på . Tryk derefter på ① eller ②, og vælg tilberedningsfunktion. Du kan justere tid og temperatur frit ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helst funktionsikon for at tilberede forskellige madvarer. Tryk derefter på ►II så begynder enheden at arbejde.

Zone 1 og Zone 2 fungerer samtidig.

1. Når du tænder, er den i standbytilstand. Tryk på , og tryk derefter på ①, vælg kogefunktion. Du kan justere tid og temperatur frit ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helst funktionsikon for at tilberede forskellige madvarer.
2. Når funktionen er færdig ① tryk på ② og vælg tilberedningsfunktion. Du kan justere tid og temperatur frit ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helst funktionsikon for at tilberede forskellige madvarer.
3. Når ovenstående program er afsluttet, skal du trykke på ►II for at sætte enheden i gang med at arbejde. Hver funktion har sin egen standardtid og -temperatur (som vist i tabellen). Kunden kan justere tid og temperatur frit ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- .

Bemærk: Anvendelse af lampe 1 

og lampe 2 

Når maskinen er i arbejds- eller standbytilstand, tryk på knappen på lampe 1, zone 1 lyser, tryk på knappen på lampe 2, zone 2 lyser. Lampen slukker automatisk efter 3 minutter, eller kan tændes når som helst

Temperaturreguleringsområdet er 50–200 grader. Hvert klik på + / - øger eller reducerer temperaturen med 10 grader. Hvis du trykker på "+" ved 200 grader, vil temperaturen gå tilbage til 50 grader. Hvis du trykker på "-" ved 50 grader vil temperaturen gå tilbage til 200 grader. I processen med temperaturstyring vil det digitale temperatur-display flimre på skærmen (ikke blinke under arbejdet). Efter flimren 3 gange, er temperaturen indstillet. Justeringstiden er 1 til 60 minutter. Hvert klik på + / - øger eller reducerer tiden med 1 min. Hvis du trykker på "+" ved 60 min vil tiden gå tilbage til 01 min. Hvis du trykker på "-" ved 01 min, vil tiden gå tilbage til 60 min. I processen med tidsstyring blinker det digitale tidsdisplay på skærmen (blinker ikke under arbejdet). Efter at have flimret 3 gange, er tiden indstillet.

4. Start, pause/stop

Efter valg af funktion, skal du indstille det rigtige tidspunkt og den rigtige temperatur. Tryk på  ,  display begynder at flimre. Efter BIP lyder, begynder maskinen at arbejde. Under maskinens arbejde skal du trykke på  , Efter BIP lyder, holder maskinen op med at arbejde,  Det holder op med at flimre under maskinens arbejde, Tryk på  efter BIP, maskinen holder op med at arbejde og maskinen går tilbage til standbytilstand.

Bemærk: Under arbejdet kan du tage stegebakken ud, maskinen stopper sit arbejde, og du kan kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Maskinen fortsætter med at arbejde på programmet, når du skubber stegebakken ind igen.

5. Rotisseri-funktion

Tryk på rotisseri-tasten  under driften for at aktivere rotisseri-funktionen. Ved at trykke på tasten igen slukkes rotisseri-funktionen.

6. Afslutning af program

Varmelegemet holder op med at arbejde, når arbejdstiden er færdig, og display viser 00 min. Motoren fortsætter med at virke, summeren advarer, motoren fortsætter med at arbejde 1 min, maskinen køler ned, og derefter går maskinen i standbytilstand.

SYNKRONISER afslutning

SYNKRONISER AFSLUTNING   DUAL TILBEREDNING

Tilbered 2 slags madvarer ved hjælp af 2 forskellige funktioner, temperaturer eller madlavningstider og afslut på samme tid.

Trin 1: Program zone 1

Læg madvarerne i kurven.

Tryk på .

Vælg programmet.

Trin 2: Program zone 2

Læg madvarerne i kurven.

Tryk på .

Vælg en madlavningsfunktion.

Trin 3: Begynd madlavningen.

Vælg SYNKRONISER finish.

Tryk på  for at begynde madlavningen.

Dual tilberedning

SYNKRONISER AFSLUTNING   DUAL TILBEREDNING

Madlavning af den samme mad i hver zone
Indstil zone 1, og brug DUAL TILBEREDNING til automatisk at matche indstillingerne til zone 2.

Madlavning af den samme mad i hver zone

Trin 1: Vælg DUAL TILBEREDNING

Trin 2: Vælg en madlavningsfunktion

Tryk på  for at begynde madlavningen.

MENUTABEL

Programlogistik			
Menu		Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
 Rotisseri		30	200
 Forvarmning		3	180
 Pommes frites		18	200
 Drumsticks		20	200
 Steak		12	180
 Rejer		8	180
 Fisk		10	180
 Pizza		20	180
 Grøntsager		10	160
 Dehydrering		360 (Indstillelig tid: 0,5 time til 24 timer)	60

Forsigtig: Rør ikke ved gryden under og omkring 30 min. efter brug, da den bliver meget varm.
Hold kun gryden i håndtaget.

BRUG AF TILBEHØRET

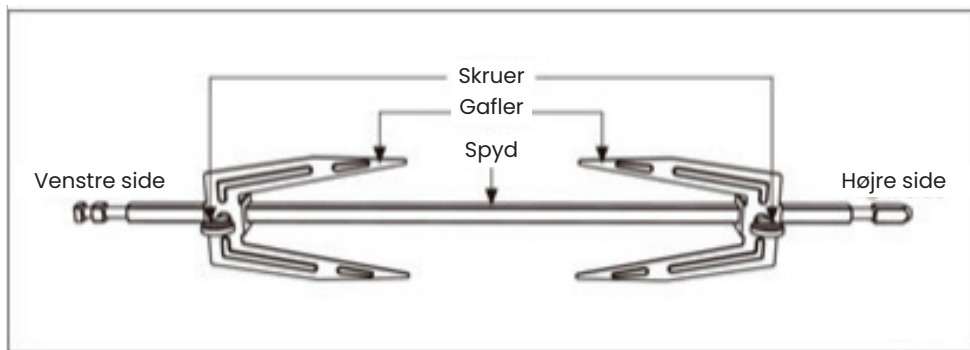
Rotisseri-spyd og gaffelsæt

1. Saml Rotisseri-spyddet og gaffelsættet. Sæt kødet på rotisseri-stangen, så det trænger ind gennem midten af kødet.

Fastgør rotisseri-gaflerne til rotisseri-stangen, og sørg for, at kødet sidder godt fast. Spænd derefter fingerskruerne med uret for at fastgøre stifterne.

BEMÆRK: Hvis du tilbereder fjerkræ, skal du sørge for at binde det med snor for at forhindre vinger eller lår i at blokere rotisseriet under tilberedningen. Sørg for, at fedt eller løse kødstykker er skåret af, før kødet placeres på rotisseriet. Sørg for, at en steg eller kylling ikke er for stor til at rotere frit i ovnen.

2. Brug nu rotisseri-grebsværktøjet og placér det under rotisseri-spyddet for at løfte det.
Kom rotisseri-sættet med maden på i ovnen, sæt spyddet ind i højre side af ovnvæggen først og derefter ned på beslaget i venstre side af ovnen.
3. Vi anbefaler at bruge bagepladen som drypbakke i nederste hyldeposition for at undgå besværligt spild. Bagepladen kan forsynes med lidt aluminiumsfolie for at lette rengøringsprocessen



FJERNELSE AF RUNDKURV OG ROTISSERI-SPYD FRA ENHEDEN

Spydsættet, rotisseri-stangen og den runde kurv bliver meget varme, når madlavningen er færdig. Brug grebsværktøjet eller ovnlufferne til at fjerne maden og rotisseri-stangen fra airfryer-ovnen

1. For at fjerne rotisseri-stangen fra drevfatningen inde i airfryer-ovnen skal du tage fat i grebsværktøjet med stifterne opad og sætte den fast på rotisseristangen.

2. Løft forsigtigt stangen op og ud af airfryer-ovnen på højre side, og placer den på en varmebestandig overflade.



DRIFTSTRIN

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Læg ingredienserne i stegebakken.
3. Sæt stegebakken i den rigtige position, vælg funktion fra menuen, og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.
4. Skærmdisplay
Det viser temperatur og tid. Temperaturen er indstillingstemperaturen, og Tiden er den resterende arbejdstid.
Den funktion, vi har valgt, flimmer.
5. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).
Du kan ryste ingredienserne ved at trække stegebakken ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Derefter kan du skubbe stegebakken tilbage i airfryeren.
6. Når du hører timerklokken ringe, er den indstillede tilberedningstid gået. Du kan trække gryden ud af apparatet og placere den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, om ingredienserne er klar.
Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, kan du blot skubbe stegebakken tilbage i apparatet og fortsætte med tilberedningen i nogle minutter.
8. Tøm bakken over i en skål eller på en tallerken.
Tip: For at tage store eller skrøbelige madvarer ud kan du bruge et par tænger til at løfte dem ud af bakken.
9. Når en portion madvarer er færdig, er airfryeren klar til at tilberede en ny portion.

Bemærk: Når du bruger airfryeren første gang, kan den udsende lidt røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde. Det er vigtigt at sikre, at der er tilstrækkelig ventilation omkring airfryeren.

INDSTILLINGER

Ud over den forudindstillede menu kan du også bruge denne airfryer til at tilberede andre madvarer ved at indstille tid og temperatur. Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, du vil tilberede.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er til reference. Da ingredienserne er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere de bedste indstillinger for dine ingredienser.

