

hōws

AFRY30032



CE

Indhold - Innhold – Innehåll – Sisältö – Content

Brugsanvisning – Dansk	3
Brukermanual – Norsk	10
Käyttöohjeet – Suomi	17
Bruksanvisning – Svenska	24
Instruction manual – English	31

Brugsanvisning – Dansk

KUN TIL INDENDØRS HUSHOLDNINGSBRUG

LÆS DENNE VEJLEDNING, FØR DU BRUGER DETTE APPARAT, OG GEM DEN TIL FREMTIDIG BRUG.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er ikke beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
- gårde,
- af kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper,
- miljøer af bed-and-breakfast-typen.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller base ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparat har en opvarmningsfunktion. Også andre overflader end de funktionelle overflader kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr anvendes med FORSİGTİGHED. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og gribeflader med varmebeskyttelse såsom handsker eller lignende. Andre overflader end de tiltænkte gribeflader skal have tilstrækkelig tid til at køle ned, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet køle af, før du påsætter eller fjerner dele.
6. Type Y: Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af apparatets producent, kan forårsage kvæstelser.
8. Må ikke bruges udendørs
9. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
10. Må ikke anbringes på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
11. Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væske.
12. Tilslut altid stikket til apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. For at afbryde forbindelsen skal du dreje alle knapper til "off" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede brug.
14. Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner vedrørende sikker brug af apparatet og de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
15. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

INTRODUKTION

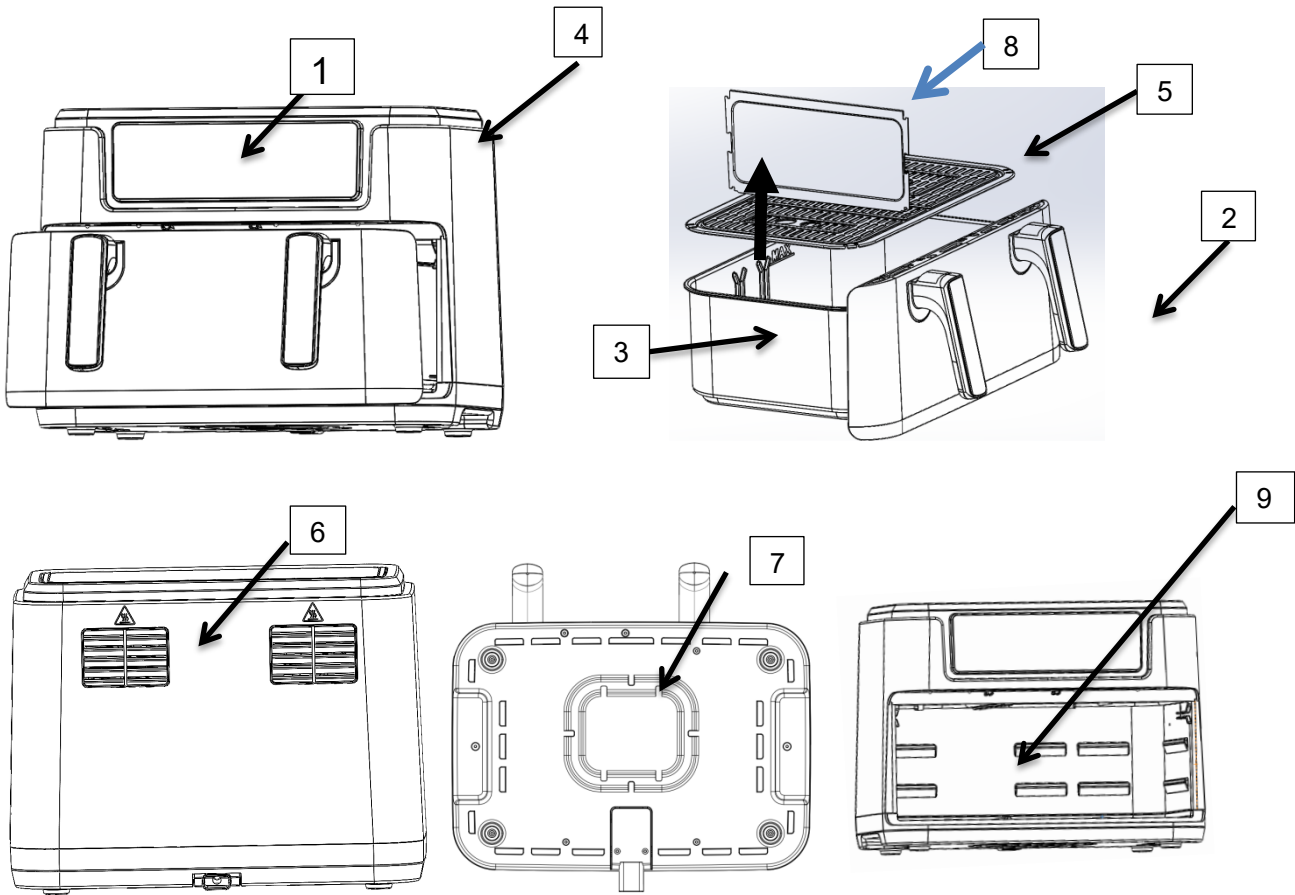
Denne airfryer giver en nem og sund måde at tilberede dine foretrukne ingredienser på. Ved at bruge hurtig varm luftcirkulation og en grill øverst er apparatet i stand til at tilberede mange retter. Det bedste er, at airfryeren opvarmer mad i alle retninger, og de fleste ingredienser har ikke brug for olie.

TEKNISKE DATA :

- Spænding: 220-240V~50Hz
- Watts: 2400W
- Kapacitet: 10 liter
- Justerbar temperatur: 60-200 °C
- Timer (0-60min)

GENEREL BESKRIVELSE:

1. Kontrolpanel 2. Håndtag til kurv 3. Gryde 4. Skal 5. Rist 6. Luftudtag 7. Ledningsopbevaring i bunden 8. Isoleringsplade 9. Hus



Vigtigt

Fare

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner vedrørende sikker brug af apparatet og de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
- For at forhindre elektrisk stød må vand eller anden væske ikke trænge ind i apparatet.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindtaget og -udtaget, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i brug.

Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.

ADVARSEL

- Kontrollér, om den angivne spænding på apparatet passer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, netledningen eller andre dele.
- Lad ikke uautoriserede personer udskifte eller reparere en beskadiget netledning.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Undgå at tilslutte apparatet eller betjene kontrolpanelet med våde hænder.
- Apparatet må ikke placeres helt op ad en væg eller andre apparater. Der skal være mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne samt oven over apparatet.

Anbring ikke noget oven på apparatet.

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.

- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
 - Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudtagene, hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og fra luftudtagene.
- Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager gryden ud af apparatet.
- Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
 - Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.

Forsigtig

- Sørg for at placere apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er muligvis ikke egnet til sikker brug i miljøer såsom personalekøkkener, gårde, moteller og andre miljøer, der ikke boligmiljøer. Det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed-and-breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller delvis professionelle formål, eller det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bliver garantien ugyldig, og vi kan afvise ethvert ansvar for skader, som følger af denne brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Apparatet skal køle ned i ca. 30 minutter for at kunne håndteres eller rengøres sikkert.

Før første brug

1. Fjern al emballage.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør stegepladen og gryden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Dette er en oliefri airfryer, der fungerer med varm luft, så fyld ikke gryden direkte med olie eller stegefedt.

Bemærk: Når din airfryer opvarmes for første gang, kan den udsende en smule røg eller lugt. Dette er normalt med mange apparater, der bliver varme. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed.

Forberedelse til brug

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Place stegepladen i gryden.
Fyld ikke gryden med olie eller anden væske.
Placer ikke noget oven på apparatet, det kan forstyrre luftstrømmen og påvirke resultatet af varmluftstegningen.

BRUG AF APPARATET

Den oliefri frituregryde kan tilberede en lang række ingredienser.

Varmluftstegning

1. Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
 2. Tag forsigtigt gryden ud af airfryeren.
 3. Læg ingredienserne i gryden.
 4. Skub gryden tilbage i airfryeren.
- Vær opmærksom på omhyggeligt at justere i forhold til markeringerne i airfryeren.
Brug aldrig gryden uden stegepladen isat.

Forsigtig: Rør ikke ved gryden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du tage gryden ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren.

Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil du høre timeren summe, når du skal ryste ingredienserne. Det betyder imidlertid, at du skal indstille timeren igen til den resterende tilberedningstid efter omrystning.

7. Når du hører timersummeren, er den indstillede tilberedningstid gået. Tag gryden ud af apparatet

Bemærk: Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du indstille tiden til 1.

Tip: Du kan justere temperaturen eller tiden, som du ønsker under brug. Dine indstillinger gemmes i cirka 10 minutter, efter at du har taget gryden ud af huset.

8. Kontrollér, om ingredienserne er klar.

Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.

9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites) skal du tage gryden ud af airfryeren og placere den på en prøveramme. **Vend ikke stegepladen på hovedet, mens gryden stadig sidder fast på den, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden, vil lække ud på ingredienserne.**

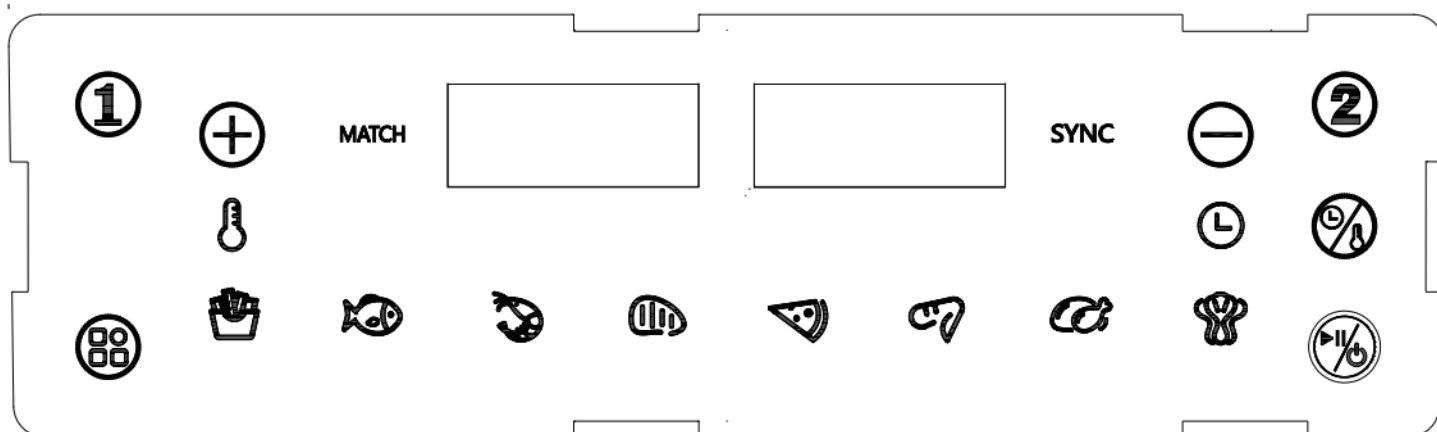
Gryden og ingredienserne er varme. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren kan der slippe damp ud af gryden.

10. Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken.


11. Når en portion ingredienser er klar, er airfryeren øjeblikkeligt klar til at tilberede endnu en portion.


12.




INSTRUKTIONER TIL KONTROLPANEL




Betjeningsvejledning:


1. Når maskinen tændes, vil alle indikatorer og digitale rør lyse i 1 sekund og derefter slukke. Samtidig vil summeren ringe, og strømlampen  vil lyse.




2. Tryk på tasten  i 0,5 sekunder for at starte maskinen. Når maskinen er startet, er 8 lys på de to skærme slukket, og de andre lys på de to skærme er "--".


3. På dette tidspunkt vælger forbrugerne gryde 1 eller gryde 2 i henhold til deres behov. Vælg  , så  og  lyset blinker, og den tilsvarende menuindikator blinker.

