

Air fryer

Airfryer / Heißluftfritteuse



DUAL
8 liter

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing to purchase a product from Rusta!

Tack för att du valt att köpa en produkt från Rusta!

Takk for at du valgte å kjøpe et produkt fra Rusta!

Danke, dass du dich für den Kauf eines Produktes von Rusta entschieden hast!

Kiitos Rusta-tuotteen ostamisesta!



Read through the entire manual before installation and use!

Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

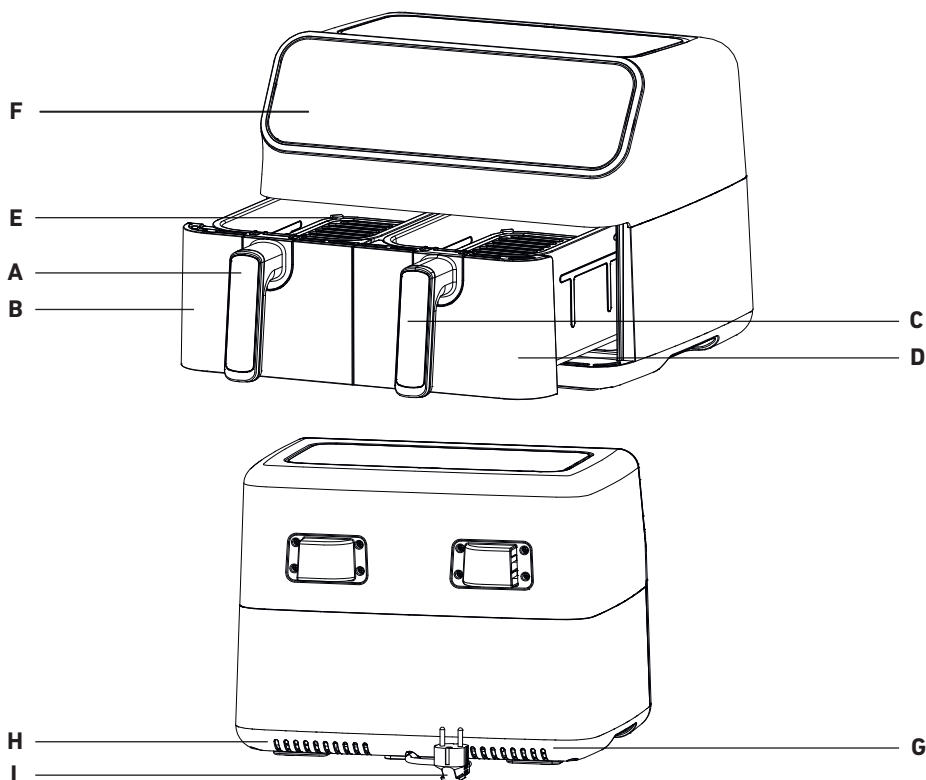
Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Lue koko käyttöohje ennen kokoamista ja käyttämistä!

PRODUCT OVERVIEW

PRODUKTÖVERSIKT / PRODUKTOVERSIKT / PRODUKTÜBERSICHT / TUOTTEEN ESITTELY



A	Right frying basket handle / Handtag till höger friteringskorg / Høyre stekekurvhåndtak / Griff rechter Frittierkorb / Oikeanpuoleisen paistokorin kahva
B	Right frying basket / Höger friteringskorg / Høyre stekekurv / Rechter Frittierkorb / Oikeanpuoleinen paistokori
C	Left frying basket handle / Handtag till vänster friteringskorg / Venstre stekekurvhåndtak / Griff linker Frittierkorb / Vasemmanpuoleisen paistokorin kahva
D	Left frying basket / Vänster friteringskorg / Venstre stekekurv / Linker Frittierkorb / Vasemmanpuoleinen paistokori
E	Frying rack / Friteringsgaller / Stekerist / Frittierrost / Paistoritilä
F	Display / Display / Display / Display / Näyttö
G	Right air outlet / Höger luftutløpp / Høyre luftutløp / Rechter Luftauslass / Oikeanpuoleinen ilmanpoistoaukko
H	Left air outlet / Vänster luftutløpp / Venstre luftutløp / Linker Luftauslass / Vasemmanpuoleinen ilmanpoistoaukko
I	Power cord / Nätsladd / Strømkabel / Netzkabel / Virtajohto

SPECIFICATIONS

SPECIFIKATIONER / SPESIFIKASJONER / PRODUKTBESCHREIBUNG / TEKNISET TIEDOT

Voltage / Spänning / Spenning / Spannung / Jännite	220–240 V, 50–60 Hz
Power / Effekt / Leistung / Teho	2260 W
Dimensions / Mått / Mål / Maße / Mitat	W 385xD390xH310 mm
Weight / Vikt / Vekt / Gewicht / Paino	7.2 kg
Cord length / Sladdlängd / Ledningslengde / Kabellänge / Johdon pituus	0.66 m



SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, you should always take basic safety measures. Always keep the following in mind:

- Read all instructions before using.
- Keep the user manual for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- Connect only to a grounded wall socket.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- 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 done 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
- Only for indoor use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- If the supply cord is damaged, it should be replaced by supplier, retailer, it's service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use this appliance for the heating of any liquids.
- To disconnect, turn appliance OFF. Then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Always make sure that the two frying baskets are fully closed while the air fryer is in operation.
- **WARNING! Air fryer will not operate unless frying basket is fully closed.**
- **CAUTION: After air frying, the frying racks, frying baskets and the cooked foods will be hot. Extreme caution must be used.**



WARNING, HOT SURFACES! This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

- **CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.**
- For household use only.
- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse power cord in any liquid.

- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the air fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
- Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
- Always use the frying basket handle to open frying basket.
- Do not use this appliance for heating liquids.
- Do not use an extension cord.
- **WARNING! After air frying, make sure to place the frying basket on a flat, heat-resistant surface.**
- **WARNING! Over-filling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.**
- Never move a hot air fryer or an air fryer containing hot food. Allow to cool before moving.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



WARNING! HOT SURFACE.

NOTES ON THE CORD

- The provided power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.
- **PLASTICIZER WARNING CAUTION:** To prevent plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

- If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



WARNING!

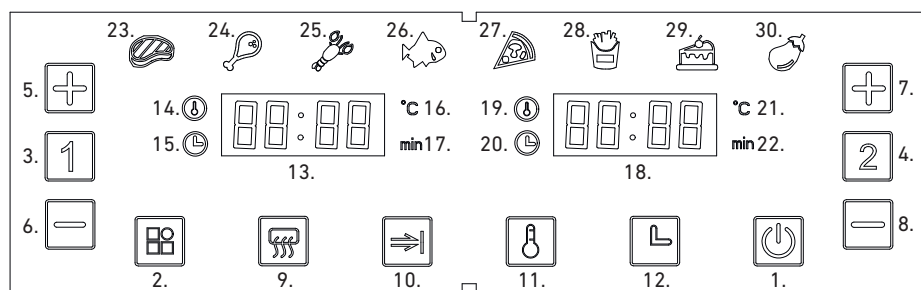
If these instructions are not followed, an accident may lead to serious personal injury or property damage.

GET STARTED!

1. Remove all packaging material and labels from inside and outside the air fryer. Check that there is no packaging underneath or around the frying racks and frying baskets.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open the frying basket. Then remove the frying basket from the machine and place it on a flat, clean surface.
3. Wash the frying racks and frying baskets in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

USE

DISPLAY PANEL



DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1. Power ON/OFF button | 12. Time button |
| 2. Preset program button | 13. Left zone's time & temperature display |
| 3. Left zone button | 14. Left zone's temperature indicator |
| 4. Right zone button | 15. Left zone's time indicator |
| 5. Temperature & timer control buttons for left zone | 16. Left zone's temperature unit indicator |
| 6. Temperature & timer control buttons for right zone | 17. Left zone's time unit indicator |
| 7. Temperature & timer control buttons for right zone | 18. Right zone's time & temperature display |
| 8. Temperature & timer control buttons for left zone | 19. Right zone's temperature indicator |
| 9. Preheat button | 20. Right zone's time indicator |
| 10. Sync finish button | 21. Right zone's temperature unit indicator |
| 11. Temperature button | 22. Right zone's time unit indicator |
| | 23-30. Preset program indicators |

MENU FUNCTIONS

Name	Menu function	Reference weight	Default temperature (°C)	Default time (min)	Adjustment range		Shake
					Temperature (°C)	Time (min)	
Steak		400	200	15	80–200	1–60	1–2
Chicken leg		600	200	30	80–200	1–60	1–2
Shrimp		600	190	10	80–200	1–60	1–2
Fish		500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza		400	180	10	80–200	1–60	1–2
Fries		450	200	25	80–200	1–60	1–2
Bake		400	180	12	80–200	1–60	1–2
Vegetables		300	170	20	80–200	1–60	1–2

TIP! Add 3 minutes to the cooking time if the air fryer has not been pre-heated when you start frying.

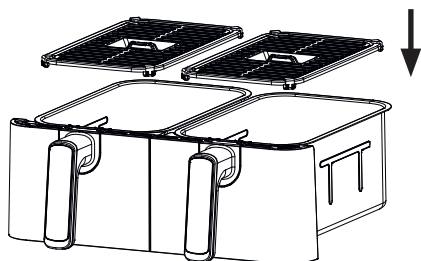
You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using both zones at the same time.



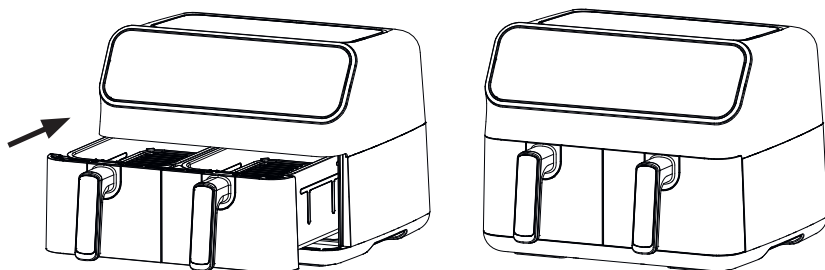
WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the air fryer on a flat, heat-resistant surface, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the handle to remove the frying basket from the machine, and place it on a flat, clean surface.
3. Place the frying racks in the frying baskets.



4. Place food into the frying basket. Do not overfill the frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than $\frac{2}{3}$ full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend filling the frying basket more than $\frac{1}{2}$ full.
5. Insert the filled frying basket into the front of the air fryer. Always make sure the frying baskets are fully closed.



6. Plug the power cord into a grounded wall socket.

NOTE: Never use the frying basket without the frying rack in it.

NOTE: Do not turn the frying basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying basket will leak onto the ingredients. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying basket.

BOOT MODE

When the supply cord is plugged into a grounded wall socket and the frying baskets have been placed correctly inside the air fryer, the air fryer will beep once, and all indicators lights will be lit for one second and then extinguished. The power indicator will be turned on and the air fryer is now in boot mode.

STANDBY MODE

Press the power button and the left zone and right zone buttons will light up. The air fryer is now in standby mode. When the air fryer is in standby mode, it is on. If no selection has been made within 5 minutes, the air fryer will return to boot mode.

PRESET PROGRAMS

Press the preset program button to select/switch between the various preset programs. The program flashes when the cursor is on it. The time and temperature are shown alternately for the selected program.

MANUAL SETTING

1. Press the temperature button.
2. Set the desired temperature by adjusting the temperature using the plus or minus button.
3. Press the timer button.
4. Then set the desired time by adjusting the time using the plus or minus button.

SINGLE ZONE USE

1. In standby mode, choose the left zone or right zone by pressing the zone's button.
2. The control panel lights up. The meat program, cooking zone indicator, time and temperature indicator all flash. The display for time and temperature alternates.
3. Set the zone by either selecting preset programs or choosing a manual setting.
4. Then press the ON/OFF button to start the program.

DUAL ZONE USE

Sync finish function:

This is useful if you are cooking two different types of ingredients that have different cooking times but want the cooking process for both to finish at the same time.

1. In Standby mode, select a zone by pressing the button for that zone.
2. Set the zone by either selecting preset programs or choosing a manual setting.
3. Then select the second zone by first pressing the button for that zone and then making the desired setting.
4. Then press the sync finish button.
5. Finally press the ON/OFF button to start the air fryer.
6. The display for the zone with a shorter cooking time shows "HOLD" until it is time for cooking to start.

Cooking without synchronisation:

Start cooking at the same time for both zones.