Fordi teknologien med "hurtig luft" genopvarmer luften inde i apparatet med det samme, forstyrrer det næsten ikke processen at tage gryden ud af apparatet under varmluftstegning.

Madlavningstips

Airfryeren og dens dele bliver varme under tilberedningen.

Overfyld ikke stegebakken med mad.

Fyld ikke stegebakken tæt op med madvarer.

Brug af olie

Tilsætning af en lille mængde olie til maden kan gøre den mere sprød.

Oliespray er god til at påføre små mængder olie jævnt på madvarer.

Madtips

Du kan luftstege frosne fødevarer, der kan bages i ovnen.

For at bage kager, små tærter eller andre madvarer med fyld eller dej, kan du placere dem i en varmesikker beholder og placere dem i stegebakken.

Dup tørre madvarer med marinader, før de lægges i stegebakken.

Genopvarmning af madvarer

Du skal blot indstille temperaturen til 150° C i op til 10 minutter.

Madlavningsguide

Bemærk: Disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser er forskellige i størrelse og mærke, kan det være nødvendigt at justere tilberedningstider og temperaturer.

Bemærk: Det er bedre at tilføje 3 minutter til tilberedningstiden, før du begynder at stege, hvis apparatet er koldt.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug. Stegebakken, stativet og indersiden af apparatet har en non-stick belægning. Brug ikke køkkengrej af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern stegebakken for at lade airfryeren køle af hurtigere.

2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.

3. Rengør stegebakken og stativet med varmt vand, lidt flydende sæbe og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge vaskemiddel til at fjerne resterende snavs.

Bemærk: Stegebakken og stativet tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder snavs fast i stativet eller i bunden af stegebakken, skal du fylde stegebakken med varmt vand og lidt flydende vaskesæbe. Sæt stativet ind i stegebakken, og lad stegebakken og stativet ligge i blød i ca. 10 minutter.

1. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
2. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

OPBEVARING

1. Træk apparatets stik ud, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

3.FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet el-nettet.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
Maden var ikke fuldstændigt tilberedt	Der er for mange ingredienser i stegebakken.	Kom mindre mængder ingredienser i stegebakken. Mindre portioner steges mere ensartet.
	Der er for mange ingredienser i stegebakken.	Kom mindre mængder ingredienser i stegebakken. Mindre portioner steges mere ensartet.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturreguleringsknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger").
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Tilberedningstiden er for kort.	Drej tidsindstillingsknappen til den ønskede tidsindstilling (se afsnittet "Indstillinger").
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Visse typer af ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem hele tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger").
Gryden kan ikke skubbes korrekt ind i apparatet.	Du bruger en slags snacks, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller pensl lidt olie på snacks for at få et mere sprødt resultat.
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Der er for meget mad i stegebakken.	Fyld ikke bakken ud over den maksimale mængde, der er angivet i tabellen på den tidligere side.
	Gryden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Hvid røg forårsages af opvarmning af fedt i gryden. Sørg for at rengøre gryden korrekt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du har ikke gennemblødt dine pommes frites ordentligt, før du stegte dem.	Læg friske pommes frites i blød i en skål vand i mindst 30 minutter, tag dem ud og tør dem med køkkenrulle.
	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
Stegte pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Hvor sprøde pommes frites bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre dine pommes frites ordentligt, før du påfører dem olie.
		Skær kartoflen i tyndere pinde for et sprødt resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for et sprødt resultat.

SORTERINGSVEJLEDNING



Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af

elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med "overkrydset skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

INLEDNING

Tack för att du har köpt denna högkvalitativa airfryer. Du kommer nu att kunna laga ett brett urval av maträtter på ett hälsosammare sätt. Med lite eller helt utan olja!

I kombination med snabb luftcirkulation använder airfryern varmluft och en övre grill för att snabbt och enkelt tillaga dina rätter. Ingredienserna värms från alla sidor och i de flesta fall finns det inget behov av att tillsätta olja.

ALLMÄN BESKRIVNING

A: Topplock

B: Panel

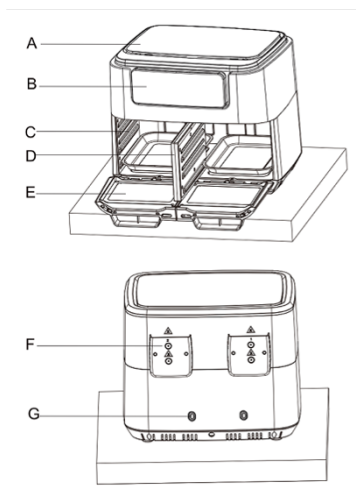
C: Inre hölje

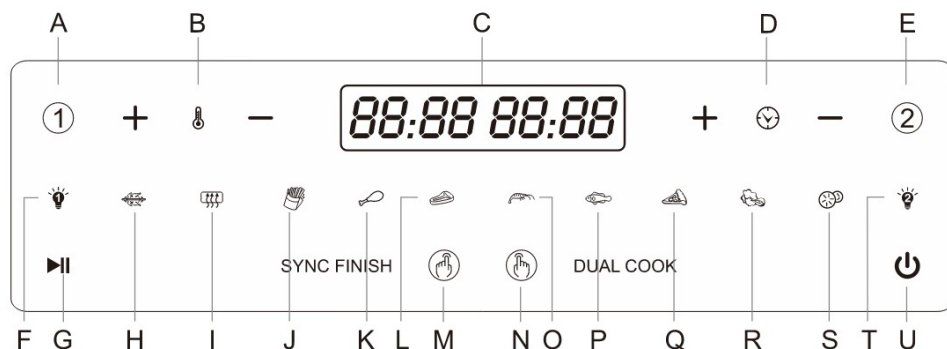
D: Avdelare (löstagbar)

E: Visningsfönster

F: Ventilationsfönster

G: Förvaringsutrymme för nätsladd

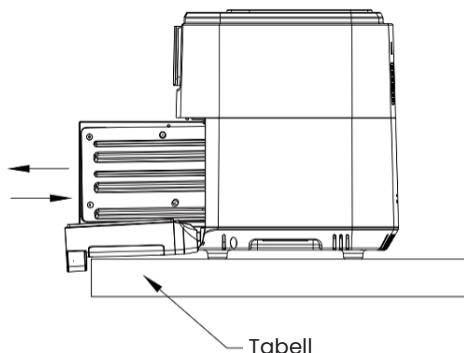




- A. Zon 1
- B. Temperatur plus/minus
- C. Timer/temperaturdisplay
- D. Timer plus/minus
- E. Zon 2
- F. Lampa 1
- G. Start/paus
- H. Rotisserie
- I. Förvärmning
- J. Pommes frites
- K. Drumsticks

- L. Biff
- M. Synkronisera finish
- N. Dual Cook
- O. Räkor
- P. Fisk
- Q. Pizza
- R. Grönsaker
- S. Torka
- T. Lampa 2
- U. På/av

OBSERVERA: När du ska avlägsna eller montera mellanväggen, ska du först flytta apparaten utåt så att dörrhandtaget är placerat som det visas i bilden till höger, så att det finns tillräckligt med utrymme för att ta bort eller montera mellanväggen.



**Standardtillbehör: för 2 x 7,5 liters
tillagningsutrymme**



2 x oljetråg, 2 x nätkorg

**Valfria tillbehör för 15 liters
tillagningsutrymme**



Oljetråg, nätkorg, Rotisserie-
upptagningsverktyg (Fetch Tool)



Rotisserie-avdelare (löstagbar), rund korg

NAMN	BILD	FUNKTION
	Bakplåt	Används för att baka eller rosta mat. Bakplåten används också som droppbricka för att samla upp fett eller andra matrester som droppar. När du använder bakplåten, ska du placera den under gallret
	Grillkorg	Grillkorgen används för mindre livsmedel. Perfekt för att fritera chips, rosta nötter och mycket mer. Placera grillkorgen på bakplåten när du använder den
	Avdelare (löstagbar)	Lägg till avdelaren för 2 x 7,5 liters kapacitet. Ta bort avdelaren för 15 liters XL-kapacitet. Flera tillagningsnivåer, välj Dual- eller XL-tillagning
	Rund korg (Bakkorg)	Passar utmärkt för tillagning av pommes frites, rostade nötter och andra snacks. Använd Rotisserie-upptagningsverktyget (Fetch Tool) för att placera korgen i apparaten.
	Rotisserie	Perfekt för tillagning av stora stekar och hela grillade kycklingar. Se till att steken eller kycklingen inte är för stor för att kunna rotera fritt i fritösen. Maximal mängd kyckling eller stek: 2,5–3 kg.
	Rotisserie-upptagnings- verktyg (Fetch Tool)	Använd Rotisserie-upptagningsverktyget (Fetch Tool) för att på ett säkert sätt avlägsna setet med den runda korgen, Rotisserie-grillspettet (Skewer) och gaffeln (Fork) från ugnen.

VIKTIG INFORMATION

Läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda apparaten och förvara den på ett säkert sätt för framtida bruk.