Displayet på gryde 1 lyser op og viser standardmenuen på 180 °C/15 min eller 360 °C/15 min. Temperatur og klokkeslæt vises skiftevis. Venstre og højre indikator på displayet vises. Tilsvarende vises "----" på skærmen for gryde 2



4. For at vælge menu  skal du vælge nummeret på menuen, så det tilsvarende menulys blinker, mens de andre menulys lyser konstant, displayskærmen viser den tilsvarende menutemperatur, efter 3 sekunder uden betjening, temperatur og tid vises skiftevis. For at justere temperatur og tid skal du først vælge knappen til valg af temperatur og



tid  , når den tilsvarende indikator lyser på begge sider af displayskærmen, skal du trykke for at justere temperatur





og tid   . Efter justering skal du trykke på start/pause-knappen,  lyset tændes. Efter opstart lyser det valgte menulys konstant, andre menulys slukkes, maskinen går i arbejdstilstand, og displayskærmen viser temperatur






og tid skiftevis. Efter arbejdet kan menuvalgstasten  ikke vælges igen ,




5. Når du vælger gryde 2, skal du gentage trin 3 og 4;

6. Når menuen for gryde 1 er valgt, er der ikke aktiveret noget arbejde. Vælg gryde 2  lyset tændes, Gryde 1 viser menuen temperatur og tid skiftevis. Gør det samme med trin 3 og trin 4 for gryde 2. Tryk på start/pause-knappen, når valget er fuldført . Med begge gryder i arbejdstilstand viser skærmen skiftevis temperatur og tid for deres menuer.

Hvis du vælger gryde 2, skal du justere gryde 1, tryk først på gryde 1 . Efter justering skal du trykke på startknappen , Begge gryder er i arbejdstilstand samtidig,

7. Tryk på start/pause-knappen, mens maskinen arbejder ,  De tilsvarende menulys og grydelys blinker, andre menulys er konstant tændt, maskinen suspenderer opvarmning, ventilatorforsinkelse 20 sekunder stop, to GRYDER arbejder, og suspenderes derefter samtidig. Hvis jeg vil sætte gryde 1 på pause, skal jeg vælge gryde 1 , og trykke på tænd-knappen igen , Gryde 1 er suspenderes til justering. Når gryden er suspenderet, viser den tilsvarende skærm skiftevis programtemperaturen og tiden; det samme gør gryde 2 pause;




8. Tryk længe på tænd/sluk-knappen, mens maskinen arbejder  2 sekunder, maskinen ringer, de to gryder holder op med at arbejde på samme tid, displayskærmen viser OFF. Slå  alle andre lys fra. Hvis du vil slukke gryde 1 eller gryde 2 separat, skal du vælge den tilsvarende  eller . Tryk derefter længe på tænd/sluk-knappen  2 sekunder. Når den tilsvarende gryde holder op med at arbejde, viser den tilsvarende skærm OFF



9. Maskinens driftsstatus. Hvis du har brug for at justere temperaturen, skal du først vælge  eller . Vælg derefter henholdsvis temperatur- og tidstasterne  Juster temperatur og tid, 5 sekunder efter justering, afslut fejlfindingstilstanden uden betjening;


10. Buzzer lydprompt, konventionel knapbetjening, kort tryk - kort ring, langt tryk - langt ring. Summeren har 5 prompttoner, tilsvarende skærmvisning OFF, tilsvarende indikator OFF, det samme som ikke-funktionstilstand,

11. Når du har valgt gryde 1 eller gryde 2, skal du trykke længe på den tilsvarende knap for at annullere.

12. Hukommelsesfunktion: Denne maskine har en hukommelsesfunktion. Når du f.eks. bruger maskine (2), anvendes menuen Kyllingelår/vinge, temperaturen indstilles til 200 °C, og tiden indstilles til 20 min. Efter brug af maskinen afbrydes strømmen ikke. Hukommelsesfunktionen forsvinder efter 1 times strømsvigt.

13. To GRYDER arbejder på samme tid,  tastindikatoren og den tilsvarende menuindikator på gryden blinker en gang/6 sekunder på samme tid, og slukningstiden er mindre end 0,5 sekunder, efter 3  Tastindikatorlampen og den tilsvarende menuindikatorlampe på gryde  blinker en gang/6 sekunder på samme tid, slukningstiden < 0,5 sekunder, venstre og højre blinker skiftevis, venstre og højre intervaltid er 3 sekunder.

14. Funktion for synkron afslutning: Efter at have tændt apparatet, skal du vælge gryde  og gryde  i menuen. De 2 gryders tilberedningstid er forskellig, tryk på knappen **MATCH**, og **SYNC**-displayet forbliver tændt. Tryk på start-knappen, gryden med den længste tidsindstilling begynder at køre, gryden med den kortere tidsindstilling viser "HOLD", og holder op med at køre. Når begge gryder når samme tid, begynder de at køre synkront.

15. Kopier menu-funktion: Når du har tændt apparatet, skal du indstille temp/tid for den ene gryde, og trykke på **MATCH**-knappen. **MATCH**-displayet forbliver tændt, den anden ikke-indstillede gryde kopierer den samme menufunktion som den indstillede, og du skal trykke på tænd/sluk-knappen . Begge gryder kører under den samme menu, når de begynder at køre, slukkes kopier displayet, og denne knap virker ikke.

Indstillinger

Denne tabel nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienserne er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Da Rapid Airflow-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, forstyrrer det ikke processen nævneværdigt at tage gryden kortvarigt ud af apparatet under processen.

Tips

- *Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.*
- *En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.*
- *For at optimere slutresultatet og modvirke ujævnt stegte ingredienser kan man ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden.*
- *Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter, at du har tilsat olien.*
- *Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.*
- *Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren*
- *Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.*
- *Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Forlavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.*
- *Placer en bageform eller et ovnfad i kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige eller fyldte ingredienser*
- *Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.*

	Min./maks. mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra oplysninger
Frosne pommes frites	200-800	23	200	ryst	
Kyllingevinger	200-800	23	180	ryst	
Fisk	200-800	18	200	ryst	
Rejer	200-800	14	200	ryst	
bøf	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Grillede pølser	160-400	23	180	ryst	
kylling	1000-2000	45	200		
Grøntsager	100-400	8	160		
angel cake	100-400	15	170		

Bemærk: Tilføj 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens airfryeren stadig er kold. Hvis begge gryder arbejder på samme tid, skal du forlænge tilberedningstiden med 5 minutter.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Gryden og kurven med slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige slip-let-belægningen.

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

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

2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

3. Rengør gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge en affedtende væske til at fjerne resterende snavs.

Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven eller i bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Placer kurven i gryden, og lad gryden og kurven stå i blød i ca. 10 minutter.

4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne madrester.

Opbevaring

1. Frakobl apparatet fra stikkontakten, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

Miljø

Smid ikke apparatet ud sammen med det normale husholdningsaffald, når det er opbrugt, men aflever det på et officielt indsamlingssted til genbrug. Ved at gøre dette hjælper du med at bevare miljøet.

Garanti og service

Hvis du har brug for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, bedes du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timertasten til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
Ingredienserne, der blev stegt med airfryeren, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre portioner ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet".
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type snacks, der skulle tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller pensl let lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, lækker en stor mængde olie ud i gryden. Olien udvikler hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes opvarmning af fedt i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegning.
	Du skyllede ikke kartoffelpindene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelpindene ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af pindene.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Pommes fritters sprødhed afhænger af deres indhold af olie og vand.	Sørg for at tørre kartoffelpindene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelpindene mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan aflevere dette produkt til miljømæssig sikker genbrug.

LES DENNE BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR DU BRUKER APPARATET, OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som f.eks.:

- personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
- gårdshus
- av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer
- bed and breakfast-miljøer

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke berør varme overflater.
3. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke senke ledninger, støpsler eller sokler i vann eller annen væske.
4. ADVARSEL: Dette elektriske apparatet har en oppvarmingsfunksjon. Overflater, også andre enn de funksjonelle overflatene, kan oppnå høye temperaturer. Siden temperaturen oppfattes forskjellig av ulike personer, skal dette utstyret brukes med FORSIKTIGHET. Utstyret skal kun berøres på tiltenkte håndtak og gripeflater, og bruk varmebeskyttelse som hansker eller lignende. Andre overflater enn de gripeflatene må få tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før de berøres.
5. Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La det avkjøles før det slås på eller du tar av deler.
6. Type Y: Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatets produsent, kan føre til skader.
8. Må ikke brukes utendørs
9. Ikke la ledningen henge over bord eller benker eller berøre varme overflater.
10. Må ikke plasseres på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
11. Det må utvises stor forsiktighet når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Koble alltid støpselet til apparatet først, og sett deretter ledningen i stikkontakten. For å koble fra, vrir du en av kontrollene til «av» og trekker deretter støpselet ut av stikkontakten.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
14. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
15. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
16. Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

INNLEDNING

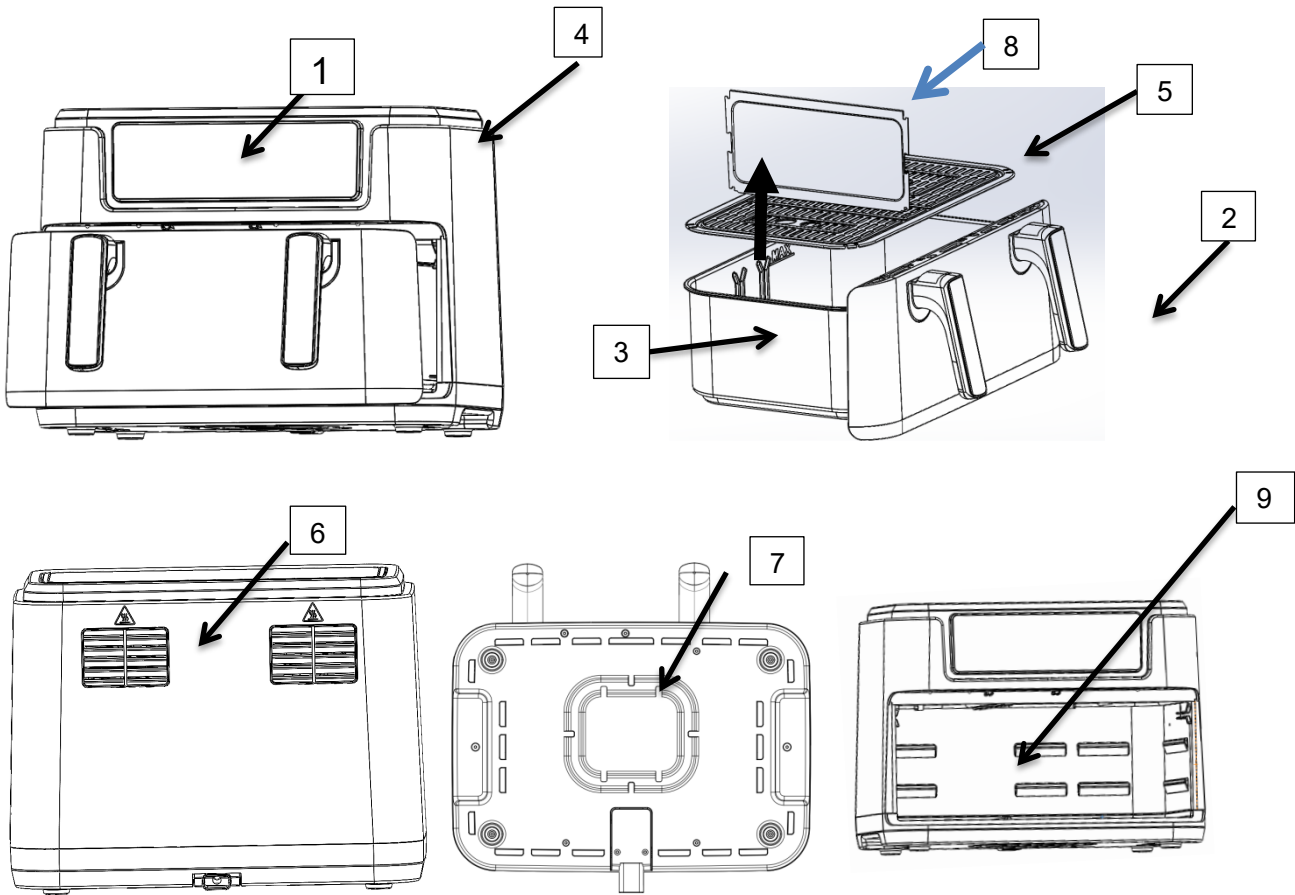
Denne airfryeren er en enkel og sunn måte å tilberede favorittingrediensene dine på. Den kan lage mange retter ved hjelp av rask sirkulasjon av varmluft og en rist. Det beste er at airfryeren varmer maten fra alle retninger, og de fleste ingrediensene trenger ikke olje.

