

Sobczyk

Double Stack Airfryer

Brugermanual

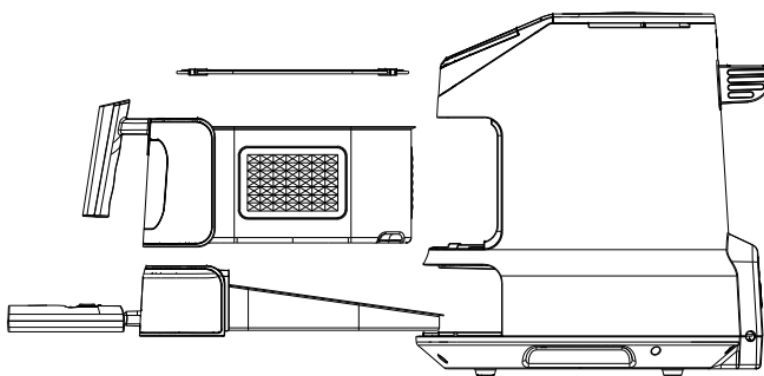
CS-2962



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Nominel spænding	220–240 V
Frekvens	50 Hz
Nominel effekt	2100 W
Model	YD-85K01B-3
Anvendelseshøjde	0–2000 m over havniveau
Justerbart temperaturområde	40°C–200°C
Justerbart tidsinterval	1–60 minutter

PRODUKTOVERSIGT



Dele:

- Oliesamlebakke (placeres i fritureskuffens bund)
- Hoveddel
- Underdel
- Bageplade
- Betjeningspanel (kan foldes opad)
- Fritureskuffe med håndtag (kan foldes)

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs denne manual grundigt, før du bruger apparatet første gang. Gem den til fremtidig reference.

ADVARSEL

- Børn må ikke betjene apparatet alene. Opbevar det utilgængeligt for spædbørn og småbørn for at undgå elektrisk stød eller forbrændinger.
- Sørg for mindst 30 cm fri plads rundt om apparatet. Dæk det ikke til.
- Nedsæk ikke apparatet i vand og sprøjt ikke vand på det.
- Sæt aldrig stikket i eller ud med våde hænder – risiko for elektrisk stød.
- Apparatet er beregnet til brug i højder fra 0 til 2000 meter.
- Apparatet må kun adskilles eller repareres af autoriserede teknikere – risiko for brand, elektrisk stød eller personskade.
- Kontrollér altid, at bagepladen og fritureskuffen er korrekt placeret, inden apparatet startes.
- Åbn ikke fritureskuffen, mens apparatet er i drift.

- Under drift: hold hænder og ansigt væk fra ventilationsåbningerne for at undgå forbrændinger.
- Bøj ikke strømledningen med magt, udsæt den ikke for høje temperaturer, bind den ikke eller brug den til at bære tunge genstande. Beskadigede ledninger kan forårsage brand eller elektrisk stød.
- Sørg under drift for, at luftudgangen ikke vender mod strømledningen.
- Stik aldrig nåle, ledninger eller andre genstande ind i udluftningsåbningen – risiko for elektrisk stød.
- Dæk aldrig ventilationsåbningerne med stof eller lignende materialer under drift.
- Flyt eller ryst ikke apparatet under drift.
- Under drift må kun de tilladte betjeningsknapper berøres – ellers risiko for forbrændinger.
- Brug kun AC 220–240 V. Brug ikke apparatet med beskadiget strømledning eller stik.
- Stikket skal sidde helt inde i stikkontakten for at undgå brand, elektrisk stød eller kortslutning.
- Brug udelukkende stikkontakter med en nominel strøm på minimum 10 A og med jordforbindelse.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceafdeling eller en kvalificeret fagperson.
- Mangelfuld vedligeholdelse eller omgåelse af sikringer kan føre til overophedning eller brand.
- Tag altid stikket ud, når apparatet ikke er i brug, eller når du forlader hjemmet.
- Lad altid reparationer og udskiftning af dele udføre af et autoriseret servicecenter.
- Hold stik og stikkontakter rene og tørre for at forebygge brand, elektrisk stød eller kortslutning.
- Placer aldrig papir, plastik eller brandbare materialer i apparatet.
- Under drift når visse overflader meget høje temperaturer – vær forsigtig for at undgå forbrændinger.