Fara

- Höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, får aldrig doppas i vatten eller sköljas av under vattenkranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i apparaten för att undvika elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i brickan, för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintags- och luftutsläppen när apparaten är i drift.
- Fyll inte grillpannan med olja eftersom detta kan orsaka brand.
- Rör aldrig apparatens insida när den är i drift.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen i ditt land innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad serviceverkstad för att undvika fara.
- Denna apparat är inte lämplig för barn eller personer som är fysiskt eller psykiskt handikappade eller som saknar erfarenhet och kunskap. Om du vill att någon annan ska använda apparaten måste den personen få korrekta instruktioner om hur den ska användas.
- Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn när apparaten är påslagen eller håller på att svalna.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten och berör inte kontrollpanelen med våta händer.

- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag och se alltid till att stickkontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Anslut aldrig denna apparat till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av brännbart material som t.ex. bordsdukar eller gardiner.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Låt inte apparaten vara i drift utan uppsikt.
- Vid varmluftsstekning kommer het ånga ut genom utblåsningsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och utblåsningsöppningarna. Se upp för het ånga och het luft när du tar bort grillpannan från apparaten.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning.
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar ut grillpannan ur apparaten.
- Det inre tillagningsutrymmet får inte komma i kontakt med sura livsmedel.

FÖRSIKTIGHET

- Placera apparaten på ett horisontellt och stabilt underlag.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Avlägsna brända rester.
- Denna apparat är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök, kontor, lantbruk eller andra arbetsmiljöer.

Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell eller i andra liknande miljöer.

- Om apparaten används på ett felaktigt sätt eller om den inte används enligt anvisningarna i bruksanvisningen upphör garantin att gälla och säljaren fransäger sig allt ansvar för eventuella skador som kan uppstå.

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten, förutom märkskylten.
3. Rengör grillpannan noggrant med varmt vatten och lite flytande tvål med hjälp av en icke-slipande svamp.
Observera: Du kan också rengöra dessa delar i diskmaskinen.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

FÖRBEREDA ANVÄNDNING

1. Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och värmetåligt underlag.
2. Placera krispgallret ordentligt i grillpannan.
Fyll inte grillpannan med olja eller någon annan vätska.
Ställ ingenting ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar resultatet av friteringen.

ATT ANVÄNDA APPARATEN

1. Varmluftsfritering

- Öppna glasdörren
- Dra försiktigt ut friteringsverktygen såsom grillpannan, nätkorgen, ställningar och burar enligt dina faktiska behov.
- Placera ingredienserna i korgen, buren eller på gaffeln efter dina behov.
- Stäng dörren
- Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.

Försiktighet: Rör inte vid någon yta på

ugnen eftersom den blir mycket varm under tillagningsprocessen.

2. Påslagning

- Det hörs ett pip ljud när du ansluter apparaten till elnätet. Strömbrytaren  lyser RÖTT.

3. Menyval/Temperatur/Tid

Zon 1 eller Zon 2 arbetar oberoende av varandra

Plugga in apparaten. Apparaten går in i standby-läge. Tryck på . Tryck sedan på ① eller ② och välj matlagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur fritt genom att använda knapparna Time +/- och Temperature +/- . Du kan också trycka på valfri funktionsikon för att laga annan mat. Tryck sedan på  för att starta enheten.

Zon 1 och Zon 2 arbetar samtidigt.

1. Plugga in apparaten. Apparaten går in i standby-läge. Tryck på  och tryck sedan på ① och välj matlagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur fritt genom att använda knapparna Time +/- och Temperature +/- . Du kan också trycka på valfri funktionsikon för att laga annan mat.
2. När du har avslutat ①-funktionen, trycker du på ② och väljer matlagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur fritt genom att använda knapparna Time +/- och Temperature +/- . Du kan också trycka på valfri funktionsikon för att laga annan mat.
3. När du har valt ovanstående program, kan du trycka på  för att starta enheten. Varje funktion har sin egen förinställd tid och temperatur (som visas i tabellen). Du kan justera tid och temperatur fritt genom att använda knapparna Time +/- och Temperature +/- .

Anmärkning: användning av lampor 1  och lampor 2 

När apparaten är i arbetsläge eller standby-läge, ska du trycka på knappen för lampa 1 och zon 1 tänds, eller knappen för lampa 2 och zon 2 tänds. Lampan släcks automatiskt efter 3 minuter och det går att tända lampan när som helst.

Temperaturkontrollområdet är 50–200 °C. Varje klick på knappen +/- ökar eller minskar temperaturen med 10 °C. Om du trycker på knappen "+" vid 200 °C, kommer temperaturen att gå ner till 50 °C igen. Om du trycker på knappen "-" vid 50 °C, kommer temperaturen att gå upp till 200 °C igen. Under temperaturregleringsprocessen kommer den digitala temperaturdisplayen att flimra på skärmen (blinker inte när den är i drift). När den har flimrat 3 gånger, är temperaturinställningen klar. Tidsintervall för justering är 1 till 60 minuter. Varje klick på knappen +/- ökar eller minskar tiden med 1 minut. Om du trycker på "+" vid 60 minuter kommer tiden att gå tillbaka till 01 minut. Vid 01 minut kan du trycka på knappen "-" för att få temperaturen att gå tillbaka till 60 minuter. Under tidskontrollen kommer den digitala tidsdisplayen att flimra på skärmen (blinker inte när den är i drift). När den har flimrat 3 gånger, är tidsinställningen klar.

4. Start, paus/stopp

När du har valt funktion kan du ställa in rätt tid och rätt temperatur. När du trycker på ►►, kommer ►► att börja flimra. Apparaten avger ett pip ljud och börjar arbeta. När apparaten arbetar, kan du trycka på ►►. När apparaten avger ett pip ljud, slutar apparaten att arbeta. ►► slutar att flimra när apparaten är igång. Tryck på 🔔. Apparaten avger ett pip ljud och slutar arbeta och återgår till standby-läge.

Observera: När apparaten är igång kan du ta ut grillpannan för att stoppa driften och kontrollera tillagningsresultatet eller lägga till mer mat. När du för in grillpannan igen, fortsätter apparaten att arbeta med programmet.

5. Rotisserie-funktion

Tryck på Rotisserie-knappen  när apparaten är igång för att aktivera Rotisserie-funktionen. Om du trycker på knappen igen stängs Rotisserie-funktionen av.

6. Slut på programmet

Värmeelementet stängs av när drifttiden är slut och visar 00 min. Motorn fortsätter att arbeta och summern ljuder med en varningssignal. Motorn fortsätter att arbeta i 1 minut för att kyla apparaten och sedan gå in i standby-läge.

Synkronisera finish

SYNC FINISH
(synkronisera finish)



DUAL COOK
(dubbel tillagning)

Tillaga 2 livsmedel med 2 olika funktioner, temperaturer eller tillagningsstider och avsluta samtidigt.

Steg 1: Programmer Zon 1

Placera maten i korgen.

Tryck på ❶.

Välj program.

Steg 2: Programmer Zon 2

Placera maten i korgen.

Tryck på ❷.

Välj en tillagningsfunktion.

Steg 3: Börja tillagningen.

Välj SYNC Finish (synkronisera finish).

Tryck på ►► för att påbörja tillagningen.

Dual Cook

SYNC FINISH
(synkronisera finish)



DUAL COOK
(dubbel tillagning)

Tillaga samma mat i båda zonerna
Ställ in zon 1 och använd DUAL COOK för att automatiskt matcha inställningarna med zon 2.

Tillaga samma mat i båda zonerna

Steg 1: Välj DUAL COOK

Steg 2: Välj en tillagningsfunktion

Tryck på ►► för att påbörja tillagningen.

MENYTABELL

Programlogistik		
Meny	Förinställd tid (min)	Standardtemperatur (°C)
 Rotisserie	30	200
 Förvärmning	3	180
 Pommes frites	18	200
 Drumsticks	20	200
 Biff	12	180
 Räkor	8	180
 Fisk	10	180
 Pizza	20	180
 Grönsaker	10	160
 Torka	360 (Justerbar tid: 0,5 timmar till 24 timmar)	60

Försiktighet: Rör inte korgen under och ca 30 minuter efter användning eftersom den blir mycket varm.

Håll endast i korgens handtag.

ANVÄNDA TILLBEHÖREN

Rotisserie-set med grillspett och gaffel

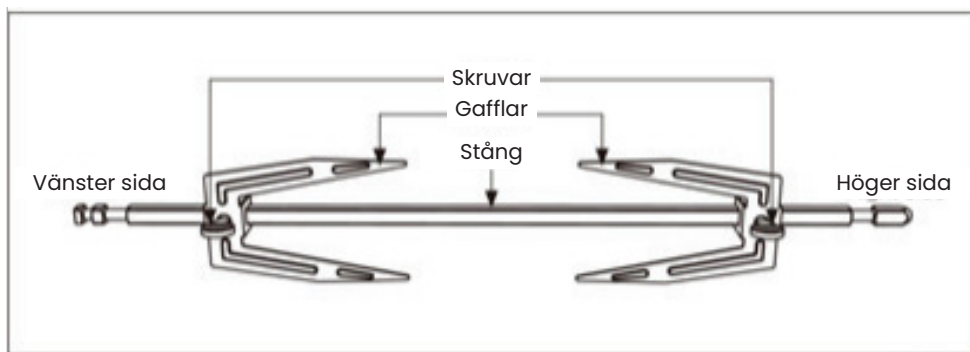
1. Montera Rotisserie-setet med grillspett och gaffel. Stick in Rotisserie-spettet i köttet och se till att det har trängt in i mitten av köttet.

Fäst Rotisserie-gafflarna på Rotisserie-spettet och se till att köttet sitter fast ordentligt. Dra sedan åt tumskruvarna medurs för att fästa stiften.