1. In Standby mode, select a zone by pressing the button for that zone. Set the zone by either selecting preset programs or choosing a manual setting.
2. Then select the second zone by first pressing the button for that zone and then choosing the desired setting.
3. Press the ON/OFF button to start both zones at the same time.

Different start times for the zones:

1. In Standby mode, select a zone by pressing the button for that zone. Set the zone by either selecting preset programs or choosing a manual setting.
2. Press the ON/OFF button to start cooking for the selected zone.
3. Select the second zone by first pressing the button for that zone and then choosing the desired setting.
4. Press the ON/OFF button to start cooking for the selected zone.

When the air fryer is finished, a beep will be heard and the display will show "OFF". After a while, it will return to Standby mode.

NOTE: The appliance is manually turned off by pressing the power button for 2 seconds.

NOTE: During cooking, if you remove the frying basket/baskets, the display shows "OPEN". The zone stops. Replace the frying basket/baskets and the air fryer continues.

Pause both zones:

1. Press the ON/OFF button to pause both zones at the same time. The display starts flashing.
2. Press the ON/OFF button again to restart both zones.
3. If both zones have been paused for more than 5 minutes, the air fryer enters Standby mode.

Stop both zones:

1. Press the ON/OFF button for 2 seconds. Both zones stop and the display shows "OFF".
2. The air fryer then enters Standby mode.

Pause one zone

1. Select the zone by pressing the button for that zone.
2. Press the ON/OFF button. The zone pauses and the display starts flashing.
3. Press the ON/OFF button again. The zone restarts.
4. If the zone has been paused for more than 5 minutes, the air fryer enters Standby mode.

Stop one zone

1. Select the zone by pressing the button for that zone.
2. Press the ON/OFF button for 2 seconds. The zone stops and the display shows "OFF".
3. The air fryer then enters Standby mode.

PREHEAT FUNCTION

Preheating the air fryer. This can be used for one zone or both zones.

1. Press the preheat button and then the ON/OFF button.
2. The air fryer starts and runs for 3 minutes at 160 °C.
3. It is possible to adjust the desired temperature and heat using the plus or minus button.

MEMORY FUNCTION

- This air fryer has a memory function.
- When the cooking has finished and the machine is not turned off, the settings for the zones will be retained. The memory function will disappear when the machine has been turned off for 1 hour, and it will return to the default settings.
- If the power supply is accidentally interrupted when the air fryer is in use, the machine will return to operational condition as long as the power supply is reinstated within 30 minutes.

HELPFUL TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking time optimises the end result and can help to prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to raw potatoes for a crispy result. When adding oil, do not wait for more than a few minutes before you begin frying the ingredients.
- Food that can be cooked in an oven can also be cooked in an air fryer.
- The optimal amount for making crispy fries is 500 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the frying basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.



WARNING! Allow the air fryer to cool fully before cleaning.

CLEANING

1. Unplug the air fryer. Remove the frying basket from the machine. Make sure the frying basket and frying rack have cooled completely before cleaning.
2. Wash the frying basket and frying rack in hot, soapy water. Do not use metal kitchen utensils, abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. To clean the air fryer body, wipe with a soft, non-abrasive damp cloth.

STORAGE

1. Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the air fryer while it is hot or wet.
3. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Insert the mains plug into an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer button to the required cooking time to switch on the appliance..
The foods fried with the air fryer are not fully cooked.	The quantity of food in the frying basket is too much.	Put smaller batches of food in the frying basket. Smaller batches will be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the type of food. See the table in the "Menu functions" section for cooking temperatures.
	The cooking time is too short.	Prolong the cooking time. See the table in the "Menu functions" section for cooking times.
The food is fried unevenly.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lies on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
I cannot slide the frying basket into the appliance.	There are too many ingredients in the frying basket.	Do not fill the frying basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are frying 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 frying basket and frying rack still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up. Make sure you clean the frying basket and frying rack correctly after each use.
Homemade fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right type of potato.	Floury potatoes are recommended.
	You did not rinse the potatoes.	Rinse the cut potatoes properly to remove starch.
Homemade fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil used and water in the potato.	Make sure you dry the cut potatoes properly before you add the oil.
		Cut the potatoes in thinner strips.
		Add slightly more oil.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter vid användning av elektriska apparater. Tänk alltid på följande:

- Läs alla instruktioner före användning.
- Spara bruksanvisningen för senare bruk.
- Undvik att vidröra heta ytor. Använd handtaget vid hanteringen. Använd köksvantar eller grytlappar.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Undvik risk för elchock genom att aldrig doppa sladden, stickproppen eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- Denna apparat får användas av barn som är 8 år eller äldre samt av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller personer utan erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner så att de kan använda apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker användningen medför. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn under 8 år rengöra eller utföra normalt underhåll på apparaten utan en vuxens överinseende. Förvara apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Håll alltid barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna helt innan delar monteras ner eller tas bort och före rengöring.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om den inte fungerar som den ska.
- Användning av tillbehör rekommenderas inte av tillverkaren eftersom de kan orsaka skada.
- Endast för inomhusbruk.
- Låt inte sladden hänga ner över bordskant eller liknande, eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av het gas- eller elplatta, eller i uppvärmd ugn.

- Om elsladden är skadad ska den bytas av leverantör, återförsäljare, dennes servicetekniker eller annan behörig person för att undvika fara.
- Använd inte apparaten för att värma upp vätskor.
- Stäng av apparaten innan den kopplas ut ur vägguttaget. Dra sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
- Se till att de två friteringskorgarna alltid är helt stängda när airfryern används.
- **WARNING! Airfryern fungerar inte om friteringslådan inte är helt stängd.**
- **WARNING: Efter tillagning är friteringsgaller, friteringskorgar och mat varma. Mycket stor försiktighet måste iakttas.**



WARNING, HETA YTOR! Denna apparat genererar värme och ånga som tränger ut under användning. Lämpliga försiktighetsåtgärder måste vidtas för att förhindra brännskador, eldsvåda eller andra personskador eller materiella skador.

- **WARNING: Denna apparat är het under användning och fortsätter att vara varm en tid efter att den har stängts av. Använd alltid köksvantar vid hantering av heta material och låt delar av metall svalna före rengöring. Placera inte något ovanpå apparaten när den används eller när den är varm.**
- Endast för hushållsbruk.
- Alla användare av denna apparat måste ha läst och förstått denna bruksanvisning innan de använder eller rengör apparaten.
- Om apparaten börjar uppvisa fel under användning ska sladden omedelbart dras ur. Använd inte och försök inte reparera en apparat med fel.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Sänk inte ned sladden i någon vätska.
- Håll sladden utom räckhåll för barn och spädbarn för att undvika risk för elektriska stötar och kvävning.

- Placera airfryern på en platt, värmebeständig arbetsyta.
- Blockera inte luftutloppet eller luftintagen på airfryerns baksida och sidor. Undvik att komma i kontakt med den ånga som kommer från luftutloppet under luftfritering.
- Håll apparaten minst 10 cm från väggar eller andra föremål under användning.
- Använd alltid handtaget för att öppna friteringslådan.
- Använd inte apparaten för att värma upp vätskor.
- Använd inte förlängningskabel.
- **VARNING! Efter fritering, se till att ställa friteringslådan på en plan, värmebeständig yta.**
- **VARNING! För mycket mat i friteringslådan kan skada airfryern och kan leda till allvarliga personskador.**
- Flytta aldrig en het airfryer eller en airfryer som innehåller varm mat. Låt den svalna innan den flyttas.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kombination med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.



VARNING! VARM YTA.

ANMÄRKNINGAR OM SLADDEN

- Den medföljande strömsladden ska användas för att minska risken att någon trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd. Det rekommenderas inte att man använder en förlängningssladd med denna produkt. Anslut alltid direkt till ett vägguttag.
- **VARNING OM MJUKGÖRARE:** För att förhindra att mjukgörare migrerar till en bänkskiva, bordsskiva eller andra möbler ska man placera underlägg av annat material än plast eller placera underlägg mellan apparaten och bänkskivans eller bordsskivans yta. Om man inte gör detta kan det leda till att ytan mörknar, permanent missfärgas eller att fläckar uppstår.

ELSTRÖM

- Om elnätet överbelastas med andra apparater kanske inte denna apparat fungerar som den ska. Den bör drivas från en egen elektrisk krets, separat från andra apparater.



VARNING!

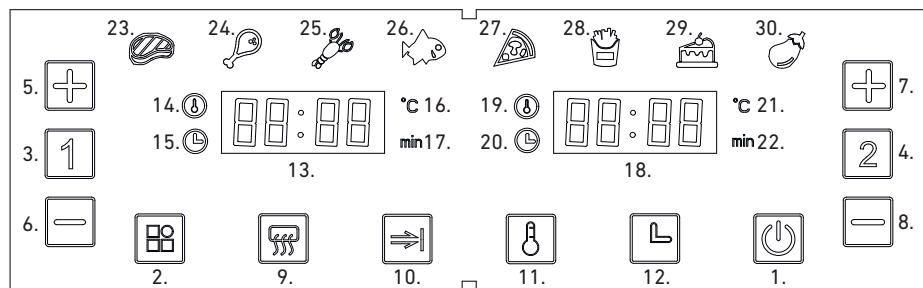
Om föreskriften inte efterföljs kan en olycka leda till allvarlig person- eller egendomsskada.

KOM IGÅNG!

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter från airfryerns insida och utsida. Kontrollera att det inte finns något förpackningsmaterial under eller runt friteringsgallren och friteringskorgarna.
2. Ta ett fast tag om friteringskorgens handtag för att öppna den. Ta sedan ut friteringskorgen från maskinen och placera den på en plan, ren yta.
3. Diska friteringsgallren och friteringskorgarna med diskmedel i varmt vatten.
4. **SÄNK INTE NER AIRFRYERNS HUVUDENHET I VATTEN.** Torka av huvudenheten med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.

ANVÄNDNING

KONTROLLPANEL



BESKRIVNING

1. PÅ-/AV-knapp
2. Knapp för förinställt program
3. Knapp för vänster zon
4. Knapp för höger zon
5. Temperatur- och timerknappar för vänster zon
6. Temperatur- och timerknappar för vänster zon
7. Temperatur- och timerknappar för höger zon
8. Temperatur- och timerknappar för höger zon
9. Förvärmningsknapp
10. Knapp för synkroniserad tillagning
11. Temperaturknapp
12. Timer-knapp
13. Visning av tid och temperatur för vänster zon
14. Temperaturindikator för vänster zon
15. Tidsindikator för vänster zon
16. Indikator för temperaturenhet, vänster zon
17. Indikator för tidsenhet, vänster zon
18. Visning av tid och temperatur för höger zon
19. Temperaturindikator för höger zon
20. Tidsindikator för höger zon
21. Indikator för temperaturenhet, höger zon
22. Indikator för tidsenhet, höger zon
- 23-30. Indikatorer för förinställda program

MENYFUNKTIONER

Namn	Meny-funktion	Referens-vikt	Standard-temperatur (°C)	Standard-tid (min)	Inställningsområde		Skaka
					Temperatur (°C)	Tid (min)	
Biff		400	200	15	80–200	1–60	1–2
Kyckling-ben		600	200	30	80–200	1–60	1–2
Räkor		600	190	10	80–200	1–60	1–2
Fisk		500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza		400	180	10	80–200	1–60	1–2
Pommes frites		450	200	25	80–200	1–60	1–2
Bakning		400	180	12	80–200	1–60	1–2
Grönsaker		300	170	20	80–200	1–60	1–2

TIPS! Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om airfryern är ouppvärmad när du börjar.

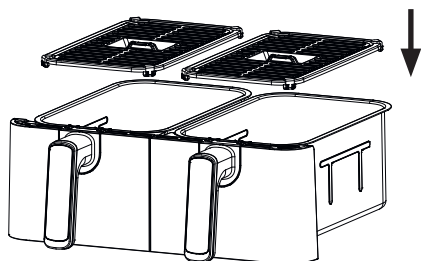
Du kan ställa in temperaturen eller tiden efter det faktiska tillagningsresultatet när du använder båda zonerna samtidigt.



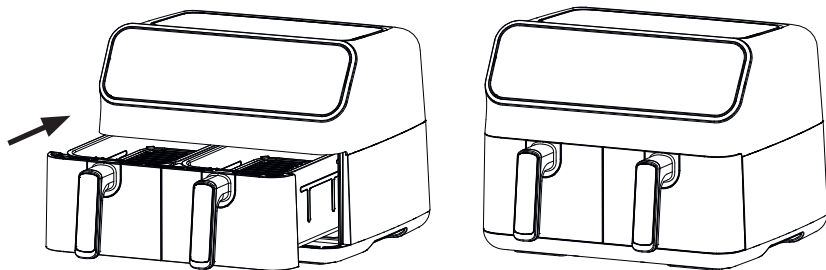
VARNING! Airfryern får inte användas för att koka vatten.