BEMÆRK

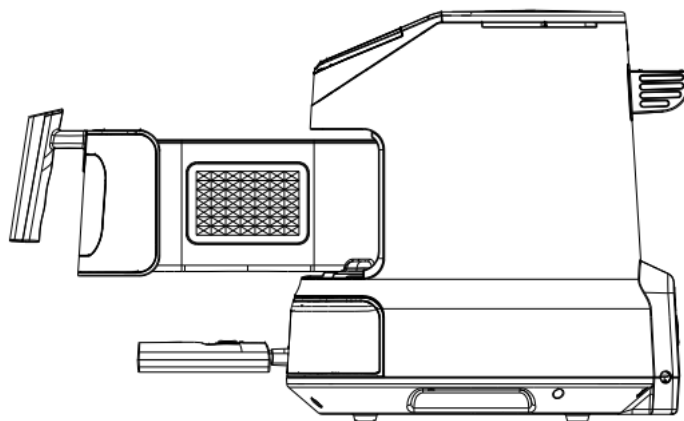
- Brug kun apparatet på en stabil, varmebestandig overflade.
- Apparatet er kun beregnet til indendørs brug.
- Når den øverste kurv er aktiv og den nederste vælges, er der ingen automatisk tidskompensation – tilberedningstiden skal justeres manuelt.
- Ældre og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet bør kun bruge apparatet under opsyn og vejledning.
- Personer med pacemaker eller cochleaimplantat bør konsultere en autoriseret læge og følge producentens anvisninger, inden apparatet tages i brug.
- Bemærkes der en fejl på apparatet, skal det straks tages ud af drift. Kontakt kundeservice.

FØR FØRSTE BRUG

- Fjern al emballage fra apparatet og tilbehøret.
- Skyl fritureskuffen og bagepladen med rent vand, og tør dem grundigt med en blød klud.
- Kør apparatet tomt ved 200°C i 10 minutter. Hvid røg eller svag lugt er normalt ved første opvarmning.

BRUG – AIR FRYER TILSTAND

- Placer apparatet stabilt på en flad overflade. Sørg for, at strømledningen er lang nok til at nå stikkontakten. Sørg for tilstrækkelig ventilation, og hold apparatet væk fra brandfarlige materialer.
- Placer oliesamlebakken i bunden af fritureskuffen.



- Læg ingredienserne i fritureskuffen, og skub den ind i apparatet.
- Tænd apparatet, og vælg det ønskede program. Menuen har standardindstillinger for tid og temperatur. Juster efter behov. Tryk på Start for at begynde.
- Når apparatet bipper og displayet viser "End", er tilberedningen færdig. Tag stikket ud, fjern fritureskuffen, og brug et hjælperedskab (fx tang) til at tage maden ud. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger.

BRUG – BAGEPLADE-TILSTAND

- Placer apparatet stabilt på en flad overflade med tilstrækkelig ventilation.
- Skub bagepladen ind i apparatets nedre kammer.
- Tænd apparatet, og vælg bageplade-programmet. Juster tid og temperatur efter behov. Tryk på Start.
- Når apparatet bipper to gange og displayet viser "End", er tilberedningen færdig. Tag stikket ud, fjern bagepladen, og brug et egnet redskab til at tage maden ud. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger.
- Bemærk: En pizza på op til 30 cm kan kun tilberedes med den nederste kurv-funktion.