Observera: Om du tillagar kyckling ska du se till att binda den med snöre för att förhindra att vingarna eller benen blockerar Rotiseriet under tillagningsprocessen. Se till att skära bort allt fett eller lösa bitar bort innan du placerar köttet på Rotiseriet. Se

till att din stek eller kyckling inte är för stor för att kunna rotera fritt i ugnen.

2. Använd nu Rotisserie-upptagningsverktyg (Fetch Tool) och placera det under Rotisserie-grillspettet för att lyfta det. Placera Rotisserie-setet med maten i ugnen genom att först sticka in spettet den högra sidan av väggen och sedan ner i fästet på ugnens vänstra sida.
3. Vi rekommenderar att du använder bakplåten som droppbricka på det nedersta hyllplanet för att undvika spill. Klä bakplåten med aluminiumfolie för att underlätta rengöringen.



AVLÄGSNA SETET MED RUND KORG OCH GRILLSPETT FRÅN ENHETEN

Setet med grillspett, Rotisserie-stången och den runda korgen är mycket varma under och efter tillagningen. Använd upptagningshandtaget eller grytvantar för att ta ut maten och Rotisserie-stången från Airfryer-ugnen.

1. För att ta bort Rotisserie-stången från drivuttaget inuti Airfryer-ugnen, ska du ta tag i upptagningshandtaget med stiften uppåt och haka fast i Rotisserie-stången.

2. Lyft försiktigt stången upp och ut ur Airfryer-ugnen och håll i på höger sida och placera på en värmeständig yta.



DRIFTSTEG

1. Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
2. Lägg ingredienserna i grillpannan.
3. Placera grillpannan i rätt position. Välj en funktion från menyn och tryck på START/PAUSE för att börja tillagningen.
4. Skärmdisplay
Den visar temperatur och tid.
Temperatur är den inställda temperaturen och Tid är återstående drifttid.
Den funktion vi har valt flimrar.
5. Vissa ingredienser behöver skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka om ingredienserna kan du dra ut grillpannan ur apparaten i handtaget och skaka den. Sedan kan du skjuta tillbaka grillpannan i airfryern.
6. När du hör timerklockan ringa har den inställda tillagningstiden gått ut. Du kan dra ut korgen ur apparaten och placera den på en värmetålig yta.
7. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än kan du helt enkelt skjuta tillbaka grillpannan i apparaten och tillaga den i ytterligare några minuter.
8. Töm pannan i en skål eller på en tallrik.
Tips: För att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser kan du använda en tång för att lyfta ingredienserna ur pannan.
9. När en sats ingredienser är klar är airfryern omedelbart redo för tillagning av en ny sats.

Observera: När du använder airfryern för första gången kan en lätt rök eller lukt avges. Detta är normalt och kommer snart att försvinna. Det är viktigt att se till att det finns tillräcklig ventilation runt airfryern.

INSTÄLLNINGAR

Förutom den förinställda menyn kan du också använda denna airfryer för att laga annan mat genom att ställa in tid och temperatur. Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för de ingredienser du vill tillaga.

Observera: Tänk på att dessa inställningar endast är avsedda som referens. Eftersom ingredienserna kan skilja sig åt när det gäller ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser. I och med att Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten under varmluftsfriteringen så kommer processen knappt att störas av att man drar ut grillpannan en kort stund ur apparaten.

Matlagningstips

Airfryern och dess delar blir varma under tillagningsprocessen. Överfyll inte friteringsbrickan med mat. Lägg inte in mat i friteringsbrickan.

Användning av olja

Om du tillsätter en liten mängd olja i maten blir den knaprigare. Oljesprayen är bra för jämn applicering av små mängder olja på livsmedel.

Mattips

Du kan luftfritera fryst mat som kan tillagas i ugnen.
För att göra tårter, pajer eller annan mat med fyllning eller smet kan du placera maten i en värmesäker behållare och placera den på grillgallret.
Torka livsmedel med marinad innan de läggs på grillgallret.

Uppvärmning av mat

Ställ helt enkelt i temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

Matlagningsguide

OBS! Dessa inställningar är vägledande.

Eftersom ingredienserna skiljer sig i storlek, form och märke kan du behöva justera tillagningstider och temperaturer.

Observera: Det är bättre att lägga till 3 minuter till tillagningstiden innan du börjar fritera om apparaten är kall.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning. Grillpannan, gallret och insidan av apparaten har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Observera: Ta bort grillpannan så att fritösen svalnar snabbare.

2. Torka apparatens utsida med en fuktig trasa.

3. Rengör grillpannan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Du kan använda diskmedel för att ta bort smutsrester.

Observera: Grillpannan och gallret kan diskas i diskmaskin.

Tips: Om smuts har fastnat på gallret eller i botten av grillpannan, fyll grillpannan med varmt vatten och lite diskmedel. Placera gallret i grillpannan och låt dem ligga i vattnet i ca 10 minuter.

1. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande disksvamp.
2. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

3.FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Airfryern fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timervredet till tillagningstiden du vill ha för att slå på apparaten.
Maten är inte helt tillagad.	För stor mängd ingredienser i grillpannan.	Lägg i färre ingredienser i grillpannan. Mindre mängder friteras jämnare.
	För stor mängd ingredienser i grillpannan.	Lägg i färre ingredienser i grillpannan. Mindre mängder friteras jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till önskad temperaturinställning (se avsnitt "Inställningar").

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ingredienserna friteras ojämnt i airfryern.	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timervredet till önskad tillagningstid (se avsnitt "Inställningar").
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs under hela tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om halvvägs under tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar").
Det går inte att skjuta in korgen ordentligt i apparaten.	Du använder en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett knaprigare resultat.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Det finns för mycket mat i grillpannan.	Fyll inte pannan mer än den högsta mängd som anges i tabellen på föregående sida.
	Korgen innehåller fortfarande oljiga rester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i korgen. Se till att rengöra korgen ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i airfryern.	Du har inte blötat potatisstavarna ordentligt innan du friterade dem.	Lägg potatisstavarna i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter. Ta upp dem och torka dem med hushållspapper.
	Du har inte använt rätt potatissort.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.
Pommes frites av färskpotatis är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du penslar dem med olja.
		Skär potatisen i tunnare stavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

SORTERINGSGUIDE



Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön när avfall från elektrisk

och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt.

Produkter som är märkta med en "överkryssad soptunna" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkryssade soptunnan symboliserar att avfall från elektriska och elektroniska produkter inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas in gratis på återvinningsstationer eller andra insamlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen. Kontakta kommunens tekniska förvaltning för ytterligare information.

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese qualitativ hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Sie können nun eine breite Palette an Lebensmitteln auf gesündere Weise und mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten!

Die Fritteuse verwendet schnell zirkulierende Heißluft und einen Obergrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt, und in den meisten Fällen ist die Zugabe von Öl nicht erforderlich.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

A: Obere Abdeckung

B: Bedienfeld

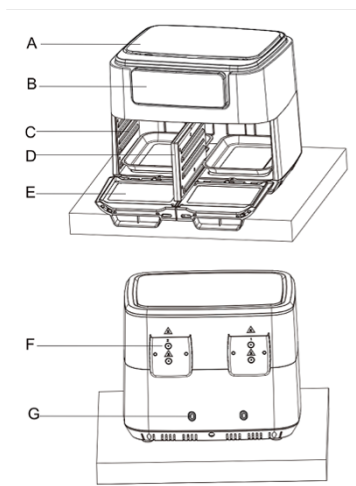
C: Garraum

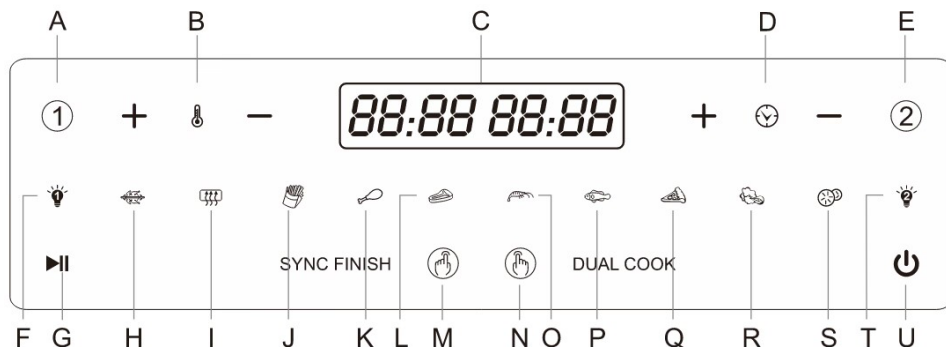
D: Trennwand (herausnehmbar)

E: Sichtfenster

F: Belüftungsöffnungen

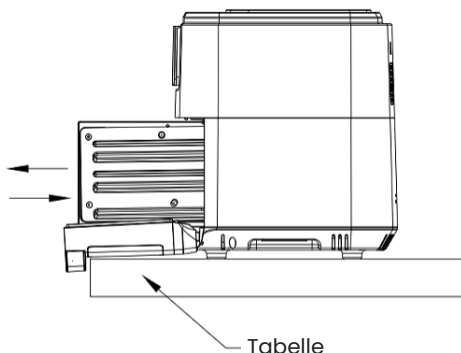
G: Aufbewahrungsort für Netzkabel





- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| A. Zone 1 | L. Steak |
| B. Temperatur plus/minus | M. Ende Synchronisation |
| C. Timer/Temperaturanzeige | N. Duales Garen |
| D. Timer plus/minus | O. Shrimps |
| E. Zone 2 | P. Fisch |
| F. LED 1 | Q. Pizza |
| G. Start/Pause | R. Gemüse |
| H. Drehspieß | S. Dörren |
| I. Vorheizen | T. Lampe 2 |
| J. Pommes frites | U. Ein/Aus |
| K. Unterschenkel | |

HINWEIS: Wenn die mittlere Trennwand herausgenommen oder eingesetzt werden soll, ziehen Sie das Gerät zuerst etwas nach vorne. Der Griff der Tür sollte wie rechts abgebildet sein, damit genügend Platz zum Entnehmen oder Einsetzen der Trennwand vorhanden ist.