TEKNISKE DATA:

- Spenning: 220-240V~50Hz
- Effekt: 2400W
- Kapasitet: 10 liter
- Justerbar temperatur: 60C-200C
- Timer (0-60min)

GENERELL BESKRIVELSE :

1. Kontrollpanel 2. Kurvhåndtak 3. Panne 4. Deksel til hoveddel 5. Rist
6. Luftutløp 7. Ledningsoppbevaring i bunnen 8. Isolasjonsplate 9. Kabinett



Viktig

Fare

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
- Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Kabinettet, som inneholder elektriske komponenter og varmelementer, må aldri senkes ned i vann eller skylles i en vannkran.
- Ikke la det komme vann eller annen væske inn i apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal stekes i kurven, slik at de ikke kommer i kontakt med varmelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket og de ytre luftåpningene mens apparatet er i drift.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan medføre brannfare.
- Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.

Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift.

ADVARSEL

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med den gjeldende nettspenningen.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller andre deler er skadet.
- Ikke gå til en uautorisert person for å skifte ut eller reparere en skadet ledning.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller betjen betjeningspanelet med våte hender.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater. La det være minst 10 cm klaring på baksiden og sidene og 10 cm klaring over apparatet.
- Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Bruk ikke apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.

- Ikke la apparatet være på uten tilsyn.
 - Ved bruk av airfryeren frigjøres varm damp gjennom luftutløpene. Hold hender og ansikt på sikker avstand fra dampen og luftutløpene.
- Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar pannen ut av apparatet.
- Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
 - Trekk straks ut støpselet hvis det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til det slutter å ryke før du tar pannen ut av apparatet.

Forsiktig

- Sørg for at apparatet er plassert på et horisontalt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Apparatet er kanskje ikke egnet for sikker bruk i miljøer som personalkjøkken, gårder, moteller og andre miljøer som ikke er husholdninger. Det er heller ikke ment å brukes av kunder på hoteller, moteller, B&B og andre overnattingssteder.
- Hvis apparatet brukes på feil måte eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes i henhold til instruksjonene i bruksanvisningen, blir garantien ugyldiggjort, og vi kan fraskrive oss ethvert ansvar for skader.
- Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Apparatet må avkjøles i ca. 30 minutter før det kan håndteres eller rengjøres på en sikker måte.

Før første gangs bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør risten og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slitende svamp.
4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Dette er et oljefritt stekeapparat som fungerer på varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.

Merknad: Når airfryeren varmes opp for første gang, kan den avgi litt røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhet.

Klargjøring for bruk

- 1 Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og jevnt underlag.
Ikke plasser apparatet på en overflate som ikke er varmebestandig.
- 2 Legg risten i pannen.
Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.
Ikke legg noe på toppen av apparatet. Det vil blokkere luftstrømmen og påvirke resultatet.

BRUK AV APPARATET

Den oljefrie airfryeren kan tilberede et stort utvalg av ingredienser.

Steking med varmluft

1. Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
 2. Trekk kurven forsiktig ut av airfryeren.
 3. Ha ingrediensene i pannen.
 4. Skyv pannen tilbake i airfryeren.
- Vær nøye med å sette inn riktig på føringene i airfryeren.
- Bruk aldri pannen uten risten i.**

Forsiktig: Ikke ta på pannen under og en stund etter bruk, da den blir svært varm. Hold pannen kun etter håndtaket.

5. Fastslå ønsket tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet «Innstillinger» i dette kapitlet).
6. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Innstillinger» i dette kapitlet). For å riste ingrediensene trekker du pannen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter pannen tilbake i airfryeren.

Tips: Hvis du stiller timeren til halvparten av tilberedningstiden, hører du timeren når du skal riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille inn timeren på nytt til den gjenværende tilberedningstiden etter resting.

7. Når du hører varselet, er den innstilte tilberedningstiden utløpt. Trekk pannen ut av apparatet

Merk: Du kan også slå av apparatet manuelt. For å gjøre dette setter du tiden til 1.

Tips: Du kan justere temperatur eller tid etter egen smak under bruk. Innstillingene lagres i ca. 10 minutter etter at du har trukket pannen ut av airfryeren.

8. Sjekk om ingrediensene er klare.

Hvis ingrediensene ennå ikke er klare, setter du ganske enkelt pannen tilbake i apparatet og setter timeren til noen minutter ekstra.

9. For å ta ut ingrediensene (f.eks. pommes frites) trekker du pannen ut av airfryeren og plasserer den på et varmebestandig underlag. **Ikke snu risten opp ned når den er i pannen, da eventuell overflødig olje som har samlet seg i bunnen av pannen vil lekke ut på ingrediensene.**

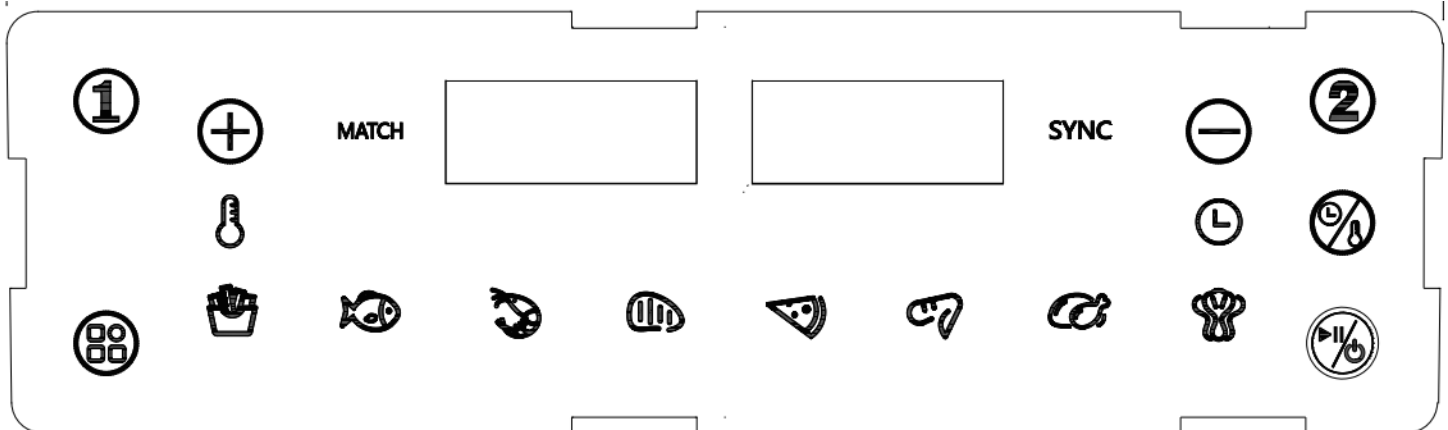
Pannen og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingredienser i airfryeren kan det komme damp ut av pannen.

10. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.


11. Når ingrediensene er ferdige, er airfryeren umiddelbart klar til å steke nye ingredienser.


12.




INSTRUKSJON FOR KONTROLLPANELET




Bruksanvisning:


1. Etter at maskinen er slått på, lyser alle indikatorene og de digitale stolpene i 1 sekund og slukkes deretter. Samtidig piper enheten, og av/på-lampen  lyser.



2. Trykk på  i 0,5 sekunder for å starte maskinen. Etter at maskinen er startet, slukkes 8 lamper på de to skjermene, og de andre lampene på de to skjermene lyser "--".


3. På dette tidspunktet velger brukeren panne 1 eller panne 2 i henhold til behov. Velg , deretter blinker lysene på  og . Den gjeldende menyindikatoren blinker.

Displayet på panne 1 lyser og viser standardmenyen 180°C/15min eller 360°C/15min. Temperatur og klokkeslett vises vekselvis. Venstre og høyre indikator på displayet vises. Gjeldende display "----" vises på displayet til panne 2.


4. I henhold til valg av meny , velg nummeret på menyen, den tilsvarende menylampen blinker, andre menylamper lyser konstant, displayet viser den tilsvarende menytemperaturen, 3 sekunder uten betjening vises

temperatur og tid vekselvis. For å justere temperatur og tid, velg knappen for temperatur og tid . Når den



gjeldende indikatoren lyser på begge sider av skjermen, trykker du på   for å justere temperatur og tid. Etter



justering trykker du på start/pause-knappen  -lyset er på. Etter oppstart er det valgte menylyset på konstant.



Andre menylamper er av. Maskinen går i driftsmodus, og skjermen viser temperatur og tid vekselvis. Når den er



ferdig, kan ikke menyvalgknappen  velges igjen.



5. Når du velger panne 2, gjentar du trinn 3 og 4.




6. Når panne 1-menyen er valgt, er ingen drift aktivert, velg panne 2, -lyset er aktivert, Panne 1 viser meny som veksler mellom temperatur og tid. Gjør det samme med trinn 3 og trinn 4 for panne 2. Trykk på start/pause-knappen  når valget er fullført. Med begge pannene i driftsmodus viser skjermen vekselvis temperatur og tid i menyene. Hvis



du velger panne 2, og du vil justere panne 1, trykker du først på panne 1 . Etter justering trykker du på start-knappen . Begge pannene er i driftsmodus samtidig.


7. Trykk på start/pause-knappen  mens maskinen er i drift.  lyser. Gjeldende menylyser og pannelys blinker. Andre menylyser lyser konstant. Maskinen stopper oppvarming. Stopper vifteforsinkelse 20 sekunder. Pannene er i

drift, og stopper deretter samtidig. Hvis jeg vil sette panne 1 på pause, må jeg velge panne . Trykk på på-knappen  igjen. Panne 1 stopper for justering. Når den er stoppet, viser det tilhørende displayet vekselvis programtemperatur og tid. Det samme gjelder pause for panne 2.

8. Trykk lenge på strømknappen  mens maskinen er i drift 2 sekunder, maskinen lager lyd, de to pannene stopper samtidig. Skjermen viser OFF.  slås på, alle andre lys av. Hvis du vil slå av panne 1 eller panne 2 separat, velger du

henholdsvis  eller . Trykk deretter lenge på strømknappen  i 2 sekunder. Når den gjeldende pannen stopper, viser den gjeldende skjermen OFF


9. Maskinens driftsstatus. Hvis du må justere temperaturen, velger du først  eller . Velg deretter henholdsvis



temperatur- og tid . Juster temperatur og tid. Etter 5 sekunder uten betjening, avsluttes feilsøkningsmodus.



10. Pipelyd, konvensjonell knappebetjening, kort trykk for kor varsel, langt trykk for langt varsel. Varslet har 5 toner, tilsvarende skjermvisning AV, indikator AV, det samme som ikke fungerer ikke-modus.


11. Når du har valgt panne 1 eller panne 2, trykker du lenge på den gjeldende knappen for å avbryte.

12. Minnefunksjon: Denne maskinen har minnefunksjon. Når du for eksempel bruker maskinen (2), brukes menyen Kyllingvinge, temperaturen settes til 200 °C og tiden settes til 20 minutter. Strømmen slås ikke av etter bruk av maskinen. Minnefunksjonen fungerte ikke etter 1 times strømbrydd.

13. To PANNER fungerer samtidig. -knappeindikatoren og den gjeldende menyindikatoren på pannen blinker en

gang hvert 6. sekund samtidig, og av-tiden er mindre enn 0,5 sekunder, etter -knappeindikatorlampen og den gjeldende menyindikatorlampen på panne  blinker en gang hvert 6. sekund samtidig, av-tiden < 0,5 sekunder, venstre og høyre blinker vekselvis, venstre og høyre intervalltid er 3 sekunder.