BETJENINGSPANEL



- Madikoner:** Tryk på det ønskede madikon øverst på panelet for at vælge tilberedningsprogram.
- DIY-funktion:** Vælg kurv, tryk DIY, indstil tid og temperatur, tryk Start. Apparatet husker seneste indstilling.
- Ovnlys:** Kort tryk tænder/slukker lyset inde i kammeret.
- Kurv 1 (øverste):** Aktiverer den øverste fritureskuffe som enkelt tilstand.
- Kurv 2 (nederste):** Aktiverer den nederste kurv (bageplade-kammer).
- [-]:** Reducerer tid med 1 min eller temperatur med 5°C. Langt tryk: kontinuerlig reduktion.
- Tid/Temperatur:** Skifter mellem tids- og temperaturindstilling.
- [+]:** Øger tid med 1 min eller temperatur med 5°C. Langt tryk: kontinuerlig stigning.
- Start/Pause:** Kort tryk: start/pause. Langt tryk: annullerer den aktuelle funktion.
- Pizza:** Aktiverer bageplade-kammeret og åbner pizza-menuen. Langt tryk bekræfter valget.
- Tænd/Sluk:** Tænder og slukker for hele apparatet.
- Smart Finish:** Sørger for, at begge kurve afslutter tilberedningen samtidigt ved dobbelt kurv-tilstand.
- Display:** Viser tid, temperatur og statusbeskeder.

DRIFTSTILSTANDE

- Tilstand 1 – Kun øverste kurv: Tænd apparatet, tryk på kurv 1-knappen (indikatoren blinker), vælg program, tryk Start.
- Tilstand 2 – Kun nederste kurv: Tænd apparatet, tryk på kurv 2-knappen (indikatoren blinker), vælg program, tryk Start.
- Tilstand 3 – Begge kurve samtidigt: Tænd apparatet. Som standard blinker kurv 1 ved opstart. Vælg program til kurv 1. Tryk derefter på kurv 2-knappen og vælg et program til kurv 2. Tryk på Start. Smart Finish koordinerer tilberedningstiden, så begge kurve er færdige samtidigt.
- Eksempel: Hvis kurv 1 er sat til 15 min og kurv 2 til 25 min, venter kurv 1 i 10 min, inden opvarmningen begynder, så begge kurve afsluttes på samme tidspunkt.
- For at annullere en funktion under drift: vælg kurven og hold knappen nede.
- Apparatet går automatisk i dvale efter 10 minutter uden betjening.

DIY-FUNKTION

DIY-funktionen er som standard indstillet til 15 min og 200°C. Den har en hukommelsesfunktion: efter at have valgt DIY, indstillet tid og temperatur og trykket Start, gemmer apparatet disse indstillinger. Næste gang vælges DIY blot igen – de gemte værdier bruges automatisk. Begge kurve understøtter DIY-hukommelse separat.

PROGRAMMEOVERSIGT

ENKELT KURV-TILSTAND – Øverste kurv		
Funktion	Standardindstilling	Justerbart område
Hel kylling	Tid: 35 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Hakket kød / burgerbøf	Tid: 16 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Kyllingelår	Tid: 30 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Pommes frites	Tid: 18 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Grøntsager	Tid: 10 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Bacon	Tid: 5 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Pølse	Tid: 11 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Rejer	Tid: 12 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Tid: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
ENKELT KURV-TILSTAND – Nederste kurv (bageplade)		
Funktion	Standardindstilling	Justerbart område
Bacon	Tid: 7 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Grillet pølse	Tid: 23 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Rejer	Tid: 12 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Pizza	Tid: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Tid: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
DOBBELT KURV-TILSTAND		
Funktion	Standardindstilling	Justerbart område
Øverste kurv / Hel kylling	Tid: 35 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Hakket kød / burgerbøf	Tid: 25 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Kyllingelår	Tid: 30 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Pommes frites	Tid: 25 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Grøntsager	Tid: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Bacon	Tid: 6 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Pølse	Tid: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Øverste kurv / Rejer	Tid: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Nederste kurv / Pizza	Tid: 20 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Nederste kurv / Bacon	Tid: 8 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Nederste kurv / Pølse	Tid: 23 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Nederste kurv / Rejer	Tid: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Tid: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Lad altid apparatet køle ned, inden det rengøres.
- Rengør fritureskuffen og bagepladen straks efter brug for at undgå, at fedterester beskadiger belægningen.
- Brug ikke stærkt ætsende rengøringsmidler.
- Tør apparatets ydre af med en blød, fugtig klud. Brug ikke en alt for våd klud – vand, der trænger ind, kan forårsage kortslutning eller brand.
- Rengør fritureskuffen og bagepladen med et mildt rengøringsmiddel eller rent vand.
- Brug ikke hårde eller skarpe redskaber (fx stålsvamp eller blade) til rengøring – de kan ridse belægningen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Strømledningen er ikke tilsluttet	Sæt stikket i en jordet stikkontakt
Venstre display viser E1/E2	Åbent kredsløb/kortslutning i temperatursensor	Send til autoriseret serviceværksted
Højre display viser E1/E2	Åbent kredsløb/kortslutning i temperatursensor	Send til autoriseret serviceværksted
Display viser "OPEN"	Fritureskuffen er ikke korrekt isat	Tag skuffen ud og skub den korrekt på plads
Blæseren drejer ikke	Strøm ikke tilsluttet / motorskade	Kontrollér strøm – send ellers til serviceværksted
Støj fra blæseren	Deformerede blæserblade	Send til autoriseret serviceværksted
Fritureskuffen kan ikke skubbes ind	Deformeret kant på skuffen	Send til autoriseret serviceværksted
Hvid røg	Fedtrige ingredienser / resterende olie fra forrige tilberedning	Normalt ved fedtrige ingredienser – rengør skuffen grundigt efter brug