Standardzubehör: für 2 x 7,5 l Garraum



2 x Ölwanne, 2 x Siebkorb

Optionales Zubehör für gesamten 15-l-Garraum



Ölwanne, Siebkorb, Drehspieß-
Greifwerkzeug



Drehspieß, Trennwand (herausnehmbar),
runder Korb

NAME	BILD	FUNKTION
	Backblech	Zum Backen oder Braten von Speisen. Es dient auch als Auffangschale, um abtropfendes Fett oder andere Speisereste aufzufangen. Stellen Sie das Backblech bei der Benutzung darunter auf das Drahtgestell.
	Frittierkorb	Der Frittierkorb wird für kleinere Speisen verwendet. Ideal zum Frittieren von Pommes frites, Rösten von Nüssen und vielem mehr. Stellen Sie den Frittierkorb bei der Benutzung auf das Drahtgestell.
	Trennwand (herausnehmbar)	Setzen Sie die Trennwand für 2 Garräume mit 7,5 Liter ein. Nehmen Sie die Trennwand für einen großen Garraum mit 15 Liter Fassungsvermögen heraus. Mehrere Garstufen. Wählen Sie Dual- oder XL-Garen.
	Runder Korb (Backkorb)	Ideal für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie das Drehspieß-Greifwerkzeug, um den Korb in das Gerät zu setzen.
	Drehspieß	Ideal zum Garen von üppigen Braten und ganzen Brathähnchen. Achten Sie darauf, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, um sich in der Heißluftfritteuse frei drehen zu können. Maximales Gewicht Hähnchen oder Braten: 2,5–3 kg.
	Drehspieß- Greifwerkzeug	Verwenden Sie das Drehspieß-Greifwerkzeug, um den runden Korb oder das Drehspieß- und Gabelset sicher aus dem Ofen zu nehmen.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen sicher auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Einsatz, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Frittiereinsatz, da hierdurch ein Brand ausgelöst werden könnte.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Geräteinnere.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicecenter von qualifizierten Personen austauschen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, sollte diese Person ordnungsgemäß in die Bedienung eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an, und bedienen Sie das Bedienfeld nicht, wenn Ihre Hände nass sind.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, und achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät, und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Abluftöffnungen, und achten Sie auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittiereinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose ab, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittiereinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Der Garraum darf nicht mit säurehaltigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

VORSICHT

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und stabile Oberfläche.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker ab.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie, und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden ab.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie bis auf das Typenschild alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittiereinsatz gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.
Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

VERWENDUNGS-VORBEREITUNG

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Unterlage.
2. Setzen Sie den Gitterrost richtig in den Frittiereinsatz.

Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittiereinsatz. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Hierdurch wird der Luftstrom gestört und das Frittierergebnis beeinträchtigt.

VERWENDEN DES GERÄTS

1. Frittieren mit Heißluft

- Öffnen Sie die Glastür.
- Nehmen Sie das Frittierzubehör wie den Frittiereinsatz, die Gitterkörbe, die Gestelle und Käfige vorsichtig je nach Bedarf heraus.
- Legen Sie die Zutaten je nach Bedarf in den Korb, den Käfig oder auf den Spieß.
- Schließen Sie die Tür.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

Vorsicht: Berühren Sie die Oberflächen des Ofens nicht, da sie während des Garvorgangs sehr heiß werden.

2. Einschalten

- Beim Einstecken des Geräts ertönt ein Signalton. Die Einschalttaste  leuchtet ROT.

3. Menüauswahl / Temperatur / Zeit

Zone 1 oder Zone 2 garen separat.

Nach dem Einstecken befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus. Drücken Sie . Drücken Sie dann ① oder ②, um die Garfunktion auszuwählen. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ bzw. „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch auf ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zu garen. Drücken Sie dann auf  und das Gerät beginnt mit dem Garen.

Zone 1 und Zone 2 garen gleichzeitig.

1. Nach dem Einstecken befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus. Drücken Sie , dann ①, wählen Sie die

Garfunktion. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ bzw. „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Lebensmittel zu garen.

2. Nach Beendigung der Funktion ① drücken Sie ② und wählen Sie die Garfunktion aus. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ bzw. „Temperatur +/-“ frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Lebensmittel zu garen.
3. Nachdem Sie das obige Programm beendet haben, drücken Sie auf ►II und das Gerät beginnt mit dem Garen. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle angegeben). Der Benutzer kann die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/-“ bzw. „Temperatur +/-“ frei einstellen.

Anmerkung: Verwendung der Lampen 1  und 2 

Wenn sich das Gerät im Arbeits- oder Bereitschaftszustand befindet, drücken Sie die Taste für die Lampe 1 und die Zone 1 wird beleuchtet. Drücken Sie die Taste für die Lampe 2 und die Zone 2 wird beleuchtet. Die Lampe schaltet sich automatisch nach 3 Minuten aus und kann jederzeit eingeschaltet werden.

Der Temperaturregelbereich beträgt 50–200 °C. Jedes Verstellen mit der Taste „Temperatur +/-“ erhöht oder verringert die Temperatur um 10 °C. Drücken Sie bei 200 °C die Taste „+“, springt das Gerät wieder zu 50 °C. Drücken Sie bei 50 °C die Taste „-“, springt das Gerät wieder zu 200 °C. Während der Temperatureinstellung blinkt die digitale Temperaturanzeige auf der Anzeige auf (sie blinkt während des Garens nicht). Nach 3-maligem Aufblinken ist die Temperatur eingestellt. Der Einstellbereich der Zeit beträgt 1 bis 60

Minuten. Jedes Verstellen mit der Taste „Zeit +/-“ erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute. Drücken Sie bei 60 Minuten die Taste „+“, wird die Zeit auf 1 Minute zurückgesetzt. Drücken Sie bei 1 Minute die Taste „-“, springt die Zeit auf 60 Minuten. Während der Zeiteinstellung blinkt die digitale Zeitanzeige auf der Anzeige auf (sie blinkt während des Garens nicht). Nach 3-maligem Aufblinken ist die Zeit eingestellt.

4. Start, Pause/Stopp

Stellen Sie nach der Auswahl der Funktion die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein, drücken Sie ►II. Die Taste ►II leuchtet auf. Nachdem ein Signalton ertönt ist, beginnt das Gerät mit dem Garvorgang. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die Taste ►II, unterbricht das Gerät nach dem Erönen eines Signaltons den Garvorgang, ►II blinkt nicht mehr auf. Drücken Sie während des Betriebs des Geräts die Taste , beendet das Gerät nach dem Erönen eines Signaltons den Garvorgang und kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

Hinweis: Während des Garens können Sie den Frittiereinsatz herausnehmen, den Garvorgang unterbrechen und das Garergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Das Gerät setzt das Programm fort, wenn der Frittiereinsatz eingesetzt ist.

5. Drehspieß-Funktion

Tippen Sie während des Betriebs auf die Drehspieß-Taste , um die Drehspieß-Funktion zu aktivieren. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Drehspieß-Funktion ausgeschaltet.

6. Programmende

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Es wird „00 min“ angezeigt, der Motor arbeitet weiter, der Summer gibt einen Ton ab. Der Motor arbeitet 1 Minute weiter und kühlt die Maschine, dann wechselt das Gerät in den Bereitschaftsmodus.

Ende Synchronisation



Garen von 2 Speisen mit 2 verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten und gleichzeitiges Beenden.

Schritt 1: Programm Zone 1

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.

Drücken Sie **1**.

Wählen Sie das Programm.

Schritt 2: Programm Zone 2

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.

Drücken Sie **2**.

Wählen Sie eine Garfunktion.

Schritt 3: Mit dem Garen beginnen.

Wählen Sie SYNC FINISH.

Drücken Sie **▶||**, um mit dem Garen zu beginnen.

Duales Garen



Dasselbe Lebensmittel in beiden Zonen garen.

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie DUAL COOK, um die Einstellungen automatisch mit Zone 2 abzugleichen.

Dasselbe Lebensmittel in beiden Zonen garen.

Schritt 1: Wählen Sie DUAL COOK.

Schritt 2: Wählen Sie eine Garfunktion.

Drücken Sie **▶||**, um mit dem Garen zu beginnen.