14. Samtidig avslutning: Etter at du har slått airfryeren på, velger du panne  og panne  på menyen. De to pannene har forskjellig tilberedningstid, trykk på MATCH-knappen, og SYNC-skjermen fortsetter å være på. Trykk på start-knappen. Pannen med lang tilberedningstid begynner å varme opp. Pannen med kort tilberedningstid viser «HOLD». Når begge pannene har lik gjenværende tid, kjører de synkront.

15. Kopier meny-funksjon: Etter at du har slått den på, stiller du inn temp/tid på den ene pannen og trykker på **MATCH**-knappen, **MATCH**-displayet fortsetter å være på. Den andre pannen kopierer den samme menyfunksjonen som den innstilte. Trykk på av/på-knappen . Begge pannene kjører under samme meny. Når de begynner starter. Er displayet av, vil denne knappen ikke fungere.

Innstillinger

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunnleggende innstillinger for ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene er et utgangspunkt. Ettersom ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

Fordi Rapid Air-teknologien varmer opp luften inne i apparatet umiddelbart,

hvis du trekker **pannen** ut av apparatet i kort tid under steking, blir stekeprosessen nesten ikke forstyrret.

Tips

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, og en mindre mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Hvis du rister mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden, optimaliseres sluttresultatet og du unngår ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren i løpet av få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Tilbered ikke ekstremt fete ingredienser, som f.eks. pølser, i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i en stekeovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mengden for tilberedning av sprø pommefrites er 500 gram.
- Bruk ferdigdeig til å lage fylte snacks raskt og enkelt. Ferdigdeig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Sett en stekeform eller et ildfast fat i airfryerens kurv hvis du vil steke en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp ingredienser. Hvis du vil varme opp ingrediensene på nytt, setter du temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

	Min-maks mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Frosne pommefrites	200-800	23	200	Rist	
Kyllingvinger	200-800	23	180	Rist	
Fisk	200-800	18	200	Rist	
Reker	200-800	14	200	Rist	
Biff	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Grillede pølser	160-400	23	180	Rist	
Kylling	1000-2000	45	200		
Grønnsaker	100-400	8	160		
Englekake	100-400	15	170		

Merk: Forleng tilberedningstiden med 3 minutter hvis du begynner å steke mens airfryeren fortsatt er kald. Når begge pannen brukes samtidig, bør du forlenge tiden med 5 minutter.

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Pannen og kurven med non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slitende rengjøringsmidler til å rengjøre kurven, da dette kan skade non-stick-belegget.

1 Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet kjøle seg ned.

Merk: Ta ut pannen for å kjøle ned airfryeren raskere.

2 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

3 Rengjør pannen og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slitende svamp.

Du kan bruke avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Tips: Hvis det er smuss på kurven eller i bunnen av pannen, fyller du pannen med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Legg kurven i pannen og la pannen og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.

4 Rengjør apparatet innvendig med varmt vann og en ikke-slitende svamp.

5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Oppbevaring

1 Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

2 Kontroller at alle deler er rene og tørre.

Miljø


Kast ikke apparatet sammen med det vanlige husholdningsavfallet når det er oppbrukt, men lever det inn på et offisielt innsamlingssted for resirkulering. På denne måten bidrar du til å bevare miljøet

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du kontakte ditt lokale autoriserte servicesenter

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Sett timer-knappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som stekes i airfryeren, er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturknappen på ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruk av apparatet»).
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn timeren på ønsket tilberedningstid (se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruk av apparatet»).
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Enkelte typer ingredienser må ristest halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristest halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet «Innstillinger» i kapittelet «Bruk av apparatet».
Friterte snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Du har brukt en type snacks som er beregnet for tilberedning i en tradisjonell frityrgrøte.	Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over MAX-merket.
	Kurven er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil en stor mengde olje lekke ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes fett som varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du har ikke brukt riktig potetsort.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste under stekingen.
	Du skylte ikke pommes fritesen ordentlig før du stekte dem.	Skyll pommes fritesen godt for å fjerne stivelse på overflaten.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker pommes fritesen ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær pommes fritesen mindre for å få et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

Korrekt kassering av dette produktet	
	Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å unngå at feilaktig avfallshåndtering skader miljøet eller menneskers helse, må avfallet resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. Hvis du vil returnere den brukte enheten, kan du bruke retur- og innsamlingsystemene eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta dette produktet til miljøvennlig resirkulering.

Käyttöohjeet – Suomi

KÄYTETÄÄN VAIN SISÄTILOISSA VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

LUE TÄMÄ KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYÄ SE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:

- myymälöiden henkilökunnan keittiötiloissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maataloilla;
- asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituslaitoksissa;
- aamiaismajoituksissa.

TÄRKEITÄ SUOJATOIMIA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusohjeita, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet
2. Älä koske kuumiin pintoihin.
3. Vältä sähköiskulta, älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
4. VAROITUS: Tämä sähkölaite sisältää lämmitystoiminnon. Pinnoille, jotka ovat siis muita kuin toiminnallisia pintoja, voi kehittyä korkeita lämpötiloja. Koska eri henkilöt tuntevat lämpötilat eri tavoin, tätä laitetta on käytettävä VAROEN. Laitetta saa koskettaa vain niille tarkoitetuista kahvoista ja tartuntapinnoista ja käyttää lämpösuojaimia, kuten käsineitä tai vastaavia. Muiden kuin tarkoitettujen tartuntapintojen on saatava jäähtyä riittävän kauan ennen kuin niihin kosketaan.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistamista. Anna jäähtyä ennen käynnistämistä tai osien irrottamista.
6. Tyyppi Y: Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä aseta kuumalle kaasui- tai sähköhellalle tai sen lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Noudata äärimmäistä varovaisuutta siirtäessäsi laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
12. Kiinnitä pistoke aina ensin laitteeseen ja kytke sitten johto pistorasiaan. Jos haluat katkaista virran, käännä mikä tahansa säädin pois päältä ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin tarkoitettuun käyttöön.
14. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän tekemää huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
15. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
16. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-säädinjärjestelmän avulla.

JOHDANTO

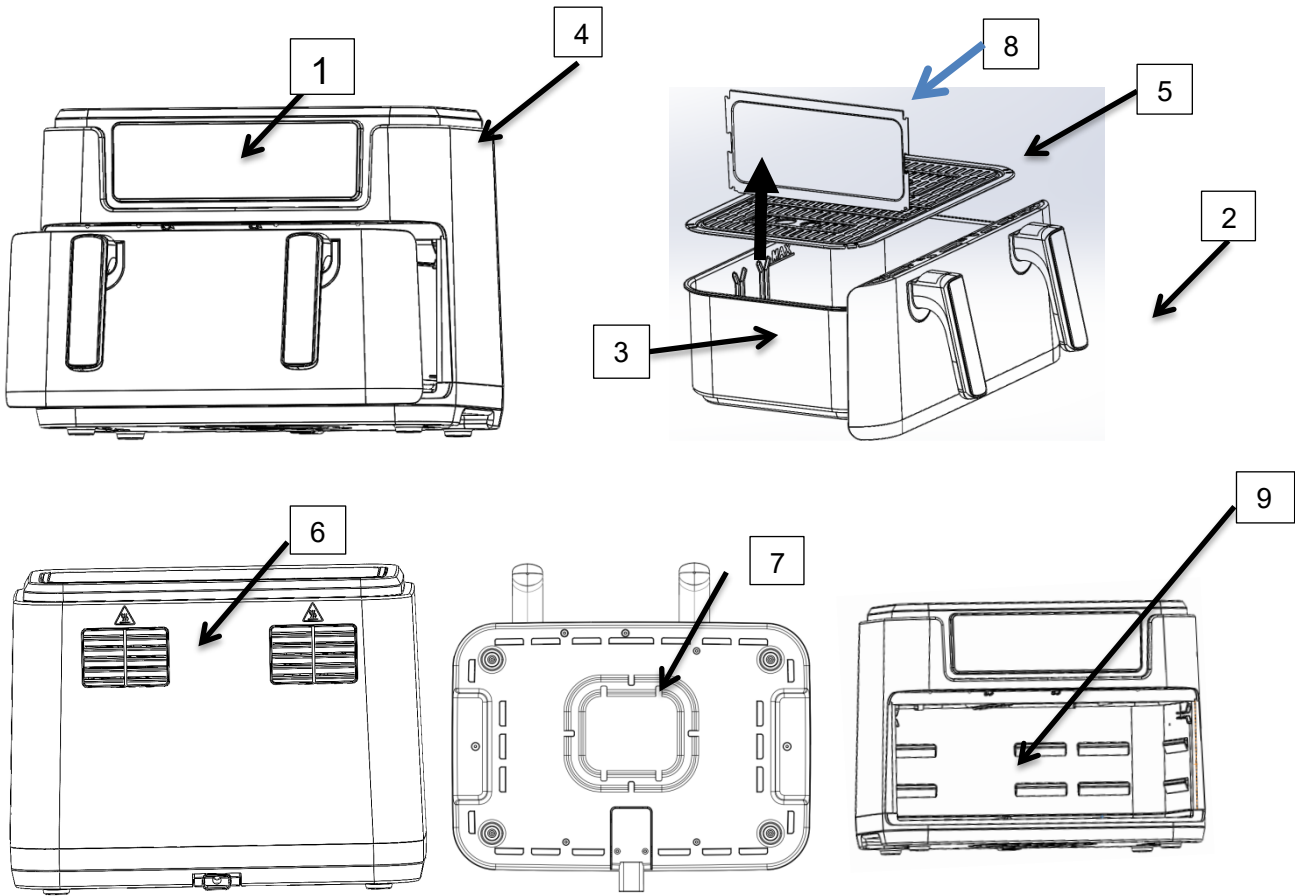
Tämä kiertoilmakypsennin tarjoaa helpon ja terveellisen tavan valmistaa valmistusaineitasi. Käyttämällä nopeaa kuuma-ilmankiertoa ja ylägrilliä se pystyy valmistamaan monenlaisia ruokia. Parasta on se, että kiertoilmakypsennin lämmittää ruokaa kaikilta puolilta eikä suurimmalle osalle ainesosista ei tarvitse käyttää öljyä.

TEKNISET TIEDOT:

- Jännite: 220-240V~50Hz
- Sähköteho: 2400W
- Tilavuus: 10 litraa
- Säädettävä lämpötila: 60 °C-200 °C
- Ajastin (0-60min)

YLEISKUVAUS :

1. Ohjauspaneeli
2. Korin kahva
3. Kattila
4. Päärunko
5. Teline
6. Ilmanpoistoaukot
7. Pohjan säilytystila johdolle
8. Eristelevy
9. Kotelo



Tärkeää

Vaara

-Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.

-Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

-Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloa veteen tai huuhtele sitä hanan alla.

- Älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteeseen sähköiskun välttämiseksi.

- Laita paistettavat ainekset aina koriin, jotta ne eivät pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.

- Älä peitä ilmanottoaukkoja ja ilman ulompia aukkoja laitteen ollessa toiminnassa.

-Älä täytä kattilaa öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.

- Älä koskaan koske laitteen sisäosaan sen ollessa toiminnassa.

Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.

VAROITUS

- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinoilta.

- Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.

- Älä käytä laitetta, jos pistoke, verkkojohto tai muut osat ovat vaurioituneet.

- Älä anna kenenkään valtuuttamattoman henkilön vaihtaa tai korjata vaurioitunutta virtajohtoa.

- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinoilta.

- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.

- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle.

Älä aseta mitään laitteen päälle.

- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.

- Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Kiertoilmakypsennyksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilman ulostuloaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilman ulostuloaukoista.
- Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat kattilan laitteesta.
- Kaikki kosketettavissa olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savunmuodostus loppuu, ennen kuin otat kattilan pois laitteesta.