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 "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede 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.

Fremstillet for og importeret af:

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK-7100 Vejle

www.stockgroup.dk



Sobczyk

Double Stack Airfryer

User Manual

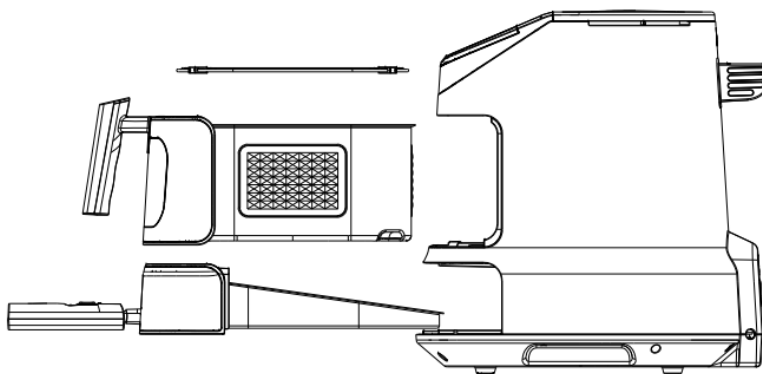
CS-2962



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	220–240 V
Frequency	50 Hz
Rated power	2100 W
Model	YD-85K01B-3
Operating altitude	0–2000 m above sea level
Temperature range	40°C–200°C
Timer range	1–60 minutes

PRODUCT OVERVIEW



Parts:

- Oil collection tray (placed in the bottom of the frying basket)
- Main body
- Base / underpart
- Baking tray
- Control panel (foldable upward)
- Frying basket with handle (foldable)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before using the appliance for the first time. Keep it for future reference.

WARNING

- Children must not operate the appliance unsupervised. Keep it out of reach of infants and young children to prevent electric shock or burns.
- Maintain at least 30 cm of free space around the appliance. Never cover it.
- Do not immerse the appliance in water or spray it with water.
- Never insert or remove the plug with wet hands – risk of electric shock.
- This appliance is designed for use at altitudes from 0 to 2,000 metres.
- Only authorised service technicians may disassemble or repair the appliance – risk of fire, electric shock, or injury.
- Always ensure the baking tray and frying basket are correctly positioned before starting the appliance.
- Do not open the frying basket while the appliance is in operation.

- During operation, keep hands and face away from ventilation openings to avoid burns.
- Do not forcibly bend the power cord, expose it to high temperatures, tie it, or use it to carry heavy objects. A damaged cord can cause fire or electric shock.
- During operation, ensure the air outlet does not face the power cord.
- Never insert pins, wires, or other objects into the ventilation openings – risk of electric shock.
- Never cover the ventilation openings with fabric or similar materials during operation.
- Do not move or shake the appliance during operation.
- During operation, touch only the designated controls – otherwise risk of burns.
- Use only AC 220–240 V. Do not use the appliance with a damaged power cord or plug.
- The plug must be fully inserted into the socket to prevent fire, electric shock, or short circuit.
- Use only sockets with a rated current of at least 10 A and with an earth connection.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service department, or a qualified technician.
- Inadequate maintenance or bypassing of fuses may cause overheating or fire.
- Always unplug the appliance when not in use or when leaving home.
- Repairs and parts replacement must always be carried out by an authorised service centre.
- Keep plugs and sockets clean and dry to prevent fire, electric shock, or short circuit.
- Never place paper, plastic, or flammable materials inside the appliance.
- During operation, certain surfaces reach very high temperatures – take care to avoid burns.

NOTE

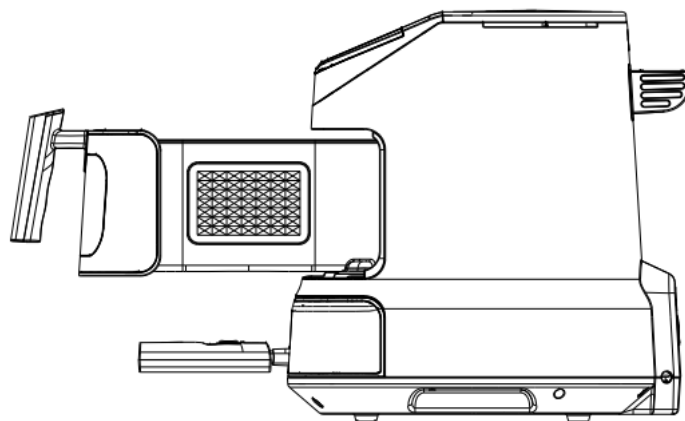
- Use the appliance only on a stable, heat-resistant surface.
- This appliance is intended for indoor use only.
- When the upper basket is active and the lower basket is selected, there is no automatic time compensation – the cooking time must be adjusted manually.
- Elderly persons and those with reduced physical, sensory, or mental abilities should use the appliance only under supervision and with appropriate guidance.
- Persons with cardiac pacemakers or cochlear implants should consult an authorised medical professional and follow the device manufacturer's instructions before use.
- If a malfunction is detected, stop using the appliance immediately and contact customer service.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging from the appliance and accessories.
- Rinse the frying basket and baking tray with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Run the appliance empty at 200°C for 10 minutes. White smoke or a mild odour during this initial heating is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS – AIR FRYER MODE

- Place the appliance on a stable, flat surface. Ensure the power cord reaches the socket. Maintain adequate ventilation and keep the appliance away from flammable materials.
- Place the oil collection tray in the bottom of the frying basket.



- Place the ingredients in the frying basket and push it into the appliance.
- Turn on the appliance and select the desired programme. The menu shows default time and temperature settings. Adjust as required and press Start.
- When the appliance beeps and the display shows "End", cooking is complete. Unplug the appliance, remove the frying basket, and use a suitable utensil (e.g. tongs) to remove the food. Take care to avoid burns.

OPERATING INSTRUCTIONS – BAKING TRAY MODE

- Place the appliance on a stable, flat surface with adequate ventilation.
- Push the baking tray into the lower cooking chamber.
- Turn on the appliance and select the baking tray programme. Adjust time and temperature as required and press Start.
- When the appliance beeps twice and the display shows "End", cooking is complete. Unplug the appliance, remove the baking tray, and use a suitable utensil to remove the food. Take care to avoid burns.
- Note: A 12-inch pizza can only be cooked using the lower basket function.

CONTROL PANEL



Food icons: Press the desired food icon at the top of the panel to select a cooking programme.

DIY function: Select basket, press DIY, set time and temperature, press Start. The appliance memorises the last settings used.

Oven light: Short press turns the internal light on or off.

Basket 1 (upper): Activates the upper frying basket in single mode.

Basket 2 (lower): Activates the lower basket (baking tray chamber).

[-]: Reduces time by 1 min or temperature by 5°C. Hold for continuous reduction.

Time/Temperature: Toggles between time and temperature settings.

[+]: Increases time by 1 min or temperature by 5°C. Hold for continuous increase.

Start/Pause: Short press: start or pause. Long press: cancel the current function.

Pizza: Activates the baking tray chamber and opens the pizza menu. Long press confirms the selection.

Power on/off: Turns the entire appliance on or off.

Smart Finish: Ensures both baskets finish cooking at the same time in dual basket mode.