MENÜTABELLE

Programmlogistik		
Menü	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
 Drehspieß	30	200
 Vorheizen	3	180
 Pommes frites	18	200
 Unterschenkel	20	200
 Steak	12	180
 Shrimps	8	180
 Fisch	10	180
 Pizza	20	180
 Gemüse	10	160
 Dörren	360 (Einstellbare Zeit: 0,5 Stunden bis 24 Stunden)	60

Vorsicht: Berühren Sie die Pfanne während des Gebrauchs und etwa 30 Minuten danach nicht, da sie sehr heiß wird.
Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

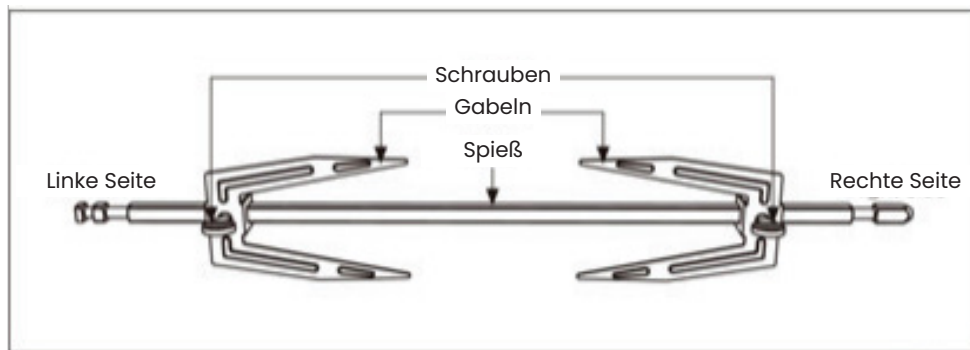
Drehspieß- und Gabelset

1. Setzen Sie das Drehspieß- und Gabelset zusammen. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß ein und achten Sie darauf, dass der Spieß die Mitte des Fleisches durchdringt.

Befestigen Sie die Drehspießgabeln an der Drehspießstange und stellen Sie sicher, dass das Fleisch stabil gehalten wird. Ziehen Sie dann die Rändelschrauben im Uhrzeigersinn fest, um die Gabeln zu fixieren.

HINWEIS: Wenn Sie Geflügel zubereiten, binden Sie es mit einer Schnur zusammen, um zu verhindern, dass die Flügel oder Beine den Grill während des Garvorgangs blockieren. Vergewissern Sie sich, dass alle Fettreste und losen Teile abgeschnitten sind, bevor Sie das Fleisch auf den Drehspieß stecken. Achten Sie darauf, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, um sich im Ofen frei drehen zu können.

2. Benutzen Sie nun das Drehspieß- Greifwerkzeug, um es unter den Drehspieß zu schieben und ihn anzuheben.
Schieben Sie den Drehspieß mit dem Grillgut in den Ofen, indem Sie den Spieß zuerst an der Halterung der rechten Ofenwand und dann an der Halterung der linken Ofenwand einsetzen.
3. Wir empfehlen, das Backblech in der untersten Einschubposition als Abtropfschale zu verwenden, um Verschmutzungen durch Fettspritzer zu vermeiden. Sie können das Backblech mit etwas Alufolie auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.



ENTNEHMEN DES RUNDEN KORBS UND DES DREHSPIEßES AUS DEM GERÄT

Das Spießset, der Drehspieß und der runde Korb sind nach Beendigung des Garvorgangs sehr heiß. Benutzen Sie das Greifwerkzeug oder Ofenhandschuhe, um die Lebensmittel und den Drehspieß aus der Fritteuse zu entnehmen.

1. Zum Entnehmen des Drehspießes aus dem Antriebssockel im Garraum der Fritteuse nehmen Sie das Greifwerkzeug mit den Gabeln nach oben und haken Sie es am Drehspieß ein.
2. Heben Sie den Spieß vorsichtig nach oben und mit der rechten Seite voran aus der Heißluftfritteuse und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.



ARBEITSSCHRITT

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittiereinsatz.
3. Setzen Sie den Frittiereinsatz an die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion im Menü, und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. **Bildschirmanzeige**
Es werden Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Temperatur ist die eingestellte Temperatur, und Zeit ist die verbleibende Betriebszeit.
Die von uns gewählte Funktion flackert.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, können Sie den Frittiereinsatz am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Dann können Sie den Frittiereinsatz wieder zurück in die Fritteuse setzen.
6. Wenn das Timersignal ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Sie können die Pfanne aus dem Gerät nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
7. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie den Frittiereinsatz einfach wieder in das Gerät schieben und einige Minuten länger garen.
8. Leeren Sie den Einsatz in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Tipp: Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus dem Einsatz zu heben.
9. Wenn eine Portion der Zutaten fertig ist, steht die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

Hinweis: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verschwindet

bald. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass eine ausreichende Belüftung um die Heißluftfritteuse herum gewährleistet ist.

EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur einstellen. Die nachstehende Tabelle unterstützt Sie bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten unterscheiden, was Herkunft, Größe, Form und Marke anbelangt, können wir nicht garantieren, dass die beste Einstellung für Ihre Zutaten gewählt wird. Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittierereinsatzes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

Gartipps

Die Heißluftfritteuse und die Teile werden während des Garvorgangs heiß. Füllen Sie den Frittierereinsatz nicht zu voll mit Lebensmitteln. Komprimieren Sie keine Lebensmittel im Frittierereinsatz.

Verwenden von Öl

Die Zugabe einer kleinen Menge Öl zu Lebensmitteln kann sie knuspriger machen. Ölsprays sind gut geeignet, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

Tipps zu Lebensmitteln

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, in der Heißluftfritteuse zubereiten. Für die Zubereitung von Kuchen, Hand Pies oder anderen Speisen mit Füllung oder Teig können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter legen und den in den Frittierereinsatz setzen.

Betupfen Sie trockene Lebensmittel mit Marinade, bevor Sie sie in den Brateinsatz geben.

Wiedererwärmen von Speisen

Stellen Sie die Temperatur einfach für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein.

Garanleitung

Hinweis: Diese Einstellungen stellen eine Leitlinie dar. Da sich die Zutaten unterscheiden, was Größe, Form und Marke anbelangt, müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und Temperaturen anpassen.

Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, sollten Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittierereinsatz, der Rost und die Innenseite des Geräts verfügen über eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da die Antihaftbeschichtung hierdurch beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Frittierereinsatz heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Frittierereinsatz und den Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Waschmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Der Frittiereinsatz und der Rost sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Rost oder am Boden des Frittiereinsatzes festsitzt, füllen Sie den Frittiereinsatz mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife. Legen Sie den Rost in den Frittiereinsatz, und weichen Sie den Frittiereinsatz und den Rost etwa 10 Minuten lang ein.

1. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Entfernen Sie Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom Heizelement.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und lassen Sie es abkühlen.
2. Überzeugen Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Nicht ganz durchgegarne Speisen.	Die Menge der Zutaten im Frittiereinsatz ist zu groß.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Portionen in den Frittiereinsatz. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Menge der Zutaten im Frittiereinsatz ist zu groß.	Geben Sie die Zutaten in kleineren Portionen in den Frittiereinsatz. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinanderliegen oder sich gegenüberliegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Pfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Sie verwenden eine Snackart, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Backofensnacks, oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Der Frittiereinsatz ist mit Lebensmitteln überfüllt.	Füllen Sie den Einsatz nicht mit einer Menge, die über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinausgeht.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Pfanne erhitzt wird. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gegart.	Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig quellen lassen, bevor Sie sie frittiert haben.	Lassen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser quellen, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, und überzeugen Sie sich, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Fügen Sie mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

SORTIERUNGSLEITFADEN



Elektro- und Elektronikgeräte
enthalten Werkstoffe, Bauteile
und Substanzen, die gefährlich
und schädlich für die
menschliche Gesundheit und
die Umwelt sein können, wenn

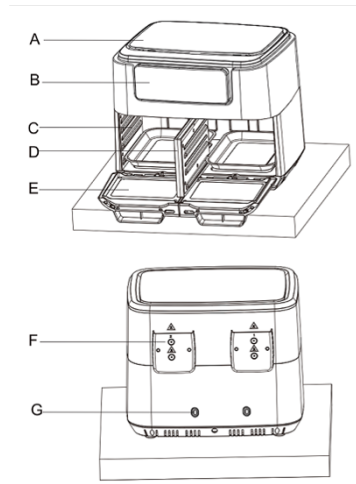
Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)
nicht ordnungsgemäß entsorgt werden.
Produkte, die mit einer "durchgestrichenen
Mülltonne" gekennzeichnet sind, sind
Elektro- und Elektronikgeräte. Das Symbol
der durchgestrichenen Mülltonne weist
darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-
Altgeräte nicht über den unsortierten
Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern
gesondert gesammelt werden müssen.
Zu diesem Zweck haben alle Gemeinden
Sammelsysteme eingerichtet, bei denen
Sie Elektro- und Elektronik-Altgeräte
auf Recyclinghöfen oder an anderen
Sammelstellen abgeben oder direkt in
den Haushalten abholen lassen können.
Wenden Sie sich für weitere Informationen
an Ihre örtliche Behörde.