Varoitus

- Varmista, että laite on sijoitettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
 - Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön. Se ei välttämättä sovellu käytettäväksi turvallisesti toimintaympäristöissä, kuten henkilökunnan keittiöissä, maataloilla, motelleissa ja muissa ei-asuinympäristöissä. Sitä ei myöskään ole tarkoitettu asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - Jos laitetta käytetään väärin tai ammatti- tai puoliammattimaisiin tarkoituksiin tai sitä ei käytetä käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa ja voimme kieltäytyä kaikesta vastuusta aiheutuneista vahingoista.
 - Irrota laite aina pistorasiasta, kun et käytä sitä.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin sitä voidaan turvallisesti käsitellä tai puhdistaa.

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki tarrat tai etiketit laitteesta.
3. Puhdista ritilä ja kattila huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Tämä on öljytön kiertoilmakypsennin, joka toimii kuumalla ilmalla, älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.

Huomaa: Kun kiertoilmakypsennintä käytetään ensimmäistä kertaa, siitä voi tulla hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa. Tämä ei vaikuta laitteen turvallisuuteen.

Käytön valmistelu

- 1 Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmälle pinnalle.
- 2 Aseta ritilä kattilaan.
Älä täytä kattilaa öljyllä tai muulla nesteellä.
Älä laita mitään laitteen päälle, sillä ilmavirta estyy, mikä vaikuttaa paistotulokseen.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Öljyttömästi voidaan valmistaa monenlaisia ainesosia.

Kiertoilmakypsennys

1. Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
 2. Vedä kattila varovasti ulos kiertoilmakypsennimestä..
 3. Laita ainekset kattilaan.
 4. Liu'uta paistokori takaisin kiertoilmakypsennintimeen..
- Huolehdi, että asetat kattilan huolellisesti rasvakeittimen rungossa oleviin ohjaimiin.
Älä koskaan käytä kattilaa ilman telinettä.

Varoitus: Älä koske kattilaan käytön aikana ja jonkin aikaa sen jälkeen, sillä se kuumenee voimakkaasti. Pidä kattilaa vain kahvasta kiinni.

5. Määritä tarvittava valmistusaika ainesosalle (katso tämän luvun kohta 'Asetukset').

6. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun kohta "Asetukset") Ravistaaksesi ainesosia, vedä kattila ulos laitteesta kahvasta ja ravista sitä. Liu'uta kattila takaisin kiertoilmakypsennintimeen.

Vinkki: Jos asetat ajastimen puoleen valmistusajasta, kuulet ajastimen äänimerkin, kun sinun on ravistettava ainekset. Tämä tarkoittaa kuitenkin, että sinun on asetettava ajastin uudelleen jäljellä olevaan valmistusaikaan ravistamisen jälkeen.

7. Kun kuulet ajastimen äänimerkin, asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä kattila ulos laitteesta

Huomaa: Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Tätä varten aseta aika arvoon 1.

Vinkki: Voit säätää lämpötilaa tai aikaa makusi mukaan käytön aikana. Asetukset säilyvät noin 10 minuuttia sen jälkeen, kun olet vetänyt kattilan ulos rungosta.

8. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.

Jos ainesosat eivät ole vielä valmiita, liu'uta kattila takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.

9. Kun haluat poistaa ainekset (esim. ranskalaiset), vedä kattila ulos kiertoilmakypsenteimestä ja aseta se pannualustalle. **Älä käännä paistokoria ylösalaisin, kun kattila on vielä kiinni siinä, sillä kattilan pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy valuu ainesten päälle.**

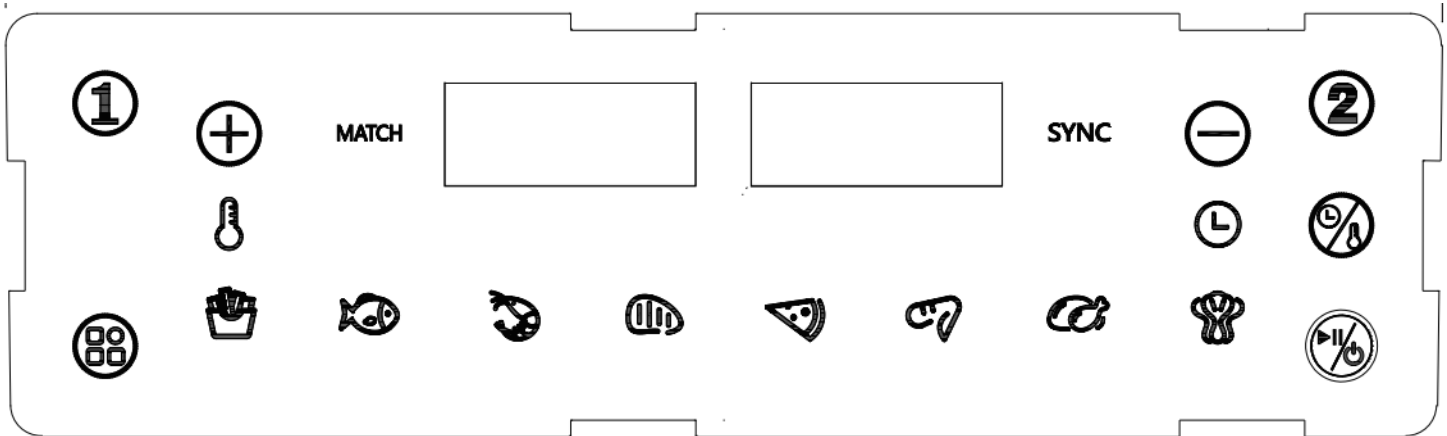
kattila ja ainekset ovat kuumia. Kiertoilmakypsenteimessä olevien ainesosien tyyppistä riippuen höyryä voi tulla ulos kattilasta.

10. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.


11. Kun ainesosaerä on valmis, kiertoilmakypsennin on heti valmis toisen erän valmistamiseen.


12.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖOHJEET




Käyttöohjeet:


1. Kun laitteeseen on kytketty virta, kaikki merkkivalot ja digitaaliputket palavat 1 sekunnin ajan ja sammuvat sitten. Samalla sumneri soi ja virran merkkivalo  syttyy.



2. Käynnistä kone painamalla  näppäintä 0,5 sekunnin ajan. Kun kone on käynnistynyt, kahdessa näytössä on olevat 8 valoa sammuvat ja muiden valojen kohdalla kahdessa näytössä näkyy "--".


3. Tässä vaiheessa voit valita tarpeen mukaan joko kattilan 1 tai kattilan 2, Valitse  sitten  ja  valo vilkkuu, Vastaavan valikon merkkivalo vilkkuu.


Kattilan 1 näyttö syttyy ja näytöllä näkyy oletusvalikko 180 °C/15min tai 360/15min. Lämpötila ja kellonaika näkyvät vuorotellen. Vasen ja oikea merkkivalo näkyvät näytöllä. Kattilan 2 vastaavassa näytössä näkyy "----".

4. Valitse valintavalikosta  valikon numero, sitä vastaava valo vilkkuu, muut valikon valot palavat tasaisesti, näyttöruudussa näkyy vastaava valikon lämpötila, 3 sekuntia sen jälkeen, kun mitään toimintoja ei ole tehty, lämpötila-

ja aikanäyttö vuorotellen; Jos haluat säätää lämpötilaa ja aikaa, valitse ensin lämpötilan ja ajan valintanäppäin ,

Kun vastaava merkkivalo syttyy näyttöruudun molemmilla puolilla, paina säätääksesi lämpötilaa ja aikaa  ,

Säädön jälkeen paina käynnistystaukopainiketta,  valo on auki, Käynnistytksen jälkeen valitun valikon valo palaa tasaisesti, muut valikon valot sammuvat, kone siirtyy työskentelytilaan ja näyttöruudulla näkyy vuorotellen lämpötila

ja aika, Työskentelyn jälkeen valikkonäppäintä  ei voi valita uudelleen.

5. Valitessasi kattilan 2, toista vaiheet 3 ja 4.

6. Kun kattilan 1 valikko on valittu, mikään toiminto ei käynnisty, valitse kattila 2,  valo on auki, Kattila 1 näyttää valikon lämpötilan ja ajan vuorotellen. Toista vaiheet 3 ja 4 kattilalle 2, paina käynnistys/taukopainiketta, kun valinta on valmis  , Kummankin kattilan ollessa työtilassa, näyttöruudussa näkyvät vuorotellen niiden valikoiden lämpötila ja kellonaika; Jos valitset kattilan 2, haluat säätää kattilaa 1, paina ensin kattilaa 1  , Säädön jälkeen paina käynnistyspainiketta  , Kummatkin kattilat ovat työtilassa samanaikaisesti.
7. Paina käynnistys/taukopainiketta koneen toimiessa  ,  Valot, vastaavat valikon valot ja kattilan valot vilkkuvat, muut valikon valot palavat tasaisesti, kone keskeyttää kuumennuksen, tuulettimen viive 20 sekuntia pysähtyy, kaksi kattilaa toimii, sitten ne keskeytetään samanaikaisesti; Jos haluan keskeyttää kattilan 1, on valittava kattila 1  , Paina käynnistyspainiketta uudelleen  , kattila 1 keskeytetään säätämistä varten. Keskeytyksen aikana vastaava näyttö näyttää vuorotellen ohjelman lämpötilan ja ajan; samoin kattilan 2 tauko.
8. Paina pitkään virtapainiketta koneen toimiessa  2 sekuntia, kone antaa äänimerkin, kaksoiskattila lakkaa toimimasta samanaikaisesti, näyttöruudussa näkyy OFF, kytke  päälle kaikki muut valot sammuvat. Jos haluat sammuttaa kattilan 1 tai kattilan 2 erikseen, valitse vastaava painike  tai  . Paina sitten pitkään virtapainiketta  2sekuntia. Kun kyseinen kattila lakkaa toimimasta, vastaavassa näytössä näkyy OFF.
9. Koneen toimintatila. Jos haluat säätää lämpötilaa, valitse se ensin  tai  . Valitse sitten lämpötilan ja ajan valintanäppäimet vastaavasti  . Säädä lämpötila ja aika, 5 sekuntia säädön jälkeen ilman toimintaa poistu virheenpoistotilasta.
10. Summerin äänikehote, tavanomainen painiketoiminto, lyhyt painallus lyhyt sointi, pitkä painallus pitkä sointi; Summerilla on 5 äänikehotetta, vastaava näytön näyttöä OFF, vastaava merkkivalon OFF-tilaa, sama kuin ei-toimintatila.
11. Kun olet valinnut kattilan 1 tai kattilan 2, peruuta valinta painamalla vastaavaa painiketta pitkään.
12. Muistitoiminto: Tässä koneessa on muistitoiminto. Esimerkiksi, kun käytetään laitetta (2), käytetään kanansiipivalikkoa, lämpötilaksi asetetaan 200 °C ja ajaksi 20min. Koneen käytön jälkeen virtaa ei katkaista. Muistitoiminto katoaa 1 tunnin sähkökatkoksen jälkeen.
13. Kaksi kattilaa toimivat samanaikaisesti,  kattilan näppäimen merkkivalo ja vastaava valikkoilmaisin vilkkuvat kerran /6 sekuntia samanaikaisesti, ja sammumisaika on alle 0,5 sekuntia, sen jälkeen 3  kattilan näppäimen merkkivalo ja vastaava valikkoilmaisinvalo  vilkkuvat kerran /6 sekuntia samanaikaisesti, sammumisaika < 0,5 sekuntia, vasen- ja oikeanpuoleinen vilkkuvat vuorotellen, vasemman- ja oikeanpuoleinen aikaväli on 3 sekuntia.
14. Synkroninen lopetustoiminto : Kytkemisen jälkeen valitse kattila  ja kattila  valikosta, kattilan 2 keittoaika eroaa, paina **MATCH** painiketta ja SYNC-näyttö pysyy päällä, paina käynnistyspainiketta, pitkäkestoinen kattila alkaa toimia, lyhytkestoinen kattila näyttää "HOLD", lakkaa toimimasta, kun molemmat kattilat saavuttavat saman ajan, sen jälkeen ne toimivat synkronisesti.
15. Kopioinnin valikkotoiminto: Kun olet kytkenyt laitteeseen virran, aseta yhden kattilan lämpötilan/aika, paina **MATCH-painiketta** , **MATCH-näyttö** pysyy päällä, toinen ei-asetettu kattila kopioi saman valikkotoiminnon asetetun kattilan kanssa ja paina virtapainiketta  , molemmat kattilat toimivat samassa valikossa; kun ne alkavat toimia, kopiointinäyttö sammuu, tämä painike ei toimi.