OBS: Vid första användningen kan airfryern avge en svag lukt. Detta är normalt.

1. Placera airfryern på en plan, värmebeständig yta, nära ett eluttag.
2. Ta ett fast tag om handtaget för att ta ut friteringskorgen från maskinen och placera den på en plan, ren yta.
3. Placera friteringsgallren i friteringskorgarna.



4. Lägg mat i friteringskorgen. Fyll inte på för mycket mat i friteringskorgen. För att säkerställa korrekt tillagning och luftcirkulation ska du ALDRIG fylla någon friteringskorg mer än till $\frac{2}{3}$. Vid luftfritering av färska grönsaker rekommenderar vi att du inte fyller friteringskorgen till mer än hälften.
5. Sätt in den påfyllda friteringskorgen på framsidan av airfryern. Se till att friteringskorgarna alltid är helt stängda.



6. Anslut strömkabeln till ett jordat eluttag.

OBS: Använd aldrig friteringskorgen utan friteringsgaller.

OBS: Vänd inte friteringskorgen upp och ner, eftersom överskottsolja från korgens botten då läcker ut över ingredienserna. Beroende på typen av ingredienser i airfryern kan det komma ut ånga från friteringskorgen.

STARTLÄGE

När strömkabeln ansluts till ett jordat eluttag och friteringskorgarna är korrekt placerade i airfryern, hörs ett pip och alla indikatorer tänds i en sekund för att sedan slockna igen. Strömindikatorn lyser och airfryern är nu i startläge.

STANDBYLÄGE

När du trycker på strömknappen tänds knapparna för vänster och höger zon. Airfryern är nu i standbyläge. När airfryern är i standbyläge är den på. Om inget val har gjorts inom 5 minuter återgår fritösen till startläget.

FÖRINSTÄLLDA PROGRAM

Tryck på knappen för förinställda program för att välja/växla mellan dem. Programmet blinkar när markören står på den. Tid och temperatur växelsvisas för det valda programmet.

MANUELL INSTÄLLNING

1. Tryck på temperaturknappen.
2. Ställ in önskad temperatur genom att justera temperaturen med plus- eller minusknappen.
3. Tryck på timerknappen.
4. Ställ därefter in önskad tid genom att justera tiden med plus- eller minusknappen.

ANVÄNDNING AV EN ZON

1. I standbyläge välj vänster eller höger zon genom att trycka på knappen för respektive zon.
2. Kontrollpanelen lyser. Köttprogrammet, matlagningszonsindikatorn, tid och temperaturindikatorn blinkar. Display för tid och temperatur växlar.
3. Ställ in zonen antingen genom att välja på förinställda program eller göra en manuell inställning
4. Tryck därefter på PÅ/AV-knappen för att starta programmet.

ANVÄNDNING AV TVÅ ZONER

Funktion för synkroniserad tillagning:

Användbar om man ska tillaga två olika typer av ingredienser som har olika koktid men vill att det ska bli färdigt samtidigt.

1. I standbyläget, välj en zon genom att trycka på den zonens knapp.
2. Ställ in zonen antingen genom att välja på förinställda program eller gör en manuell inställning.
3. Välj sedan den andra zonen genom att först trycka på den zonens knapp och därefter göra önskad inställning.
4. Tryck därefter på sync finish-knappen
5. Tryck sen på PÅ/AV-knappen för att starta airfryern.
6. Displayen för den zonen med kortare matlagningstid visar "HOLD" tills det är dags för den att starta i gång.

Tillagning utan synkronisering:

Starta tillagningen samtidigt för båda zonerna

1. I standby-läget, välj en zon genom att trycka på den zonens knapp, ställ in zonen antingen genom att välja på förinställda program eller gör en manuell inställning.
2. Välj sedan den andra zonen genom att först trycka på den zonens knapp och därefter göra önskad inställning.
3. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta båda zonerna samtidigt.

Olika starttid för zonerna:

1. I standby-läget, välj en zon genom att trycka på den zonens knapp, ställ in zonen antingen genom att välja på förinställda program eller gör en manuell inställning.
2. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta tillagningen för vald zon.
3. Välj den andra zonen genom att först trycka på den zonens knapp och därefter göra önskad inställning.
4. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta tillagningen för vald zon.

När airfryern är färdig piper den till och displayen visar "OFF". Efter en stund återgår den till standby-läget.

OBS: För att stänga av airfryern manuellt trycker du på strömknappen i 2 sekunder.

OBS: Under tillagning; om man tar ut korgen/korgarna visas "OPEN" på displayen. Zonen stannar. Sätt tillbaka korgen och airfryern fortsätter.

Pausa båda zonerna:

1. Tryck på PÅ/AV-knappen och båda zonerna pausas samtidigt och displayen börjar blinka.
2. Tryck på PÅ/AV-knappen igen och båda zonerna startar igen.
3. När båda zonerna varit pausade i mer än 5 minuter, går airfryern in i standby-läge.

Stoppa båda zonerna:

1. Tryck in PÅ/AV-knappen i 2 sekunder, båda zonerna stoppas och displayen visar "OFF".
2. Airfryern går därefter in i standby-läge.

Pausa en zon

1. Välj zon genom att trycka på zon-knappen.
2. Tryck på PÅ/AV-knappen, zonen pausas och displayen börjar blinka.
3. Tryck på PÅ/AV-knappen igen och zonen startar igen.
4. När zonen är pausade mer än 5 minuter går airfryern in i standby-läge.

Stoppa en zon

1. Välj zon genom att trycka på zon-knappen.
2. Tryck in PÅ/AV-knappen i 2 sekunder, zonen stoppas och displayen visar "OFF".
3. Airfryern går därefter in i standbyläge.

FÖRVÄRMNINGSFUNKTION

Förvärmning av airfryern. Kan användas både för en zon eller båda zonerna.

1. Tryck på preheat-knappen och därefter PÅ/AV-knappen.
2. Airfryern startar och körs i 3 minuter på 160 grader.
3. Kan ändras manuellt till önskad temperatur och värme genom att justera med plus- eller minusknappen.

MINNESFUNKTION

- Airfryern har en minnesfunktion.
- När tillagningen är klar och maskinen inte har stängts av, bibehålls zonernas inställningar. Minnesfunktionen upphör när maskinen har varit avstängd i 1 timme och den återgår då till standardinställningarna.
- Om strömförsörjningen plötsligt upphör medan airfryern används, återgår maskinen till det tidigare driftsläget så länge strömförsörjningen återupprättas inom 30 minuter.

ANVÄNDBARA TIPS

- Mindre ingredienser kräver oftast något kortare tillagningstid än större.
- En större mängd ingredienser kräver endast något längre tillagningstid, och en mindre mängd ingredienser endast något kortare tillagningstid.
- Mindre ingredienser kan skakas efter halva tillagningstiden för perfekt resultat. Därmed kan även ojämn tillagning undvikas.
- Tillsätt olja till rå potatis för krispigt resultat. Vänta inte mer än några minuter innan du börjar fritera ingredienserna efter att du har tillsatt olja.
- All mat som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i en airfryer.
- Perfekt mängd för krispiga pommes frites är 500 gram.
- Placera en bak- eller ugnform i friteringskorgen om du vill baka en kaka eller paj, eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Airfryern kan även användas för återuppvärmning. För återuppvärmning, ställ in temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Denna apparat kräver mycket lite underhåll. Den innehåller inga delar som användaren kan serva. All service som kräver demontering utöver rengöring måste utföras av en kvalificerad reparatör.



VARNING! Låt airfryern svalna helt före rengöring.

RENGÖRING

1. Koppla ur airfryerns sladd. Ta sedan bort friteringskorgen från maskinen. Säkerställ att friteringskorgen och friteringsgallret har svalnat helt före rengöring.
2. Diska friteringskorgen och friteringsgallret med diskmedel i varmt vatten. Använd inte redskap av metall eller slipande rengöringsmedel eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.
3. Rengör airfryerns huvudenhet genom att torka av med en mjuk, icke-repande, fuktad trasa.

FÖRVARING

1. Se till att airfryerns sladd är urkopplad och att alla delar är rena och torra innan du stoppar undan den.
2. Stoppa aldrig undan airfryern medan den fortfarande är varm eller fuktig.
3. Förvara airfryern i dess låda eller på en ren, torr plats.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Airfryern fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till ström.	Anslut strömkabeln till ett jordat eluttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timer-knappen på rätt tillagningstid för att sätta igång apparaten.
Maten som friteras i airfryern är inte helt tillagad.	Det är för stor mängd mat i friteringskorgen.	Lägg mindre satser med mat i friteringskorgen. Mindre mängder friteras jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen för den aktuella typen av mat. Se tabellen i avsnittet "Menyfunktioner" för tillagningstemperaturer.
	Tillagningstiden är för kort.	Öka tillagningstiden. Se tabellen i avsnittet "Menyfunktioner" för tillagningstider.
Maten friteras ojämnt.	Vissa mattyper måste skakas om halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå varandra eller korsar varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas om efter halva tillagningstiden.
Friteringskorgen kan inte skjutas in i apparaten.	Friteringskorgen är för full.	Fyll inte friteringskorgen ovanför MAX-markeringen.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du friterar flottiga ingredienser.	Om du tillagar flottiga ingredienser i fritösen rinner stora mängder olja ner i tråget. Detta kan leda till vit rökutveckling och till att tråget hettas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller tillagningen.
	Det finns fettrester från tidigare användning i friteringskorgen och på friteringsgallret. .	Vit rök bildas när fett hettas upp. Se till att du diskar friteringskorgen och friteringsgallret ordentligt efter varje användning.
Hemlagade pommes frites friteras ojämnt i airfryern.	Du har använt fel sorts potatis.	Potatis av mjölig sort rekommenderas.
	Du har inte sköljt potatisen.	Skölj potatisen ordentligt för att avlägsna stärkelse.
Hemlagade pommes frites är inte krispiga efter avslutad fritering.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten som används.	Se till att torka potatisbitarna ordentligt innan du tillsätter olja.
		Skär potatisen i tunnare strimlor.
		Tillsätt lite mer olja.

SIKKERHETSANVISNINGER

Ved bruk av elektriske apparater bør du alltid ta hensyn til sikkerheten. Vær alltid oppmerksom på følgende:

- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Bruk ovnsvotter eller grytekluter.
- Skal kun kobles til en jordet stikkontakt.
- For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- Hold barn under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg helt ned før du tar av eller setter på deler, og før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen er ødelagt eller hvis apparatet fungerer feil.
- Bruk av tilbehørsutstyr anbefales ikke av apparatprodusenten, fordi de kan føre til skader.
- Kun til innendørsbruk.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme gassbluss eller elektriske kokeplater, eller i en varm stekeovn.

- Hvis strømledningen blir ødelagt, må den byttes av produsenten, forhandleren, en servicerepresentant eller liknende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke bruk dette apparatet til oppvarming av noen slags væsker.
- Koble fra strømmen ved å slå AV apparatet. Ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det er beregnet til.
- Pass alltid på at de to stekekurvene er helt lukket mens airfryeren er i bruk.
- **ADVARSEL! Airfryeren starter ikke hvis ikke stekekurvskuffen er helt lukket.**
- **FORSIKTIG: Etter steking er stekerister, stekekurver og stekt mat være varme. Vær ekstremt forsiktig.**



ADVARSEL, VARME OVERFLATER! Dette apparatet genererer varme og slipper ut damp under bruk. Ta riktige forholdsregler for å unngå fare for forbrenninger, brann eller andre typer skader på personer eller eiendom.

- **FORSIKTIG: Dette apparatet er svært varmt under bruk og holder på varmen en stund etter at det er slått AV. Bruk alltid ovnsvotter når du skal håndtere varme materialer, og la metalleder kjøle seg ned før rengjøring. Sett ikke noe oppå apparatet mens det er i bruk eller er varmt.**
- Kun til bruk i husholdninger.
- Alle som bruker dette apparatet, må ha lest og forstått bruksanvisningen før de betjener eller rengjør apparatet.
- Hvis apparatet ikke virker som det skal under bruk, må du umiddelbart trekke ut kontakten. Du må ikke bruke eller forsøke å reparere det defekte apparatet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke senk strømledningen ned i væske.
- Ledningen må oppbevares utilgjengelig for barn og spedbarn for å unngå risiko for elektrisk støt og kvelning.