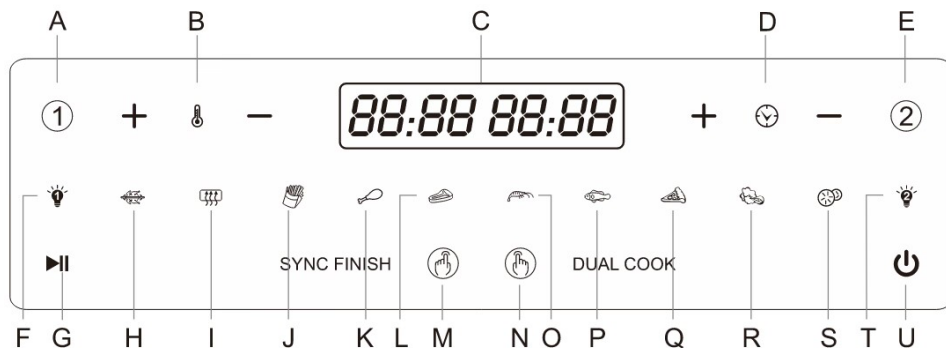
INLEIDING

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze airfryer van topkwaliteit. U kunt nu veel verschillende maaltijden bereiden op een gezondere manier, met weinig of geen olie! De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden aan alle kanten verhit en in de meeste gevallen hoeft u geen olie toe te voegen.

ALGEMENE BESCHRIJVING

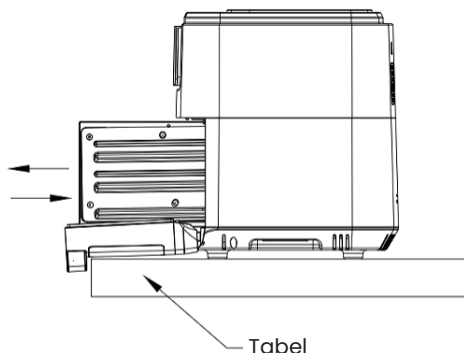
- A: Afdekking bovenkant
- B: Display
- C: binnenbehuizing
- D: tussenwand (verwijderbaar)
- E: kijkdeur
- F: Ventilatieopeningen
- G: Opbergplaats voor stroomkabel





- | | |
|------------------------------|--|
| A. Zone 1 | L. Steak |
| B. Temperatuur plus/min | M. Sync finish (Eindtijd synchroniseren) |
| C. Timer/temperatuurweergave | N. Dual cook (Gelijktijdige bereiding) |
| D. Timer plus/min | O. Garnalen |
| E. Zone 2 | P. Vis |
| F. Lampje 1 | Q. Pizza |
| G. Starten/pauzeren | R. Groente |
| H. Draaispit | S. Drogen |
| I. Voorverwarmen | T. Lampje 2 |
| J. Friet | U. Aan/uit |
| K. Drumsticks | |

OPMERKING: Wanneer de tussenwand verwijderd of geplaatst moet worden, wordt de machine eerst naar buiten geschoven. De handgreep van de deur moet staan zoals rechts afgebeeld, zodat er genoeg ruimte is om de tussenwand te verwijderen of te installeren.



NE

**Standaard accessoires: voor 2*7,5 L
kookruimte**



2*olieopvangbak 2*gasmandje

**Optionele accessoires voor 15 L hele
kookruimte**



Oliebak gasmand spithandvat



Draaispit Tussenwand (verwijderbaar)
Ronde mand

NAAM	AFBEELDING	FUNCTIE
	Bakplaat	Voor het bakken of roosteren van voedsel. Wordt ook gebruikt als lekbak om druipend vet of andere etensresten op te vangen. Plaats bij gebruik de bakplaat onder het draadrek
	Frituurmand	De frituurmand wordt gebruikt voor kleiner voedsel. Ideaal voor het bakken van friet, het roosteren van noten en nog veel meer. Plaats de frituurmand op de bakplaat als u hem gebruikt
	Tussenwand (verwijderbaar)	Tussenwand toevoegen voor 2*7,5L inhoud. Verwijder tussenwand voor XL 15 liter inhoud Meerdere kookniveaus kies Dual of XL koken
	Ronde mand (roterende mand)	Geweldig voor frietjes, geroosterde noten en andere snacks. Gebruik het spithandvat om de mand in het apparaat te plaatsen.
	Draaispit	Ideaal voor het bereiden van grotere vleesgerechten en hele kippen. Zorg ervoor dat het vlees of de kip niet te groot is om vrij te draaien in de airfryer. Maximale hoeveelheid kip of vlees: 2,5-3 kg.
	Spithandvat	Gebruik het spithandvat om de roterende mand, het spit en de vorkenset veilig uit de oven te halen.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing met elektrische onderdelen en verwarmingselementen nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de bakpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet worden geblokkeerd terwijl het apparaat in gebruik is.
- Vul de bakpan niet met olie, dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het is ingeschakeld.
- Controleer voordat u het apparaat op de netspanning aansluit of de spanning die op het apparaat staat vermeld overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat nooit als de stekker, de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet u hem laten vervangen bij een erkend servicecentrum om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door kinderen, mensen met een lichamelijke of geestelijke handicap of mensen met onvoldoende ervaring en kennis. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden ingelicht over het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen als het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- U mag het apparaat niet aansluiten of bedienen met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Nooit het apparaat op een externe tijdschakelaar aansluiten.
- Nooit het apparaat op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn plaatsen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, aan de zijkanten en boven het apparaat. Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Houd het apparaat altijd onder toezicht wanneer het aan staat.
- Tijdens frituren met hete lucht komt hete stoom uit de luchtuitlaaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaaten. Pas goed op voor stoom en hete lucht wanneer u de bakpan uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de bakpan uit het apparaat haalt.
- De binnenruimte mag niet in contact komen met zuur voedsel.

LET OP

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig oppervlak.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande etensresten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch voor gebruik door klanten in hotels of soortgelijke omgevingen.
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper alle aansprakelijkheid af voor eventuele schade die daar het gevolg van is.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers en etiketten van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Maak de bakpan grondig schoon met een niet-schurende spons met heet water en een beetje afwasmiddel.
Opmerking: u kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser afwassen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het grillrooster op de juiste manier in de bakpan.

Vul de bakpan niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Dit onderbreekt de luchtstroom en beïnvloedt het bakresultaat.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Frituren met hete lucht

- Trek de glazen deur open
- Plaats voorzichtig de frituurbenodigdheden naar behoefte, zoals de bakpan, de roosters, de rekken en de roterende mand.
- Doe de ingrediënten naar behoefte in de pan, roterende mand of aan het spit.
- Sluit de deur
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Let op: Raak geen enkel oppervlak van de oven aan, want het is erg heet tijdens het kookproces.

2. Inschakelen

- Er klinkt een PIEP-toon wanneer u de stekker in het stopcontact steekt. De aan/uit-knop  licht ROOD op.

3. Menuselectie/Temperatuur/Tijd

Zone 1 of Zone 2 werkt afzonderlijk

Steek de stekker in het stopcontact; het apparaat staat in stand-by. Druk op . Druk dan op ① of ②, selecteer de kookfunctie. De tijd en temperatuur zijn vrij instelbaar met de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop. U kunt ook op een willekeurig functiesymbool drukken om ander voedsel te koken. Druk vervolgens op ► en het apparaat begint te werken.

Zone 1 en Zone 2 werken tegelijkertijd.

1. Steek de stekker in het stopcontact; het apparaat staat in stand-by. Druk op  en selecteer vervolgens met ① de kookfunctie. De tijd en temperatuur zijn vrij instelbaar met de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop. U kunt ook op een functiepictogram drukken om een ander gerecht te bereiden.
2. Druk na het beëindigen van functie ① op ② en selecteer de kookfunctie. De tijd en temperatuur zijn vrij instelbaar met de Tijd +/- en Temperatuur +/- knop. U kunt ook op een functiepictogram drukken om een ander gerecht te bereiden.
3. Nadat het bovenstaande programma is voltooid, drukt u op  en begint het apparaat te werken. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals te zien is in de tabel). De gebruiker kan de tijd en temperatuur vrij instellen met de knop Tijd +/- en Temperatuur +/-.

Opmerking: gebruik van lamp 1  en lamp 2 

Wanneer het apparaat in de werk- of stand-bystand staat, drukt u op de knop van lamp 1, zone 1 gaat branden, druk op de knop van lamp 2, zone 2 gaat branden, de lamp gaat automatisch uit na 3 minuten of kan op elk moment worden ingeschakeld

Het temperatuurbereik is 50-200°C, elke klik op temperatuur + / - zal 10°C verhogen of verlagen. Druk bij 200°C op de "+" om terug te gaan naar een temperatuur van 50°C, druk bij 50°C op de "-" om terug te gaan naar 200°C. Tijdens de temperatuurregeling zal de digitale temperatuurweergave op het scherm knipperen (niet tijdens het werken), na 3 keer knipperen is de temperatuur ingesteld; Het instelbereik voor de tijd is 1 tot 60 min. Elke klik op + / - zal de tijd 1 min. verhogen of verlagen. Als u bij 60 min op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 01 min. Als u bij 01 min op "-" drukt, gaat de tijd terug naar 60

min. Tijdens het regelen van de tijd knippert de digitale tijdweergave op het scherm (knippert niet tijdens het werken), na 3 keer knipperen is de tijd ingesteld.

4. Starten, pauzeren/stoppen

Selecteer de functie en stel vervolgens de juiste tijd en temperatuur in. Druk op , de  begint te knipperen, nadat de PIEP klinkt, begint de machine te werken. Druk tijdens de werking van de machine op , nadat PIEP klinkt, stopt de machine met werken,  stopt met knipperen tijdens de werking van de machine, druk op , nadat PIEP klinkt, stopt de machine met werken en keert de machine terug naar de stand-bymodus.

Opmerking: Tijdens de werking kunt u de bakpan eruit halen, de werking stoppen en het kookresultaat controleren of meer voedsel toevoegen, de machine werkt verder aan het programma als u de bakpan terug plaatst.