Asetukset

Alla olevan taulukon avulla voit valita perusasetukset aineksille.

Huomaa: Muista, että nämä asetukset ovat viitteellisiä. Koska ainesosat eroavat toisistaan alkuperältään, kooltaan, muodoltaan ja tuotemerkiltään, emme voi taata parasta asetusta ainesosillesi.

Koska Rapid Air -tekniikka lämmitteä laitteen sisällä olevan ilman välittömästi

Jos vedät kattilan hetkeksi pois laitteesta kiertoilmakypsennyksen aikana, se tuskin häiritsee prosessia.

Vinkkejä

- Pienemmät ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuremmat ainekset.
- Suurempi ainesosamäärä vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, pienempi ainesosamäärä vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistelu valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuvia aineksia.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin saadaksesi rapean lopputuloksen. Paista ainekset kiertoilmakypsennyksessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista kiertoilmakypsennyksessä erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Uunissa valmistettavia välipaloja voidaan valmistaa myös kiertoilmakypsennyksessä.
- Optimaalinen määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 500 grammaa.
- Käytä esivalmistettua taikinaa täytettyjen välipalojen valmistamiseen nopeasti ja helposti. Esivalmistettu taikina vaatii myös lyhyemmän valmistusajan kuin itse tehty taikina.
- Aseta leivinpelti tai uunivuoka kiertoilmakypsennyksen koriin, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa hauraita tuotteita tai täytettyjä tuotteita.
- Voit myös käyttää kiertoilmakypsennintä aineiden lämmittämiseen. Jos haluat lämmittää tuotteita uudelleen, aseta lämpötila 150 asteeseen enintään 10 minuutiksi.

	Min-max Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravista	Lisätietoja
Jäädetyt ranskalaiset	200-800	23	200	ravista	
Kanansiivet	200-800	23	180	ravista	
Kalat	200-800	18	200	ravista	
Katkaravut	200-800	14	200	ravista	
Pihvi	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Grillimakkarat	160-400	23	180	ravista	
Kana	1000-2000	45	200		
Vihannekset	100-400	8	160		
Sokerikakku	100-400	15	170		

Huomaa: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, kun aloitat paistamisen kiertoilmakypsennyksen ollessa vielä kylmä. Kun molemmat pannut toimivat samanaikaisesti, pidennä työskentelyaika 5 minuutilla.

Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Kattila ja tarttumattoman päällysteen kori. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, koska se voi vahingoittaa tarttumattomia pintoja.

1 Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomaa: Poista kattila, jotta kiertoilmakypsennin jäähtyy nopeammin.

2 Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.

3 Puhdista kattila ja kori kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Voit poistaa jäljellä olevan lian rasvanpoistoaineella.

Vinkki: Jos koriin tai kattilan pohjaan on tarttunut likaa, täytä kattila kuumalla vedellä, johon on lisätty hieman pesuainetta.

Laita kori kattilaan ja anna kattilan ja korin liota noin 10 minuuttia.

4 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

5 Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

Varastointi

1 Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.

2 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Ympäristö

Älä heitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana, kun laite on tullut käyttökänsä loppuun, vaan toimita se viralliseen keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Tällä tavoin autat säilyttämään ympäristöä.

Takuu ja huolto

Jos tarvitset huoltoa tai tietoja tai jos sinulla on ongelmia, ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun huoltokeskukseen.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ohjeet
Kiertoilmakypsennin ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan.	Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Aseta ajastimen näppäin haluttuun valmistusaikaan laitteen käynnistämiseksi.
Ilmankeittimessä paistetut ainesosat eivät ole valmiita.	Korissa on liikaa ainesosia.	Laita pienempiä erä aineksia koriin. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötilanäppäin haluttuun lämpötila-asetukseen (katso luvun 'Laitteen käyttö' kohta "Asetukset").
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Aseta ajastin haluttuun valmistusaikaan (katso kohta "Asetukset" luvussa "Laitteen käyttö").
Tuotteet paistuvat epätasaisesti kiertoilmakypsenninissä.	Tietynyyppisiä ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Päällekkäin tai poikittain olevia ainesosia (esim. perunoita) on ravistettava valmistusajan puolivälissä. Katso luvun 'Laitteen käyttö' kohta "Asetukset".
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat kiertoilmakypsenninistä.	Käytit perinteisessä friteeraus koneessa valmistettavaksi tarkoitettuja välipaloja.	Käytä uunivälipaloja tai sivele kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Kattilaa ei voi liu'uttaa kunnolla laitteeseen.	Korissa on liikaa ainesosia.	Älä täytä koria MAX-merkintää enempää.
	Koria ei ole asetettu kattilaan oikein.	Työnnä kori kattilaan, kunnes kuulet naksahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kun paistat rasvaisia ainesosia kiertoilmakypsenninissä, kattilaan vuotaa suuri määrä öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua, ja kattila saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Kattilassa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumentumisesta kattilassa. Varmista, että puhdistat kattilan kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet perunat paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppiä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhtonut perunatikkua kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla tärkkelyksen poistamiseksi tikkujen pinnasta.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat kiertoilmakypsenninistä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivaat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi saadaksesi rapeamman tuloksen.
		Lisää hieman öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen.

Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Jotta jätteen hallitsemattomasta hävittämisestä ei aiheutuisi haittaa ympäristölle tai ihmisten terveydelle, kierrätä ne vastuullisesti ja edistä materiaalien kestävä uudelleenkäyttöä. Voit palauttaa käytetyn laitteen käyttämällä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. He voivat viedä tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

Bruksanvisning – Svenska

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS

LÄS DENNA BRUKSANVISNING INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN & SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

SPARA BRUKSANVISNINGEN

Denna apparat är inte avsedd att användas i hemmet och liknande användningsområden som:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar;
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- bed and breakfast miljöer.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte heta ytor.
3. Som skydd mot elektriska stötar, får sladden, pluggar eller höljet inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.
4. VARNING: Denna elektriska apparat innehåller en värmefunktion. Även ytor som inte är funktionsytor, kan bli mycket varma. Eftersom temperaturen uppfattas olika av olika personer ska denna utrustning användas med FÖRSIKTIGHET. Utrustningen får endast beröras vid avsedda handtag och greppytor och med värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än de avsedda greppytorna ska få tillräckligt med tid att svalna innan de vidrörs.
5. Koppla ur kontakten när den inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller ta av delar.
6. Typ Y: om sladden är skadad ska den, för att undvika faror, bytas ut av tillverkaren, dess kundtjänst eller lika kvalificerade personer.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparattillverkaren kan orsaka skador.
8. Får inte användas utomhus
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidröra heta ytor.
10. Apparaten får inte placeras på eller nära en het gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
11. Extrem försiktighet ska iakttas vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Anslut alltid kontakten till apparaten först och sätt sedan sladden i vägguttaget. För att koppla från, vrid valfri kontroll till "av" och ta sedan kontakten ur vägguttaget.
13. Använd inte apparaten för annat än avsedd användning.
14. Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med det. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
15. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaterna är inte avsedda att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

INLEDNING

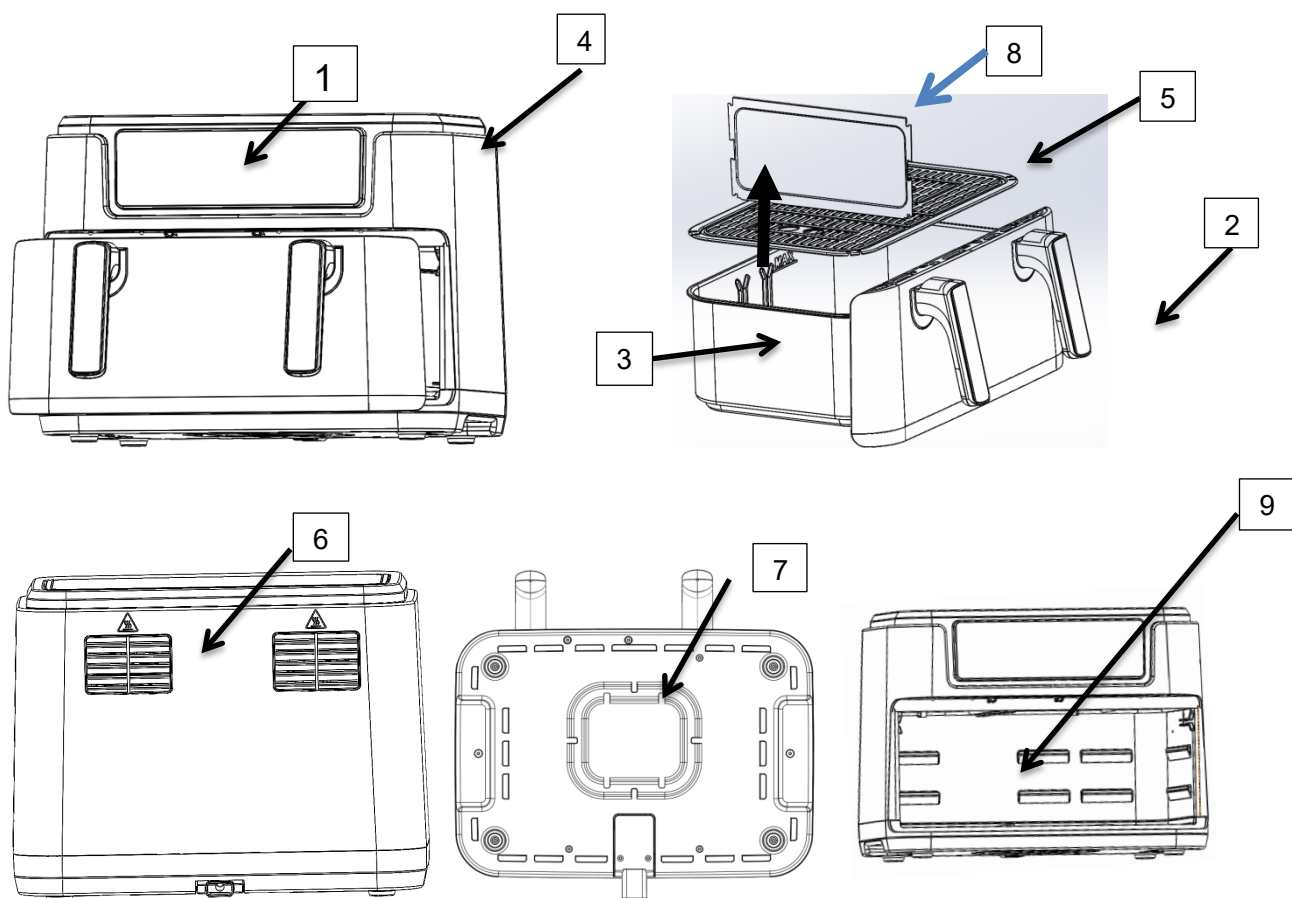
Denna varmluftsfrityös ger dig ett enkelt och hälsosamt sätt att tillaga dina favoritingredienser. Genom att använda varm snabb luftcirkulation och en toppgrill kan den laga många rätter. Det bästa är att varmluftsfrityösen värmer maten från alla håll och att de flesta ingredienserna behöver ingen olja.

TEKNISKA DATA:

- Spänning: 220 - 240 V ~ 50 Hz
- Effekt: 2 400 WATT
- - - Kapacitet: 10 liter
- - Justerbar temperatur: 60 C - 200 C
- Timer (0 - 60 min)

ALLMÄN BESKRIVNING:

1. Kontrollpanelen 2. Korghandtag 3. Behållare 4. Ytterhölje 5. Galler 6. Luftutsläpp 7. Sladdförvaring i botten 8. Isoleringsplatta 9. Hölje



Viktigt

Fara

- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas och har fått instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna med detta. Barn får inte leka med apparaten. Städning och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Doppa aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten eller skölj det under vattenkranen.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i apparaten för att förhindra elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftens yttre öppningar när apparaten är i drift.
- Fyll inte behållaren med olja eftersom det kan bli en brandrisk.
- Rör aldrig insidan av apparaten när den är i drift.

Temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.

VARNING

- Kontrollera att spänningen som anges på apparaten matchar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om kontakten, sladden eller andra delar är skadade.
- Obehöriga personer får inte byta ut eller laga en skadad sladd.
- Håll sladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämnä minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och åt sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten.
Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Låt inte apparaten gå utan tillsyn.

- Vid varmluftsfritering släpps het ånga genom luftutsläppsöppningarna, håll händerna och ansiktet på säkert avstånd från ångan och från luftutsläppsöppningarna.
- Var också försiktig med het ånga och luft när du tar behållaren ur apparaten.
- Alla tillgängliga ytor kan bli heta under användning.
- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar behållaren ur apparaten.

Varning

- Se till att apparaten är placerad på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den lämpar sig nog inte för säker användning i miljöer som personalkök, gårdar, motell och andra miljöer utanför hemmet. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och andra boendemiljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller för kommersiella eller semi-kommersiella ändamål eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen upphör garantin och vi tar inget ansvar för skador som orsakats.
- Koppla alltid ur apparaten när den inte används.
- Apparaten behöver svalna i ca 30 minuter för säker hantering eller rengöring.

Före första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken och dekaler från apparaten.
3. Rengör brickan och behållaren noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-repande svamp.
4. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

Detta är en oljefri fritös som fungerar på varm luft. Fyll inte behållaren med olja eller frityrfett direkt.

Beakta: När din varmlufts-fritös värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt. Detta är normalt för många värmeapparater. Detta påverkar inte apparatens säkerhet.

Förberedelser före användningen

- 1 Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
Placera inte apparaten på en icke-värmebeständig yta.
- 2 Lägg tillagningsbrickan i behållaren.
Fyll inte behållaren med olja eller någon annan vätska.
Placera INTE något ovanpå apparaten, eftersom detta kommer att störa luftflödet och påverka resultatet på varmluftsfriteringen.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

Den oljefria kan tillaga ett stort urval av ingredienser.

Varmluftsfritering

1. Koppla kontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra behållaren försiktigt ur varmlufts-fritösen.
3. Lägg ingredienserna i behållaren.
4. Skjut behållaren tillbaka in i varmlufts-fritösen.

Se till att den sitter exakt i skenorna i fritösen.

Använd aldrig behållaren utan brickan i den.

Varning: Rör inte behållaren under och en stund efter användningen, eftersom den blir mycket varm. Håll behållaren endast i handtaget.

5. Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser kräver skakning halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka ingredienserna drar du ut behållaren ur apparaten i handtaget och skakar den. Skjut sedan behållaren tillbaka in i varmlufts-fritösen

Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden hör du timerns summer när du ska skaka ingredienserna. Kom ihåg att du ska ställa in timern igen på den återstående tillagningstiden efter skakningen.

7. När du hör timer signalen har den inställda tillagningstiden gått. Dra behållaren ur apparaten

Beakta: Du kan också stänga av apparaten manuellt. För att göra detta, ställ in tiden på 1.

Tips: Du kan justera temperatur och tid för tillagningen som du vill ha de. Dina inställningar kommer att sparas i cirka 10 minuter efter att du har dragit behållaren ur apparaten.

8. Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara än, skjuter du helt enkelt behållaren tillbaka in i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.

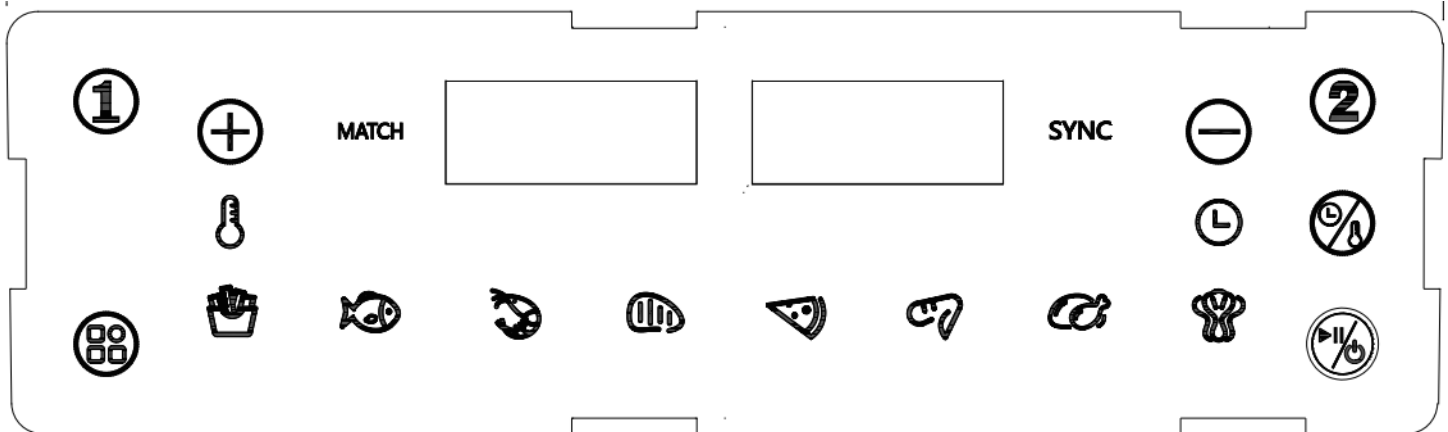
9. Dra, för att ta ingredienser (t.ex. pommes frites), ut behållaren ur varmluftsfritysen och placera den på diskbänken. **Vänd inte tillagningsbrickan upp och ner medan behållaren fortfarande är fäst vid den, eftersom eventuell överskottsolja som har samlats på botten av behållaren kommer då att hamna på ingredienserna.**

Behållaren och ingredienserna är heta. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i varmluftsfritysen kan ånga tränga ut ur behållaren.

10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.


11. När en sats ingredienser är klar är varmluftsfritysen direkt redo att tillaga ytterligare en sats.


KONTROLLPANELINSTRUKTIONER



Driftsinstruktioner:


1. När maskinen är påslagen kommer alla indikatorer och digitala element att vara på i 1 sekund och sedan slås av. Samtidigt


kommer signalen att höras och strömlampan tänds .

2. Tryck på  knappen i 0,5 sekunder för att starta maskinen. När maskinen har startats är 8 lampor på de två panelerna släckta, och de andra lamporna på de två panelerna är "--".

3. Vid denna tidpunkt väljer du behållare 1 eller behållare 2 efter önskemål, välj, sedan och ljuset blinkar, respektive menyindikator blinkar.


Displayen för behållare 1 tänds och visar standardmenyn på 180 °C / 15 min eller 360 °C / 15 min. Temperaturen och tiden visas växelvis. Displayens vänstra och högra indikatorer visar motsvarande display; "--" visas på panelen som motsvarar behållare 2

4. Enligt vald meny väljer du numret på meny , motsvarande menylampa blinkar, andra menyljus lyser stadigt, displayen visar motsvarande menytemperatur, efter 3 sekunder utan aktivitet visas temperatur och tid växelvis; för att






















justera temperatur och tid, väljer du temperatur- och tidsvalsknappen först , när motsvarande indikator tänds på

båda sidor av panelen, tryck för att justera temperatur och tid  , tryck efter justering på start / pausknappen,

 lampan är tänd, efter start lyser den valda menylampan stadigt, de andra menylamporna är släckta, maskinen

går in i arbetsläge och displayen visar temperatur och tid växelvis, efter starten  kan menyvalsknappen inte väljas längre;

5. När du väljer behållare 2, upprepa steg 3 och 4;

6. När behållare 1-menyn är vald slås inget program på, välj behållare 2, ljuset är öppet, behållare 1 visar menytemperaturen och tiden växelvis. Gör samma sak med steg 3 och steg 4 för behållare 2, tryck på start / pausknappen när valet är klart , med båda behållarna i arbetsläge visar displaypanelen växelvis temperaturen och tiden för deras menyer; om du väljer behållare 2 vill du justera behållaren 1, Tryck på behållaren 1 först , Tryck efter justeringen på startknappen , båda behållare är i arbetsläge samtidigt;
7. Tryck på start / pausknappen medan maskinen arbetar ,  lampor, motsvarande menylampor och behållarelampor blinkar, andra menylampor är stadigt tända, maskinen fördröjd uppvärmning, fläktfördröjning 20 sekunder stopp, två behållare fungerar och stängs sedan av samtidigt; Om jag vill pausa behållaren 1, ska välja behållare 1 , tryck på på-knappen igen , behållare 1 är avstängd för justering. När den är avstängd visar motsvarande panel programtemperaturen och tiden växelvis; så pausas behållare 2;
8. Tryck länge på strömbrytaren medan maskinen arbetar , 2 sekunder, maskinen ringde, dubbelbehållaren slutar fungera samtidigt, displayen visar AV, slå  på alla andra lampor; Om du vill stänga av behållare 1 eller behållare 2 separat, välj motsvarande  eller , tryck sedan länge på strömbrytaren 2  sekunder, när motsvarande behållare slutar fungera visas på motsvarande panel AV
9. Maskinens driftsstatus. Om du behöver justera temperaturen, välj den först  eller , välj sedan temperatur- och tidsvalstangenterna  justera temperaturen och tiden, 5 sekunder efter justering, avsluta felsökningsläget utan start;
10. Buzzer-ljudprompt, konventionell knappdrift, kort tryckning kort signal, lång tryckning lång signal; Buzzern har 5 snabbtoner, motsvarande panelvisning AV, motsvarande indikator AV, samma som standby läge;
11. När du har valt behållare 1 eller behållare 2, tryck länge på motsvarande knapp för att avbryta.
12. Minnesfunktion: Denna maskin har en minnesfunktion. Till exempel, när du använder maskinen (2), används menyn Kycklinglår vingar, temperaturen är inställd på 200 °C och tiden är inställd på 20 minuter. Efter användning av maskinen stängs strömmen inte av. Minnesfunktionen försvann efter 1 timmes strömavbrott.
13. Två behållare som arbetar samtidigt,  tangentindikatorn och motsvarande menyindikator för behållaren blinkar en gång /6 sekunder samtidigt, och avstängningstiden är mindre än 0,5 sekunder, efter 3  tangentindikatorlampan och motsvarande menyindikatorlampa för  behållaren blinkar en gång /6 sekunder samtidigt, släckningstiden <0,5 sekunder, vänster och höger blinkar växelvis, vänster och höger intervalltid är 3 sekunder.
14. Synkron slutfunktion : När du har slagit på, välj behållare  och behållare  på menyn, de 2 behållarnas tillagningstid skiljer sig åt, tryck på MATCH-knappen och SYN C- displayen fortsätter, tryck på startknappen, behållaren med den längre tiden startar tillagningen, behållaren med den kortare tiden visar "HOLD", stoppar tillagningen, när båda behållarna når samma tid kvar körs de synkront.
15. Kopiera menyfunktion: När du har slagit på, ställ in temp/tid för en behållare, tryck på **MATCH -knappen**, **MATCH** - displayen fortsätter, den andra icke inställda behållaren kopierar samma menyfunktion som den inställda behållaren och tryck på strömbrytaren , båda behållarna körs under samma meny; när de börjar köras, stängs kopieringsdisplayen av, den här knappen fungerar inte.

Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja rätt grundinställningar för dina ingredienser.

Beakta: Tänk på att dessa inställningar är endast riktvärden. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera att dessa är de bästa inställningarna för dina ingredienser.

Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer luften inuti apparaten, störs varmluftsfriteringen knappt om du drar ut **behållaren** kort ur apparaten.