- Sett airfryeren på et flatt, varmebestandig arbeidsområde.
- Ikke blokker lufttuttaket eller luftinntakene på baksiden og sidene av airfryeren med noen slags gjenstander. Ikke kom nær dampen som kommer ut av lufttuttaket under steking.
- Pass på at apparatet står med minst 10 cm avstand fra vegger eller andre gjenstander under bruk.
- Bruk alltid håndtaket på stekekurven når du skal åpne stekekurvskuffen.
- Ikke bruk dette apparatet til oppvarming av væsker.
- Ikke bruk skjøteledning.
- **ADVARSEL! Sett stekekurven på en flat, varmebestandig overflate etter steking.**
- **ADVARSEL! Hvis du legger for lite eller for mye mat i stekekurven, kan det skade airfryeren og føre til alvorlig personskade.**
- Flytt aldri airfryeren mens den er varm eller mens den inneholder varm mat. La den kjøle seg ned før du flytter den.
- Apparatet skal ikke brukes med eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.



ADVARSEL! VARM OVERFLATE.

MERKNADER OM LEDNINGEN

- Bruk strømledningen som følger med for å redusere risikoen for at noen skal vikle seg inn i eller snuble i en lengre ledning. Skjøteledning anbefales ikke brukt til dette produktet. Sett alltid støpselet rett i en stikkontakt eller et vegguttak.
- **ADVARSEL OM PLASTISERINGSMIDLER:** For å unngå at plastiseringsmidler overføres til belegget på benkeplater, bordplater eller andre møbler må du legge bordskånere eller underlag mellom apparatet og benkeplaten eller bordplaten. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå permanente skader eller flekker på overflaten.

ELEKTRISK STRØM

- Hvis strømkretsen er overbelastet av andre apparater, kan det hende at apparatet ikke fungerer som det skal. Airfryeren må kobles til en egen strømkrets som ikke belastes av andre apparater.



ADVARSEL!

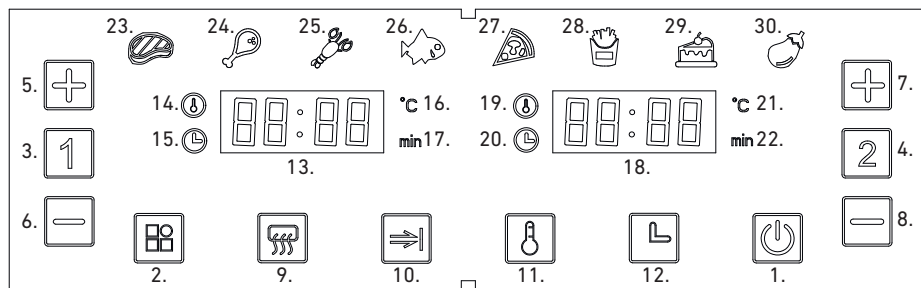
Dersom instruksjonene ikke følges kan det føre alvorlig skade på person eller eiendom.

KOM I GANG!

1. Fjern alle emballasjematerialer og etiketter fra innsiden og utsiden av airfryeren. Kontroller at det ikke ligger igjen noe emballasje under eller rundt stekeristene og stekeskuffene.
2. Ta godt tak i håndtaket på stekekurven for å åpne stekekurven. Ta deretter ut stekekurven av maskinen og sett den på et flatt, rent underlag.
3. Vask stekeristene og stekekurvene i varmt såpevann.
5. **IKKE SENK AIRFRYEREN NED I VANN.** Tørk av airfryerens utside med en fuktig klut. Tørk alle delene grundig.

BRUK

KONTROLLPANEL



BESKRIVELSE

1. På/av-knapp
2. Knapp for forhåndsinnstilte * programmer
3. Knapp for venstre sone
4. Knapp for høyre sone
5. Kontrollknapper for temperatur og timer for venstre sone
6. Kontrollknapper for temperatur og timer for venstre sone
7. Kontrollknapper for temperatur og timer for høyre sone
8. Kontrollknapper for temperatur og timer for høyre sone
9. Oppvarmingsknapp
10. Synkroniser fullføring-knapp
11. Temperatur-knapp
12. Tidsknapp
13. Tids- og temperaturvisning for venstre sone
14. Temperaturindikator for venstre sone
15. Tidsindikator for venstre sone
16. Temperaturenhetsindikator for venstre sone
17. Tidsenhetsindikator for venstre sone
18. Tids- og temperaturvisning for høyre sone
19. Temperaturindikator for høyre sone
20. Tidsindikator for høyre sone
21. Temperaturenhetsindikator for høyre sone
22. Tidsenhetsindikator for høyre sone
- 23–30 Indikatorer for forhåndsinnstilte programmer

MENYFUNKSJONER

NAVN	Meny-funksjon	Referans- evekt	Standard- temperatur (°C)	Stan- dard- tid (min)	Justeringsområde		Rist
					Temperatur (°C)	Tid (min)	
Biff		400	200	15	80–200	1–60	1–2
Kyllinglår		600	200	30	80–200	1–60	1–2
Reker		600	190	10	80–200	1–60	1–2
Fisk		500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza		400	180	10	80–200	1–60	1–2
Pommes frites		450	200	25	80–200	1–60	1–2
Baking		400	180	12	80–200	1–60	1–2
Grønnsaker		300	170	20	80–200	1–60	1–2

TIPS! Legg til 3 minutter til tilberedningstiden hvis airfryeren ikke er forvarmet når du starter steking.

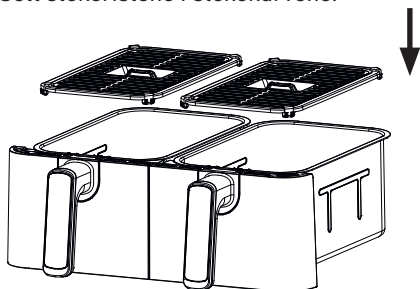
Du kan justere temperaturen eller tiden i henhold til den faktiske tilberedningseffekten når du bruker begge sonene samtidig.



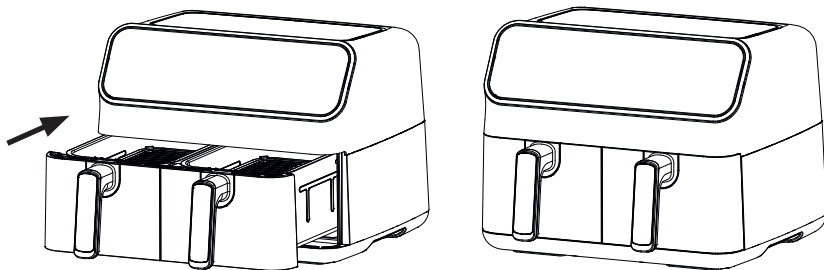
ADVARSEL! Dette apparatet må ikke brukes til å koke vann med.

OBS! Første gang du bruker airfryeren, kan den avgi litt lukt. Dette er normalt.

1. Sett airfryeren på et flatt, varmebestandig arbeidsområde i nærheten av en stikkontakt.
2. Ta godt tak i håndtaket for å ta stekekurven ut av maskinen, og sett den på et flatt, rent underlag.
3. Sett stekeristene i stekekurvene.



4. Legg maten i stekekurven. Ikke fyll for mye mat i stekekurven. For å sikre riktig steking og luftsirkulasjon må du ALDRI fylle stekekurven mer enn 2/3 full. Når du skal steke ferske grønnsaker, anbefaler vi at du ikke fyller stekekurven mer enn halvfull.
5. Sett inn den fylte stekekurven foran på airfryeren. Pass alltid på at stekekurvene er helt lukket.



6. Sett inn støpselet i en jordet veggkontakt.

OBS! Bruk aldri stekekurven uten at stekeristen står i den.

OBS! Ikke snu stekekurven opp-ned, fordi da kan eventuell overflødig olje som har samlet seg i bunnen av stekekurven, dryppe ut på maten. Avhengig av hva slags type mat som ligger i airfryeren, kan det slippe ut damp fra stekekurven.

OPPSTARTSMODUS

Når strømledningen er koblet til en jordet stikkontakt og stekekurvene er satt riktig på plass inne i airfryeren, piper airfryeren en gang og alle indikatorlysene tennes i ett sekund før de slukkes igjen. Strømindikatoren tennes og airfryeren er nå i oppstartsmodus.

STANDBY-MODUS

Trykk på av/på-knappen, og knappene for venstre og høyre sone tennes. Airfryeren er nå i standby-modus. Når airfryeren er i standby-modus, er den på. Hvis du ikke velger noe innen 5 minutter, går airfryeren tilbake til oppstartsmodus.

FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER

Trykk på knappen for forhåndsinnstilte programmer for å velge / bytte mellom de forskjellige forhåndsinnstilte programmene. Programmet blinker når markøren står på det. Tid og temperatur vises vekselvis for det valgte programmet.

MANUELL INNSTILLING

1. Trykk på temperaturknappen.
2. Still inn ønsket temperatur ved å justere temperaturen med pluss- eller minusknappen.
3. Trykk på timerknappen.
4. Still deretter inn ønsket tid ved å justere tiden med pluss- eller minusknappen.

BRUK AV ÉN SONE

1. I standby-modus velger du venstre eller høyre sone ved å trykke på knappen for sonen.
2. Kontrollpanelet lyser. Kjøttprogrammet, stekesoneindikatoren, tids- og temperaturindikatoren blinker. Displayet viser tid og temperatur vekselvis.
3. Still inn sonen enten ved å velge med forhåndsinnstilt program eller ved å stille inn manuelt
4. Trykk deretter på av/på-knappen for å starte programmet.

BRUK AV TO SONER

Synkronisert ferdigfunksjon:

Nyttig hvis du skal steke to forskjellige typer mat som har forskjellig steketid, men du vil at alt skal bli ferdig samtidig.

1. I standby-modus velger du en sone ved å trykke på knappen for denne sonen.
2. Still inn sonen enten ved å velge forhåndsinnstilt program eller ved å stille inn manuelt
3. Velg deretter den andre sonen ved først å trykke på knappen for denne sonen og deretter angi ønsket innstilling.
4. Trykk deretter på knappen for synkronisert fullføring.
5. Trykk deretter på av/på-knappen for å starte airfryeren.
6. Displayet for sonen med kortere steketid viser "HOLD" til det er tid for å starte.

Steking uten synkronisering:

Start stekingens samtidig for begge sonene.

1. I standby-modus velger du en sone ved å trykke på knappen for denne sonen, eller du kan stille inn sonen enten ved å velge blant forhåndsinnstilte programmer eller ved å stille inn manuelt.
2. Velg deretter den andre sonen ved først å trykke på knappen for denne sonen og deretter angi ønsket innstilling.
3. Trykk på av/på-knappen for å starte begge sonene samtidig.

Forskjellige starttider for sonene:

1. I standby-modus velger du en sone ved å trykke på knappen for denne sonen, eller du kan stille inn sonen enten ved å velge blant forhåndsinnstilte programmer eller ved å stille inn manuelt.
2. Trykk på av/på-knappen for å starte stekingens for valgte sone.
3. Velg den andre sonen ved først å trykke på knappen for denne sonen og deretter angi ønsket innstilling.
4. Trykk på av/på-knappen for å starte stekingens for valgte sone.

Når airfryeren er ferdig, piper den og displayet viser "AV". Etter en stund går den tilbake til standby-modus.

OBS! Du kan slå av apparatet manuelt ved å trykke på strømknappen i 2 sekunder.

OBS! Under steking: Hvis du tar ut kurven(e), vises "OPEN" på displayet. Sonen stopper. Sett kurven tilbake, så fortsetter airfryeren.

Sette begge sonene på pause:

1. Trykk på av/på-knappen, så settes begge sonene på pause samtidig og displayet begynner å blinke.
2. Trykk på av/på-knappen igjen, så starter begge sonene igjen.
3. Når begge sonene har stått på pause i mer enn 5 minutter, går airfryeren i standby-modus.

Stoppe begge sonene:

1. Trykk på av/på-knappen i 2 sekunder, så stopper begge sonene og displayet viser "OFF".
2. Deretter går airfryeren til standby-modus.

Sette en sone på pause:

1. Velg sone ved å trykke på soneknappen.
2. Trykk på av/på-knappen, så settes sonen på pause og displayet begynner å blinke.
3. Trykk på av/på-knappen igjen, så starter sonen igjen.
4. Når sonen har stått på pause i mer enn 5 minutter, går airfryeren i standby-modus.