5. Spit-functie

Aanraken van de spit-toets  tijdens de werking zal de draaispit-functie activeren. Als u de toets nogmaals aanraakt, wordt de draaispitfunctie uitgeschakeld.

6. Einde van het programma

Het verwarmingselement stopt met werken als de werktijd voorbij is, laat 00 min zien, de motor blijft werken, er klinkt een zoemeralarm. De motor blijft 1 minuut werken, de machine koelt af en de machine gaat vervolgens naar de stand-bymodus.

Sync finish (Eindtijd synchroniseren)

SYNC FINISH



DUAL COOK

Bereiden van 2 gerechten met 2 verschillende functies, temperaturen of kooktijden die gelijktijdig klaar zijn.

Stap 1: Programma zone 1

Plaats het eten in de bak.

Druk op ❶.

Selecteer het programma.

Stap 2: Programma zone 2

Plaats het eten in de bak.

Druk op ❷.

Selecteer een kookfunctie.

Stap 3: Begin met koken.

Selecteer SYNC Finish (Eindtijd synchroniseren).

Druk op ► om te beginnen met koken.

Dual cook (Gelijktijdige bereiding)

Dezelfde gerechten bereiden in beide zones

Stel zone 1 in en gebruik DUAL COOK om de instellingen automatisch af te stemmen op zone 2.

Dezelfde gerechten bereiden in beide zones

Stap 1: Selecteer DUAL COOK

Stap 2: Selecteer een kookfunctie

Druk op ► om te beginnen met koken.

MENUTABEL

Programmainstellingen		
Menu	Standaardtijd (min)	Standaardtemperatuur (°C)
 Draaispit	30	200
 Voorverwarmen	3	180
 Friet	18	200
 Drumsticks	20	200
 Steak	12	180
 Garnalen	8	180
 Vis	10	180
 Pizza	20	180
 Groente	10	160
 Drogen	360 (Instelbare timertijd: 0,5 uur tot 24 uur)	60

Let op: raak de pan niet aan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik, hij wordt namelijk erg heet.

Houd de pan alleen aan het handvat vast.

DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

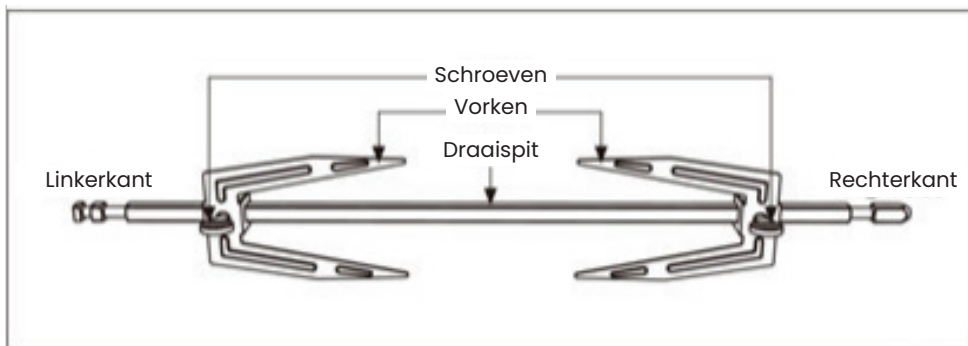
Set van draaispit en vorken

1. Zet de set van draaispit en vorken in elkaar. Steek het spit midden door het vlees.

Bevestig de draaispivorken aan het spit en zorg ervoor dat het vlees goed vastzit. Draai vervolgens de schroeven rechtsom vast om de tanden op hun plaats te houden.

OPMERKING: Als u gevogelte bereidt, zorg er dan voor dat u het vastbindt met touw om te voorkomen dat de vleugels of poten het draaispit blokkeren tijdens het bereidingsproces. Zorg ervoor dat vet of loshangende delen zijn afgesneden voordat het vlees op het spit wordt geplaatst. Zorg ervoor dat het braadstuk of kip niet te groot is om vrij te draaien in de oven.

2. Plaats nu het spithandvat onder het draaispit om het op tillen. Plaats de draaispitset met het voedsel in de oven en plaats het spit eerst in de rechterkant van de ovenwand en dan naar beneden in de beugel aan de linkerkant van de oven.
3. We raden aan om de bakplaat als lekbak te gebruiken op de onderste positie om knoeien te voorkomen. U kunt de bakplaat bekleden met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken



RONDE MAND EN DRAAISPIT UIT APPARAAT VERWIJDEREN

De draaispitset en de ronde mand zullen erg heet zijn na de bereidingstijd. Gebruik het handvat of ovenwanten om het voedsel en het draaispit uit de airfryer te halen

1. Om het draaispit te verwijderen van de aandrijfaansluiting in de airfryer, pakt u het handvat vast met de punten naar boven en haakt u het vast aan het spit.

2. Til het spit voorzichtig omhoog en uit de airfryer met de rechterkant eerst en leg het op een hittebestendig oppervlak.



STAPPEN VOOR GEBRUIK

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de bakpan.
3. Zet de bakpan op de juiste plek, kies een functie uit het menu en druk op **STARTEN/PAUZEREN** om het bakken te starten.
4. **Display**
De temperatuur en de timer worden weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de timer toont de resterende baktijd.
De functie die we hebben geselecteerd knippert.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, kunt u de bakpan aan het handvat uit het apparaat halen en schudden. Daarna kunt u de bakpan terugschuiven in de airfryer.
6. Wanneer de timer afgaat, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. U kunt de pan uit het apparaat nemen en op een hittebestendig oppervlak zetten.
7. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, kunt u de bakpan terugschuiven in het apparaat en nog een paar minuten extra laten bakken.
8. Leeg de bakpan in een kom of op een bord.
Tip: om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om deze uit de bakpan te halen.
9. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om de volgende portie te bereiden.

Opmerking: Als u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Het is belangrijk dat er voldoende ventilatie is rond de airfryer.

INSTELLINGEN

Naast het standaard menu kunt u deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te maken door de timer en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u om de basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie dienen. Omdat de herkomst, grootte, vorm en merk van de ingrediënten verschillen, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. Omdat de airfryertechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk weer verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als u de bakpan tijdens het frituren met hete lucht uit het apparaat haalt.

Baktips

De airfryer en onderdelen worden heet tijdens het bakken.
Vul de bakpan niet te vol met ingrediënten. Druk de ingrediënten niet aan in de bakpan.

Olie gebruiken

Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, wordt het knapperiger.
Oliesprays zijn goed om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op gerechten aan te brengen.

Voedingstips

U kunt bevroren voedsel dat in de oven kan worden gebakken ook frituren met hete lucht.
Om taarten, gebak of andere gerechten met vulling of beslag te maken, kunt u deze in een hittebestendige bak doen en in de bakpan plaatsen.
Dep gerechten met marinade droog voordat u ze toevoegt aan de bakpan.

Gerechten opnieuw opwarmen

Stel de temperatuur in op 150 °C en de timer op maximaal 10 minuten.

Bakgids

Opmerking: deze instellingen zijn een richtlijn. Omdat grootte, vorm en merk van ingrediënten verschillen, kan het nodig zijn om de bereidingstijden en temperaturen aan te passen.

Opmerking: U kunt het beste 3 minuten toevoegen aan de bereidingstijd voordat u begint met bakken als het apparaat koud is.

SCHOONMAKEN

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De bakpan, het rooster en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om ze schoon te maken, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Door de bakpan te verwijderen, koelt de airfryer sneller af.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de bakpan en het rooster schoon met heet water, een beetje vloeibaar afwasmiddel en een niet-schurende spons. Eventueel achtergebleven vuil kunt u met afwasmiddel verwijderen.

Opmerking: De bakpan en het rooster mogen in vaatwasmachine.

Tip: Als er vuil vastzit aan het rooster of op de bodem van de bakpan, vult u de bakpan met heet water en wat vloeibaar afwasmiddel. Leg het rooster in de bakpan en laat de bakpan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
2. Gebruik een borstel om etensresten van het verwarmingselement te verwijderen.

OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer doet het niet	Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
Het gerecht is niet helemaal gaar	Er zitten teveel ingrediënten in de bakpan.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bakpan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	Er zitten teveel ingrediënten in de bakpan.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bakpan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de knop voor het regelen van de temperatuur naar de gewenste temperatuurinstelling (zie de paragraaf 'Instellingen').
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd (zie de paragraaf 'Instellingen').
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar heen liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen').
De pan schuift niet goed in het apparaat.	U gebruikt een soort snack die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes met een klein beetje olie voor een knapperiger resultaat.
Er komt witte rook uit het apparaat	Er zit te veel eten in de bakpan.	Vul de bakpan niet verder dan de maximale hoeveelheid die staat vermeld in de tabel op de vorige pagina.
	De pan bevat nog vettige restanten van het vorige gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg dat u de airfryer na elk gebruik goed schoonmaakt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U hebt de aardappelstaafjes niet goed geweekt voordat u ze ging bakken.	Week de aardappelstaafjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
Verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Droog de aardappelstaafjes goed af voordat u ze insmeert met olie.
		Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

SORTEERGIDS



Elektrische en elektronische apparatuur bevat materialen, onderdelen en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid en het milieu wanneer afgedankte

elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet op de juiste manier wordt verwijderd.

Producten met een "doorgestreepte vuilnisbak" zijn elektrische en elektronische apparaten. Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld. Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waarbij u afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of worden ze rechtstreeks bij huishoudens opgehaald. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

Sobczyk