Display: Shows time, temperature, and status messages.

OPERATING MODES

- Mode 1 – Upper basket only: Turn on the appliance, press the basket 1 button (indicator flashes), select a programme, press Start.
- Mode 2 – Lower basket only: Turn on the appliance, press the basket 2 button (indicator flashes), select a programme, press Start.
- Mode 3 – Both baskets simultaneously: Turn on the appliance. Basket 1 flashes by default on startup. Select a programme for basket 1. Then press the basket 2 button and select a programme for basket 2. Press Start. Smart Finish coordinates cooking times so both baskets finish at the same time.
- Example: If basket 1 is set to 15 minutes and basket 2 to 25 minutes, basket 1 will wait 10 minutes before starting, so both finish simultaneously.
- To cancel a function during operation: select the basket and hold the button down.
- The appliance automatically enters standby mode after 10 minutes of inactivity.

DIY FUNCTION

The DIY function is set to 15 minutes and 200°C by default. It includes a memory function: after selecting DIY, setting time and temperature, and pressing Start, the appliance saves these settings. The next time you use DIY on the same basket, the saved settings are recalled automatically. Both basket 1 and basket 2 support independent DIY memory.

COOKING PROGRAMMES

SINGLE BASKET MODE – Upper basket		
Function	Default Setting	Adjustable Range
Whole chicken	Time: 35 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Minced meat / burger patty	Time: 16 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Chicken drumsticks	Time: 30 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
French fries	Time: 18 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Vegetables	Time: 10 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Bacon	Time: 5 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Sausage	Time: 11 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Shrimp	Time: 12 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Time: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
SINGLE BASKET MODE – Lower basket (baking tray)		
Function	Default Setting	Adjustable Range
Bacon	Time: 7 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Grilled sausage	Time: 23 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Shrimp	Time: 12 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Pizza	Time: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Time: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
DUAL BASKET MODE		
Function	Default Setting	Adjustable Range
Upper basket / Whole chicken	Time: 35 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Minced meat / burger patty	Time: 25 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Chicken drumsticks	Time: 30 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / French fries	Time: 25 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Vegetables	Time: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Bacon	Time: 6 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Sausage	Time: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Upper basket / Shrimp	Time: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Lower basket / Pizza	Time: 20 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Lower basket / Bacon	Time: 8 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
Lower basket / Sausage	Time: 23 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min
Lower basket / Shrimp	Time: 15 min / Temp: 180°C	40°C–200°C / 1–60 min
DIY	Time: 15 min / Temp: 200°C	40°C–200°C / 1–60 min

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always allow the appliance to cool down before cleaning.
- Clean the frying basket and baking tray immediately after use to prevent grease residues from damaging the coating.
- Do not use strongly corrosive cleaning agents.
- Wipe the exterior of the appliance with a soft, damp cloth. Do not use an excessively wet cloth – water entering the appliance may cause a short circuit or fire.
- Clean the frying basket and baking tray with a mild detergent or plain water.
- Do not use hard or sharp tools (e.g. wire brushes or blades) for cleaning – they may scratch the coating.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Appliance does not work	Power cord not plugged in	Insert plug into an earthed socket
Left display shows E1/E2	Open circuit / short circuit in temperature sensor	Send to authorised service centre
Right display shows E1/E2	Open circuit / short circuit in temperature sensor	Send to authorised service centre
Display shows "OPEN"	Frying basket not properly inserted	Remove basket and push it back in firmly
Fan not spinning	No power / motor damage	Check power – if unresolved, send to service centre
Fan noise	Deformed fan blades	Send to authorised service centre
Basket cannot be pushed in	Deformed basket edge	Send to authorised service centre
White smoke	Greasy ingredients / residual oil from previous use	Normal when cooking fatty foods – clean basket thoroughly after each use

SORTING GUIDE

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly. Products labeled with the "crossed-out wheeled bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste from 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 waste from electrical and electronic equipment can be delivered free of charge by citizens at recycling stations or other collection points or picked up directly from households. Further information can be obtained from the municipality's technical administration.

Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S

Gammelmarksvej 11

DK-7100 Vejle

www.stockgroup.dk