Stoppe en sone:

1. Velg sone ved å trykke på soneknappen.
2. Trykk på av/på-knappen i 2 sekunder, så stopper sonen og displayet viser "OFF".
3. Deretter går airfryeren til standby-modus.

FORVARMINGSFUNKSJON

Forvarming av airfryeren. Kan brukes både for én og begge sonene.

1. Trykk på forvarmingsknappen og deretter på/av-knappen.
2. Airfryeren starter og går deretter i 3 minutter ved 160 grader.
3. Kan endres manuelt til ønsket temperatur og tid ved å justere med pluss- eller minusknappen.

MINNEFUNKSJON

- Denne airfryeren har en minnefunksjon.
- Hvis steking er ferdig og maskinen ikke blir slått av, beholdes innstillingene for sonene. Minnefunksjonen forsvinner når maskinen har vært slått av i 1 time, og den går tilbake til standardinnstillingene.
- Hvis strømforsyningen brytes ved et uhell mens airfryeren er i bruk, starter maskinen med samme funksjon så lenge strømforsyningen gjenopprettes igjen innen 30 minutter.

NYTTIGE TIPS

- Ingredienser med mindre størrelse trenger vanligvis litt kortere steketid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lenger tilberedningstid, og en mindre mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Rist mindre ingredienser halvveis i steketiden for å få et optimalt sluttresultat og for å forhindre at ingrediensene stekes ujevnt.
- Tilsett litt olje på rå poteter for å få et sprøtt resultat. Ikke vent mer noen få minutter fra du tilsetter olje til du begynner å steke maten.
- Mat som kan stekes i ovnen, kan også stekes i en airfryer.
- Den optimale mengden for å få sprø pommes frites er 500 gram.
- Sett en kakeform eller ovnsform i stekekurven hvis du vil bake kake eller pai, eller hvis du vil steke ømfintlig eller fylt mat.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp igjen mat. Hvis du vil varme opp igjen mat, setter du temperaturen til 150 °C i inntil 10 minutter.

PLEIE OG RENGJØRING

Dette apparatet krever lite vedlikehold. Det inneholder ingen deler som brukeren kan reparere. Enhver service som krever demontering bortsett fra rengjøring, må utføres av en kvalifisert servicetekniker.



ADVARSEL! La airfryeren kjøle seg helt ned før rengjøring.

RENGJØRING

1. Trekk ut kontakten på airfryeren. Ta deretter ut stekekurven av maskinen. Sørg for at stekekurven og stekeristen er helt avkjølt før rengjøring.
2. Vask stekekurven og stekeristen i varmt såpevann. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende skuremidler eller rengjøringsprodukter, fordi dette kan skade nonstick-belegget.
3. Rengjør airfryeren utvendig ved å tørke av den med en myk, fuktig klut som ikke riper.

OPPBEVARING

1. Pass på at airfryeren er koblet fra strømnettet og at alle delene er rene og tørre før du setter den bort.
2. Sett aldri airfryeren bort mens den er varm eller våt.
3. Oppbevar airfryeren i esken eller på et rent, tørt sted.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett inn støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Vri timerknappen til ønsket steketid for å slå på apparatet..
Maten blir ikke ferdig stekt i airfryeren.	Det er for mye mat i stekekurven.	Legg mindre porsjoner med mat i stekekurven. Mindre porsjoner stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Juster temperaturen til typen mat. Tabellen i delen Menyfunksjoner viser steketemperaturer.
	Steketiden er for kort.	Forleng steketiden. Tabellen i delen Menyfunksjoner viser steketider.
Maten er ujevnt stekt.	Noen typer mat må ristes halvveis i steketiden.	Mat som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis i steketiden.
Jeg klarer ikke å skyve stekekurven inn i apparatet.	Det er for mye mat i stekekurven.	Ikke fyll stekekurven høyere enn MAX-merket.
Det kommer hvit røyk fra apparatet.	Du steker fet mat.	Når du steker fet mat i airfryeren, kan det lekke mye olje ut i skuffen. Oljen danner hvit røyk og skuffen kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Stekekurven og stekeristen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett i skuffen blir varmet opp. Pass på å rengjøre stekekurven og stekeristen riktig etter hver bruk.
Hjemmelagde pommes frites blir ujevnt stekt i airfryeren.	Du bruker ikke riktig potettype.	Melne poteter anbefales.
	Du har ikke skylt potetene.	Skyll potetene godt for å fjerne stivelse.
Hjemmelagde pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesene blir, er avhengig av mengden olje som brukes, og hvor mye vann potetene inneholder.	Sørg for å tørke de skårne potetene ordentlig før du har i oljen.
		Skjær potetene i tynnere strimler.
		Tilsett litt mer olje.

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn du ein Elektrogerät benutzt, solltest du immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachte stets Folgendes:

- Lies die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
- Bewahre die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.
- Berühre keine heißen Oberflächen. Nur die Handgriffe oder Knäufe benutzen. Benutze Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Nur an eine Schuko-Steckdose anschließen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn diese unter Aufsicht stehen, Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten und die Risiken verstanden haben. Das Gerät ist nicht als Spielzeug für Kinder geeignet. Reinigung und Wartung dürfen nur durch Kinder erfolgen, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät muss abgekühlt sein, bevor Teile aufgesetzt oder abgenommen werden und bevor das Gerät gereinigt wird.
- Verwende das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät eine Fehlfunktion hat.
- Die Verwendung von zusätzlichen Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nur für den Innengebrauch.

- Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasbrenners oder einer heißen Elektrokochplatte oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Lieferanten, Händler, Kundendienst oder eine andere Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwenden.
- Zum Trennen von der Stromversorgung das Gerät ausschalten. Anschließend den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Achte stets darauf, dass beide Frittierkörbe vollständig geschlossen sind, wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS! Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.**
- **VORSICHT: Nach dem Frittieren sind die Frittierroste, Frittierkörbe und die gegarten Speisen heiß. Es ist äußerste Vorsicht geboten.**



- WARNHINWEIS, HEIßE OBERFLÄCHEN! Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.**
- **VORSICHT: Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und behält die Wärme für einige Zeit nach dem Ausschalten. Trage beim Umgang mit heißen Materialien immer Ofenhandschuhe und lasse Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stelle keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder noch heiß ist.**
 - Nur zum Gebrauch im Haushalt.
 - Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Gebrauchsanweisung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.

- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweist, muss sofort der Netzstecker gezogen werden. Verwende das Gerät nicht und versuche nicht, das defekte Gerät zu reparieren.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Tauche das Netzkabel nicht in Flüssigkeit.
- Bewahre das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags und einer Erstickung zu vermeiden.
- Stelle die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockiere den Luftauslass oder die Lufteinlässe auf der Rückseite und an den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit irgendwelchen Gegenständen. Achte während des Frittierens auf austretenden Dampf aus dem Luftauslass.
- Halte das Gerät während des Betriebs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
- Verwende zum Öffnen der Frittierkorbschublade immer den Frittierkorb-Griff.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel verwendet werden.
- **WARNHINWEIS! Stelle die Frittierkorbschublade nach dem Frittieren unbedingt auf eine flache, hitzebeständige Unterlage.**
- **WARNHINWEIS! Eine zu starke Befüllung des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.**
- Bewege niemals eine heiße Heißluftfritteuse oder eine Heißluftfritteuse mit heißen Lebensmitteln. Vor dem Transport/Bewegen abkühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.



WARNHINWEIS! HEIßE OBERFLÄCHE.

HINWEISE ZUM KABEL

- Um das Risiko von Personenschäden durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel zu verringern, sollte das im Lieferumfang enthaltene Netzkabel verwendet werden. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen. Stecke den Stecker immer direkt in eine Wandsteckdose.
- **WEICHMACHER – ACHTUNG:** Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder anderer Möbel übergehen, lege PLASTIKFREIE Untersetzer oder Platzdeckchen zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln, es können dauerhafte Schäden entstehen oder die Oberfläche kann fleckig werden.

ELEKTRISCHE LEISTUNG

- Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert dein Gerät möglicherweise nicht richtig. Es sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.



WARNHINWEIS!

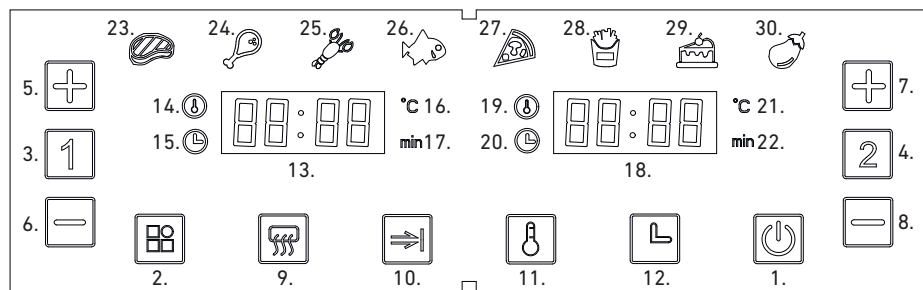
Wenn die Vorschriften nicht befolgt werden, kann ein Unfall zu gravierenden Verletzungen oder Sachschäden führen.

ERSTE SCHRITTE!

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Vergewissere dich, dass sich keine Verpackungen unter oder um die Frittierroste und Frittierkörbe befinden.
2. Halte den Frittierkorb am Griff fest, um ihn zu öffnen. Nimm den Frittierkorb aus dem Gerät und stelle ihn auf eine flache, saubere Oberfläche.
3. Reinige die Frittierroste und den Frittierkorb in heißer Spülmittellauge.
4. **TAUCHE DAS GEHÄUSE DER HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS IN WASSER EIN.**
Wische das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trockne alle Teile gründlich ab.

GEBRAUCH

BEDIENFELD



BESCHREIBUNG

1. Schaltfläche Ein/Aus
2. Schaltfläche für voreingestellte Programme
3. Schaltfläche linke Garzone
4. Schaltfläche rechte Garzone
5. Temperatur- und Timereinstellung für die linke Zone
6. Temperatur- und Timereinstellung für die linke Zone
7. Temperatur- und Timereinstellung für die rechte Zone
8. Temperatur- und Timereinstellung für die rechte Zone
9. Schaltfläche Vorheizen
10. Schaltfläche Sync finish (Garvorgang gleichzeitig beenden)
11. Temperatur-Schaltfläche
12. Zeit-Schaltfläche
13. Zeit- und Temperaturdisplay linke Zone
14. Temperaturanzeige linke Zone
15. Zeitanzeige linke Zone
16. Temperatureinheit linke Zone
17. Zeiteinheit linke Zone
18. Zeit- und Temperaturdisplay rechte Zone
19. Temperaturanzeige rechte Zone
20. Zeitanzeige rechte Zone
21. Temperatureinheit rechte Zone
22. Zeiteinheit rechte Zone
- 23-30. Anzeige voreingestellte Programme

MENÜFUNKTIONEN

Name	Menü-Funktion	Referenz-gewicht	Standard-temperatur (°C)	Stan-dardzeit (min)	Einstellbereich		Schüt-teln
					Temperatur (°C)	Zeit (min)	
Steak		400	200	15	80–200	1–60	1–2
Hähnchen-schenkel		600	200	30	80–200	1–60	1–2
Shrimps		600	190	10	80–200	1–60	1–2
Fisch		500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza		400	180	10	80–200	1–60	1–2
Pommes frites		450	200	25	80–200	1–60	1–2
Backen		400	180	12	80–200	1–60	1–2
Gemüse		300	170	20	80–200	1–60	1–2

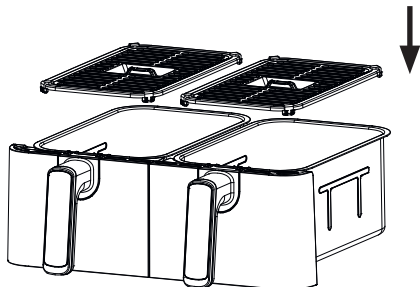
TIPP! Gib 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät nicht vorgeheizt wurde. Wenn du beide Zonen gleichzeitig benutzt, kannst du die Temperatur oder die Zeit entsprechend dem tatsächlichen Gareffekt einstellen.



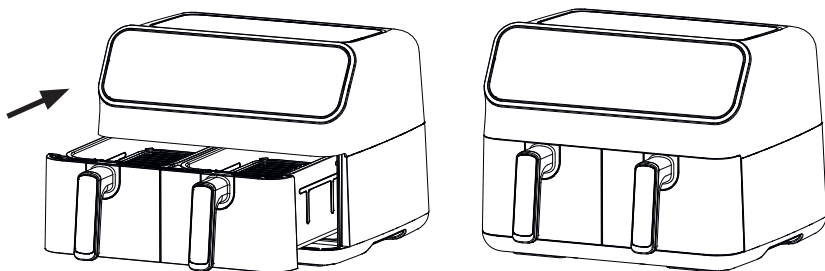
WARNHINWEIS! Dieses Gerät sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Heißluft-fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.

1. Stelle die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Greife den Griff des Frittierkorbs, nimm ihn aus dem Gerät und stelle ihn auf eine flache, saubere Oberfläche.
3. Setze die Frittierroste in die Frittierkörbe ein.



4. Gib Lebensmittel in den Frittierkorb. Achte darauf, dass du den Frittierkorb nicht überfüllst. Um ein einwandfreies Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, darf der Frittierkorb NIEMALS zu mehr als 2/3 gefüllt werden. Wenn du frisches Gemüse frittierst, empfehlen wir, den Frittierkorb höchstens zur Hälfte zu füllen.
5. Setze den Frittierkorb in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Achte stets darauf, dass der Frittierkorb vollständig hineingeschoben ist.



6. Schließe das Gerät an eine Schuko-Steckdose an.

HINWEIS: Der Frittierkorb darf niemals ohne eingesetzten Frittierrost verwendet werden.

HINWEIS: Drehe den Frittierkorb nicht um, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Frittierkorbs angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Frittierkorb entweichen.

BOOT-MODUS

Wenn das Netzkabel an eine Schuko-Steckdose angeschlossen ist und die Frittierkörbe ordnungsgemäß in der Heißluftfritteuse platziert wurden, gibt die Heißluftfritteuse einen Signalton von sich und alle Kontrollleuchten leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen dann. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Boot-Modus.

STANDBY-MODUS

Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche. Die Schaltflächen für die linke und die rechte Garzone leuchten auf. Die Heißluftfritteuse befindet sich jetzt im Standby-Modus. Wenn sich die Heißluftfritteuse im Standby-Modus befindet, ist sie eingeschaltet. Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl getroffen wurde, kehrt die Heißluftfritteuse in den Boot-Modus zurück.

VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Drücke die Schaltfläche für die voreingestellten Programme, um zwischen den verschiedenen voreingestellten Programmen zu wählen/zu wechseln. Das jeweilige Programm blinkt, wenn sich der Cursor darauf befindet. Zeit und Temperatur des ausgewählten Programms werden abwechselnd angezeigt.

MANUELLE EINSTELLUNG

1. Drücke die Temperatur-Schaltfläche.
2. Wähle mit Hilfe der Plus- und Minus-Schaltflächen die gewünschte Temperatur.
3. Drücke die Timer-Schaltfläche.
4. Stelle mit Hilfe der Plus- und Minus-Schaltflächen die gewünschte Zeit ein.

VERWENDUNG EINER GARZONE

1. Wähle im Standby-Modus die linke oder rechte Zone aus, indem du auf die Schaltfläche der entsprechenden Zone drückst.
2. Das Bedienfeld leuchtet auf. Das Fleischprogramm, die Garzonenanzeige sowie die Zeit- und Temperaturanzeige blinken. Zeit und Temperatur werden abwechselnd angezeigt.
3. Wähle die Garzone, indem du eines der voreingestellten Programme auswählst oder eine manuelle Einstellung vornimmst.
4. Drücke anschließend die Ein/Aus-Schaltfläche, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDUNG BEIDER GARZONEN

Sync-Finish-Funktion:

Praktisch, wenn du zwei verschiedene Arten von Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten zubereiten möchtest, die gleichzeitig fertig sein sollen.

1. Wähle im Standby-Modus eine Garzone aus, indem du die Schaltfläche der entsprechenden Zone drückst.
2. Wähle die Garzone, indem du eines der voreingestellten Programme auswählst oder eine manuelle Einstellung vornimmst.
3. Wähle die zweite Garzone, indem du zuerst die Schaltfläche der gewünschten Zone drückst und dann die gewünschte Einstellung vornimmst.

4. Drücke die Schaltfläche Sync Finish.
5. Drücke anschließend die Ein/Aus-Schaltfläche, um die Heißluftfritteuse zu starten.
6. Auf dem Display für die Zone mit der kürzeren Garzeit wird „HOLD“ angezeigt, bis es an der Zeit ist, den Garvorgang zu starten.

Garen ohne Synchronisierung:

Starte den Garvorgang für beide Zonen gleichzeitig.

1. Wähle im Standby-Modus eine Garzone aus, indem du die Schaltfläche der gewünschten Zone drückst. Wähle die Garzone, indem du eines der voreingestellten Programme auswählst oder eine manuelle Einstellung vornimmst.
2. Wähle die zweite Garzone, indem du zuerst die Schaltfläche der gewünschten Zone drückst und dann die gewünschte Einstellung vornimmst.
3. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche, um beide Zonen gleichzeitig zu starten.

Unterschiedliche Startzeiten für die Zonen:

1. Wähle im Standby-Modus eine Garzone aus, indem du die Schaltfläche der gewünschten Zone drückst. Wähle die Garzone, indem du eines der voreingestellten Programme auswählst oder eine manuelle Einstellung vornimmst.
2. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche, um den Garvorgang für die ausgewählte Zone zu starten.
3. Wähle die zweite Garzone, indem du zuerst die Schaltfläche der gewünschten Zone drückst und dann die gewünschte Einstellung vornimmst.
4. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche, um den Garvorgang für die ausgewählte Zone zu starten.

Wenn die Heißluftfritteuse fertig ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint „OFF“. Nach einiger Zeit wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

HINWEIS: Halte die Ein/Aus-Schaltfläche 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.

HINWEIS: Wenn du während des Garvorgangs den Korb/die Körbe herausnimmst, erscheint auf dem Display die Meldung „OPEN“. Die Garzone stoppt. Wenn du den Korb wieder einsetzt, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Pausieren beider Garzonen:

1. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche, um beide Zonen gleichzeitig zu pausieren. Das Display beginnt zu blinken.
2. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche erneut, um den Garvorgang für beide Zonen fortzusetzen.
3. Wenn beide Zonen länger als 5 Minuten pausiert wurden, wechselt die Heißluftfritteuse in den Standby-Modus.

Stoppen beider Garzonen:

1. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche 2 Sekunden lang, um beide Zonen zu stoppen. Das Display zeigt „OFF“ an.
2. Die Heißluftfritteuse wechselt in den Standby-Modus.

Pausieren einer Garzone:

1. Wähle die gewünschte Zone aus, indem du die entsprechende Schaltfläche drückst.
2. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche, um die Zone zu pausieren. Das Display beginnt zu blinken.
3. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
4. Wenn die Zone länger als 5 Minuten pausiert wurden, wechselt die Heißluftfritteuse in den Standby-Modus.

Stoppen einer Garzone:

1. Wähle die gewünschte Zone aus, indem du die entsprechende Schaltfläche drückst.
2. Drücke die Ein/Aus-Schaltfläche 2 Sekunden lang, um die Zone zu stoppen. Das Display zeigt „OFF“ an.
3. Die Heißluftfritteuse wechselt in den Standby-Modus.

VORHEIZFUNKTION

Vorheizen der Heißluftfritteuse. Kann für eine Zone oder für beide Zonen verwendet werden.

1. Drücke auf die Schaltfläche Vorheizen und anschließend auf die Ein/Aus-Schaltfläche.
2. Die Heißluftfritteuse startet und läuft 3 Minuten lang bei 160 Grad.
3. Alternativ können Zeit und Temperatur mit Hilfe der Plus- und Minus-Schaltflächen manuell eingestellt werden.

SPEICHERFUNKTION

- Diese Heißluftfritteuse hat eine Speicherfunktion.
- Wenn das Garen beendet ist und das Gerät nicht ausgeschaltet wird, bleiben die Einstellungen für die Zonen erhalten. Der Speicher wird gelöscht, wenn das Gerät 1 Stunde lang ausgeschaltet war, es wird dann auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.
- Wenn die Stromversorgung versehentlich unterbrochen wird, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, kehrt das Gerät in den Betriebszustand zurück, sofern die Stromversorgung innerhalb von 30 Minuten wiederhergestellt wird.

NÜTZLICHE TIPPS

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Garzeit, eine kleinere Menge an Zutaten dementsprechend nur eine geringfügig kürzere Garzeit.
- Wenn kleinere Zutaten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, verbessert dies das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu verhindern.
- Gib bei frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl hinzu. Warte beim Hinzufügen von Öl nicht länger als ein paar Minuten, bevor du mit dem Frittieren der Zutaten beginnst.
- Speisen, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse gegart werden.
- Für knusprige Pommes frites beträgt die optimale Füllmenge 500 Gramm.
- Wenn du einen Kuchen oder eine Quiche backen willst oder wenn du zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchtest, lege eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb.
- Du kannst die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen verwenden. Stelle die Temperatur zum Aufwärmen von Zutaten auf 150 °C und den Timer auf bis zu 10 Minuten ein.

PFLEGE UND REINIGUNG

Das Gerät ist wartungsarm. Es enthält keine Teile, die der Benutzer selbst warten kann. Alle Wartungsarbeiten, die ein Auseinanderbauen über die Reinigung hinaus erfordern, müssen von einem qualifizierten Gerätetechniker durchgeführt werden.



WARNHINWEIS! Die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

REINIGUNG

1. Trenne die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Nimm den Frittierkorb aus dem Gerät. Vergewissere dich, dass der Frittierkorb und der Frittierrost vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Reinige den Frittierkorb und den Frittierrost in heißer Spülmittellauge. Verwende keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Wische zum Reinigen das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden feuchten Tuch ab.

AUFBEWAHRUNG

1. Vergewissere dich, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor du sie aufbewahrst.
2. Verstaue die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie noch heiß oder nass ist.
3. Bewahre die Heißluftfritteuse in der Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecke den Netzstecker in eine Schuko-Steckdose ein.
	Du hast den Timer nicht eingestellt.	Stelle mit Hilfe der Timer-Schaltfläche die gewünschte Garzeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht durchgegart.	Es sind zu viele Lebensmittel im Frittierkorb.	Lege kleinere Mengen in den Frittierkorb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Passe die Temperatur an die Art der Lebensmittel an. Die Gartemperaturen findest du in der Tabelle im Abschnitt „Menü-Funktionen“.
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Verlängere die Garzeit. Die Garzeiten findest du in der Tabelle im Abschnitt „Menü-Funktionen“.
Die Speisen sind ungleichmäßig durchgegart.	Bestimmte Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Speisen, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Der Frittierkorb lässt sich nicht in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Fülle den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Du bereitest fettige Zutaten zu.	Wenn du fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitest, tropft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl produziert weißen Rauch, und die Pfanne kann sich stärker erhitzen als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder auf das Endergebnis aus.
	Der Frittierkorb und der Frittierrost enthalten noch Fettreste aus der vorherigen Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett erhitzt wird. Reinige den Frittierkorb und den Frittierrost nach jedem Gebrauch gründlich.
Hausgemachte Pommes werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse frittiert.	Du hast eine ungeeignete Kartoffelsorte verwendet.	Wir empfehlen die Verwendung von mehlig kochenden Kartoffeln.
	Du hast die Kartoffeln nicht abgespült.	Spüle die geschnittenen Kartoffeln ordentlich ab, um die Stärke zu entfernen.
Hausgemachte Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und dem Wassergehalt der Kartoffeln ab.	Trockne die Kartoffelstäbchen gründlich ab, bevor du das Öl hinzugibst.
		Schneide die Kartoffeln in dünnere Streifen.
		Gib etwas mehr Öl hinzu.

TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitetta käytettäessä on aina noudatettava tiettyjä perusturvatoimia. Huomioi aina seuraavat asiat:

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja. Käytä uunikintaita tai patalappuja.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Tätä laitetta voivat käyttää lapset 8-vuotiaasta alkaen sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset ja henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavaa kokemusta ja tietämystä, jos heitä on opastettu tai neuvottu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä huolehtia sen kunnossapidosta lukuun ottamatta yli 8-vuotiaita lapsia valvotusti. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, etteivät he leiki laitteella.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ja ennen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on ilmennyt toimintahäiriöitä.
- Laitteen valmistaja ei suosittele lisävarusteosien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa tapaturmia.
- Vain sisäkäyttöön.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kaasu- tai sähkölieden päälle tai lämmitettyyn uuniin tai sen lähelle.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, tavarantoimittajan, jälleenmyyjän, jälleenmyyjän huoltoedustajan tai vastaavalla tavalla pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Älä käytä tätä laitetta nesteiden lämmittämiseen.
- Irrota laite verkkovirrasta sammuttamalla ensin laitteesta virta. Irrota sitten sen pistoke pistorasiasta.
- Käytä laitetta vain sen käyttötarkoitukseen.
- Varmista aina, että molemmat paistokorit on kokonaan suljettu airfryerin ollessa käynnissä.
- **VAROITUS! Airfryer ei toimi, ellei friteerauskorin laatikko ole täysin suljettu.**
- **VAROITUS: Ruoanvalmistuksen jälkeen paistoritilät, paistokorit ja kypsennetyt ruoat ovat kuumia. Noudata erityistä varovaisuutta.**



VAROITUS, KUUMISTA PINNOISTA! Tämä laite tuottaa lämpöä ja höyryä käytön aikana. Palovammojen, tulipalojen tai muiden henkilö- tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi on ryhdyttävä asianmukaisiin varotoimiin.

- **HUOMIO: Tämä laite on kuuma käytön aikana ja pysyy kuumana jonkin aikaa virran sammuttamisen jälkeen. Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kuumia materiaaleja ja anna metalliosien jäähtyä ennen puhdistamista. Älä aseta mitään laitteen päälle silloin, kun se on käytössä tai edelleen kuuma.**
- Vain kotitalouskäyttöön.
- Kaikkien laitteen käyttäjien on luettava ja ymmärrettävä tämä käyttöohje ennen laitteen käyttöä tai puhdistamista.
- Jos laitteessa esiintyy toimintahäiriö käytön aikana, irrota virtajohto välittömästi pistorasiasta. Älä käytä tai yritä korjata viallista laitetta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.
- Älä upota virtajohtoa mihinkään nesteeseen.
- Pidä johto poissa pienten lasten ulottuvilta sähköiskun ja tukehtumisen välttämiseksi.

- Aseta airfryer tasaiselle, kuumuutta kestäväälle työalueelle.
- Älä tuki ilmanpoistoaukkoa tai ilman sisääntuloaukkoja airfryerin takana ja sivuilla millään esineillä. Vältä höyryn karkaamista ilmanpoistoaukosta ilmakypsentämisen aikana.
- Pidä laite vähintään 10 senttimetrin päässä seinistä tai muista esineistä käytön aikana.
- Avaa friteerauskorin laatikko aina paistokorin kahvaa käyttämällä.
- Älä käytä tätä laitetta nesteiden lämmittämiseen.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- **VAROITUS! Varmista kypsennyksen jälkeen, että asetat friteerauskorin laatikon tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle.**
- **VAROITUS! Friteerauskorin ylitäyttö voi vaurioittaa airfryeria ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.**
- Älä koskaan siirrä kuumaa airfryeria tai kuumaa ruokaa sisältävää airfryeria. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.



VAROITUS! KUUMA PINTA.

HUOMIOITA VIRTAJOHDOSTA

- Laitteen mukana toimitettua virtajohtoa tulee käyttää pitkään johtoon sotkeutumisesta tai kompastumisesta aiheutuvan henkilövahingon riskin välttämiseksi. Tämän tuotteen kanssa ei suositella jatkojohdon käyttöä. Liitä laitteen virtajohto aina suoraan pistorasiaan.
- **PEHMITTEITÄ KOSKEVA VAROITUS:** Jotta pehmitteet eivät siirtyisi keittiötason, pöytälevyn tai muiden huonekalujen pinnoille, aseta muusta materiaalista kuin muovista valmistettu alusta tai tabletti laitteen ja keittiötason tai pöytälevyn pinnan väliin. Jos näin ei tehdä, pinta voi tummentua tai seurauksena voi olla pysyviä vaurioita tai tahroja.

SÄHKÖVIRTA

- Jos sähkövirtapiiriä ylikuormitetaan muilla laitteilla, laite ei välttämättä toimi asianmukaisesti. Sitä tulisi käyttää muista käytettävistä laitteista erillisessä sähkövirtapiirissä.



VAROITUS!

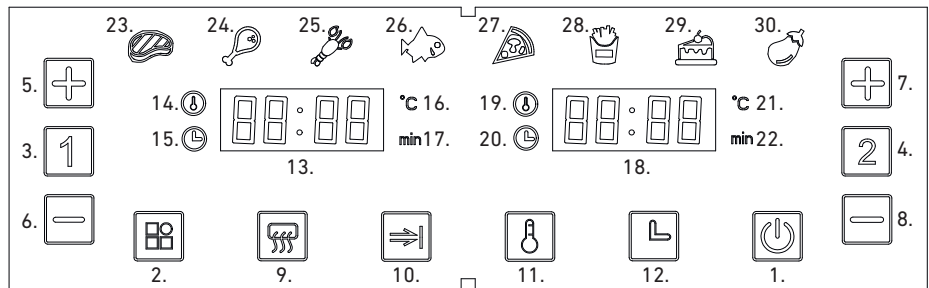
Jos ohjeita ei noudateta, voi tapahtua onnettomuus, josta voi aiheutua vakava henkilö- tai omaisuusvahinko.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN!

1. Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat airfryerin sisä- ja ulkopuolelta. Tarkista, ettei paistoritilöiden ja paistokorien alla ja ympärillä ole pakkausmateriaalia.
2. Tartu paistokorin kahvaan ja avaa paistokori. Vedä sitten paistokori ulos laitteesta ja aseta se tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
3. Pese paistoritilät ja -korit kuumalla pesuainetta sisältävällä vedellä.
4. **ÄLÄ UPOTA AIRFRYERIN RUNKOA VETEEN.** Pyyhi airfryerin runko kostealla liinalla. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

KÄYTTÖ

OHJAUSPANEELI



KUVAUS

- | | |
|---|--|
| 1. Virtapainike | 14. Vasemmanpuoleisen alueen lämpötilan merkkivalo |
| 2. Ohjelman esiasetuspainike | 15. Vasemmanpuoleisen alueen ajan merkkivalo |
| 3. Vasemmanpuoleisen alueen painike | 16. Vasemmanpuoleisen alueen lämpötilayksikön merkkivalo |
| 4. Oikeanpuoleisen alueen painike | 17. Vasemmanpuoleisen alueen aikayksikön merkkivalo |
| 5. Vasemmanpuoleisen alueen lämpötilan ja ajastimen säätöpainikkeet | 18. Oikeanpuoleisen alueen aika- ja lämpötilänäyttö |
| 6. Vasemmanpuoleisen alueen lämpötilan ja ajastimen säätöpainikkeet | 19. Oikeanpuoleisen alueen lämpötilan merkkivalo |
| 7. Oikeanpuoleisen alueen lämpötilan ja ajastimen säätöpainikkeet | 20. Oikeanpuoleisen alueen ajan merkkivalo |
| 8. Oikeanpuoleisen alueen lämpötilan ja ajastimen säätöpainikkeet | 21. Oikeanpuoleisen alueen lämpötilayksikön merkkivalo |
| 9. Esilämmityspainike | 22. Oikeanpuoleisen alueen aikayksikön merkkivalo |
| 10. Synkronointipainike | 23-30. Esiasetetun ohjelman merkkivalot |
| 11. Lämpötilapainike | |
| 12. Aikapainike | |
| 13. Vasemmanpuoleisen alueen aika- ja lämpötilänäyttö | |

VALIKON TOIMINNOT

NIMI	Valikon toiminto	Viitepaino	Oletus- lämpötila (°C)	Oletus- aika (min)	Säätöalue		Ra- vista- minen
					Lämpötila (°C)	Aika (min)	
Pihvi		400	200	15	80–200	1–60	1–2
Kananreisi		600	200	30	80–200	1–60	1–2
Katkaravut		600	190	10	80–200	1–60	1–2
Kala		500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza		400	180	10	80–200	1–60	1–2
Ranskalaiset		450	200	25	80–200	1–60	1–2
Leivonnaiset		400	180	12	80–200	1–60	1–2
Kasvikset		300	170	20	80–200	1–60	1–2

VINKKI! Pidennä valmistusaikaa 3 minuutilla, jos airfryeria ei ole esilämmitetty aloittaessasi ruoanvalmistuksen.

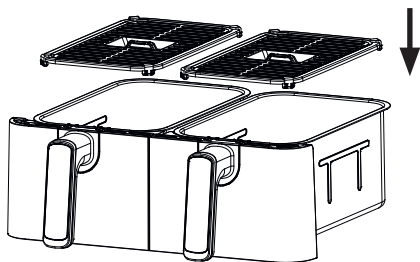
Voit säätää lämpötilaa tai aikaa todellisen valmistustuloksen mukaan käyttäessäsi molempia alueita samaan aikaan.



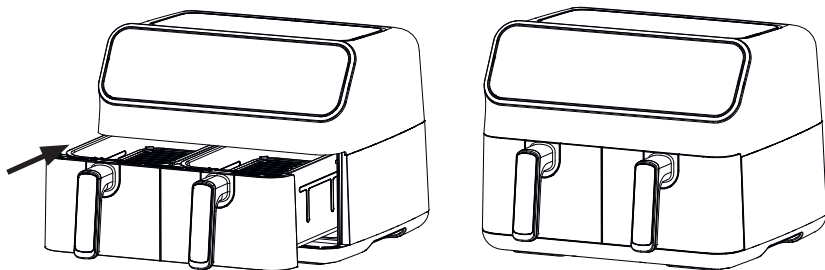
VAROITUS! Tällä laitteella ei saa keittää vettä.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käyttökerran aikana airfryerista voi tulla lievää hajua. Se on normaalia.

1. Aseta airfryer tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle lähelle pistorasiaa.
2. Tartu kahvaan ja vedä paistokori ulos laitteesta ja aseta se tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
3. Aseta paistoritilät paistokoreihin.



4. Aseta ruoka-aineet paistokoriin. Älä ylitäytä paistokoria. Riittävän kypsennyksen ja ilmankierron varmistamiseksi ÄLÄ KOSKAAN täytä paistokoria yli kaksi kolmasosaa sen tilavuudesta. Tuoreita vihanneksia valmistettaessa emme suosittele täyttämään paistokoriin enempää kuin puolet sen tilavuudesta.
5. Aseta täytetty paistokori airfryeriin. Varmista aina, että paistokori on täysin suljettu.



6. Liitä laitteen pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

HUOMAUTUS: Älä koskaan käytä paistokoria ilman paistoritilää.

HUOMAUTUS: Älä käännä paistokoria ylösalaisin, sillä mahdollinen paistokorin pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy valuu ruoka-aineisiin. Airfryerilla valmistettavien ainesosien tyypistä riippuen paistokorista voi tulla höyryä.

KÄYNNISTYSTILA

Kun virtajohdon pistoke on liitetty maadoitettuun pistorasiaan ja paistokorit on asetettu oikein airfryerin sisälle, airfryerista kuuluu merkkiääni ja kaikki merkkivalot syttyvät sekunnin ajaksi ja sammuvat sen jälkeen. Virran merkkivalo syttyy ja airfryer on nyt käynnistystilassa.

VALMIUSTILA

Paina virtapainiketta, jolloin vasemman- ja oikeanpuoleisen alueen painikkeiden merkkivalot syttyvät. Airfryer on nyt valmiustilassa. Kun airfryer on valmiustilassa ja se on päällä. Jos mitään valintaa ei tehdä 5 minuutin kuluessa, airfryer palaa käynnistystilaan.

ESIASETETUT OHJELMAT

Valitse esiasetettu ohjelma tai vaihda ohjelmaa painamalla esiasetetun ohjelman painiketta. Ohjelma vilkkuu osoittimen ollessa sen kohdalla. Valitun ohjelman aika ja lämpötila näkyvät vuorotellen näytöllä.

ASETUKSEN TEKEMINEN MANUAALISESTI

1. Paina lämpötilapainiketta.
2. Aseta haluttu lämpötila säätämällä lämpötilaa plus- tai miinuspainikkeella.
3. Paina ajastinpainiketta.
4. Aseta sitten haluamasi aika säätämällä aikaa plus- tai miinuspainikkeella.

YHDEN ALUEEN KÄYTTÖ

1. Valitse valmiustilassa vasemman- tai oikeanpuoleinen alue painamalla alueen painiketta.
2. Ohjauspaneelin valo syttyy. Lihanvalmistusohjelma sekä ruoanvalmistusalueen, ajan ja lämpötilan merkkivalot vilkkuvat. Näytöllä näkyvät vuorotellen aika ja lämpötila.
3. Aseta alue joko valitsemalla esiasetetuista ohjelmista tai tekemällä asetus manuaalisesti.
4. Käynnistä sitten ohjelma painamalla käynnistyspainiketta.

KAHDEN ALUEEN KÄYTTÖ

Synkronointitoiminto:

Tämä on hyödyllinen, jos aiot valmistaa kaksi erilaista ainesosaa, joilla on eripituiset kypsennysajat, mutta haluat niiden olevan valmiita samaan aikaan.

1. Valitse alue valmiustilassa painamalla kyseisen alueen painiketta.
2. Aseta alue joko valitsemalla esiasetetuista ohjelmista tai tekemällä asetus manuaalisesti.
3. Valitse sitten toinen alue painamalla ensin kyseisen alueen painiketta ja tekemällä sen jälkeen haluamasi asetus.
4. Paina sitten synkronoinnin lopetuspainiketta.
5. Käynnistä sen jälkeen airfryer painamalla käynnistyspainiketta.
6. Lyhyemmän valmistusajan alueen näytöllä näkyy teksti HOLD siihen saakka, kunnes se käynnistyy.

Ruoanvalmistus ilman synkronointia:

Ruoanvalmistuksen aloittaminen samanaikaisesti molemmilla alueilla

1. Valitse valmiustilassa alue painamalla kyseisen alueen painiketta, aseta alue joko valitsemalla esiasetettu ohjelma tai tee asetus manuaalisesti.
2. Valitse sitten toinen alue painamalla ensin kyseisen alueen painiketta ja tekemällä sitten haluamasi asetus.
3. Käynnistä molemmat alueet samanaikaisesti painamalla käynnistyspainiketta.

Eri alkamisajat alueille:

1. Valitse valmiustilassa alue painamalla kyseisen alueen painiketta, aseta alue joko valitsemalla esiasetettu ohjelma tai tee asetus manuaalisesti.
2. Aloita ruoanvalmistus valitulla alueella painamalla käynnistyspainiketta.
3. Valitse toinen alue painamalla ensin kyseisen alueen painiketta ja tekemällä sitten haluamasi asetus.
4. Aloita ruoanvalmistus valitulla alueella painamalla käynnistyspainiketta.

Kun airfryer on valmis, kuuluu merkkiäni ja näytöllä lukee OFF. Airfryer palaa valmiustilaan jonkin ajan kuluttua.

HUOMAUTUS: Laite sammutetaan manuaalisesti painamalla virtapainiketta 2 sekunnin ajan.

HUOMAUTUS: Jos kori/korit otetaan pois airfryerista ruoanvalmistuksen aikana, näytöllä lukee OPEN. Ruoanvalmistus alueella keskeytyy. Kun kori laitetaan takaisin airfryeriin, ruoanvalmistus jatkuu.

Molempien alueiden toiminnan keskeyttäminen:

1. Kun painat käynnistyspainiketta, molempien alueiden toiminta keskeytyy ja näyttö alkaa vilkkua.
2. Kun painat käynnistyspainiketta uudelleen, molempien alueiden toiminta jatkuu.
3. Kun molempien alueiden toiminta on ollut keskeytettyä yli 5 minuuttia, airfryer siirtyy valmiustilaan.

Molempien alueiden toiminnan pysäyttäminen:

1. Kun painat käynnistyspainiketta 2 sekunnin ajan, molempien alueiden toiminta pysähtyy ja näytöllä lukee OFF.
2. Airfryer siirtyy valmiustilaan.

Yhden alueen toiminnan keskeyttäminen

1. Valitse alue painamalla aluepainiketta.
2. Paina käynnistyspainiketta, alueen toiminta keskeytyy ja näyttö alkaa vilkkua.
3. Paina käynnistyspainiketta uudelleen, jolloin alueen toiminta käynnistyy uudelleen.
4. Kun alueen toiminta on ollut keskeytettyä yli 5 minuutin ajan, airfryer siirtyy valmiustilaan.

Yhden alueen toiminnan pysäyttäminen

1. Valitse alue painamalla aluepainiketta.
2. Paina käynnistyspainiketta 2 sekunnin ajan, niin alueen toiminta pysähtyy ja näytöllä lukee OFF.
3. Airfryer siirty valmiustilaan.

ESILÄMMITYSTOIMINTO

Airfryerin esilämmitys. Voidaan käyttää vain yhdelle alueelle tai molemmille alueille.

1. Paina esilämmityspainiketta ja sen jälkeen käynnistyspainiketta.
2. Airfryer käynnistyy ja on käynnissä 3 minuutin ajan 160 asteen lämpötilassa.
3. Voidaan vaihtaa manuaalisesti haluttuun lämpötilaan ja lämpöön säätämällä plus- tai miinuspainikkeella.

MUISTITOIMINTO

- Tässä airfryer-mallissa on muistitoiminto.
- Kun ruoanvalmistus on päättynyt ja laitetta ei ole sammutettu, alueiden asetukset säilyvät. Asetukset poistuvat muistista, kun laite on ollut pois päältä 1 tunnin ajan, ja oletusasetukset palautetaan.
- Jos virransyöttö keskeytyy tahattomasti airfryerin ollessa käytössä, laite palaa edellisiin asetuksiin, jos virransyöttö jatkuu 30 minuutin kuluessa.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Pienemmät ainekset vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suuremmat ainekset.
- Suurempi ainesmäärä vaatii vain hieman pidemmän kypsennysajan, ja pienempi ainesmäärä vaatii vain hieman lyhyemmän kypsennysajan.
- Pienempien aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä varmistaa hyvän lopputuloksen ja voi auttaa ehkäisemään aineiden epätasaista kypsennystä.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä raakojen perunoiden joukkoon hieman öljyä. Lisätessäsi öljyä aloita aineiden valmistaminen muutaman minuutin kuluessa.
- Uunissa kypsennettäviä ruokia voidaan valmistaa myös airfryerilla.
- Sopiva määrä rapeiden ranskanperunoiden valmistamiseen on 500 grammaa.
- Aseta paistokoriin kakkuvuoka tai uunivuoka, jos paistat kakun tai piirakan tai jos paistat hauraita tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää airfryeria myös aineiden uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität aineksia uudelleen, aseta lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään 10 minuuttia.

HOITO JA PUHDISTAMINEN

Airfryer on helppo pitää kunnossa. Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavissa olevia osia. Puhdistusta lukuun ottamatta kaikki laitteen purkamista edellyttävät huoltotoimet saa suorittaa vain pätevä kodinkonehuoltoliike.



VAROITUS! Anna airfryerin jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista.

PUHDISTAMINEN

1. Irrota airfryerin pistoke pistorasiasta. Ota paistokori ulos laitteesta. Varmista, että paistokori ja paistoritilä ovat jäähtyneet kokonaan ennen puhdistamista.
2. Pese paistokori ja -ritilä kuumalla pesuainetta sisältävällä vedellä. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistus- tai pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.
3. Puhdista airfryerin runko pyyhkimällä se pehmeällä, hankaamattomalla ja kostealla liinalla.

SÄILYTYS

1. Varmista ennen airfryerin laittamista säilytykseen, että laitteen virta on sammutettu ja että laitteen kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
2. Älä koskaan laita airfryeria säilytykseen kuumana tai märkänä.
3. Säilytä airfryer alkuperäisessä pakkauksessaan tai puhtaassa ja kuivassa paikassa.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Airfryer ei toimi.	Laiteen pistoketta ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Ajastinta ei ole asetettu.	Käynnistä laite asettamalla haluttu valmistusaika ajastimella.
Airfryerilla valmistetut ruoat eivät ole täysin kypsiä.	Paistokori on liian täynnä.	Laita paistokoriin vähemmän ruokaa kerrallaan. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Säädä lämpötila valmistettavan ruoan mukaan. Katso kypsennyslämpötilat osion Valikon toiminnot osion taulukosta.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Pidennä kypsennysaikaa. Katso kypsennysajat osion Valikon toiminnot taulukosta.
Ruoka on paistunut epätasaisesti.	Tiettyjä ruoka-aineita on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä.	Päällekkäin tai ristikkäin asetettuja ruoka-aineita (kuten ranskalaiset perunat) on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä.
Paistokori ei mene laitteeseen.	Paistokori on liian täynnä.	Älä täytä paistokoria sen enimmäistasoa ilmaisevan MAX-merkinnän yli.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Paistat rasvaisia aineksia.	Kun paistat rasvaisia aineksia airfryerissa, astiaan valuu paljon öljyä. Öljy saa aikaan valkoista savua, ja astia saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Paistokorissa ja paistoritilässä on edelleen rasvajäämiä aiemmasta käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumentumisesta. Varmista, että puhdistat paistokorin ja paistoritilän hyvin jokaisen käyttökerran jälkeen.
Itse tehdyt ranskanperunat paistuvat epätasaisesti airfryerissa.	Perunat eivät ole sopivan tyyppisiä.	Jauhoisen perunalajikkeen käyttöä suositellaan.
	Perunoita ei ole huuhdeltu.	Huuhtelee leikatut perunat hyvin tärkkelyksen poistamiseksi.
Itse tehdyt ranskanperunat eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois airfryerista.	Ranskalaisten rapeus riippuu käytetyn öljyn määrästä ja perunoissa olevasta vedestä.	Varmista, että kuivaat leikatut perunat hyvin ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunat ohuiksi suikaleiksi.
		Lisää hieman enemmän öljyä.



ENVIRONMENT AND RECYCLING

When the product is used up, leave it for recycling according to local waste disposal regulations. Note that the product must not be disposed of with normal household waste.

MILJÖ OCH ÅTERVINNING

När produkten är uttjänt lämnar du den till återvinning enligt lokala regler för avfallshantering. Notera att produkten inte får slängas bland vanligt hushållsavfall.

MILJØ OG RESIRKULERING

Når produktet ikke skal brukes mer, må det leveres til resirkulering i tråd med lokale regler. Produktet må ikke kastes i restavfallet.

UMWELT UND RECYCLING

Wenn das Produkt verbraucht ist, muss es entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften dem Recycling zugeführt werden. Beachte, dass das Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

YMPÄRISTÖ JA KIERRÄTTÄMINEN

Kun tuote on käytetty loppuun, toimita se kierrätykseen paikallisten jätteidenkäsittelymääräysten mukaisesti. Huomaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

RIGHT OF COMPLAINT

By law the product must be returned to the place of purchase along with the original receipt in the event of a complaint. The user is liable for any damage to the product that is caused by not using the product for its intended purpose or by not following this user manual correctly. The right of complaint will not apply in these instances.

REKLAMATIONSRÄTT

Enligt gällande lag ska produkten vid reklamation lämnas in på inköpsstället och originalkvitto bifogas. Användaren är ansvarig för eventuella skador på produkten om produkten använts till ändamål den inte är avsedd för eller om bruksanvisningen inte följts. Reklamationsrätten gäller i sådant fall inte.

REKLAMASJONSRETT

I henhold til gjeldende lov skal produktet ved reklamasjon leveres inn på kjøpsstedet med maskinstemplet kvittering vedlagt. Brukeren er ansvarlig for eventuelle skader på produktet dersom produktet brukes til noe annet enn det som er tiltenkt, eller dersom bruksanvisningen ikke følges. I slike tilfeller bortfaller reklamasjonsretten.

REKLAMATIONSRECHT

Nach geltendem Recht wird das Gerät bei Reklamation in die Verkaufsstelle zurückgebracht. Der Originalbeleg muss beigelegt werden. Für Schäden, die durch nicht bestimmungs- und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, ist der Käufer verantwortlich. In diesen Fällen verliert das Reklamationsrecht seine Gültigkeit.

REKLAMAATIO-OIKEUS

Voimassaolevan lainsäädännön mukaan reklamaatio on tehtävä toimittamalla tuote ostopaikkaan. Alkuperäinen kuitti on esitettävä. Jos tuotetta on käytetty muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjetta ei ole noudatettu, käyttäjä on vastuussa mahdollisista vahingoista. Tällöin reklamaatio-oikeus ei ole voimassa.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ENG

Customer Service Rusta
Consumer contact:
Website:
E-mail:

Rusta Customer Service, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

NO

Rustas kundetjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

Rusta Kundetjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI
www.rusta.com
customerservice@rusta.com