Tips

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt friterade ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för ett krispigare resultat. Friter ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Tillaga inte mycket feta råvaror, t.ex. korv, i varmluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdig deg kräver också en kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
- Placera en bakform eller ugnsform i varmluftsfrityskorgen om du vill baka en kaka eller en paj eller om du vill friterar ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser
- Du kan också använda varmluftsfritysen för att värma ingredienser igen. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Frysta pommes frites	200 - 800	23	200	skaka	
Kycklingvingar	200 - 800	23	180	skaka	
Fisk	200 - 800	18	200	skaka	
Räkor	200 - 800	14	200	skaka	
Steak	100 - 400	15	180		
Pizza	100 - 400	17	200		
Grillad korv	160 - 400	23	180	skaka	
Kyckling	1000 - 2000	45	200		
Grönsaker	100 - 400	8	160		
Ängelkaka	100 - 400	15	170		

Beakta: Addera 3 minuter till tillagningstiden när du börjar steka medan varmluftsfritysen fortfarande är kall. Förläng tillagningstiden med 5 minuter när båda behållarna körs samtidigt.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Behållaren och non-stick beläggningens korgen. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.

1 Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Beakta: Ta ut behållaren för att varmluftsfritysen ska svalna snabbare.

2 Torka apparatens utsida med en fuktig trasa.

3 Rengör behållaren och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Du kan använda avfettningssväska för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.

Tips: Om smuts fastnar i korgen eller botten av behållaren, fyll behållaren med varmt vatten med lite diskmedel. Lägg korgen i behållaren och låt behållaren och korgen blötlägga i cirka 10 minuter.

4 Rengör apparatens insida med varmt vatten och icke-repande svamp.

5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Förvaring

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.

2 Se till att alla delar är rena och torra.

Miljö


Kasta inte apparaten med det vanliga hushållsavfallet när den är slut, utan lämna in den på återvinningscentral. Genom att göra detta bidrar du till att bevara miljön

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har problem, kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte	Apparaten är inte inkopplad.	Koppla kontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på den önskade tillagningstiden för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras i varmluftsfritysen är inte klara.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre partier friteras jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturknappen på önskad temperaturinställning (se avsnitt "Inställningar" i kapitel "Användning av apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnitt "Inställningar" i kapitel "Användning av apparaten").
Ingredienserna friteras ojämnt i varmluftsfritysen.	Vissa typer av ingredienser kräver skakning halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) ska skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten".
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ur varmluftsfritysen.	Du använde en typ av snacks som ska tillagas i en traditionell frityr.	Använd ugnssnacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in behållaren ordentligt i apparaten.	Det finns för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-märket.
	Korgen placeras inte korrekt i behållaren.	Tryck ner korgen i behållaren tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser i varmluftsfritysen droppar en stor mängd olja in i behållaren. Oljan producerar vit rök och behållaren kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar varken apparaten eller slutresultatet.
	Behållaren innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett hettas upp i behållaren. Se till att du rengör behållaren ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i varmluftsfritysen.	Du använde inte rätt potatissort.	Använd färsk potatis av en fast sort.
	Du sköljde inte potatisstavarorna ordentligt innan du friterade de.	Skölj potatisstavarorna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stavarorna.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ur varmluftsfritysen.	Pommes krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes frites.	Se till att du torkar potatisstavarorna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarorna mindre för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Korrekt avfallshandling av denna produkt	
	Denna märkning anger att produkten i hela EU inte ska kastas bland annat hushållsavfall. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshandling, ska den återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser. Lämna din begagnade apparat till en återvinningscentral eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan lämna produkten till en miljösäker återvinning.

Instruction manual – English

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **Type Y:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

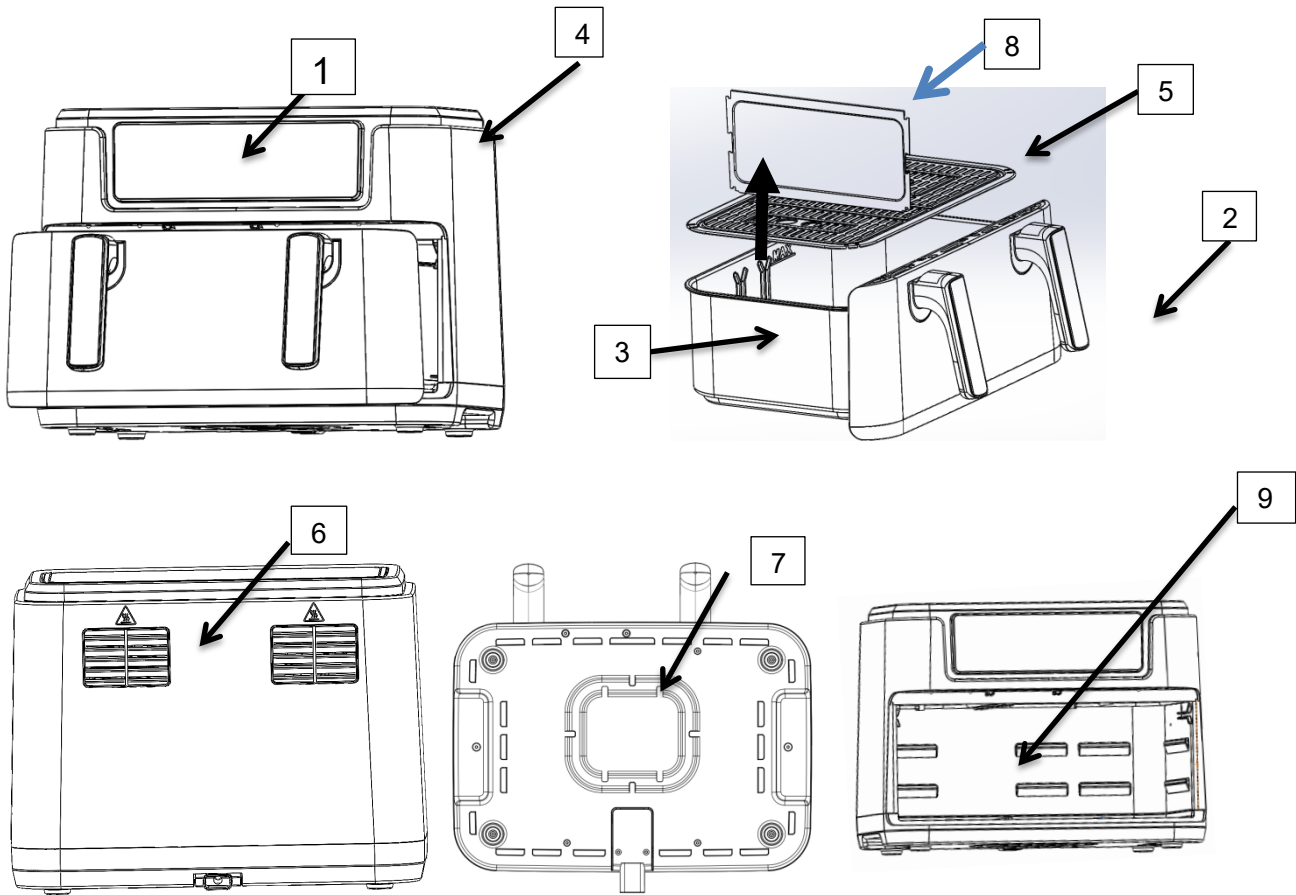
This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~50Hz
- Wattage: 2400W
- Capacity: 10Litre
- Adjustable temperature: 60C-200C
- Timer (0-60min)

GENERAL DESCRIPTION :

1. Control panel 2. Basket handle 3. Pot 4. Main body shell 5. Rack
6. Air outlet 7. Bottom wire storage 8. Insulation plate 9. Housing



Important

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on 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 other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the fried plate and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the fried plate in the pot .
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the pot.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the Fried plate in it.

Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, **Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

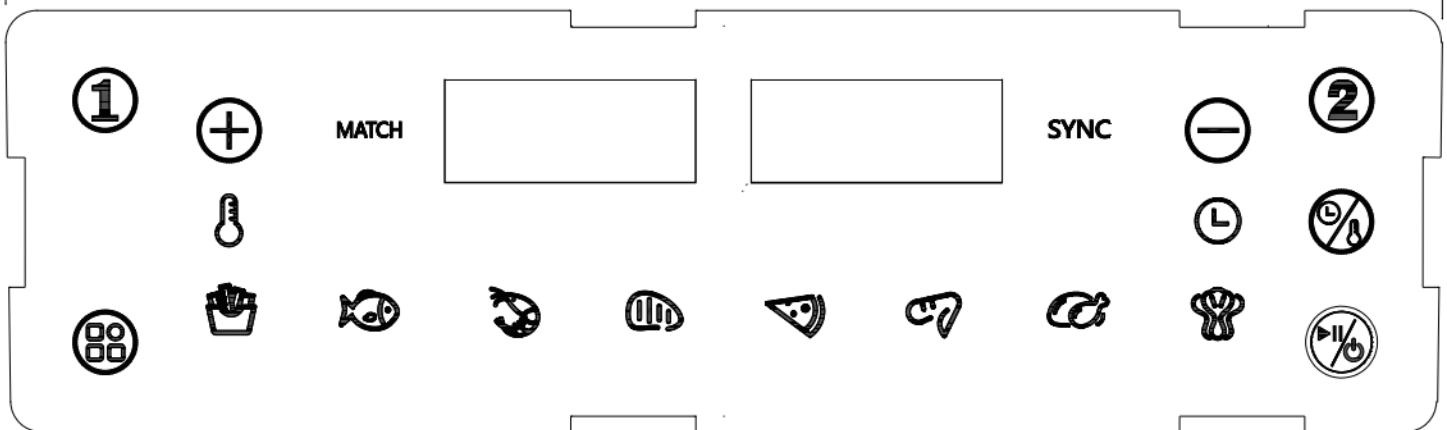
the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.


11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.


12.




CONTROL PANEL INSTRUCTIONS




Operation Instructions:


1、 After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.




2、 Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, 8 lights on the two screens are off, and the other lights on the two screens are "--".


3、 At this point, consumers choose pot 1 or pot 2 according to their needs, Choose  , then  and  light blink , The corresponding menu indicator blinks.

The display of pot 1 lights up and displays the default menu of 180°C/15min or 360/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left and right indicators of the display are displayed Corresponding display; "----" is displayed on the screen corresponding to pot 2











4、 According to the select the menu  , select the number of the menu, the corresponding menu light flashing, other menu lights steady on, the display screen shows the corresponding menu temperature, 3 seconds after no operation, temperature and time display alternately; To adjust the temperature and time, select the temperature and

time selection button first  , When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press

to adjust the temperature and time   , After adjustment, press the start pause button,  light is open, After startup, the selected menu light is steady on, other menu lights are off, the machine enters the working mode,

and the display screen displays temperature and time alternately, After work, menu selection key  Can't be selected again ;

5、 When selecting pot 2, repeat steps 3 and 4 ;

- 6、 When pot 1 menu is selected, no work is turned on, choose pot 2, ① light is open, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot 2, Press the start pause button when the selection is complete  , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you choose pot 2, you want to adjust pot 1, Press pot 1 first ① , After adjustment, press the start button  , Both POTS are in working mode at the same time ;
- 7、 Press the start pause button while the machine is working  ,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, other menu lights steady on, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot 1 , need to select pot 1 ① , Press the on button again  , Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;
- 8、 Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch  On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the corresponding ① or ② , Then long press the power button  2seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF ,
- 9、 Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first ① or ② , Then select the temperature and time selection keys respectively  Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;
- 10、 Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 5 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;
- 11、 After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.
- 12、 Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine (2), the Drumstick wing menu is used, the temperature is set to 200°C, and the time is set to 20min. After using the machine, the power is not cut off. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.
- 13、 Two POTS working at the same time, ① The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3 ② The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the ② pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.
- 14、 Synchronous ending function : After turn on, select pot ① and pot ② on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.
- 15、 Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press **MATCH** button, **MATCH** display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button  , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the **pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-800	23	200	shake	
Chicken wing	200-800	23	180	shake	
Fish	200-800	18	200	shake	
Shrimp	200-800	14	200	shake	
steak	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
Grilled sausages	160-400	23	180	shake	
chicken	1000-2000	45	200		
Vegetables	100-400	8	160		
angel cake	100-400	15	170		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. 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 pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 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.

Environment


Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh 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 add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

FUN NORDIC ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk