



HOT AIR DEEP-FRYER

SV VARMLUFTSFRITÖS
BRUKSANVISNING
Översättning av originalinstruktioner

DE HEISSLUFTFRITTEUSE
BEDIENUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

NO VARMLUFTSFRTYRKOKER
BETJENINGSANVISNINGER
Oversettelse av originalinstruksjonene

FI KUUMAILMA-FRITEERAUSKEITIN
KÄYTTÖOHJE
Alkuperäisten ohjeiden käännös

PL FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przekład instrukcji oryginalnej

FR FRITEUSE À AIR CHAUD
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Traduction des instructions d'origine

EN HOT AIR DEEP-FRYER
OPERATING INSTRUCTIONS
Original instructions

NL HETELUCHTFRITEUSE
BEDIENINGSINSTRUCTIES
Vertaling van de originele instructies

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

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

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuoteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

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

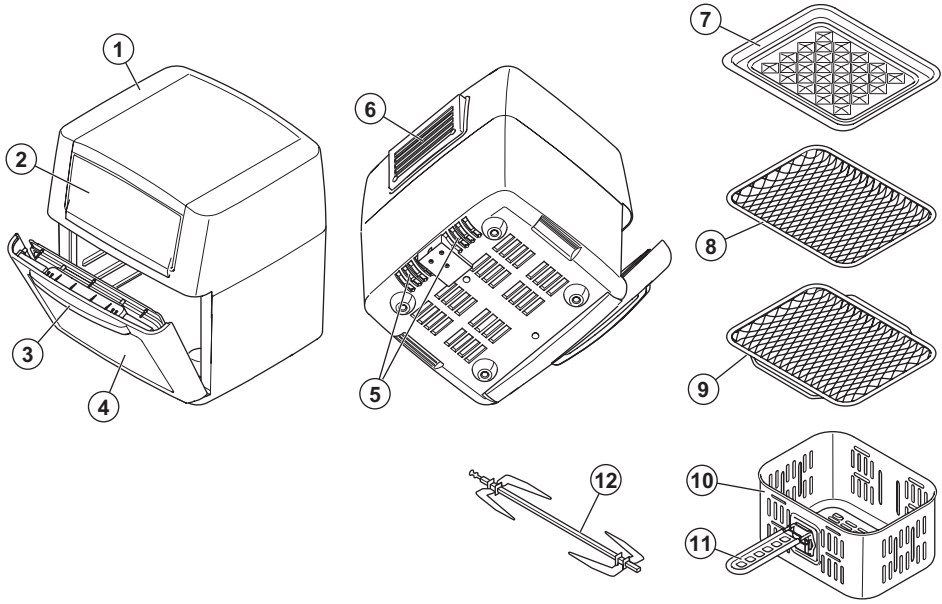
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie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

WWW.JULA.COM

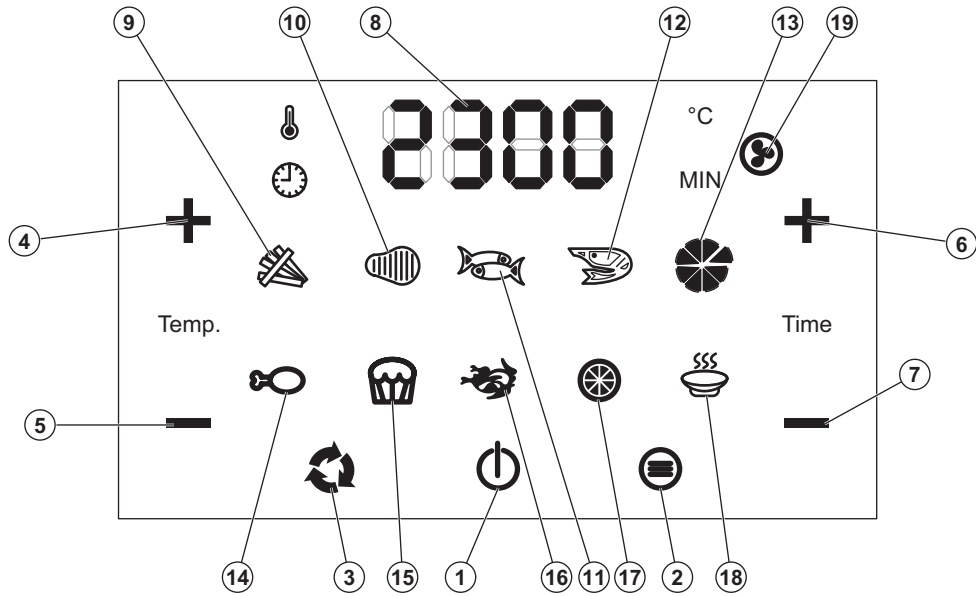
© JULA AB • 2022-07-25

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

1



2



Innehåll

1 Inledning	4
1.1 Produktbeskrivning	4
1.2 Symboler	4
1.3 Produktöversikt	4
1.4 Översikt av manöverpanel.....	4
2 Säkerhet	5
2.1 Säkerhetsanvisningar	5
2.2 Säkerhetsanvisningar för användning	5
3 Användning	6
3.1 Förberedelser före första användning	6
3.2 Användning av produkten	6
3.3 Användning av grillfunktionen	7
4 Underhåll	8
4.1 Rengöring av produkten	8
4.2 Demontering och montering av glaset i luckan ...	8
5 Förvaring	8
5.1 Förvaring av produkten.....	8
6 Avfallshantering	8
6.1 Avfallshantering av produkten	8
7 Felsökning	9
7.1 Felsökningsguide.....	9
7.2 Felkoder	9
8 Guide för tillagningstid och temperatur	9
9 Tekniska data	10
9.1 Elektromagnetiska fält	10

1 Inledning

1.1 Produktbeskrivning

Produkten är en elektrisk varmluftsgrill avsedd för matlagning.

1.2 Symboler

	Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar noga före användning. Spara dessa anvisningar för framtida behov.
	Produkten uppfyller kraven i tillämpliga EU-direktiv och föreskrifter.
	Avfallshanteras som elektriskt/elektroniskt avfall.
	WARNING! Het yta. Risk för personskada.

1.3 Produktöversikt

(Bild 1)

1. Display
2. Manöverpanel
3. Handtag
4. Lucka
5. Luftintag
6. Luftutlopp, varmluft
7. Dropptråg
8. Ugnsplåt (2 st.)
9. Stänkskydd
10. Friteringskorg
11. Handtag
12. Grilltillbehör

1.4 Översikt av manöverpanel

(Bild 2)

1. Strömbrytare
2. Menyknapp
3. Knapp för grillfunktion
4. Öka temperaturen (+)
5. Minska temperaturen (-)

6. Öka tillagningstiden (+)
7. Minska tillagningstiden (-)
8. Display
9. Symbol för tillagning av pommes frites
10. Symbol för tillagning av kött
11. Symbol för tillagning av fisk
12. Symbol för tillagning av råkor
13. Symbol för tillagning av pizza
14. Symbol för tillagning av kyckling
15. Symbol för bakning
16. Symbol för grillning
17. Symbol för torkning
18. Symbol för uppvärmning
19. Symbol för fläkt

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsanvisningar

! WARNING! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

! VIKTIGT! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för skada på produkten, annan egendom och/eller intilliggande område.

OBS! Markerar information som är viktig i en given situation.

2.2 Säkerhetsanvisningar för användning

! WARNING! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

- Läs dessa anvisningar noga före användning.
- Spara dessa anvisningar och säkerhetsanvisningar för framtida behov.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av felaktig användning.
- Använd inte produkten utomhus.
- Använd inte kokkärl fyllda med olja eller vätska tillsammans med produkten. Produkten använder bara varmluft.
- Lägg inte för mycket livsmedel i produkten. Om för mycket livsmedel läggs i produkten finns risk för brand om livsmedlet vidrör produktens värmeelement.
- Produkten är inte avsedd för industriell eller kommersiell användning.
- Dränk eller spola aldrig av produkten i vatten eller annan vätska.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller eld.
- Vidrör inte någon del av produkten med våta händer eller kroppsdelar.
- Placera produkten på plant, stabilt och värmetåligt underlag vid användning. Vissa delar av produkten blir heta under användning.
- Rör inte vid heta delar.
- Använd skyddshandskar när livsmedlet läggs i eller tas ur från produkten.
- Flytta inte produkten medan den är igång.
- Håll händer och andra kroppsdelar borta från varmluftsutloppen. Risk för brännskada.
- Använd inte produkten om delar saknas. Kontakta återförsäljaren om delar saknas.
- Använd inte produkten om den är skadad eller skadad eller inte fungerar normalt.
- Försök inte reparera produkten. Om produkten är skadad eller inte fungerar normalt ska den repareras av behörig servicerepresentant.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Demontera inte produkten. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som uppkommer till följd av obehörig demontering.
- Låt inte barn använda produkten.
- Låt inte personer med någon typ av funktionshinder använda produkten.
- Låt inte personer som inte har tillräcklig erfarenhet, kunskap eller utbildning använda produkten utan utbildning eller övervakning.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Låt inte barn rengöra produkten.
- Låt inte barn underhålla produkten utan övervakning.
- Se till att förpackningsmaterialet är oåtkomligt för barn. Kvävningsrisk.
- Använd endast delar och tillbehör som rekommenderas av produkttillverkaren.

- Anslut produkten endast till korrekt jordat nätuttag. Kontakta behörig elektriker om du är osäker.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten. Kontakta behörig elektriker om du är osäker.
- Kontakta behörig elektriker om stickproppen inte passar i uttaget.
- Anslut produkten till en separat elkrets.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant.
- Bär eller dra aldrig produkten i sladden.
- Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
- Placera aldrig produkten på eller nära varma ytor.
- Placera aldrig sladden på eller nära varma ytor.
- Se till att det finns minst 5 cm fritt utrymme för luftcirkulation på alla sidor om produkten.
- Placera inga föremål på produkten.
- Kontrollera att luftinlopp och -utlopp inte är blockerade.
- Se till att inga antändliga material kommer i kontakt med produkten.
- Använd inte förlängningssladd eller grenuttag.
- Använd inte extern timer eller separat fjärrkontroll med produkten.
- Lämna aldrig produkten påslagen utan uppsikt.
- Dra omedelbart ut stickproppen om det börjar ryka om produkten.
- Dra ut stickproppen när produkten inte används.
- Dra ut stickproppen före rengöring och/eller underhåll.
- Låt produkten svalna helt innan du rör vid den.
- Låt produkten svalna helt före rengöring och/eller underhåll.
- Låt produkten svalna helt före förvaring.
- Förvara produkten torrt i slutet utrymme, oåtkomligt för barn, när den inte används.
- Rengör produkten regelbundet.

3 Användning

3.1 Förberedelser före första användning

- 1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken.

! WARNING! Brandrisk. Förpackningsmaterial och klistermärken är antändliga. Kontrollera att allt förpackningsmaterial avlägsnats innan produkten används.

! WARNING! Elfara. Diska inte produkten i diskmaskin. Bara tillbehören kan diskas i diskmaskin.

- 2 Rengör friteringskorg, ugnsplåtar, dropptråg och stänkskydd med hett vatten och diskmedel.
- 3 Rengör produkten invändigt med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel.
- 4 Låt alla delar torka helt innan produkten används.
- 5 Använd produkten utan livsmedel för att bränna av eventuella rester.

OBS! När du produkten används för första gången kan det uppstå en liten mängd rök och lukt. Detta är normalt och försvinner snabbt.

! WARNING! Om det kommer svart rök, dra omedelbart ur stickproppen och kontakta behörig servicerepresentant.

3.2 Användning av produkten

! WARNING! Rör inte vid heta delar. Vissa delar av produkten blir heta under användning.

! WARNING! Risk för brännskada. Använd skyddshandskar när livsmedel läggs i eller tas ur från produkten.

! VIKTIGT! Om överhettningsskyddet löser ut och stänger av produkten, dra ur stickproppen och låt produkten svalna helt.

! VIKTIGT! Tillbehören blir heta när produkten används. Säkerställ att heta tillbehör endast ställs på värmetåliga ytor.

- 1 Sätt i stickproppen i ett korrekt jordat nätuttag. Spänningsindikatorn tänds.

! WARNING! Placera produkten på plant, stabilt och värmetåligt underlag vid användning.

- 2 Lägg livsmedlet i eller på tillämpligt tillbehör.
- 3 Öppna luckan och ställ in tillbehöret med livsmedlet i produkten.

! WARNING! Risk för brännskada. Använd alltid de medföljande redskapen för att lägga i eller ta ut livsmedel från produkten.

- 4 Stäng luckan.
- 5 Tryck på strömbrytaren. Manöverpanelen aktiveras.

OBS! Om strömbrytaren trycks in ännu en gång, startar produkten med standardinställningarna. Standardinställningarna innebär en tillagningstemperatur på 190 °C och en tillagningstid på 15 minuter. Produkten stängs av automatiskt när timern nått 0, men den kan också stängas av manuellt. Tryck på strömbrytaren för att stänga av produkten manuellt.

- 6 Tryck på menyknappen för att välja 1 av de 10 tillagningslägena. Symbolen för tillagningsläget blinkar när det är aktivt.
- 7 Tryck på knapparna + och - för temperatur för att ställa in önskad tillagningstemperatur. Temperaturområdet för tillagning är 65–200 °C och justeras i steg om 2,7 °C. För råd om tillagningstemperatur, se "8 Guide för tillagningstid och temperatur" på sid. 9.

OBS! Temperaturområdet i torkningsläge är 30–60 °C.

- 8 Tryck på knapparna + och - för tid för att ställa in önskad tillagningstid. Tillagningstiden kan ställas in mellan 1–90 minuter.

OBS! I torkningsläget är tillagningstiden 30 minuter och det kan inte ändras.

- 9 Tryck på strömbrytaren för att starta tillagningen. Displayen visar omväxlande tillagningstemperatur och tillagningstid. Produkten stängs av automatiskt när timern nått 0, men den kan också stängas av manuellt. Tryck på strömbrytaren för att stänga av produkten manuellt.

OBS! Den inbyggda fläkten är i drift ytterligare 20 sekunder för att produkten ska svalna. Fläktsymbolen blinkar när fläkten är i drift.

! WARNING! Risk för brännskada. Det kan strömma ut het luft och ånga när luckan öppnas. Var försiktig när luckan öppnas.

3.3 Användning av grillfunktionen

- 1 Lägg livsmedlet på grilltillbehöret.
- 2 Öppna luckan och sätt in grilltillbehöret i produkten.
- 3 Stäng luckan.
- 4 Tryck på strömbrytaren. Manöverpanelen aktiveras.

OBS! Om strömbrytaren trycks in ännu en gång, startar produkten med standardinställningarna. Standardinställningarna innebär en tillagningstemperatur på 190 °C och en tillagningstid på 15 minuter. Produkten stängs av automatiskt när timern nått 0, men den kan också stängas av manuellt. Tryck på strömbrytaren för att stänga av produkten manuellt.

- 5 Tryck på menyknappen för att välja 1 av de 10 tillagningslägena. Symbolen för tillagningsläget blinkar när det är aktivt.
- 6 Tryck på knapparna + och - för temperatur för att ställa in önskad tillagningstemperatur. Temperaturområdet för tillagning är 65–200 °C och justeras i steg om 2,7 °C. För råd om tillagningstemperatur, se "8 Guide för tillagningstid och temperatur" på sid. 9.
- 7 Tryck på knapparna + och - för tid för att ställa in önskad tillagningstid. Tillagningstiden kan ställas in mellan 1–90 minuter.
- 8 Tryck på knappen för grillfunktion.
- 9 Tryck på strömbrytaren för att starta tillagningen. Displayen visar omväxlande tillagningstemperatur och tillagningstid. Produkten stängs av automatiskt när timern nått 0, men den kan också stängas av manuellt. Tryck på strömbrytaren för att stänga av produkten manuellt.

OBS! Den inbyggda fläkten är i drift ytterligare 20 sekunder för att produkten ska svalna. Fläktsymbolen blinkar när fläkten är i drift.

! WARNING! Risk för brännskada. Det kan strömma ut het luft och ånga när luckan öppnas. Var försiktig när luckan öppnas.

4 Underhåll

4.1 Rengöring av produkten

- Rengör produkten efter varje användning.

! VARNING! Låt produkten svalna helt före rengöring.

! VARNING! Elfara. Diska inte produkten i diskmaskin. Bara tillbehören kan diskas i diskmaskin.

! VIKTIGT! Använd inte slipande material eller redskap eller frätande rengöringsmedel för att rengöra produkten. Slipande material eller redskap och frätande rengöringsmedel kan skada nonstick-beläggningen.

! VIKTIGT! Spola inte vatten på produkten. Det kan skada produktens elektriska komponenter.

- Rengör produkten med en trasa fuktad med mildt rengöringsmedel. Låt produkten torka helt.
- Avlägsna hårda livsmedelsrester med en diskborste.
- Tillbehör som fräteringskorg, ugnsplåtar och stänkskydd kan diskas i diskmaskin.
- Lägg tillbehören i hett vatten och diskmedel för att avlägsna hårda rester.
- Demontera glaset i luckan och rengör det. Montera glaset efter rengöring. Se ["4.2 Demontering och montering av glaset i luckan"](#) på sid. 8.
- Rengör luftinlopp och -utlopp med dammsugare.

4.2 Demontering och montering av glaset i luckan

! VARNING! Låt produkten svalna helt före underhåll.

- 1 Öppna luckan.
- 2 Tryck in knappen nedtill på luckan för att trycka upp glaset.
- 3 Dra försiktigt ut glaset från toppen av luckan.
- 4 Sätt tillbaka glaset i omvänd ordning.

5 Förvaring

5.1 Förvaring av produkten

! VARNING! Låt produkten svalna helt före förvaring.

! VIKTIGT! Linda inte sladden runt produkten.

- 1 Dra ut stickproppen.
- 2 Låt delarna torka.
- 3 Placera produkten i rent och svalt utrymme.

! VIKTIGT! Se till att inte sladden är utsatt för tryck eller belastning.

6 Avfallshantering

6.1 Avfallshantering av produkten

Uttjänt produkt ska avfallshandteras i enlighet med gällande regler. Produkten får inte brännas.

7 Felsökning

7.1 Felsökningsguide

Problem	Orsak	Åtgärd
Produkten startar inte.	Stickproppen är inte isatt.	Sätt i stickproppen i ett nätuttag.
	Tillagningstiden har inte ställts in.	Ställ in tillagningstiden.
	Strömkretsen är överbelastad.	Anslut produkten till separat elkrets.
Livsmedlet är inte färdigtillagat.	För mycket livsmedel tillagas samtidigt.	Tillaga en mindre mängd livsmedel åt gången.
	För låg tillagningstemperatur.	Höj temperaturen och fortsätt tillaga livsmedlet.
	Tillagningstiden är för kort.	Använd en längre tillagningstid.
	Livsmedlet har inte vänts.	Vänd livsmedel som måste vändas.
Vit rök kommer från produkten.	Det är för mycket olja i produkten.	Avlägsna överflödiga olja.
	Det är fett på tillbehöret.	Rengör tillbehöret.

7.2 Felkoder

Följande felkoder visas på displayen.

Felkod	Orsak	Åtgärd
E1	Temperaturgivaren eller kretsen för temperaturgivaren är defekt.	Kontakta behörig servicerepresentant.
E2	Kortslutning i temperaturgivarens anslutning.	Kontakta behörig servicerepresentant.

8 Guide för tillagningstid och temperatur

OBS! Denna tabell är endast en riktlinje. Tillagningstid och tillagningstemperatur kan variera beroende på livsmedlets storlek, form och ursprung.

Livsmedel	Mängd	Tid	Temperatur	Kommentar
Frysta pommes frites	3–7,5 dl	15–20 min	200 °C	
Färska pommes frites	3–8 dl	10–16 min	200 °C	Lägg till 1/2 tsk olja
Färska potatisklyftor	3–8 dl	18–22 min	180 °C	Lägg till 1/2 tsk olja
Färsk tärnad potatis	3–7,5 dl	12–18 min	180 °C	Lägg till 1/2 tsk olja
Potatisplättar	2,5 dl	15–18 min	180 °C	
Potatisgratäng	5 dl	15–18 min	200 °C	
Nötkött	100–500 g	8–12 min	180 °C	
Fläskkotlett	100–500 g	10–14 min	180 °C	
Hamburgare	100–500 g	7–14 min	180 °C	
Korvpirog	100–500 g	13–15 min	200 °C	
Kycklinglår	100–500 g	18–22 min	200 °C	
Kycklingbröst	100–500 g	10–15 min	180 °C	

Vårrullar	100–340 g	15–20 min	200 °C	Färdiggjord
Frysta chicken nuggets	100–500 g	10–15 min	200 °C	Färdiggjord
Fiskpinnar	100–500 g	6–10 min	200 °C	Färdiggjord
Mozzarellastavar	100–500 g	8–10 min	180 °C	Färdiggjord
Fyllda grönsaker	100–500 g	10 min	160 °C	
Sockerkaka	3 dl	20–25 min	160 °C	Använd bakform
Paj	3,75 dl	20–22 min	180 °C	Använd bakform eller ugnform
Muffins	3 dl	15–18 min	200 °C	Använd bakform
Söta snacks	3,75 dl	20 min	160 °C	Använd bakform eller ugnform
Frysta lökringar	450 g	15 min	200 °C	

9 Tekniska data

Tekniska data	
Märkspänning	230 V, 50~60 Hz
Utgående effekt	1500 W
Volym	12 l
Mått	325 x 360 x 325 mm
Sladdlängd	0,9 m
Vikt	3,9 kg
Temperatur	65–200 °C

9.1 Elektromagnetiska fält

Produkten uppfyller kraven i relevanta standarder för elektromagnetiska fält.

Innhold

1 Innledning	11
1.1 Produktbeskrivelse	11
1.2 Symboler	11
1.3 Produktoversikt	11
1.4 Oversikt over betjeningspanel	11
2 Sikkerhet	12
2.1 Sikkerhetsanvisninger	12
2.2 Sikkerhetsanvisninger for bruk.....	12
3 Bruk 13	
3.1 Forberedelser før første gangs bruk.....	13
3.2 Bruke produktet.....	13
3.3 Bruke grillfunksjonen	14
4 Vedlikehold	15
4.1 Rengjøre produktet	15
4.2 Demontere og montere glasset i luken.....	15
5 Oppbevaring	15
5.1 Oppbevare produktet.....	15
6 Avfallshåndtering	15
6.1 Avfallshåndtere produktet	15
7 Feilsøking	16
7.1 Feilsøkingsguide.....	16
7.2 Feilkoder.....	16
8 Guide for tilberedningstid og temperatur	16
9 Tekniske data	17
9.1 Elektromagnetiske felt	17

1 Innledning

1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en elektrisk varmluftfritryr som er beregnet for matlaging.

1.2 Symboler

	Les alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger nøye før bruk. Ta vare på disse anvisningene for fremtidig bruk.
	Produktet oppfyller kravene i relevante EU-direktiv og -forskrifter.
	Avfallshåndteres som elektrisk/ elektronisk avfall.
	ADVARSEL! Varm overflate. Fare for personskade.

1.3 Produktoversikt

(Bilde 1)

1. Display
2. Betjeningspanel
3. Håndtak
4. Luke
5. Luftinntak
6. Luftuttak, varmluft
7. Dryppfat
8. Ovnsplate (2 stk.)
9. Sprutelokk
10. Frityrkurv
11. Håndtak
12. Grilltilbehør

1.4 Oversikt over betjeningspanel

(Bilde 2)

1. Strømbryter
2. Menyknapp
3. Knapp for grillfunksjon
4. Øke temperaturen (+)
5. Redusere temperaturen (-)

6. Øke tilberedningstiden (+)
7. Redusere tilberedningstiden (-)
8. Display
9. Symbol for tilberedning av pottes frites
10. Symbol for tilberedning av kjøtt
11. Symbol for tilberedning av fisk
12. Symbol for tilberedning av reker
13. Symbol for tilberedning av pizza
14. Symbol for tilberedning av kylling
15. Symbol for baking
16. Symbol for grilling
17. Symbol for tørking
18. Symbol for oppvarming
19. Symbol for vifte

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsanvisninger



ADVARSEL! Manglende overholdelse av disse anvisningene medfører fare for dødsfall og/eller personskade.



VIKTIG! Hvis disse anvisningene ikke følges, er det fare for skade på produktet, annen eiendom og/eller områder i nærheten.

OBS! Markerer informasjon som er viktig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsanvisninger for bruk



ADVARSEL! Manglende overholdelse av disse anvisningene medfører fare for dødsfall og/eller personskade.

- Les disse anvisningene nøye før bruk.
- Ta vare på disse anvisningene og sikkerhetsanvisningene for fremtidig bruk.
- Ikke bruk produktet til annet enn det som det er beregnet for. Produsenten påtar seg ikke ansvar for skader som oppstår som følge av feil bruk.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Ikke bruk kokekar som er fylt med olje eller væske sammen med produktet. Produktet benytter kun varmluft.
- Ikke legg for mye matvarer i produktet. Hvis det legges for mye matvare i produktet, er det fare for brann dersom matvaren kommer bort i produktets varmeelement.
- Produktet er ikke beregnet for industriell eller kommersiell bruk.
- Produktet skal aldri senkes ned i, eller spyles med, vann eller annen væske.
- Ikke bruk produktet i nærheten av vann eller åpen ild.
- Ikke ta på noen del av produktet med våte hender eller kroppsdeler.
- Plasser produktet på et plant, stabilt og varmebestandig underlag ved bruk. Visse deler av produktet blir varme ved bruk.
- Ikke berør varme deler.
- Bruk vernehansker når matvarer legges inn i eller tas ut av produktet.
- Ikke flytt produktet når det er slått på.
- Hold hender og andre kroppsdeler unna varmluftutløpet. Fare for brannskader.
- Ikke bruk produktet hvis noen deler mangler. Kontakt forhandleren hvis deler mangler.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
- Ikke forsøk å reparere produktet. Hvis produktet er skadet eller ikke fungerer normalt, skal det repareres av en kvalifisert servicerepresentant.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Ikke demonter produktet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som oppstår som følge av feil demontering.
- Ikke la barn bruke produktet.
- Ikke la personer med noen type funksjonshinder bruke produktet.
- Ikke la personer uten tilstrekkelig erfaring, kunnskap eller opplæring bruke produktet uten opplæring eller overvåkning.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Ikke la barn rengjøre produktet.
- Ikke la barn vedlikeholde produktet uten oppsyn.
- Pass på at emballasjen oppbevares utlignjengelig for barn. Kvelningsfare.

- Bruk kun deler og tilbehør som anbefales av produsenten.
- Produktet skal kun kobles til et korrekt jordet strømuttak. Kontakt en godkjent elektriker hvis du er usikker.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet. Kontakt en godkjent elektriker hvis du er usikker.
- Kontakt en godkjent elektriker hvis støpselet ikke passer til stikkkontakten.
- Koble produktet til en separat strømkrets.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter.
- Ikke bær eller trekk produktet etter ledningen.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme overflater.
- Ikke legg ledningen på eller i nærheten av varme overflater.
- Pass på at det er rundt 5 cm åpen plass for luftsirkulasjon på alle sider rundt produktet.
- Ikke sett noen gjenstander oppå produktet.
- Kontroller at luftinntak og -utløp ikke er blokkerte.
- Pass på at ingen antennelige materialer kommer i kontakt med produktet.
- Ikke bruk skjøteledning eller grenuttak.
- Ikke bruk et eksternt tidsur eller separat fjernkontroll med produktet.
- Ikke forlat produktet påslått uten tilsyn.
- Trekk umiddelbart ut støpselet hvis det begynner å ryke av produktet.
- Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og/eller vedlikehold.
- La produktet kjøle seg helt ned før du tar på det.
- La produktet svalne helt før rengjøring og/eller vedlikehold.
- La produktet svalne helt før oppbevaring.

- Når produktet ikke er i bruk, skal det oppbevares tørt i et lukket rom som er utilgjengelig for barn.
- Rengjør produktet regelmessig.

3 Bruk

3.1 Forberedelser før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker.

! ADVARSEL! Brannfare. Emballasjemateriale og klistremerker er antennelige. Kontroller at alt emballasjemateriale er fjernet før produktet brukes.

! ADVARSEL! Fare for elektrisk støt. Ikke vask produktet i oppvaskmaskin. Bare tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

- 2 Rengjør frytirkurv, ovnsplater, dryppfat og sprutelokk med varmt vann og oppvaskmiddel.
- 3 Rengjør produktet innvendig med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel.
- 4 La alle deler tørke helt før produktet brukes.
- 5 Bruk produktet uten matvarer for å brenne av eventuelle rester.

OBS! Når du bruker produktet for første gang, kan det oppstå en liten mengde røyk og lukt. Dette er normalt og forsvinner raskt.

! ADVARSEL! Hvis det kommer svart røyk, trekk umiddelbart ut støpselet og kontakt en kvalifisert servicerepresentant.

3.2 Bruke produktet

! ADVARSEL! Ikke ta på varme deler. Visse deler av produktet blir varme ved bruk.

! ADVARSEL! Fare for brannskade. Bruk beskyttelseshansker når matvarer legges inn i eller tas ut av produktet.

! VIKTIG! Om overopphetingsvernet utløses og slår av produktet, trekk ut støpselet og la produktet svalne helt.

! VIKTIG! Tilbehørene blir varme når produktet er i bruk. Pass på at varme tilbehør kun settes på varmebestandige flater.

- 1 Sett støpselet i en korrekt jordet stikkontakt. Spenningsindikatoren tennes.

! ADVARSEL! Plasser produktet på et plant, stabilt og varmebestandig underlag ved bruk.

- 2 Legg matvarene i eller på et egnet tilbehør.
- 3 Åpne luken og sett tilbehøret med matvarene inn i produktet.

! ADVARSEL! Fare for brannskade. Bruk kun redskapene som følger med for å legge inn eller ta ut matvarer fra produktet.

- 4 Lukk luken.
- 5 Trykk på strømbryteren. Betjeningspanelet aktiveras.

OBS! Hvis strømbryteren trykkes inn enda en gang, starter produktet med standardinnstillingene. Standardinnstillingene bruker en tilberedningstemperatur på 190 °C og en tilberedningstid på 15 minutter. Produktet slås av automatisk når tidsuret når 0, men det kan også slås av manuelt. Trykk på strømbryteren for å slå av produktet manuelt.

- 6 Trykk på menyknappen for å velge 1 av de 10 tilberedningsmodusene. Symbolet for tilberedningsmodus blinker når det er aktivt.
- 7 Bruk deretter knappene + og - for temperatur for å stille inn ønsket tilberedningstemperatur. Temperaturområdet for tilberedning er 65–200 °C og justeres i trinn på 2,7 °C. For råd om tilberedningstemperatur, se «8 Guide for tilberedningstid og temperatur» på side 16.

OBS! Temperaturområdet i tørkemode er 30–60 °C.

- 8 Trykk på knappene + og - for tid for å stille inn ønsket tilberedningstid. Tilberedningstiden kan stilles inn mellom 1–90 minutter.

OBS! I tørkemode er tilberedningstiden 30 minutter og kan ikke endres.

- 9 Trykk på strømbryteren for å starte tilberedningen. Displayen viser skiftende tilberedningstemperatur og tilberedningstid. Produktet slås av automatisk når tidsuret når 0, men det kan også slås av manuelt. Trykk på strømbryteren for å slå av produktet manuelt.

OBS! Den innebygde viften er i drift i ytterligere 20 sekunder for at produktet skal svalne. Viftesymbolet blinker når viften er i drift.

! ADVARSEL! Fare for brannskade. Det kan strømme ut varm luft og damp når luken åpnes. Vær forsiktig når luken åpnes.

3.3 Bruke grillfunksjonen

- 1 Legg matvaren på grilltilbehøret.
- 2 Åpne luken og sett grilltilbehøret inn i produktet.
- 3 Lukk luken.
- 4 Trykk på strømbryteren. Betjeningspanelet aktiveras.

OBS! Hvis strømbryteren trykkes inn enda en gang, starter produktet med standardinnstillingene. Standardinnstillingene bruker en tilberedningstemperatur på 190 °C og en tilberedningstid på 15 minutter. Produktet slås av automatisk når tidsuret når 0, men det kan også slås av manuelt. Trykk på strømbryteren for å slå av produktet manuelt.

- 5 Trykk på menyknappen for å velge 1 av de 10 tilberedningsmodusene. Symbolet for tilberedningsmodus blinker når det er aktivt.
- 6 Bruk deretter knappene + og - for temperatur for å stille inn ønsket tilberedningstemperatur. Temperaturområdet for tilberedning er 65–200 °C og justeres i trinn på 2,7 °C. For råd om tilberedningstemperatur, se «8 Guide for tilberedningstid og temperatur» på side 16.
- 7 Trykk på knappene + og - for tid for å stille inn ønsket tilberedningstid. Tilberedningstiden kan stilles inn mellom 1–90 minutter.
- 8 Trykk på knappen for grillfunksjon.
- 9 Trykk på strømbryteren for å starte tilberedningen. Displayen viser skiftende tilberedningstemperatur og tilberedningstid. Produktet slås av automatisk når

tidsuret når 0, men det kan også slås av manuelt. Trykk på strømbryteren for å slå av produktet manuelt.

OBS! Den innebygde viften er i drift i ytterligere 20 sekunder for at produktet skal svalne. Viftesymbolet blinker når viften er i drift.

! ADVARSEL! Fare for brannskade. Det kan strømme ut varm luft og damp når luken åpnes. Vær forsiktig når luken åpnes.

4 Vedlikehold

4.1 Rengjøre produktet

- Rengjør produktet etter hver bruk.

! ADVARSEL! La produktet svalne helt før rengjøring.

! ADVARSEL! Fare for elektrisk støt. Ikke vask produktet i oppvaskmaskin. Bare tilbehøret kan vaskes i oppvaskmaskin.

! VIKTIG! Ikke bruk slipende materialer/redskaper eller etsende rengjøringsmidler til å rengjøre produktet. Slipende materialer eller redskaper og etsende rengjøringsmidler kan skade non stick-belegget.

! VIKTIG! Ikke spyl vann på produktet. Det kan skade produktets elektriske komponenter.

- Rengjør produktet med en klut fuktet med mildt rengjøringsmiddel. La produktet tørke helt.
- Fjern harde matrester med en oppvaskbørste.
- Tilbehør som frityrkurv, ovnsplater og sprutelokk kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Legg tilbehøret i varmt vann og oppvaskmiddel for å fjerne harde rester.
- Demonter glasset i luken og rengjør det. Monter glasset igjen etter rengjøring. Se [«4.2 Demontere og montere glasset i luken» på side 15.](#)
- Rengjør luftinnløp og -utløp med støvsuger.

4.2 Demontere og montere glasset i luken

! ADVARSEL! La produktet svalne helt før vedlikehold.

- 1 Åpne luken.

- 2 Trykk inn knappen nederst på luken for å trykke opp glasset.

- 3 Trekk forsiktig ut glasset fra toppen av luken.

- 4 Sett glasset tilbake i omvendt rekkefølge.

5 Oppbevaring

5.1 Oppbevare produktet

! ADVARSEL! La produktet svalne helt før oppbevaring.

! VIKTIG! Ikke vikle ledningen rundt produktet.

- 1 Trekk ut støpselet.

- 2 La delene tørke.

- 3 Plasser produktet på et rent og svalt sted.

! VIKTIG! Pass på at ledningen ikke er utsatt for trykk eller belastning.

6 Avfallshåndtering

6.1 Avfallshåndtere produktet

Utrangert produkt skal kasseres i henhold til gjeldende regler. Produktet skal ikke brennes.

7 Feilsøking

7.1 Feilsøkingsguide

Problem	Årsak	Tiltak
Produktet starter ikke.	Støpselet er ikke satt inn.	Sett støpselet i en stikkontakt.
	Tilberedningstid er ikke innstilt.	Still inn tilberedningstiden.
	Strømkretsen er overbelastet.	Koble produktet til en separat strømkrets.
Matvaren er ikke ferdig tilberedt.	For mye matvarer tilberedes samtidig.	Tilbered en mindre mengde matvare om gangen.
	For lav tilberedningstemperatur.	Hev temperaturen og fortsett å tilberede matvarene.
	Tilberedningstiden er for kort.	Bruk en lengre tilberedningstid.
	Matvarene har ikke blitt vendt.	Vend matvarene som må vendes.
Produktet avgir hvit røyk.	Det er for mye olje i oljebeholderen.	Fjern overflødig olje.
	Det er fett på tilbehøret.	Rengjør tilbehøret.

7.2 Feilkoder

Følgende feilkoder vises på displayet.

Feilkode	Årsak	Tiltak
E1	Temperatursensoren eller temperatursensorens krets er defekt.	Kontakt en kvalifisert servicerepresentant.
E2	Kortslutning i temperatursensorens tilkobling.	Kontakt en kvalifisert servicerepresentant.

8 Guide for tilberedningstid og temperatur

OBS! Denne tabellen er kun en veiledning. Tilberedningstid og tilberedningstemperatur varierer ut fra matvarens størrelse, form og opprinnelse.

Matvare	Mengde	Tid	Temperatur	Kommentar
Frosne pommes frites	3–7,5 dl	15–20 min	200 °C	
Ferske pommes frites	3–8 dl	10–16 min	200 °C	Tilsett 1/2 ts olje
Ferske potetbåter	3–8 dl	18–22 min	180 °C	Tilsett 1/2 ts olje
Fersk potet i terninger	3–7,5 dl	12–18 min	180 °C	Tilsett 1/2 ts olje
Røstipotet	2,5 dl	15–18 min	180 °C	
Potetgrateng	5 dl	15–18 min	200 °C	
Storfe	100–500 g	8–12 min	180 °C	
Svinekotelett	100–500 g	10–14 min	180 °C	
Hamburgere	100–500 g	7–14 min	180 °C	
Pølsepirog	100–500 g	13–15 min	200 °C	
Kyllinglår	100–500 g	18–22 min	200 °C	

Kyllingbryst	100–500 g	10–15 min	180 °C	
Vårruller	100–340 g	15–20 min	200 °C	Ferdiglaget
Frosne kyllingnuggets	100–500 g	10–15 min	200 °C	Ferdiglaget
Fiskepinner	100–500 g	6–10 min	200 °C	Ferdiglaget
Mozzarellapinner	100–500 g	8–10 min	180 °C	Ferdiglaget
Fylte grønnsaker	100–500 g	10 min	160 °C	
Sukkerkake	3 dl	20–25 min	160 °C	Bruk bakeform
Pai	3,75 dl	20–22 min	180 °C	Bruk bakeform eller ovnsform
Muffins	3 dl	15–18 min	200 °C	Bruk bakeform
Søte snacks	3,75 dl	20 min	160 °C	Bruk bakeform eller ovnsform
Frosne løkringer	450 g	15 min	200 °C	

9 Tekniske data

Tekniske data	
Nominell spenning	230 V, 50~60 Hz
Utgangseffekt	1500 W
Volum	12 l
Mål	325 x 360 x 325 mm
Ledningslengde	0,9 m
Vekt	3,9 kg
Temperatur	65–200 °C

9.1 Elektromagnetiske felt

Produktet oppfyller kravene i relevante standarder for elektromagnetiske felter.

Spis treści

1 Wprowadzenie	18
1.1 Opis produktu	18
1.2 Symbole	18
1.3 Przegląd produktu	18
1.4 Przegląd panelu sterowania	18
2 Bezpieczeństwo	19
2.1 Zasady bezpieczeństwa	19
2.2 Zasady bezpieczeństwa dotyczące użytkowania	19
3 Sposób użycia	20
3.1 Przygotowania przed pierwszym użyciem	20
3.2 Użytkowanie produktu	20
3.3 Używanie funkcji grilla	21
4 Konserwacja	22
4.1 Czyszczenie produktu	22
4.2 Montowanie i demontowanie szyby w drzwiczkach	22
5 Przechowywanie	22
5.1 Przechowywanie produktu	22
6 Postępowanie z odpadami	22
6.1 Postępowanie z odpadami produktu	22
7 Wykrywanie usterek	23
7.1 Wykrywanie usterek – przewodnik	23
7.2 Kody błędów	23
8 Przewodnik po czasach i temperaturze przyrządzania	23
9 Dane techniczne	24
9.1 Pole elektromagnetyczne	24

1 Wprowadzenie

1.1 Opis produktu

Produkt jest elektryczną frytkownicą na gorące powietrze przeznaczoną do przyrządzania posiłków.

1.2 Symbole

	Przed użyciem przeczytaj dokładnie wszystkie wskazówki i zasady bezpieczeństwa. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do przyszłego użytku.
	Produkt spełnia wymogi odpowiednich dyrektyw i przepisów UE.
	Zutylizować jako odpady elektryczne/elektroniczne.
	OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia. Ryzyko obrażeń ciała.

1.3 Przegląd produktu

(Rys. 1)

1. Wyświetlacz
2. Panel sterowania
3. Uchwyt
4. Drzwiczki
5. Wlot powietrza
6. Wylot powietrza gorącego
7. Tacka ociekowa
8. Blacha do pieczenia (2 szt.)
9. Pokrywka ochronna
10. Kosz frytkownicy
11. Uchwyt
12. Akcesoria do grilla

1.4 Przegląd panelu sterowania

(Rys. 2)

1. Przełącznik
2. Przycisk menu
3. Przycisk funkcji grillowania
4. Zwiększanie temperatury (+)
5. Zmniejszanie temperatury (-)

6. Zwiększanie czasu przyrządzania (+)
7. Zmniejszanie czasu przyrządzania (-)
8. Wyświetlacz
9. Symbol przyrządzania frytek
10. Symbol przyrządzania mięsa
11. Symbol przyrządzania ryb
12. Symbol przyrządzania krewetek
13. Symbol przyrządzania pizzy
14. Symbol przyrządzania kurczaka
15. Symbol pieczenia
16. Symbol grillowania
17. Symbol suszenia
18. Symbol podgrzewania
19. Symbol wentylatora

2 Bezpieczeństwo

2.1 Zasady bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE! W razie nieprzestrzegania wskazówek zachodzi ryzyko śmierci i/lub obrażeń ciała.

⚠ WAŻNE! Nieprzestrzeganie niniejszych zaleceń grozi uszkodzeniem produktu, innego mienia i/lub przyległego obszaru.

UWAGA! Zaznaczenie ważnych informacji w danej sytuacji.

2.2 Zasady bezpieczeństwa dotyczące użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE! W razie nieprzestrzegania wskazówek zachodzi ryzyko śmierci i/lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję.
- Zachowaj niniejszą instrukcję do przyszłego użytku.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego użycia produktu.
- Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie używaj naczyń do gotowania wypełnionych olejem lub innym płynem razem z produktem. Produkt wykorzystuje tylko gorące powietrze.
- Nie wkładaj zbyt dużo artykułów spożywczych do produktu. Zbyt duża ilość artykułów

w produkcie stwarza zagrożenie pożarowe, ponieważ istnieje ryzyko, że żywność będzie dotykać grzałki.

- Produkt nie jest przeznaczony do zastosowań przemysłowych ani komercyjnych.
- Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz produktu w wodzie ani innej cieczy.
- Nie używaj produktu w pobliżu wody ani ognia.
- Nie dotykaj żadnej części produktu mokrymi rękoma ani innymi częściami ciała.
- Podczas używania produkt powinien stać na płaskim, stabilnym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu. Niektóre części produktu nagrzewają się podczas użytkowania.
- Nie dotykaj gorących elementów.
- Podczas wkładania i wyjmowania żywności z produktu używaj rękawic ochronnych.
- Nie przemieszczaj produktu podczas jego pracy.
- Trzymaj ręce oraz inne części ciała z dala od wylotu gorącego powietrza. Ryzyko oparzenia.
- Nie korzystaj z produktu, jeśli zauważysz brak jakiegś części. Skontaktuj się z dystrybutorem, jeśli zauważysz brak części.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub jeśli nie działa prawidłowo.
- Nigdy nie próbuj naprawiać produktu na własną rękę. Skontaktuj się z upoważnionym przedstawicielem serwisu, jeśli produkt jest uszkodzony lub jeśli nie działa prawidłowo.
- Nie dokonuj żadnych zmian produktu.
- Nie demontuj produktu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieuprawnionego demontażu.
- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu.
- Nie pozwalaj osobom z jakąkolwiek formą dysfunkcji korzystać z produktu.
- Nie pozwalaj osobom posiadającym niewystarczające doświadczenie, wiedzę lub wyszkolenie używać produktu bez przeszkolenia lub nadzoru.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem.
- Nie pozwalaj dzieciom czyścić produktu.
- Nie pozwalaj dzieciom konserwować produktu

bez nadzoru.

- Upewnij się, że elementy opakowania są niedostępne dla dzieci. Ryzyko uduszenia.
- Korzystaj wyłącznie z części i akcesoriów zalecanych przez producenta produktu.
- Podłączaj produkt wyłącznie do właściwie uziemionego gniazda sieciowego. W razie wątpliwości skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem.
- Skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem, jeżeli wtyk nie pasuje do gniazda.
- Podłącz produkt do oddzielnego obwodu elektrycznego.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu.
- Nie przenoś ani nie ciągnij produktu, trzymając go za przewód.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Nigdy nie umieszczaj produktu na rozgrzanych powierzchniach ani w ich pobliżu.
- Nigdy nie umieszczaj przewodu na rozgrzanych powierzchniach ani w ich pobliżu.
- Upewnij się, że wokół produktu znajduje się co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj na produkcie żadnych przedmiotów.
- Sprawdź, czy wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
- Dopilnuj, by żadne łatwopalne materiały nie zetknęły się z produktem.
- Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęźników.
- Z produktem nie należy używać zewnętrznego wyłącznika czasowego ani osobnego pilota.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Jeśli produkt zaczyna dymić, natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda.
- Wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy nie używasz produktu.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i/lub konserwacji wyjmij wtyk z gniazda.
- Przed dotknięciem produktu odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Przed czyszczeniem i/lub konserwacją odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Przed odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Nieużywany produkt przechowuj w suchym, zamkniętym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy czyścić regularnie.

3 Sposób użycia

3.1 Przygotowania przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń całe opakowanie i ewentualne naklejki.

! OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru. Materiał opakowania i naklejki są łatwo palne. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu upewnij się, że zostały usunięte wszystkie elementy opakowania.

! OSTRZEŻENIE! Zagrożenie elektryczne. Nie myj produktu w zmywarce. W zmywarce można myć jedynie akcesoria.

- 2 Kosz frytkownicy, blachy do pieczenia, tackę ociekową i pokrywkę czyść gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
- 3 Wyczyść produkt wewnątrz zwilżoną szmatką i delikatnym deterгентem.
- 4 Przed użyciem produktu pozostaw wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
- 5 Użyj produktu bez żywności, by wypalić ewentualne resztki.

UWAGA! Podczas pierwszego użycia produktu może wytworzyć się nieco dymu i zapachu. Jest to normalne zjawisko, które szybko mija.

! OSTRZEŻENIE! Jeżeli będzie wydobywał się czarny dym, natychmiast wyjmij wtyk z gniazda i skontaktuj się z upoważnionym reprezentantem serwisu.

3.2 Użytkowanie produktu

! OSTRZEŻENIE! Nie dotykaj gorących elementów. Niektóre części produktu nagrzewają się podczas użytkowania.

! OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia. Podczas wkładania lub wyjmowania żywności z produktu używaj rękawic ochronnych.

! WAŻNE! Jeżeli system zabezpieczenia przed przegrzaniem wyłącza produkt, wyjmij wtyk z gniazda i pozostaw produkt do całkowitego ostygnięcia.

! WAŻNE! Akcesoria nagrzewają się podczas użytkowania produktu. Dopilnuj, by gorące akcesoria były odstawiane wyłącznie na żaroodporne powierzchnie.

1 Włóż wtyk do właściwie uziemionego gniazda sieciowego. Zapali się wskaźnik zasilania.

! OSTRZEŻENIE! Podczas używania produkt powinien stać na płaskim, stabilnym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu.

2 Włóż żywność do lub na odpowiedni przyrząd.

3 Otwórz drzwiczki i wstaw przyrząd z żywnością do produktu.

! OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia. Do wkładania i wyjmowania żywności z produktu używaj wyłącznie załączonych przyrządów.

4 Zamknij pokrywkę.

5 Naciśnij przełącznik. Uruchomi się panel sterowania.

UWAGA! Po ponownym naciśnięciu przełącznika produkt uruchomi się w standardowym ustawieniu. Standardowe ustawienie oznacza temperaturę przyrządzania 190°C i czas przyrządzania 15 minut. Produkt wyłącza się automatycznie, gdy wyłącznik czasowy osiągnie wartość 0, ale można też wyłączyć go ręcznie. Naciśnij przełącznik, aby wyłączyć produkt ręcznie.

6 Naciśnij przycisk menu, aby wybrać 1 z 10 trybów przyrządzania. Symbol trybu przyrządzania miga, gdy jest on aktywny.

7 Naciśnij przycisk + lub -, aby ustawić żądaną temperaturę przyrządzania. Zakres temperatury dla przyrządzania wynosi 65–200°C i ustawia się go

stopniowo co 2,7°C. Aby uzyskać porady dotyczące temperatur przyrządzania, zob. „8 Przewodnik po czasach i temperaturze przyrządzania” na stronie 23.

UWAGA! Zakres temperatury w trybie suszenia to 30–60°C.

8 Naciśnij przycisk + lub -, aby ustawić żądany czas przyrządzania. Czas przyrządzania można ustawić w zakresie 1–90 minut.

UWAGA! W trybie suszenia czas przyrządzania wynosi 30 minut – nie można tego zmieniać.

9 Naciśnij przełącznik, aby rozpocząć przyrządzanie. Wyświetlacz pokazuje na zmianę temperaturę i czas przyrządzania. Produkt wyłącza się automatycznie, gdy wyłącznik czasowy osiągnie wartość 0, ale można też wyłączyć go ręcznie. Naciśnij przełącznik, aby wyłączyć produkt ręcznie.

UWAGA! Wbudowany wentylator będzie pracował przez kolejne 20 sekund, aby ostudzić produkt. Symbol wentylatora miga w trakcie jego pracy.

! OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia. Po otwarciu drzwiczek z produktu może wydobywać się gorące powietrze i para. Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

3.3 Używanie funkcji grilla

1 Włóż produkty spożywcze na akcesoria do grillowania.

2 Otwórz drzwiczki i wstaw akcesoria do grillowania do produktu.

3 Zamknij pokrywkę.

4 Naciśnij przełącznik. Uruchomi się panel sterowania.

UWAGA! Po ponownym naciśnięciu przełącznika produkt uruchomi się w standardowym ustawieniu. Standardowe ustawienie oznacza temperaturę przyrządzania 190°C i czas przyrządzania 15 minut. Produkt wyłącza się automatycznie, gdy wyłącznik czasowy osiągnie wartość 0, ale można też wyłączyć go ręcznie. Naciśnij przełącznik, aby wyłączyć produkt ręcznie.

5 Naciśnij przycisk menu, aby wybrać 1 z 10 trybów przyrządzania. Symbol trybu przyrządzania miga, gdy jest on aktywny.

- 6 Naciśnij przycisk + lub -, aby ustawić żądaną temperaturę przyrządzenia. Zakres temperatury dla przyrządzenia wynosi 65–200°C i ustawia się go stopniowo co 2,7°C. Aby uzyskać porady dotyczące temperatur przyrządzenia, zob. „8 Przewodnik po czasach i temperaturze przyrządzenia” na stronie 23.
- 7 Naciśnij przycisk + lub -, aby ustawić żądany czas przyrządzenia. Czas przyrządzenia można ustawić w zakresie 1–90 minut.
- 8 Naciśnij przycisk funkcji grillowania.
- 9 Naciśnij przełącznik, aby rozpocząć przyrządzanie. Wyświetlacz pokazuje na zmianę temperaturę i czas przyrządzenia. Produkt wyłącza się automatycznie, gdy wyłącznik czasowy osiągnie wartość 0, ale można też wyłączyć go ręcznie. Naciśnij przełącznik, aby wyłączyć produkt ręcznie.

UWAGA! Wbudowany wentylator będzie pracował przez kolejne 20 sekund, aby ostudzić produkt. Symbol wentylatora miga w trakcie jego pracy.

! OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia. Po otwarciu drzwiczek z produktu może wydobywać się gorące powietrze i para. Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

4 Konserwacja

4.1 Czyszczenie produktu

- Czyść produkt po każdym użyciu.

! OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.

! OSTRZEŻENIE! Zagrożenie elektryczne. Nie myj produktu w zmywarce. W zmywarce można myć jedynie akcesoria.

! WAŻNE! Do czyszczenia produktu nie używaj materiałów ani przyrządów ściernych ani żrących środków czyszczących. Ścierne materiały i przyrządy oraz żrące środki czyszczące mogą uszkodzić nieprzywieralną powłokę.

! WAŻNE! Nie polewaj produktu wodą. Może ona uszkodzić podzespoły elektryczne produktu.

- Czyść produkt szmatką zwilżoną łagodnym środkiem czyszczącym. Odczekaj, aż produkt całkowicie wyschnie.
- Twarde resztki żywności usuń szczotką do mycia naczyń.

- Akcesoria takie jak kosz frytkownicy, blachy do pieczenia i pokrywka można myć w zmywarce.
- W celu usunięcia z akcesoriów twardych resztek żywności włóż je do gorącej wody z płynem do mycia naczyń.
- Zdemontuj szybkę w drzwiczkach i wyczyść ją. Po wyczyszczeniu zamontuj szybkę. Zob. „4.2 Montowanie i demontowanie szyby w drzwiczkach” na stronie 22.
- Czyść wlot i wylot powietrza odkurzaczem.

4.2 Montowanie i demontowanie szyby w drzwiczkach

! OSTRZEŻENIE! Przed wykonaniem czynności konserwacyjnych odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.

- 1 Otwórz drzwiczki.
- 2 Po naciśnięciu przycisku u dołu drzwiczek możliwe będzie wyciągnięcie szybki od góry.
- 3 Ostrożnie wyciągnij szybkę z góry drzwiczek.
- 4 Zamontuj szybkę w odwrotnej kolejności.

5 Przechowywanie

5.1 Przechowywanie produktu

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

! WAŻNE! Nie zawijaj przewodu wokół produktu.

- 1 Wyjmij wtyk z gniazda.
- 2 Pozostaw elementy produktu do wyschnięcia.
- 3 Umieść produkt w czystym i chłodnym miejscu.

! WAŻNE! Upewnij się, że przewód nie jest narażony na nacisk ani obciążenie.

6 Postępowanie z odpadami

6.1 Postępowanie z odpadami produktu

Zużyty produkt należy przekazać do utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nie wolno wrzucać produktu do ognia.

7 Wykrywanie usterek

7.1 Wykrywanie usterek - przewodnik

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt się nie uruchamia.	Wtyk nie jest podłączony.	Włóż wtyk do gniazda.
	Nie ustawiono czasu przyrządzania.	Ustaw czas przyrządzania.
	Obwód elektryczny jest przeciążony.	Podłącz produkt do oddzielnego obwodu elektrycznego.
Żywność nie jest usmażona.	Zbyt duża ilość produktów żywnościowych przyrządzana jednocześnie.	Przyrządzaj mniejszą ilość produktów naraz.
	Zbyt niska temperatura przyrządzania.	Podnieś temperaturę i kontynuuj przyrządzanie.
	Czas przyrządzania jest zbyt krótki.	Zastosuj dłuższy czas przyrządzania.
	Produkt spożywczy nie został obrócony.	Obróć produkt spożywczy, który tego wymaga.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Za dużo oleju w produkcie.	Usuń nadmiar oleju.
	Tłuszcz na akcesoriach.	Wyczyść akcesoria.

7.2 Kody błędów

Na wyświetlaczu widoczne są następujące kody błędów.

Kod usterki	Przyczyna	Rozwiązanie
E1	Czujnik temperatury lub obwód elektryczny czujnika temperatury jest uszkodzony.	Skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem warsztatu serwisowego.
E2	Zwarcie w przyłączy czujnika temperatury.	Skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem warsztatu serwisowego.

8 Przewodnik po czasach i temperaturze przyrządzania

UWAGA! Ta tabela służy tylko do orientacji. Czas i temperatura przyrządzania mogą się różnić się w zależności od wielkości, kształtu i pochodzenia produktów spożywczych.

Produkt spożywczy	Ilość	Czas	Temperatura	Komentarz
Mrożone frytki	300–750 ml	15–20 min	200 °C	
Świeże frytki	300–800 ml	10–16 min	200 °C	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Świeże łódeczki ziemniaczane	300–800 ml	18–22 min	180 °C	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Świeże ziemniaki krojone w kostkę	300–750 ml	12–18 min	180 °C	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Placki ziemniaczane	250 ml	15–18 min	180 °C	
Zapiekanka ziemniaczana	500 ml	15–18 min	200 °C	
Wołowina	100–500 g	8–12 min	180 °C	
Kotlet wieprzowy	100–500 g	10–14 min	180 °C	

Hamburger	100–500 g	7–14 min	180 °C	
Kiełbasa zapiekana	100–500 g	13–15 min	200 °C	
Udka kurczaka	100–500 g	18–22 min	200 °C	
Pierś kurczaka	100–500 g	10–15 min	180 °C	
Sajgonki	100–340 g	15–20 min	200 °C	Danie gotowe
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100–500 g	10–15 min	200 °C	Danie gotowe
Paluszki rybne	100–500 g	6–10 min	200 °C	Danie gotowe
Paluszki z mozzarelli	100–500 g	8–10 min	180 °C	Danie gotowe
Faszerowane warzywa	100–500 g	10 min	160 °C	
Ciasto biszkoptowe	300 ml	20–25 min	160 °C	Użyj formy do pieczenia
Tarta	375 ml	20–22 min	180 °C	Użyj formy do pieczenia lub brytfanny
Muffiny	300 ml	15–18 min	200 °C	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	375 ml	20 min	160 °C	Użyj formy do pieczenia lub brytfanny
Mrożone krążki cebulowe	450 g	15 min	200 °C	

9 Dane techniczne

Dane techniczne	
Napięcie znamionowe	230 V, 50~60 Hz
Moc wyjściowa	1500 W
Pojemność	12 l
Wymiary	325 x 360 x 325 mm
Długość przewodu	0,9 m
Masa	3,9 kg
Temperatura	65–200°C

9.1 Pole elektromagnetyczne

Produkt spełnia wymogi obowiązujących norm dotyczących pola elektromagnetycznego.

Table of contents

1 Introduction 25

1.1 Product description.....25

1.2 Symbols25

1.3 Product overview25

1.4 Control panel overview25

2 Safety 26

2.1 Safety definitions.....26

2.2 Safety instructions for operation.....26

3 Operation 27

3.1 To do before you operate the product for the first time27

3.2 To use the product.....27

3.3 To use the rotisserie function.....28

4 Maintenance 29

4.1 To clean the product.....29

4.2 To remove and install the glass in the hatch.....29

5 Storage 29

5.1 To put the product in storage.....29

6 Disposal 29

6.1 To discard of the product29

7 Troubleshooting 30

7.1 Troubleshooting schedule30

7.2 Error codes.....30

8 Cooking time and cooking temperature guide 30

9 Technical data 31

9.1 Electromagnetic fields31

1 Introduction

1.1 Product description

The product is an electric hot air fryer that can be used to cook food.

1.2 Symbols

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

1.3 Product overview

(Figure 1)

1. Display
2. Control panel
3. Handle
4. Hatch
5. Air intake
6. Hot air outlet
7. Drip tray
8. Oven rack (2 pcs)
9. Splash guard
10. Frying basket
11. Handle
12. Rotisserie accessory

1.4 Control panel overview

(Figure 2)

1. ON/OFF button
2. Menu button
3. Rotisserie function button
4. Increase temperature (+)
5. Decrease temperature (-)

6. Increase cooking time (+)
7. Decrease cooking time (-)
8. Display
9. Symbol for pommes frites cooking mode
10. Symbol for meat cooking mode
11. Symbol for fish cooking mode
12. Symbol for prawn cooking mode
13. Symbol for pizza cooking mode
14. Symbol for chicken cooking mode
15. Symbol for baking mode
16. Symbol for grill mode
17. Symbol for drying mode
18. Symbol for heating mode
19. Fan symbol

2 Safety

2.1 Safety definitions



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



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

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation



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

- Read and understand the instructions before you use the product.
- Save these instructions and safety instructions for future reference.
- Do not use the product for tasks other than its intended purpose. The manufacturer cannot accept liability for any damage that is a result of improper use.
- Do not use the product outdoors.
- Do not use pots filled with oil or liquid with the product. The product only operates with hot air.
- Do not put too much food in the product. If you put too much food in the product there is a risk of fire if the food touch the heating element of the product.
- Do not use the product for industrial or commercial use.
- Do not immerse or rinse the product in water or other liquid.
- Do not operate the product near water or fire.
- Do not touch the product or any of its parts if your hands are wet.
- Make sure that the product is on a level, stable, and heat-resistant surface when you operate it. Some surfaces on the product become hot when the product is in operation.
- Do not touch hot surfaces.
- Use protective gloves when you insert or remove food items from the product.
- Do not move the product when it is in operation.
- Keep your hands and other body parts away from the hot air outlets. Risk of burn injury.
- Do not use the product if parts are missing. Contact the retailer of the product if parts are missing.
- Do not use the product if it is damaged or defective.
- Do not repair the product. A damaged or defective product must be repaired at an authorized service center.
- Do not modify the product.
- Do not disassemble the product. The manufacturer cannot accept liability for any damage that is a result of unauthorized disassembly.
- Do not let children operate the product.
- Do not let persons with physical, sensorial or mental disabilities operate the product.
- Do not let persons who do not have the required experience, knowledge or training operate the product without training or supervision.
- Do not let children play with the product.
- Do not let children clean the product.
- Do not let children do maintenance on the product without supervision.

- Keep the packaging material away from children. Risk of suffocation.
- Only use accessories and parts that are approved by the manufacturer of the product.
- Only connect the product to a power outlet that is correctly earthed. Speak to an authorized electrician if you are not sure.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate of the product. Speak to an authorized electrician if you are not sure.
- Speak to an authorized electrician if the power plug does not fit in the power outlet.
- Make sure that no other products are connected to the same electrical circuit.
- Do not put the power cord over a table or worktop edge.
- Do not use the power cord to carry the product.
- Do not use the power cord to pull the power plug from the power outlet.
- Do not put the product on a hot surface, for example a stove.
- Do not put the power cord on or near hot surfaces.
- Make sure that there is at least 5 cm of free space on all sides of the product so that air can circulate around all sides of the product.
- Do not put objects on the product.
- Make sure that the air intakes and air outlets are not blocked.
- Make sure that flammable materials does not touch the product.
- Do not use a power strip or an extension cord.
- Do not use an external timer or separate remote control with the product.
- Do not go away from the product when it is in operation.
- Disconnect the product immediately if the product emits black smoke.
- Disconnect the product from the power outlet when it is not in operation.
- Disconnect the product from the power outlet

before you clean or do maintenance on the product.

- Let the product become cool before you touch it.
- Let the product become cool before you clean it or do maintenance on it.
- Let the product become cool before you put it in storage.
- Keep the product in a dry and closed storage, away from children, when the product is not in operation.
- Clean the product regularly.

3 Operation

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

- 1 Remove all packaging and stickers.

Warning! Risk of fire. Packaging and stickers are flammable. Make sure that all packaging is removed before you use the product.

Warning! Risk of electrical shock. Do not use a dishwasher to clean the product. Only the accessories can be cleaned in a dishwasher.

- 2 Clean the frying basket, oven racks, drip tray and splash guard in hot water and washing-up liquid.
- 3 Clean the inner surfaces of the product with a damp cloth and a mild detergent.
- 4 Let all parts become dry before you operate the product.
- 5 Operate the product without food items to burn off any unwanted residues.

Note! There can be a small amount of smoke and a smell when you operate the product for the first time. This is normal and it will stop shortly.

Warning! If there is black smoke, disconnect the product immediately and speak to an approved service center.

3.2 To use the product

Warning! Do not touch hot surfaces. Some surfaces on the product become hot when the product is in operation.

Warning! Risk of burn injury. Use protective gloves when you put in or remove food items from the product.

Caution! If the overheating protection stops the product, disconnect the power plug from the power outlet and let the product become cool.

Caution! Accessories become hot when the product is in operation. Make sure that you put hot accessories on heat-resistant surfaces only.

1 Connect the power plug to an earthed power outlet. The indicator light for power comes on.

Warning! Make sure that the product is on a level, stable, and heat-resistant surface when you operate it.

2 Put your food items into or onto the applicable accessory.

3 Open the hatch and put the accessory with the food items into the product.

Warning! Risk of burn injury. Always use the utensil that comes with the product to put in or remove food from the product.

4 Close the hatch.

5 Press the ON/OFF button. The control panel comes on.

Note! If you press the ON/OFF button again the product starts to operate with standard settings. The standard settings are cooking temperature 190°C and cooking time 15 minutes. The product automatically stops when the timer has reached 0 but it can also be stopped manually. To stop the product manually, press the ON/OFF button.

6 Press the menu button to select 1 of the 10 cooking modes. The symbol for the cooking mode flashes when it is active.

7 Press the + and - buttons for temperature to adjust the required cooking temperature. The cooking temperature range is 65–200°C and it is adjusted in

steps of 2.7°C. For cooking temperature guidance, refer to ["8 Cooking time and cooking temperature guide" on page 30](#).

Note! The cooking temperature range in drying mode is 30–60°C.

8 Press the + and - buttons for time to adjust the required cooking time. The cooking time range is 1–90 minutes.

Note! In drying mode the cooking time is set to 30 minutes and cannot be adjusted.

9 Press the ON/OFF button to start the cooking. The display shows the cooking temperature and the cooking time alternately. The product automatically stops when the timer has reached 0 but it can also be stopped manually. To stop the product manually, press the ON/OFF button.

Note! The fan in the product will continue to operate for another 20 seconds to cool down the product. The fan symbol flashes when the fan is in operation.

Warning! Risk of burn injury. There can be hot air and steam when you open the hatch. Be careful when you open the hatch.

3.3 To use the rotisserie function

1 Put the food item on the rotisserie accessory.

2 Open the hatch and install the rotisserie accessory in the product.

3 Close the hatch.

4 Press the ON/OFF button. The control panel comes on.

Note! If you press the ON/OFF button again the product starts to operate with standard settings. The standard settings are cooking temperature 190°C and cooking time 15 minutes. The product automatically stops when the timer has reached 0 but it can also be stopped manually. To stop the product manually, press the ON/OFF button.

5 Press the menu button to select 1 of the 10 cooking modes. The symbol for the cooking mode flashes when it is active.

- 6** Press the + and - buttons for temperature to adjust the required cooking temperature. The cooking temperature range is 65–200°C and it is adjusted in steps of 2.7°C. For cooking temperature guidance, refer to ["8 Cooking time and cooking temperature guide" on page 30](#).
- 7** Press the + and - buttons for time to adjust the required cooking time. The cooking time range is 1–90 minutes.
- 8** Press the rotisserie function button.
- 9** Press the ON/OFF button to start the cooking. The display shows the cooking temperature and the cooking time alternately. The product automatically stops when the timer has reached 0 but it can also be stopped manually. To stop the product manually, press the ON/OFF button.

Note! The fan in the product will continue to operate for another 20 seconds to cool down the product. The fan symbol flashes when the fan is in operation.

Warning! Risk of burn injury. There can be hot air and steam when you open the hatch. Be careful when you open the hatch.

4 Maintenance

4.1 To clean the product

- Clean the product after each use.

Warning! Let the product become cool before you clean it.

Warning! Risk of electrical shock. Do not use a dishwasher to clean the product. Only the accessories can be cleaned in a dishwasher.

Caution! Do not use abrasive utensils or corrosive detergents when you clean the product. Abrasive utensils and corrosive detergents can cause damage to the non-stick coating on the hotplates.

Caution! Do not rinse the product with water. The electrical components in the product can become damaged.

- Clean all surfaces with a damp cloth and a mild detergent. Let the product become dry.
- Remove encrusted scraps of food with dish brush.

- Accessories such as the frying basket, oven racks and splash guard can be cleaned in a dishwasher.
- Soak accessories in hot water and washing-up liquid to remove encrusted scraps.
- Remove the glass in the hatch and clean it. Install the glass after you have cleaned it. Refer to ["4.2 To remove and install the glass in the hatch" on page 29](#).
- Clean the air intakes and air outlets with a vacuum cleaner.

4.2 To remove and install the glass in the hatch

Warning! Let the product become cool before you do maintenance on it.

- 1** Open the hatch.
- 2** Push in the button in the bottom of the hatch to push up the glass.
- 3** Carefully pull up the glass from the top of the hatch.
- 4** Install the glass in the opposite sequence.

5 Storage

5.1 To put the product in storage

Warning! Let the product become cool before you put the product in storage.

Caution! Do not wind the power cord around the product.

- 1** Disconnect the power plug from the power outlet.
- 2** Make sure that all parts are dry.
- 3** Put the product in a clean and dry place.

Caution! Make sure that there is no pressure on the power cord.

6 Disposal

6.1 To discard of the product

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

7 Troubleshooting

7.1 Troubleshooting schedule

Problem	Cause	Action
The product does not work.	The power plug is disconnected.	Connect the power plug to a power outlet.
	The cooking time has not been set.	Set the cooking time.
	The power circuit is overloaded.	Connect the product to a separate power circuit.
The food is not fully cooked.	You are cooking too much food at a time.	Cook a smaller amount of food at a time.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature and continue to cook the food.
	The cooking time is too short.	Use longer cooking time.
	The food has not been turned.	Make sure that you turn food that is necessary to turn.
White smoke comes out from the product.	There is too much oil in the product.	Remove excess oil.
	There is grease on the accessory.	Clean the accessory.

7.2 Error codes

The following error codes are shown in the display.

Error code	Cause	Action
E1	The temperature sensor or the circuit for the temperature sensor is defective.	Speak to an authorized service center.
E2	There is a short circuit in circuit for the temperature sensor.	Speak to an authorized service center.

8 Cooking time and cooking temperature guide

Note! This table is intended for guidance only. Cooking time and cooking temperature can vary depending on size, shape and origin of the food item.

Food item	Amount	Time	Temperature	Comment
Frozen pommes frites	3–7.5 dl	15–20 min	200°C	
Fresh pommes frites	3–8 dl	10–16 min	200°C	Add ½ tsp of oil
Fresh potato wedges	3–8 dl	18–22 min	180°C	Add ½ tsp of oil
Fresh diced potato	3–7.5 dl	12–18 min	180°C	Add ½ tsp of oil
Potato pancake	2.5 dl	15–18 min	180°C	
Potato gratin	5 dl	15–18 min	200°C	
Steak	100–500 g	8–12 min	180°C	
Pork chops	100–500 g	10–14 min	180°C	
Hamburger patty	100–500 g	7–14 min	180°C	
Sausage pirogi	100–500 g	13–15 min	200°C	
Chicken legs	100–500 g	18–22 min	200°C	

Chicken breast	100–500 g	10–15 min	180°C	
Spring rolls	100–340 g	15–20 min	200°C	Ready made
Frozen chicken nuggets	100–500 g	10–15 min	200°C	Ready made
Fish fingers	100–500 g	6–10 min	200°C	Ready made
Mozzarella sticks	100–500 g	8–10 min	180°C	Ready made
Stuffed vegetables	100–500 g	10 min	160°C	
Sponge cake	3 dl	20–25 min	160°C	Use a baking tin
Pie	3.75 dl	20–22 min	180°C	Use a baking tin or an oven dish
Muffins	3 dl	15–18 min	200°C	Use a baking tin
Sweet snacks	3.75 dl	20 min	160°C	Use a baking tin or an oven dish
Frozen onion rings	450 g	15 min	200°C	

9 Technical data

Technical data	
Rated voltage	230 V, 50~60 Hz
Power output	1500 W
Volume	12 l
Dimensions	325 x 360 x 325 mm
Cord length	0.9 m
Weight	3.9 kg
Temperature range	65–200°C

9.1 Electromagnetic fields

The product conforms to the requirements in the relevant standards concerning electromagnetic fields.

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung32

1.1 Produktbeschreibung32

1.2 Symbole32

1.3 Produktübersicht32

1.4 Übersicht über das Bedienfeld.....32

2 Sicherheit33

2.1 Sicherheitshinweise33

2.2 Sicherheitshinweise für die Verwendung.....33

3 Verwendung34

3.1 Vor der ersten Verwendung34

3.2 Verwendung des Produkts.....35

3.3 Verwendung der Grillfunktion36

4 Pflege36

4.1 Reinigen des Produkts36

4.2 Entfernen und Montieren des Glases im Deckel36

5 Aufbewahrung37

5.1 Aufbewahrung des Produkts.....37

6 Entsorgung37

6.1 Entsorgung des Produkts37

7 Fehlersuche37

7.1 Fehlerbehebungshandbuch37

7.2 Fehlercodes37

8 Anleitung für Garzeit und Temperatur38

9 Technische Daten38

9.1 Elektromagnetische Felder38

1 Einführung

1.1 Produktbeschreibung

Das Produkt ist eine elektrische Heißluftfritteuse, die zum Garen von Lebensmitteln bestimmt ist.

1.2 Symbole

	Alle Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Verwendung gründlich durchlesen. Diese Anweisungen für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Entsorgen Sie es als Elektro-/Elektronikabfall.
	WARNUNG! Heiße Oberfläche. Verletzungsgefahr.

1.3 Produktübersicht

(Abbildung 1)

1. Display

2. Bedienfeld

3. Griff

4. Tür

5. Lufteinlass

6. Luftauslass, heiße Luft

7. Tropfschale

8. Ofenplatte (2 Stk.)

9. Spritzschutz

10. Frittierkorb

11. Griff

12. Grillzubehör

1.4 Übersicht über das Bedienfeld

(Abbildung 2)

1. Netzschalter

2. Menütaste

3. Taste für Grillfunktion

4. Temperatur erhöhen (+)

5. Temperatur verringern (-)

6. Garzeit erhöhen (+)
7. Garzeit reduzieren (-)
8. Display
9. Symbol für die Zubereitung von Pommes Frites
10. Symbol für das Garen von Fleisch
11. Symbol für das Garen von Fisch
12. Symbol für das Garen von Garnelen
13. Symbol für das Garen von Pizza
14. Symbol für das Garen von Hähnchen
15. Symbol für das Backen
16. Symbol für das Grillen
17. Symbol für das Trocknen
18. Symbol für das Aufheizen
19. Symbol für den Lüfter

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

! WARNUNG! Werden diese Anweisungen und Sicherheitshinweise nicht befolgt, besteht das Risiko für Todesfälle und Beschädigungen.

! WICHTIG! Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden am Produkt, an anderen Gegenständen und/oder in der Umgebung führen.

HINWEIS: Kennzeichnet Informationen, die in einer bestimmten Situation wichtig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Verwendung

! WARNUNG! Werden diese Anweisungen und Sicherheitshinweise nicht befolgt, besteht das Risiko für Todesfälle und Beschädigungen.

- Diese Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durchlesen.
- Bewahren Sie diese Anweisungen und Sicherheitshinweise für die zukünftige Verwendung auf.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer unsachgemäßen Verwendung resultieren.
- Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie kein mit Öl oder Flüssigkeit gefülltes Kochgeschirr. Das Produkt verwendet nur heiße Luft.
- Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in das Produkt. Wenn zu viele Lebensmittel in das Produkt eingelegt werden, besteht Brandgefahr, wenn die Lebensmittel das Heizelement des Produkts berühren.
- Dieses Produkt ist nicht für den industriellen oder kommerziellen Einsatz bestimmt.
- Das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder mit diesen abspülen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder Feuer.
- Berühren Sie keine Teile des Produkts mit nassen Händen oder Körperteilen.
- Stellen Sie das Produkt während des Gebrauchs auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Einige Teile des Produkts werden während des Gebrauchs heiß.
- Heiße Teile nicht berühren.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn die Lebensmittel eingelegt oder aus dem Produkt entfernt werden.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es läuft.
- Hände und andere Körperteile von den Heißluftöffnungen fernhalten. Gefahr von Verbrennungen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert.
- Nicht versuchen, das Produkt zu reparieren. Wenn das Produkt beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, muss es von einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter repariert werden.
- Keine Änderungen am Produkt vornehmen.
- Das Produkt nicht zerlegen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer unsachgemäßen Demontage resultieren.

- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen.
- Erlauben Sie Personen mit Einschränkungen nicht, das Produkt zu verwenden.
- Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung, Kenntnisse oder Schulungen verfügen, dürfen das Produkt nicht ohne Schulung oder Aufsicht bedienen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu reinigen.
- Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt pflegen.
- Das Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr.
- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene (Zubehör-)teile verwendet werden.
- Produkt nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn Sie unsicher sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn Sie unsicher sind.
- Wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker, wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt.
- Schließen Sie das Gerät an einen separaten Stromkreis an.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Bank hängen.
- Produkt nie am Kabel tragen oder ziehen.
- Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Produkt niemals auf warmen Flächen oder in deren Nähe aufstellen.
- Legen Sie das Kabel niemals auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab.
- Stellen Sie sicher, dass an allen Seiten des Produkts mindestens 5 cm Freiraum für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Legen Sie niemals Fremdkörper auf das Produkt.
- Überprüfen Sie, dass der Luftein- und -Auslass nicht blockiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Materialien mit dem Produkt in Berührung kommen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel oder eine Steckdosenleiste.
- Verwenden Sie für dieses Produkt keinen externen Timer oder eine separate Fernbedienung.
- Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Wenn das Produkt zu rauchen beginnt, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Den Stecker ziehen, wenn das Produkt nicht verwendet wird.
- Vor Reinigung und/oder Instandhaltung den Stecker ziehen.
- Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es berühren.
- Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung und/oder Wartung vollständig abkühlen.
- Das Produkt vollständig abkühlen lassen, bevor es verstaut wird.
- Bewahren Sie das Produkt trocken an einem geschlossenen Ort auf, der für Kinder nicht zugänglich ist, wenn es nicht verwendet wird.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig.

3 Verwendung

3.1 Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

! WARNUNG! Brandgefahr. Verpackungsmaterial und Aufkleber sind entzündlich. Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Produkt verwenden.

! WARNUNG! Stromschlaggefahr. Reinigen Sie das Produkt nicht im Geschirrspüler. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.

- 2** Reinigen Sie Frittierkorb, Ofenteller, Tropfschale und Spritzschutz mit heißem Wasser und Spülmittel.
- 3** Das Produkt innen mit einem feuchten Tuch und mit mildem Reinigungsmittel reinigen.
- 4** Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Produkt verwenden.
- 5** Verwenden Sie das Produkt ohne Lebensmittel, um Rückstände zu verbrennen.

HINWEIS: Wenn Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer geringen Menge Rauch und Geruch kommen. Das ist normal und verschwindet schnell.

! WARNUNG! Wenn schwarzer Rauch austritt, entfernen Sie den Stecker sofort und wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter.

3.2 Verwendung des Produkts

! WARNUNG! Berühren Sie keine heißen Teile. Einige Teile des Produkts werden während des Gebrauchs heiß.

! WARNUNG! Gefahr von Verbrennungen. Tragen Sie beim Einlegen oder Entfernen von Lebensmitteln Schutzhandschuhe.

! WICHTIG! Wenn der Überhitzungsschutz auslöst und das Produkt abschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

! WICHTIG! Das Zubehör wird heiß, wenn das Produkt verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass heißes Zubehör nur auf hitzebeständigen Oberflächen platziert wird.

- 1** Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Die Spannungsanzeige leuchtet auf.

! WARNUNG! Stellen Sie das Produkt während des Gebrauchs auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

- 2** Legen Sie die Lebensmittel in oder auf das entsprechende Zubehör.
- 3** Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in das Gerät.

! WARNUNG! Gefahr von Verbrennungen. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Werkzeuge, um Lebensmittel hinzuzufügen oder aus dem Produkt zu entfernen.

- 4** Schließen Sie die Tür.
- 5** Schalten Sie das Gerät ein. Das Bedienfeld ist aktiviert.

HINWEIS: Wenn Sie den Netzschalter erneut drücken, schaltet sich das Gerät mit den Standardeinstellungen ein. Die Standardeinstellungen bedeuten eine Gartemperatur von 190 °C und eine Garzeit von 15 Minuten. Das Produkt schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer 0 erreicht, kann aber auch manuell ausgeschaltet werden. Drücken Sie den Netzschalter, um das Produkt manuell ein-/ auszuschalten.

- 6** Drücken Sie die Menü-Taste, um 1 der 10 Garmodi auszuwählen. Das Symbol für den Garmodus blinkt, wenn er aktiv ist.
- 7** Drücken Sie die Tasten + und - für die Temperatur, um die gewünschte Zubereitungstemperatur einzustellen. Der Temperaturbereich für die Zubereitung liegt zwischen 65 und 200 °C und wird in Schritten von 2,7 °C eingestellt. Hinweise zur Gartemperatur finden Sie in der „[8 Anleitung für Garzeit und Temperatur](#)“ auf Seite 38.

HINWEIS: Der Temperaturbereich im Trocknungsmodus beträgt 30-60 °C.

- 8** Drücken Sie die Tasten + und - für die Zeit, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Der Timer kann zwischen 1 und 90 Minuten eingestellt werden.

HINWEIS: Im Trocknungsmodus beträgt die Garzeit 30 Minuten und kann nicht geändert werden.

- 9** Drücken Sie den Netzschalter, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt abwechselnd die Gartemperatur und die Garzeit an. Das Produkt schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer 0 erreicht, kann aber auch manuell ausgeschaltet werden. Drücken Sie den Netzschalter, um das Produkt manuell auszuschalten.

HINWEIS: Der integrierte Lüfter arbeitet weitere 20 Sekunden lang, um das Produkt abkühlen zu lassen. Das Lüftersymbol blinkt, wenn der Lüfter läuft.

! WARNUNG! Gefahr von Verbrennungen. Beim Öffnen der Tür können heiße Luft und Dampf entweichen. Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor.

3.3 Verwendung der Grillfunktion

- 1 Legen Sie die Lebensmittel auf den Grillaufsatz.
- 2 Öffnen Sie die Tür und setzen Sie den Grillaufsatz in das Gerät ein.
- 3 Schließen Sie die Tür.
- 4 Schalten Sie das Gerät ein. Das Bedienfeld ist aktiviert.

HINWEIS: Wenn Sie den Netzschalter erneut drücken, schaltet sich das Gerät mit den Standardeinstellungen ein. Die Standardeinstellungen bedeuten eine Gartemperatur von 190 °C und eine Garzeit von 15 Minuten. Das Produkt schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer 0 erreicht, kann aber auch manuell ausgeschaltet werden. Drücken Sie den Netzschalter, um das Produkt manuell ein-/ auszuschalten.

- 5 Drücken Sie die Menü-Taste, um 1 der 10 Garmodi auszuwählen. Das Symbol für den Garmodus blinkt, wenn er aktiv ist.
- 6 Drücken Sie die Tasten + und - für die Temperatur, um die gewünschte Zubereitungstemperatur einzustellen. Der Temperaturbereich für die Zubereitung liegt zwischen 65 und 200 °C und wird in Schritten von 2,7 °C eingestellt. Hinweise zur Gartemperatur finden Sie in der „8 Anleitung für Garzeit und Temperatur“ auf Seite 38.
- 7 Drücken Sie die Tasten + und - für die Zeit, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Der Timer kann zwischen 1 und 90 Minuten eingestellt werden.
- 8 Drücken Sie die Taste für die Grillfunktion.
- 9 Drücken Sie den Netzschalter, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt abwechselnd die Gartemperatur und die Garzeit an. Das Produkt schaltet sich automatisch aus, wenn der Timer 0 erreicht, kann aber auch manuell ausgeschaltet werden. Drücken Sie den Netzschalter, um das Produkt manuell auszuschalten.

HINWEIS: Der integrierte Lüfter arbeitet weitere 20 Sekunden lang, um das Produkt abkühlen zu lassen.

Das Lüftersymbol blinkt, wenn der Lüfter läuft.

! WARNUNG! Gefahr von Verbrennungen. Beim Öffnen der Tür können heiße Luft und Dampf entweichen. Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor.

4 Pflege

4.1 Reinigen des Produkts

- Das Produkt nach jedem Gebrauch reinigen.

! WARNUNG! Lassen Sie das Produkt vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

! WARNUNG! Stromschlaggefahr. Reinigen Sie das Produkt nicht im Geschirrspüler. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.

! WICHTIG! Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Scheuermittel oder scheuernden Werkzeuge oder aggressiven Reinigungsmittel. Abrasive Materialien oder Arbeitswerkzeuge und korrosive Reinigungsmittel können die Antihafbeschichtung beschädigen.

! WICHTIG! Spülen Sie das Produkt nicht mit Wasser. Dadurch können die elektrischen Komponenten des Produkts beschädigt werden.

- Das Produkt mit einem feuchten Tuch und mit mildem Reinigungsmittel reinigen. Lassen Sie den Produkt vollständig trocknen.
- Entfernen Sie harte Speisereste mit einer Spülbürste.
- Zubehör wie Frittierkorb, Ofenteller und Spritzschutz sind spülmaschinenfest.
- Geben Sie das Zubehör in heißes Wasser und Spülmittel, um harte Rückstände zu entfernen.
- Entfernen Sie das Glas in der Tür, und reinigen Sie es. Setzen Sie das Glas nach der Reinigung wieder ein. Siehe „4.2 Entfernen und Montieren des Glases im Deckel“ auf Seite 36.
- Reinigen Sie den Lufteinlass und -Auslass mit einem Staubsauger.

4.2 Entfernen und Montieren des Glases im Deckel

! WARNUNG! Lassen Sie das Produkt vor der Pflege vollständig abkühlen.

- 1 Öffnen Sie die Tür.

- 2** Drücken Sie die Taste unten an der Tür, um das Glas nach oben zu drücken.
- 3** Ziehen Sie das Glas vorsichtig von oben aus der Tür heraus.
- 4** Das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

5 Aufbewahrung

5.1 Aufbewahrung des Produkts

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie das Produkt vor der Lagerung vollständig abkühlen.

⚠️ WICHTIG! Wickeln Sie das Kabel nicht um das

Produkt.

- 1** Netzstecker ziehen.
- 2** Die Teile trocknen lassen.
- 3** Stellen Sie das Produkt an einem sauberen, kühlen Ort auf.

⚠️ WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht gequetscht oder gedehnt wird.

6 Entsorgung

6.1 Entsorgung des Produkts

Das Produkt am Ende der Nutzungsdauer vorschriftsmäßig entsorgen. Das Gerät darf nicht verbrannt werden.

7 Fehlersuche

7.1 Fehlerbehebungshandbuch

Problem	Ursache	Maßnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Stecker an eine Steckdose an.
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die Garzeit ein.
	Der Stromkreis ist überlastet.	Schließen Sie das Gerät an einen separaten Stromkreis an.
Das Essen ist nicht gar.	Es werden zu viele Speisen gleichzeitig gegart.	Garten Sie nur eine kleine Menge von Lebensmitteln auf einmal.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur und garen Sie die Speisen weiter.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Verwenden Sie eine längere Garzeit.
	Das Essen wurde nicht gedreht.	Wenden Sie Lebensmittel, die umgedreht werden müssen.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.	Das Produkt enthält zu viel Öl.	Überschüssiges Öl entfernen.
	Es ist Fett auf dem Zubehör.	Reinigen Sie das Zubehör.

7.2 Fehlercodes

Folgende Fehlercodes werden auf dem Display angezeigt.

Fehlercode	Ursache	Maßnahme
E1	Der Temperatursensor oder der Schaltkreis des Temperatursensors ist defekt.	Zuständige Servicewerkstatt kontaktieren.
E2	Kurzschluss im Stecker des Temperatursensors.	Zuständige Servicewerkstatt kontaktieren.

8 Anleitung für Garzeit und Temperatur

HINWEIS: Diese Tabelle dient nur als Richtlinie. Die Garzeit und die Gartemperatur können je nach Größe, Form und Herkunft des Gargutes variieren.

Lebensmittel	Menge	Zeit	Temperatur	Kommentar
Gefrorene Pommes	300-750 ml	15-20 Min.	200 °C	
Frische Pommes	300-800 ml	10-16 Min	200 °C	1/2 TL Öl hinzufügen
Frische Kartoffelecken	300-800 ml	18-22 Min.	180 °C	1/2 TL Öl hinzufügen
Frische Kartoffelwürfel	300-750 ml	12-18 Min.	180 °C	1/2 TL Öl hinzufügen
Kartoffelscheiben	250 ml	15-18 Min.	180 °C	
Kartoffelgratin	500 ml	15-18 Min.	200 °C	
Rindfleisch	100-500 g	8-12 Min.	180 °C	
Schweinekotelett	100-500 g	10-14 Min.	180 °C	
Hamburger	100-500 g	7-14 Min.	180 °C	
Würstchen-Piroggen	100-500 g	13-15 Min.	200 °C	
Hähnchenschenkel	100-500 g	18-22 Min.	200 °C	
Hähnchenbrust	100-500 g	10-15 Min.	180 °C	
Frühlingsrollen	100-340 g	15-20 Min.	200 °C	Fertig gegarte
gefrorene Chicken Nuggets	100-500 g	10-15 Min.	200 °C	Fertig gegarte
Fischstäbchen	100-500 g	6-10 Min.	200 °C	Fertig gegarte
Mozzarell-Sticks	100-500 g	8-10 Min.	180 °C	Fertig gegartes
gefülltes Gemüse	100-500 g	10 Min.	160 °C	
Biskuitkuchen	300 ml	20-25 Min.	160 °C	Verwenden Sie eine Backform
Pie	375 ml	20-22 Min.	180 °C	Verwenden Sie Backform oder Ofenform
Muffins	300 ml	15-18 Min.	200 °C	Verwenden Sie eine Backform
Süße Snacks	375 ml	20 Min.	160 °C	Verwenden Sie eine Backform oder Ofenform
Gefrorene Zwiebelringe	450 g	15 Min.	200 °C	

9 Technische Daten

Technische Daten	
Nennspannung	230 V, 50~60 Hz
Ausgangsleistung	1500 W
Fassungsvermögen	12 l
Maße	325 x 360 x 325 mm
Kabellänge	0,9 m
Gewicht	3,9 kg
Temperatur	65-200 °C

9.1 Elektromagnetische Felder

Das Gerät erfüllt die einschlägigen Normen für elektromagnetische Felder.

Sisällysluettelo

1

Johdanto

39

1.1

Tuotteen kuvaus

39

1.2

Symbolit

39

1.3

Tuotteen kuvaus

39

1.4

Ohjauspaneelin kuvaus

39

2

Turvallisuus

40

2.1

Turvallisuusohjeet

40

2.2

Turvallisuusohjeet

40

3

Käyttö

41

3.1

Valmistelut ennen ensimmäistä käyttöä

41

3.2

Tuotteen käyttö

41

3.3

Grillitoiminnon käyttö

42

4

Huolto

43

4.1

Tuotteen puhdistus

43

4.2

Luukun lasin irrotus ja asennus

43

5

Säilytys

43

5.1

Tuotteen säilytys

43

6

Jätteenkäsittely

43

6.1

Tuotteen hävittäminen

43

7

Vianetsintä

44

7.1

Vianetsintäopas

44

7.2

Vikakoodit

44

8

Kypsennysaika- ja lämpötilaohjeet

44

9

Tekniset tiedot

45

9.1

Sähkömagneettiset kentät

45

1 Johdanto

1.1 Tuotteen kuvaus

Tuote on ruoanlaittoon tarkoitettu kuumailemafriteerauskeitin.

1.2 Symbolit

	Lue kaikki ohjeet ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Säilytä nämä ohjeet myöhempiä käyttöä varten.
	Tuote täyttää sovellettavien EU-direktiivien/asetusten vaatimukset.
	Hävitetään sähkö-/elektroniikkaromuna.
	VAROITUS! Kuuma pinta. Henkilövahinkojen vaara.

1.3 Tuotteen kuvaus

(Kuva 1)

- Näyttö
- Ohjauspaneeli
- Kahva
- Luukku
- Ilmanotto
- Ilman ulostulo, kuuma ilma
- Tippa-alusta
- Uunipelti (2 kpl)
- Roiskesuoja
- Friteeraus kori
- Kahva
- Grillaustarvikkeet

1.4 Ohjauspaneelin kuvaus

(Kuva 2)

- Virtakytkin
- Valikkopainike
- Painike grillitoimintoa varten
- Nosta lämpötilaa (+)
- Alenna lämpötilaa (-)
- Lisää kypsennysaikaa (+)

7. Vähennä kypsennysaikaa (-)
8. Näyttö
9. Ranskalaisten perunoiden valmistuksen symboli
10. Lihan valmistuksen symboli
11. Kalan valmistuksen symboli
12. Katkarapujen valmistuksen symboli
13. Pitsan valmistuksen symboli
14. Broilerin valmistuksen symboli
15. Paiston symboli
16. Grillauksen symboli
17. Kuivauksen symboli
18. Lämmityksen symboli
19. Puhaltimen symboli

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusohjeet

VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman ja/tai henkilövahingon.

TÄRKEÄÄ! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa tuotteelle, muulle omaisuudelle ja/tai viereiselle alueelle.

HUOM! Korostaa tiettyssä tilanteessa tärkeitä tietoja.

2.2 Turvallisuusohjeet

VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman ja/tai henkilövahingon.

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Säilytä nämä ohjeet ja turvallisuusohjeet myöhempää käyttöä varten.
- Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.
- Älä käytä tuotetta ulkona.
- Älä käytä tuotteen kanssa öljyllä tai nesteellä täytettyjä keittoastioita. Tuote käyttää ainoastaan kuumaa ilmaa.
- Älä laita tuotteeseen liikaa ruokaa. Jos tuotteeseen laitetaan liikaa ruokaa, on olemassa tulipalon vaara, jos ruoka koskettaa tuotteen lämmityselementtiä.
- Tuote ei ole tarkoitettu teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.
- Älä upota tai huuhtelee tuotetta vedellä tai muilla nesteillä.
- Älä käytä tuotetta veden tai tulen lähellä.
- Älä koske mihinkään tuotteen osaan märin käsin.
- Aseta tuote tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle. Tietyt tuotteen osat kuumenevat käytön aikana.
- Älä koske kuumiin osiin.
- Käytä suojakäsineitä, kun laitat elintarvikkeita tuotteeseen tai otat niitä tuotteesta.
- Älä siirrä tuotetta sen ollessa päällä.
- Pidä kädet ja muut ruumiinosat kaukana kuuman ilman ulostuloaukosta. Palovammojen vaara.
- Älä käytä tuotetta, jos osia puuttuu. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos osia puuttuu.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi normaalisti.
- Älä yritä korjata tuotetta. Jos tuote on vaurioitunut tai ei toimi oikein, valtuutetun huoltoliikkeen on korjattava se.
- Älä tee tuotteeseen mitään muutoksia.
- Älä pura tuotetta. Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat luvattomasta purkamisesta.
- Älä anna lasten käyttää tuotetta.
- Älä anna toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää tuotetta.
- Älä anna henkilöiden, joilla ei ole riittävää kokemusta, tietoa tai koulutusta, käyttää tuotetta ilman koulutusta tai valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Älä anna lasten puhdistaa tuotetta.
- Älä anna lasten huoltaa tuotetta ilman valvontaa.
- Varmista, että pakkausmateriaalit ovat lasten ulottumattomissa. Tukehtumisvaara.
- Käytä vain tuotevalmistajan suosittelemia osia ja lisävarusteita.

- Kytke tuote vain oikein maadoitettuun pistorasiaan. Ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan, jos olet epävarma.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisarvoa. Ota yhteys valtuutettuun sähköasentajaan, jos olet epävarma.
- Jos pistotulppa ei sovi pistorasiaan, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Kytke tuote erilliseen virtapiiriin.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai penkin reunan yli.
- Älä kanna tai vedä tuotetta johdosta.
- Älä irrota pistotulppaa johdosta vetämällä.
- Älä aseta tuotetta kuumille pinnoille tai niiden läheisyyteen.
- Älä aseta johtoa kuumille pinnoille tai niiden läheisyyteen.
- Varmista, että tuotteen kaikilla sivuilla on vähintään 5 cm vapaata tilaa ilman kiertoa varten.
- Älä aseta mitään esineitä tuotteen päälle.
- Tarkasta, että ilman sisään- ja ulostuloaukot eivät ole tukossa.
- Älä anna syttyvien materiaalien tulla kosketuksiin tuotteen kanssa.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haarapistorasioita.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kaukosäädintä tuotteen kanssa.
- Älä koskaan jätä tuotetta päälle ilman valvontaa.
- Jos tuote alkaa savuta, irrota pistoke välittömästi.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun tuotetta ei käytetä.
- Irrota pistotulppa ennen puhdistusta ja/tai huoltoa.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen kuin kosket siihen.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja/tai huoltoa.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia.

- Kun tuotetta ei käytetä, säilytä sitä kuivassa paikassa, lasten ulottumattomissa.
- Puhdista tuote säännöllisesti.

3 Käyttö

3.1 Valmistelut ennen ensimmäistä käyttöä

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat.

VAROITUS! Palovaara. Pakkausmateriaalit ja tarrat ovat syttyviä. Varmista, että kaikki pakkausmateriaali on poistettu ennen tuotteen käyttöä.

VAROITUS! Sähkövaara. Älä pese tuotetta astianpesukoneessa. Vain tarvikkeet voi pestä astianpesukoneessa.

- 2 Puhdista friteerauskori, uunipellit, tippalevy ja roiskesuoja kuumalla vedellä ja pesuaineella.
- 3 Puhdista tuote sisäpuolelta kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella.
- 4 Anna kaikkien osien kuivua kokonaan ennen kuin käytät tuotetta.
- 5 Käytä tuotetta tyhjänä, jotta mahdolliset jäämät palavat pois.

HUOM! Kun tuotetta käytetään ensimmäistä kertaa, saatkaa syntyä hieman savua ja hajua. Ilmiö on normaali ja häviää pian.

VAROITUS! Jos ilmenee mustaa savua, irrota laite välittömästi pistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3.2 Tuotteen käyttö

VAROITUS! Älä koske kuumiin osiin. Tietty tuotteen osat kuumenevat käytön aikana.

VAROITUS! Palovammojen vaara. Käytä suojakäsineitä, kun laitat elintarvikkeita tuotteeseen tai otat niitä tuotteesta.

TÄRKEÄ! Jos ylikuumenemissuoja laukeaa ja sammuttaa tuotteen, irrota tuote pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan.

! TÄRKEÄ! Tarvikkeet kuumenevat, kun tuotetta käytetään. Varmista, että kuumat tarvikkeet asetetaan vain kuumuutta kestäville pinnoille

- 1 Kytke pistotulppa oikein maadoitettuun pistorasiaan. Jännitteen merkkivalo syttyy.

! VAROITUS! Aseta tuote tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.

- 2 Aseta ruoka asianmukaiseen tarvikkeeseen tai sen päälle.

- 3 Avaa kansi ja aseta tarvike ja ruoka tuotteeseen.

! VAROITUS! Palovammojen vaara. Käytä aina mukana toimitettuja työkaluja ruoan asettamiseen tai poistamiseen tuotteesta.

- 4 Sulje luukku.
- 5 Paina virtapainiketta. Ohjauspaneeli aktivoituu.

HUOM! Jos virtapainiketta painetaan uudelleen, tuote käynnistyy oletusasetuksilla. Oletusasetukset ovat kypsennyslämpötila 190 °C ja kypsennysaika 15 minuuttia. Tuote kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ajastin saavuttaa arvon 0, mutta se voidaan kytkeä pois päältä myös manuaalisesti. Sammuta tuote painamalla virtakytkintä.

- 6 Valitse yksi kymmenestä kypsennystilasta painamalla valikkopainiketta. Kypsennystilan symboli vilkkuu, kun se on aktiivinen.
- 7 Aseta haluttu kypsennyslämpötila painamalla + ja - painiketta. Kypsennyslämpötila-alue on 65-200 °C, ja sitä säädetään 2,7 °C:n askelin. Kypsennyslämpötilaa koskevia neuvoja on kohdassa "8 Kypsennysaika- ja lämpötilaohjeet" sivulla 44.

HUOM! Lämpötila-alue kuivaustilassa on 30-60 °C.

- 8 Aseta haluttu kypsennysaika painamalla + ja - painiketta. Kypsennysajan asetusalue on 1-90 minuuttia.

HUOM! Kuivaustilassa kypsennysaika on 30 minuuttia, eikä sitä voi muuttaa.

- 9 Aloita kypsennys painamalla virtakytkintä. Näytössä näkyvät vuorotellen kypsennyslämpötila ja kypsennysaika. Tuote kytkeytyy automaattisesti pois

päältä, kun ajastin saavuttaa arvon 0, mutta se voidaan kytkeä pois päältä myös manuaalisesti. Sammuta tuote painamalla virtakytkintä.

HUOM! Sisänsä rakennettu puhallin toimii vielä 20 sekuntia, jotta tuote jäähtyy. Puhaltimen symboli vilkkuu, kun puhallin on toiminnassa.

! VAROITUS! Palovammojen vaara. Kuumaa ilmaa ja höyryä voi virrata ulos, kun luukku avataan. Ole varovainen avatessasi luukun.

3.3 Grillitoiminnon käyttö

- 1 Aseta elintarvike grillaustarvikkeelle.
- 2 Avaa luukku ja aseta grillaustarvike tuotteeseen.
- 3 Sulje luukku.
- 4 Paina virtapainiketta. Ohjauspaneeli aktivoituu.

HUOM! Jos virtapainiketta painetaan uudelleen, tuote käynnistyy oletusasetuksilla. Oletusasetukset ovat kypsennyslämpötila 190 °C ja kypsennysaika 15 minuuttia. Tuote kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ajastin saavuttaa arvon 0, mutta se voidaan kytkeä pois päältä myös manuaalisesti. Sammuta tuote painamalla virtakytkintä.

- 5 Valitse yksi kymmenestä kypsennystilasta painamalla valikkopainiketta. Kypsennystilan symboli vilkkuu, kun se on aktiivinen.
- 6 Aseta haluttu kypsennyslämpötila painamalla + ja - painiketta. Kypsennyslämpötila-alue on 65-200 °C, ja sitä säädetään 2,7 °C:n askelin. Kypsennyslämpötilaa koskevia neuvoja on kohdassa "8 Kypsennysaika- ja lämpötilaohjeet" sivulla 44.
- 7 Aseta haluttu kypsennysaika painamalla + ja - painiketta. Kypsennysajan asetusalue on 1-90 minuuttia.
- 8 Paina grillaustoiminnon painiketta.
- 9 Aloita kypsennys painamalla virtakytkintä. Näytössä näkyvät vuorotellen kypsennyslämpötila ja kypsennysaika. Tuote kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ajastin saavuttaa arvon 0, mutta se voidaan kytkeä pois päältä myös manuaalisesti. Sammuta tuote painamalla virtakytkintä.

HUOM! Sisäänrakennettu puhallin toimii vielä 20 sekuntia, jotta tuote jäähtyy. Puhaltimen symboli vilkkuu, kun puhallin on toiminnassa.

VAROITUS! Palovammojen vaara. Kuumaa ilmaa ja höyryä voi virrata ulos, kun luukku avataan. Ole varovainen avatessasi luukun.

4 Huolto

4.1 Tuotteen puhdistus

- Puhdista tuote jokaisen käytön jälkeen.

VAROITUS! Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.

VAROITUS! Sähkövaara. Älä pese tuotetta astianpesukoneessa. Vain tarvikkeet voi pestä astianpesukoneessa.

TÄRKEÄ! Älä käytä tuotteen puhdistamiseen hankaavia materiaaleja tai työkaluja tai syövyttäviä puhdistusaineita. Hankaavat materiaalit tai välineet ja syövyttävät puhdistusaineet voivat vahingoittaa turtumatonta pinnoitetta.

TÄRKEÄ! Älä huuhtelee tuotetta vedellä. Se voi vahingoittaa tuotteen sähkökomponentteja.

- Puhdista tuote miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla. Anna tuotteen kuivua kokonaan.
- Poista kovat ruokajäämät tiskiharjalla.
- Tarvikkeet, kuten friteeraus kori, uunipellit ja roiskesuojat, voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Aseta tarvikkeet kuumaan veteen ja pesuaineeseen kovien jäämien poistamiseksi.
- Pura luukun lasi ja puhdista se. Asenna lasi takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Katso ["4.2 Luukun lasin irrotus ja asennus"](#) sivulla 43.
- Puhdista ilman tulo- ja poistoaukko pölynimurilla.

4.2 Luukun lasin irrotus ja asennus

VAROITUS! Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen huoltoa.

- 1 Avaa luukku.
- 2 Paina luukun pohjassa olevaa painiketta lasin nostamiseksi.

- 3 Vedä lasi varovasti irti luukun yläosasta.

- 4 Asenna lasi päinvastaisessa järjestyksessä.

5 Säilytys

5.1 Tuotteen säilytys

VAROITUS! Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia.

TÄRKEÄ! Älä kääri johtoa tuotteen ympärille.

- 1 Vedä pistotulppa pistorasiasta.
- 2 Anna osien kuivua.
- 3 Aseta tuote puhtaaseen ja viileään paikkaan.

TÄRKEÄ! Varmista, että johto ei ole alttiina paineelle tai kuormitukselle.

6 Jätteenkäsittely

6.1 Tuotteen hävittäminen

Käytetty tuote on hävitettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti. Tuotetta ei saa polttaa.

7 Vianetsintä

7.1 Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Toimenpide
Tuote ei käynnisty.	Pistotulppaa ei ole kytketty.	Kytke pistotulppa pistorasiaan.
	Kypsennysaika ei ole asetettu.	Aseta kypsennysaika.
	Virtapiiri on ylikuormitettu.	Kytke tuote erilliseen virtapiiriin.
Elintarvikkeet eivät ole kypsiä.	Liian paljon aineksia valmistetaan samanaikaisesti.	Valmista pienempi määrä elintarvikkeita kerrallaan.
	Liian alhainen kypsennyslämpötila.	Nosta lämpötilaa ja jatka kypsennystä.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Käytä pidempää kypsennysaikaa.
	Ruokaa ei ole käännetty.	Käännä ruokaa, joka on käännettävä.
Tuotteesta tulee valkoista savua.	Tuotteesta on liikaa öljyä.	Poista ylimääräinen öljy.
	Tarvikkeessa on rasvaa.	Puhdista tarvike.

7.2 Vikakoodit

Seuraavat vikakoodit näkyvät näytössä.

Vikakoodi	Syy	Toimenpide
E1	Lämpötila-anturi tai lämpötila-anturipiiri on viallinen.	Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E2	Oikosulku lämpötila-anturin liitännässä.	Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8 Kypsennysaika- ja lämpötilaohjeet

HUOM! Tämä taulukko on vain ohjeellinen. Kypsennysaika ja -lämpötila voivat vaihdella elintarvikkeen koon, muodon ja alkuperän mukaan.

Elintarvike	Määrä	Aika	Lämpötila	Kommentti
Pakastetut ranskalaiset perunat	3-7,5 dl	15-20 min	200 °C	
Tuoreet ranskalaiset perunat	3-8 dl	10-16 min	200 °C	Lisää 1/2 tl öljyä
Tuoreet perunaloikot	3-8 dl	18-22 min	180 °C	Lisää 1/2 tl öljyä
Tuoreet perunakuutiot	3-7,5 dl	12-18 min	180 °C	Lisää 1/2 tl öljyä
Perunapannukakut	2,5 dl	15-18 min	180 °C	
Perunagratiini	5 dl	15-18 min	200 °C	
Naudanliha	100-500 g	8-12 min	180 °C	
Porsaankyljykset	100-500 g	10-14 min	180 °C	
Hampurilaiset	100-500 g	7-14 min	180 °C	
Korvpirog	100-500 g	13-15 min	200 °C	
Broilerin koipireidet	100-500 g	18-22 min	200 °C	
Broilerin rintafilee	100-500 g	10-15 min	180 °C	

Kevätkääryleet	100–340 g	15–20 min	200 °C	Valmisruuat
Pakastetut kananugetit	100–500 g	10–15 min	200 °C	Valmisruuat
Kalapuikot	100–500 g	6–10 min	200 °C	Valmisruuat
Mozzarellatikut	100–500 g	8–10 min	180 °C	Valmisruuat
Täytetyt vihannekset	100–500 g	10 min	160 °C	
Sokerikakku	3 dl	20–25 min	160 °C	Käytä muottia
Piiras	3,75 dl	20–22 min	180 °C	Käytä muottia
Muffinit	3 dl	15–18 min	200 °C	Käytä muottia
Makeat välipalat	3,75 dl	20 min	160 °C	Käytä muottia
Pakastetut sipulirenkaat	450 g	15 min	200 °C	

9 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	
Nimellisjännite	230 V, 50–60 Hz
Antoteho	1500 W
Tilavuus	12 l
Mitat	325 x 360 x 325 mm
Johdon pituus	0,9 m
Paino	3,9 kg
Lämpötila	65–200 °C

9.1 Sähkömagneettiset kentät

Tuote täyttää sähkömagneettisia kenttiä koskevien standardien vaatimukset.

Sommaire

1

Introduction

36

1.1

Description du produit

36

1.2

Pictogrammes

36

1.3

Aperçu du produit

36

1.4

Aperçu du panneau de commande

36

2

Sécurité

37

2.1

Consignes de sécurité

37

2.2

Consignes de sécurité avant l'utilisation

37

3

Utilisation

38

3.1

Préparation avant la première utilisation

38

3.2

Utilisation du produit

39

3.3

Utilisation de la fonction grill

39

4

Entretien

40

4.1

Nettoyage du produit

40

4.2

Démontage et montage de la vitre dans la porte

40

5

Rangement

41

5.1

Rangement du produit

41

6

Mise au rebut

41

6.1

Mise au rebut du produit en fin de vie

41

7

Recherche de pannes

41

7.1

Guide de recherche de pannes

41

7.2

Codes d'erreur

41

8

Guide des temps et des températures de cuisson

42

9

Caractéristiques techniques

43

9.1

Champs électromagnétiques

43

1 Introduction

1.1 Description du produit

Le produit est une friteuse électrique à air chaud conçue pour la cuisson.

1.2 Pictogrammes

	Lisez attentivement toutes les instructions et consignes de sécurité avant utilisation. Conservez ces instructions en cas de besoin ultérieur.
	Le produit est conforme aux exigences des directives et réglementations européennes applicables.
	À mettre au rebut comme un déchet électrique et électronique.
	ATTENTION ! Surface chaude. Risque de blessures.

1.3 Aperçu du produit

(Figure 1)

1. Écran d'affichage
2. Panneau de commande
3. Poignée
4. Porte
5. Entrée d'air
6. Sortie d'air, air chaud
7. Bac de récupération
8. Plaque de four (2 pcs)
9. Couvercle anti-éclaboussures
10. Panier
11. Poignée
12. Accessoire grill

1.4 Aperçu du panneau de commande

(Figure 2)

1. Bouton d'alimentation
2. Bouton Menu
3. Bouton de la fonction grill
4. Augmenter la température (+)
5. Réduire la température (-)

6. Augmenter le temps de cuisson (+)
7. Réduire le temps de cuisson (-)
8. Écran d'affichage
9. Symbole pour la cuisson de frites
10. Symbole pour la cuisson de viande
11. Symbole pour la cuisson de poisson
12. Symbole pour la cuisson de crevettes
13. Symbole pour la cuisson de pizzas
14. Symbole pour la cuisson de poulet
15. Symbole de cuisson au four
16. Symbole du grill
17. Symbole du séchage
18. Symbole du réchauffage
19. Symbole du ventilateur

2 Sécurité

2.1 Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort et/ou des blessures.

⚠ IMPORTANT ! Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages au produit, à d'autres biens et/ou à l'environnement immédiat.

REMARQUE ! Signale des informations importantes dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité avant l'utilisation

⚠ ATTENTION ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort et/ou des blessures.

- Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant utilisation.
- Conservez ces instructions et consignes de sécurité en cas de besoin ultérieur.
- N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte.
- N'utilisez pas le produit en extérieur.
- N'utilisez pas de récipients remplis d'huile ou de liquide avec le produit. Le produit utilise uniquement de l'air chaud.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le produit. Si une trop grande quantité d'aliments est placée dans le produit, les aliments pourraient toucher les éléments chauffants du produit et entraîner un incendie.
- Le produit n'est pas destiné à un usage industriel ou commercial.
- Ne mettez jamais le produit dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne le rincez pas.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau ou d'un feu.
- Ne touchez aucune partie du produit avec vos mains ou toute autre partie de votre corps mouillée(s).
- Placez le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur lors de l'utilisation. Certaines parties du produit deviennent brûlantes pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les parties brûlantes.
- Portez des gants de protection lorsque vous mettez des aliments dans le produit ou que vous en retirez.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'approchez pas vos mains ou d'autres parties de votre corps de la sortie d'air chaud. Risque de brûlures.
- N'utilisez pas le produit s'il manque des pièces. Contactez le revendeur s'il manque des pièces.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- N'essayez pas de réparer le produit. Si le produit est endommagé ou ne fonctionne pas normalement, il doit être réparé par un réparateur agréé.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Ne démontez pas le produit. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un démontage non autorisé.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit.
- Ne laissez pas les personnes souffrant d'un handicap utiliser le produit.
- Veillez à ce que les personnes n'ayant pas une expérience, des connaissances ou une

formation suffisantes n'utilisent pas le produit sans avoir été formées ou sans être surveillées.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer le produit.
- Ne laissez pas les enfants procéder à l'entretien du produit sans surveillance.
- Veillez à ce que les matériaux d'emballage soient hors de portée des enfants. Risque d'étouffement.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant du produit.
- Raccordez uniquement le produit à une prise de courant correctement mise à la terre. Contactez un électricien qualifié en cas de doute.
- Vérifiez que la tension de secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. Contactez un électricien qualifié en cas de doute.
- Contactez un électricien qualifié si la fiche ne rentre pas dans la prise.
- Connectez le produit à un circuit électrique séparé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne portez et ne tirez jamais le produit par le cordon.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche secteur.
- N'installez jamais le produit sur ou à proximité d'une surface chaude.
- Ne placez jamais le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une surface chaude.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 5 cm d'espace libre tout autour du produit pour la circulation de l'air.
- Ne placez aucun objet sur le produit.
- Vérifiez que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées.
- Veillez à ce que des matériaux inflammables ne puissent pas entrer en contact avec le produit.
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.
- N'utilisez pas de minuterie externe ou de télécommande séparée avec le produit.

- Ne laissez jamais le produit allumé sans surveillance.
- Débranchez immédiatement le produit s'il commence à trembler.
- Débranchez la fiche secteur lorsque vous n'utilisez pas le produit.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant tout nettoyage et/ou entretien.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le toucher.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de procéder à son entretien.
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.
- Rangez le produit dans un endroit sec et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez le produit régulièrement.

3 Utilisation

3.1 Préparation avant la première utilisation

- 1 Retirez tous les emballages et autocollants éventuels.

! ATTENTION ! Risque d'incendie. Les matériaux d'emballage et les autocollants sont inflammables. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés avant d'utiliser le produit.

! ATTENTION ! Risque électrique. Ne mettez pas le produit au lave-vaisselle. Seuls les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle.

- 2 Nettoyez le panier, les plateaux de four, le bac de récupération et la protection anti-éclaboussures à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- 3 Nettoyez l'intérieur du produit avec un chiffon humide et un détergent doux.
- 4 Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les utiliser.
- 5 Faites fonctionner le produit sans aliments pour brûler tout résidu.

REMARQUE ! La première fois que vous utilisez le

produit, une petite quantité de fumée et une légère odeur peuvent s'en dégager. C'est tout à fait normal et cela cesse rapidement.

! ATTENTION ! Si une fumée noire apparaît, débranchez immédiatement le produit et contactez un réparateur agréé.

3.2 Utilisation du produit

! ATTENTION ! Ne touchez pas les parties brûlantes. Certaines parties du produit deviennent brûlantes pendant l'utilisation.

! ATTENTION ! Risque de brûlures. Portez des gants de protection lorsque vous mettez des aliments dans le produit ou en retirez.

! IMPORTANT ! Si la protection contre la surchauffe se déclenche et éteint le produit, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

! IMPORTANT ! Les accessoires chauffent lors de l'utilisation du produit. Veillez à ce que les accessoires chauds soient placés uniquement sur des surfaces résistant à la chaleur.

1 Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement mise à la terre. L'indicateur de tension s'allume.

! ATTENTION ! Placez le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur pour l'utiliser.

2 Placez les aliments dans ou sur l'accessoire approprié.

3 Ouvrez la porte et placez l'accessoire avec les aliments dans le produit.

! ATTENTION ! Risque de brûlures. Utilisez toujours les ustensiles fournis pour insérer ou retirer les aliments du produit.

4 Fermez la porte.

5 Appuyez sur l'interrupteur. Le panneau de commande s'allume.

REMARQUE ! Si vous appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation, le produit démarre avec les paramètres

par défaut. Les paramètres par défaut correspondent à une température de cuisson de 190 °C et un temps de cuisson de 15 minutes. Le produit s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint 0, mais il peut aussi être éteint manuellement. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le produit manuellement.

6 Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner l'un des dix modes de cuisson. Le symbole du mode de cuisson clignote lorsqu'il est actif.

7 Appuyez sur les boutons de température + et - pour régler la température de cuisson souhaitée. La plage de température pour la cuisson va de 65 à 200 °C et se règle par paliers de 2,7 °C. Pour des conseils sur la température de cuisson, voir le paragraphe « 8 Guide des temps et des températures de cuisson » à la [page 51](#).

REMARQUE ! La plage de température en mode séchage va de 30 à 60 °C.

8 Appuyez sur les boutons + et - pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 90 minutes.

REMARQUE ! En mode séchage, le temps de cuisson est de 30 minutes et ne peut être modifié.

9 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson. Le produit s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint 0, mais il peut aussi être éteint manuellement. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le produit manuellement.

REMARQUE ! Le ventilateur intégré fonctionnera pendant 20 secondes après l'arrêt du produit pour lui permettre de refroidir. Le symbole du ventilateur clignote lorsque le ventilateur est en marche.

! ATTENTION ! Risque de brûlure. De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper lorsque la porte est ouverte. Faites attention en ouvrant la porte.

3.3 Utilisation de la fonction grill

1 Placez les aliments sur l'accessoire grill.

2 Ouvrez la porte et insérez l'accessoire grill dans le produit.

3 Fermez la porte.

4 Appuyez sur l'interrupteur. Le panneau de commande s'allume.

REMARQUE ! Si vous appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation, le produit démarre avec les paramètres par défaut. Les paramètres par défaut correspondent à une température de cuisson de 190 °C et un temps de cuisson de 15 minutes. Le produit s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint 0, mais il peut aussi être éteint manuellement. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le produit manuellement.

5 Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner l'un des dix modes de cuisson. Le symbole du mode de cuisson clignote lorsqu'il est actif.

6 Appuyez sur les boutons de température + et - pour régler la température de cuisson souhaitée. La plage de température pour la cuisson va de 65 à 200 °C et se règle par paliers de 2,7 °C. Pour des conseils sur la température de cuisson, voir le paragraphe « 8 Guide des temps et des températures de cuisson » à la [page 51](#).

7 Appuyez sur les boutons + et - pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 90 minutes.

8 Appuyez sur le bouton de la fonction grill.

9 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson. Le produit s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint 0, mais il peut aussi être éteint manuellement. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le produit manuellement.

REMARQUE ! Le ventilateur intégré fonctionnera pendant 20 secondes après l'arrêt du produit pour lui permettre de refroidir. Le symbole du ventilateur clignote lorsque le ventilateur est en marche.

! ATTENTION ! Risque de brûlures. De l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper lorsque la porte est ouverte. Faites attention en ouvrant la porte.

4 Entretien

4.1 Nettoyage du produit

• Nettoyez le produit après chaque utilisation.

! ATTENTION ! Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.

! ATTENTION ! Risque électrique. Ne mettez pas le produit au lave-vaisselle. Seuls les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle.

! IMPORTANT ! N'utilisez pas de matériaux ou d'outils abrasifs ni de nettoyeurs corrosifs pour nettoyer le produit. Les matériaux ou outils abrasifs et les nettoyeurs corrosifs peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

! IMPORTANT ! Ne rincez pas le produit avec de l'eau. Cela peut endommager les composants électriques du produit.

- Nettoyez le produit avec un chiffon imbibé d'un détergent doux. Laissez le produit sécher complètement.
- Retirez les résidus alimentaires ayant durci avec une brosse à vaisselle.
- Les accessoires tels que le panier, les plaques de four et la protection anti-éclaboussures peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Placez les accessoires dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle pour éliminer les résidus ayant durci.
- Démontez la vitre de la porte pour la nettoyer. Réinstallez la vitre après le nettoyage. Voir le paragraphe « 4.2 Démontage et montage de la vitre dans la porte » à la [page 50](#).
- Nettoyez les entrées et sorties d'air avec un aspirateur.

4.2 Démontage et montage de la vitre dans la porte

! ATTENTION ! Laissez le produit refroidir complètement avant de procéder à son entretien.

- 1** Ouvrez la porte.
- 2** Appuyez sur le bouton situé au bas de la porte pour pouvoir retirer la vitre.
- 3** Retirez délicatement la vitre de la partie supérieure de la porte.
- 4** Remettez la vitre en procédant dans l'ordre inverse.

5 Rangement

5.1 Rangement du produit

⚠ ATTENTION ! Laissez le produit refroidir complètement avant de le ranger.

⚠ IMPORTANT ! N'enroulez pas le cordon autour du produit.

- 1 Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- 2 Laissez les pièces sécher.
- 3 Installez le produit dans un endroit propre et frais.

⚠ IMPORTANT ! Veillez à ce que le cordon ne soit pas soumis à une pression ou toute autre contrainte.

6 Mise au rebut

6.1 Mise au rebut du produit en fin de vie

La mise au rebut du produit usagé doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le produit ne doit pas être brûlé.

7 Recherche de pannes

7.1 Guide de recherche de pannes

Problème	Cause	Solution
Le produit ne démarre pas.	La fiche secteur n'est pas insérée.	Branchez la fiche à une prise secteur.
	Le temps de cuisson n'a pas été réglé.	Réglez le temps de cuisson.
	Le circuit d'alimentation est surchargé.	Connectez le produit à un circuit électrique séparé.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments sont cuits en même temps.	Faites cuire une plus petite quantité d'aliments.
	Température de cuisson trop basse.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson des aliments.
	Le temps de cuisson est trop court.	Programmez un temps de cuisson plus long.
	Les aliments n'ont pas été retournés.	Retournez les aliments devant l'être.
Une fumée blanche s'échappe du produit.	Il y a trop d'huile dans le produit.	Retirez l'huile en excédent.
	Il y a de la graisse sur l'accessoire.	Nettoyez l'accessoire.

7.2 Codes d'erreur

Les codes d'erreur suivants apparaissent à l'écran.

Code d'erreur	Cause	Solution
E1	Le capteur de température ou le circuit du capteur de température est défectueux.	Contactez un réparateur agréé.
E2	Court-circuit dans la connexion du capteur de température.	Contactez un réparateur agréé.

8 Guide des temps et des températures de cuisson

REMARQUE ! Ce tableau est à titre indicatif uniquement. Le temps et la température de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de la forme et de la nature de l'aliment.

Aliment	Quantité	Durée	Température	Commentaire
Frites surgelées	3 à 7,5 dl	15 à 20 min	200 °C	
Frites fraîches	3 à 8 dl	10 à 16 min	200 °C	Ajoutez 1/2 cuillère à café d'huile
Quartiers de pommes de terre fraîches	3 à 8 dl	18 à 22 min	180 °C	Ajoutez 1/2 cuillère à café d'huile
Dés de pommes de terre fraîches	3 à 7,5 dl	12 à 18 min	180 °C	Ajoutez 1/2 cuillère à café d'huile
Galettes de pommes de terre	2,5 dl	15 à 18 min	180 °C	
Gratin de pommes de terre	5 dl	15 à 18 min	200 °C	
Viande de bœuf	100 à 500 g	8 à 12 min	180 °C	
Côtelette de porc	100 à 500 g	10 à 14 min	180 °C	
Hamburger	100 à 500 g	7 à 14 min	180 °C	
Friand à la saucisse	100 à 500 g	13 à 15 min	200 °C	
Cuisses de poulet	100 à 500 g	18 à 22 min	200 °C	
Blanc de poulet	100 à 500 g	10 à 15 min	180 °C	
Rouleaux de printemps	100 à 340 g	15 à 20 min	200 °C	Prêt à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100 à 500 g	10 à 15 min	200 °C	Prêt à l'emploi
Bâtonnets de poisson	100 à 500 g	6 à 10 min	200 °C	Prêt à l'emploi
Bâtonnets de mozzarella	100 à 500 g	8 à 10 min	180 °C	Prêt à l'emploi
Légumes farcis	100 à 500 g	10 min	160 °C	
Gâteau au yaourt	3 dl	20 à 25 min	160 °C	Utiliser un moule à cake
Tarte	3,75 dl	20 à 22 min	180 °C	Utilisez un moule à cake ou un moule à four
Muffins	3 dl	15 à 18 min	200 °C	Utiliser un moule à cake
Snacks sucrés	3,75 dl	20 min	160 °C	Utilisez un moule à cake ou un moule à four
Rondelles d'oignon surgelées	450 g	15 min	200 °C	

9 Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	
Tension nominale	230 V, 50~60 Hz
Puissance utile	1500 W
Volume	12 l
Dimensions	325 x 360 x 325 mm
Longueur du cordon	0,9 m
Poids	3,9 kg
Température	65 à 200 °C

9.1 Champs électromagnétiques

Le produit est conforme aux exigences des normes applicables en matière de champs électromagnétiques.

Inhoudsopgave

1 Inleiding	54
1.1 Productbeschrijving.....	54
1.2 Symbolen	54
1.3 Productoverzicht	54
1.4 Overzicht van het bedieningspaneel	54
2 Veiligheid	55
2.1 Veiligheidsinstructies	55
2.2 Veiligheidsinstructies voor gebruik.....	55
3 Gebruik	56
3.1 Voorbereidingen vóór het eerste gebruik	56
3.2 Gebruik van het product	57
3.3 Gebruik van de grillfunctie	57
4 Onderhoud	58
4.1 Reiniging van het product	58
4.2 Demontage en montage van het glas in het deksel	58
5 Opslag	58
5.1 Opslag van het product.....	58
6 Afvoer van afval	59
6.1 Afvoer van afval van het product	59
7 Probleemoplossing	59
7.1 Probleemoplossingsgids	59
7.2 Foutcodes.....	59
8 Gids voor bereidingstijd en temperatuur	59
9 Technische gegevens	60
9.1 Elektromagnetische velden.....	60

1 Inleiding

1.1 Productbeschrijving

Het product is een elektrische heteluchtfriteuse bedoeld voor het bereiden van voedsel.

1.2 Symbolen

	Lees vóór gebruik alle instructies en veiligheidsinstructies zorgvuldig door. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
	Het product voldoet aan de eisen in de toepasselijke EU-richtlijnen en voorschriften.
	Bij de afvoer van afval als elektrisch/elektronisch afval.
	WAARSCHUWING! Heet oppervlak. Gevaar voor lichamelijk letsel.

1.3 Productoverzicht

(Afbeelding 1)

1. Display
2. Bedieningspaneel
3. Hendel
4. Deur
5. Luchtinlaat
6. Luchttuitlaat, hete lucht
7. Lekbak
8. Ovenplaat (2 st.)
9. Spatbescherming
10. Frituurmand
11. Hendel
12. Grillaccessoires

1.4 Overzicht van het bedieningspaneel

(Afbeelding 2)

1. Aan-/uit-schakelaar
2. Menuknop
3. Bedieningsknop voor grillfunctie
4. Verhoog de temperatuur (+)
5. Verlaag de temperatuur (-)

6. Verhoog de bereidingstijd (+)
7. Verlaag de bereidingstijd (-)
8. Display
9. Symbool voor de bereiding van friet
10. Symbool voor de bereiding van vlees
11. Symbool voor de bereiding van vis
12. Symbool voor de bereiding van garnalen
13. Symbool voor de bereiding van pizza
14. Symbool voor de bereiding van kip
15. Symbool voor bakken
16. Symbool voor grillen
17. Symbool voor drogen
18. Symbool voor verhitting
19. Symbool voor ventilator

2 Veiligheid

2.1 Veiligheidsinstructies

! WAARSCHUWING! Als deze aanwijzingen niet worden opgevolgd, bestaat er gevaar voor overlijden en/of lichamelijk letsel.

! BELANGRIJK! Als deze aanwijzingen niet worden opgevolgd, bestaat er gevaar op schade aan het product, andere eigendommen en/of de aangrenzende ruimte.

LET OP! Markeert informatie die in een bepaalde situatie belangrijk is.

2.2 Veiligheidsinstructies voor gebruik

! WAARSCHUWING! Als deze aanwijzingen niet worden opgevolgd, bestaat er gevaar voor overlijden en/of lichamelijk letsel.

- Plaats niet te veel levensmiddelen in het product. Als er teveel levensmiddelen in het product wordt geplaatst bestaat er gevaar op brand als het levensmiddel het verwarmingselement van het product raakt.
- Het product is niet bedoeld voor industrieel of commercieel gebruik.
- Dompel het product nooit onder in water of een andere vloeistof, spoel het ook niet af.
- Gebruik het product niet in de buurt van water of vuur.
- Raak enig deel van het product niet met natte handen of lichaamsdelen aan.
- Plaats het product bij gebruik op een vlakke en stabiele en hittebestendige ondergrond. Sommige onderdelen van het product worden heet tijdens het gebruik.
- Raak geen hete onderdelen aan.
- Maak gebruik van veiligheidshandschoenen als u het levensmiddel in het product plaatst of eruit neemt.
- Verplaatst het product niet wanneer dit in gebruik is.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de heteluchtuitlaat. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken. Neem contact op met de dealer als er onderdelen ontbreken.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet naar behoren werkt.
- Probeer het product niet te repareren. Als het product beschadigd is of niet naar behoren werkt, moet het worden gerepareerd door een erkend servicecentrum.
- Breng geen wijzigingen aan het product aan.
- Haal het product niet uit elkaar. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat als gevolg van een ongeoorloofde demontage.
- Laat kinderen het product niet gebruiken.
- Laat personen met een functiebeperking het product niet gebruiken.
- Laat personen die niet over voldoende ervaring, kennis of opleiding beschikken het product zonder training of toezicht gebruiken.
- Lees deze instructies zorgvuldig door vóór gebruik.
- Bewaar deze instructies en veiligheidsaanwijzingen voor later gebruik.
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat als gevolg van onjuist gebruik.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- Gebruik bij het product geen pannen gevuld met olie of vloeistof. Het product maakt enkel gebruik van hete lucht.

- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Laat kinderen het product niet reinigen.
- Laat kinderen het product niet zonder toezicht onderhouden.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen. Risico van verstikking.
- Gebruik alleen onderdelen en accessoires die door de fabrikant van het product worden aanbevolen.
- Sluit het product alleen aan op een correct geaard stopcontact. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Neem contact op met een bevoegde elektricien als de stekker niet in het stopcontact past.
- Sluit het product aan op een afzonderlijk elektrisch circuit.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Draag of trek het product nooit mee aan het snoer.
- Trek niet aan het snoer om de stekker eruit te trekken.
- Plaats het product nooit op of nabij hete oppervlakken.
- Plaats het snoer nooit op of nabij hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat er minstens 5 cm vrije ruimte aan alle zijden van het product aanwezig zijn voor de luchtcirculatie.
- Plaats geen voorwerpen op het product.
- Controleer of de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.
- Zorg ervoor dat er geen ontvlambare materialen in aanraking met het product komen.
- Gebruik geen verlengsnoer of verdeelcontactdoos
- Gebruik geen externe timer of aparte afstandsbediening bij het product.
- Laat het product nooit onbeheerd ingeschakeld achter.
- Trek onmiddellijk de stekker eruit als er rook uit het product begint te komen.
- Trek de stekker eruit wanneer het product niet wordt gebruikt.
- Trek de stekker uit het stopcontact vóór reiniging en/of onderhoud.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het beweegt.
- Laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen en/of te onderhouden.
- Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt.
- Bewaar het product op een droge locatie in een afgesloten ruimte, buiten het bereik van kinderen, wanneer het niet in gebruik is.
- Reinig het product regelmatig.

3 Gebruik

3.1 Voorbereidingen vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers.

! WAARSCHUWING! Brandgevaar. Het verpakkingsmateriaal en de stickers zijn licht ontvlambaar. Controleer of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd voordat het product wordt gebruikt.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Was het product niet in een vaatwasmachine. Enkel de accessoires kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

- 2 Reinig de frituurmand, ovenplaten, lekbak en spatbescherming met heet water en afwasmiddel.
- 3 Reinig het product aan de binnenkant met een vochtige doek en mild reinigingsmiddel.
- 4 Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u het product gebruikt.
- 5 Gebruik het product zonder etenswaren om eventuele resten te verbranden.

LET OP! Als u het product voor het eerst gebruikt kan er een beetje rook en geur ontstaan. Dat is normaal en verdwijnt snel.

! WAARSCHUWING! Als er zwarte rook aanwezig is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een erkend servicecentrum.

3.2 Gebruik van het product

! WAARSCHUWING! Raak geen hete onderdelen aan. Sommige onderdelen van het product worden heet tijdens het gebruik.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden. Maak gebruik van veiligheidshandschoenen als u de levensmiddelen in het product plaatst of eruit neemt.

! BELANGRIJK! Als de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd en het product uitschakelt trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het product volledig afkoelen.

! BELANGRIJK! De accessoires worden heet als het product wordt gebruikt. Zorg ervoor dat hete accessoires enkel op hittebestendige oppervlakken worden geplaatst.

1 Steek de stekker in een correct geaard stopcontact. De spanningsindicator brandt.

! WAARSCHUWING! Plaats het product bij gebruik op een vlakke en stabiele en hittebestendige ondergrond.

2 Leg de levensmiddelen in of op geschikte accessoires.

3 Open het deksel plaats het accessoire met de levensmiddelen in het product.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden. Maak altijd gebruik van de meegeleverde gereedschappen om levensmiddelen in het product te plaatsen of eruit te nemen.

4 Sluit het deksel.

5 Druk op de aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel wordt geactiveerd.

LET OP! Als de aan/uit-schakelaar nogmaals wordt ingedrukt, start het product met de standaardinstellingen. De standaardinstellingen houden een bereidingstemperatuur van 190 °C en een bereidingstijd van 15 minuten in. Het product wordt automatisch uitgeschakeld

als de timer de 0 bereikt, maar kan ook handmatig worden uitgeschakeld. Druk op de aan/uit-schakelaar om het product handmatig uit te schakelen.

6 Druk op de menuknop om 1 van de 10 bereidingsstanden te selecteren. Het symbool voor de bereidingsstand knippert wanneer deze actief is.

7 Druk op de knoppen + en - voor temperatuur om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen. Het temperatuurbereik voor bereiding is 65–200 °C en kan in stappen van 2,7 °C worden aangepast. Voor advies over bereidingstemperatuur, zie ["8 Gids voor bereidingstijd en temperatuur" op pagina 59.](#)

LET OP! Het temperatuurbereik in de droogmodus is 30–60 °C.

8 Druk op de knoppen + en - voor tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De bereidingstijd kan tussen 1–90 minuten worden ingesteld.

LET OP! In de droogmodus is de bereidingstijd 30 minuten en dat kan niet worden gewijzigd.

9 Druk op de aan/uit-schakelaar om de bereiding te starten. Het display geeft afwisselend de bereidingstemperatuur en bereidingstijd weer. Het product wordt automatisch uitgeschakeld als de timer de 0 bereikt, maar kan ook handmatig worden uitgeschakeld. Druk op de aan/uit-schakelaar om het product handmatig uit te schakelen.

LET OP! De ingebouwde ventilator is nog 20 seconden in werking om het product af te laten koelen. Het ventilator-symbool knippert wanneer de ventilator in werking is.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden. Bij het openen van het deksel kan er hete lucht en stoom ontsnappen. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel.

3.3 Gebruik van de grillfunctie

1 Leg het levensmiddel op het grillaccessoire.

2 Open het deksel en plaats het grillaccessoire in het product.

3 Sluit het deksel.

4 Druk op de aan/uit-schakelaar. Het bedieningspaneel wordt geactiveerd.

LET OP! Als de aan/uit-schakelaar nogmaals wordt ingedrukt, start het product met de standaardinstellingen. De standaardinstellingen houden een bereidingstemperatuur van 190 °C en een bereidingstijd van 15 minuten in. Het product wordt automatisch uitgeschakeld als de timer de 0 bereikt, maar kan ook handmatig worden uitgeschakeld. Druk op de aan/uit-schakelaar om het product handmatig uit te schakelen.

- 5** Druk op de menuknop om 1 van de 10 bereidingsstanden te selecteren. Het symbool voor de bereidingsstand knippert wanneer deze actief is.
- 6** Druk op de knoppen + en - voor temperatuur om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen. Het temperatuurbereik voor bereiding is 65–200 °C en kan in stappen van 2,7 °C worden aangepast. Voor advies over bereidingstemperatuur, zie ["8 Gids voor bereidingstijd en temperatuur" op pagina 59](#).
- 7** Druk op de knoppen + en - voor tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De bereidingstijd kan tussen 1-90 minuten worden ingesteld.
- 8** Druk op de knop voor grillfunctie.
- 9** Druk op de aan/uit-schakelaar om de bereiding te starten. Het display geeft afwisselend de bereidingstemperatuur en bereidingstijd weer. Het product wordt automatisch uitgeschakeld als de timer de 0 bereikt, maar kan ook handmatig worden uitgeschakeld. Druk op de aan/uit-schakelaar om het product handmatig uit te schakelen.

LET OP! De ingebouwde ventilator is nog 20 seconden in werking om het product af te laten koelen. Het ventilator-symbool knippert wanneer de ventilator in werking is.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden. Bij het openen van het deksel kan er hete lucht en stoom ontsnappen. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel.

4 Onderhoud

4.1 Reiniging van het product

- Reinig het product na elk gebruik.

! WAARSCHUWING! Laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

! WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken. Was het product niet in een vaatwasmachine. Enkel de accessoires kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

! BELANGRIJK! Gebruik geen schurende materialen of gereedschappen of bijtende schoonmaakmiddelen om het product te reinigen. Schurende materialen of gereedschappen en bijtende schoonmaakmiddelen kunnen de antiaanbaklaag beschadigen.

! BELANGRIJK! Spoel het product niet met water. Dit kan schadelijk zijn voor de elektrische componenten van het product.

- Reinig het product met een doek bevochtigd met mild reinigingsmiddel. Laat het product volledig drogen.
- Verwijder harde voedselresten met een afwasborstel.
- Accessoires zoals frituurmanden, ovenplaten en spatbeschermingen zijn vaatwasserbestendig.
- Plaats de accessoires in heet water en afwasmiddel om harde resten te verwijderen.
- Demonteer het glas in het deksel en reinig het. Monteer het glas na de reiniging. Zie ["4.2 Demontage en montage van het glas in het deksel" op pagina 58](#).
- Reinig de luchtinlaat en -uitlaat met een stofzuiger.

4.2 Demontage en montage van het glas in het deksel

! WAARSCHUWING! Laat het product volledig afkoelen vóór het onderhoud.

- 1** Open het deksel.
- 2** Druk de knop onderaan het deksel in om het glas omhoog te tillen.
- 3** Trek het glas voorzichtig uit de bovenkant van het deksel.
- 4** Plaats het glas in de omgekeerde volgorde terug.

5 Opslag

5.1 Opslag van het product

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

! BELANGRIJK! Wikkel het snoer niet rond het product.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Laat de onderdelen drogen.

3 Plaats het product op een schone en koele plaats.

! **BELANGRIJK!** Zorg ervoor dat het snoer niet aan druk of spanning wordt blootgesteld.

6 Afvoer van afval

6.1 Afvoer van afval van het product

Afgedankte producten moeten worden verwijderd in overeenstemming met de van toepassing zijnde voorschriften. Het product mag niet worden verbrand.

7 Probleemoplossing

7.1 Probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het product start niet.	De stekker zit er niet in.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De bereidingstijd is niet ingesteld.	Stel de bereidingstijd in.
	Het stroomcircuit is overbelast.	Sluit het product op een afzonderlijk elektrisch circuit aan.
Het eten is niet klaargemaakt.	Teveel levensmiddelen worden tegelijkertijd bereid.	Bereid telkens slechts een kleine hoeveelheid levensmiddelen.
	Te lage bereidingstemperatuur.	Verhoog de temperatuur en bereid het levensmiddel.
	De bereidingstijd is te kort.	Maak gebruik van een langere bereidingstijd.
	Het levensmiddel is niet gedraaid.	Draai het levensmiddel dat moet worden gedraaid.
Er komt witte rook uit het product.	Er bevindt zich te veel olie in het product.	Verwijder overtollige olie.
	Er is vet op het accessoire aanwezig.	Reinig het accessoire.

7.2 Foutcodes

Op het display wordt het volgende foutcodes weergegeven.

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
E1	De temperatuursensor of het circuit voor de temperatuursensor is defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
E2	Kortsluiting in de aansluiting van de temperatuursensor.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.

8 Gids voor bereidingstijd en temperatuur

LET OP! Deze tabel is enkel een richtlijn. De bereidingstijd en bereidingstemperatuur kan variëren afhankelijk van de grootte, vorm en oorsprong van de levensmiddelen.

Levensmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Temperatuur	Opmerking
Bevroren patat	3-7,5 dl	15-20 min	200 °C	
Verse friet	3-8 dl	10-16 min	200 °C	Voeg 1/2 theelepel olie toe
Verse aardappelpartjes	3-8 dl	18-22 min	180 °C	Voeg 1/2 theelepel olie toe
Verse aardappelblokjes	3-7,5 dl	12-18 min	180 °C	Voeg 1/2 theelepel olie toe

Aardappelpannenkoekjes	2,5 dl	15-18 min	180 °C	
Aardappelgratin	5 dl	15-18 min	200 °C	
Rundvlees	100-500 g	8-12 min	180 °C	
Varkenskotelet	100-500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100-500 g	7-14 min	180 °C	
Worstentaart	100-500 g	13-15 min	200 °C	
Kippenpoten	100-500 g	18-22 min	200 °C	
Kipfilet	100-500 g	10-15 min	180 °C	
Loempia's	100-340 g	15-20 min	200 °C	Voltooid
Bevroren kipnuggets	100-500 g	10-15 min	200 °C	Voltooid
Vissticks	100-500 g	6-10 min	200 °C	Voltooid
Mozzarellastokjes	100-500 g	8-10 min	180 °C	Voltooid
Gevulde groenten	100-500 g	10 min	160 °C	
Cake	3 dl	20-25 min	160 °C	Gebruik bakvorm
Taart	3,75 dl	20-22 min	180 °C	Gebruik een bakvorm of ovenschotel
Muffins	3 dl	15-18 min	200 °C	Gebruik bakvorm
Zoete snacks	3,75 dl	20 min	160 °C	Gebruik een bakvorm of ovenschotel
Bevroren uienringen	450 g	15 min	200 °C	

9 Technische gegevens

Technische gegevens	
Nominale spanning	230 V, 50~60 Hz
Uitgaand vermogen	1500 W
Inhoud	12 l
Afmetingen	325 x 360 x 325 mm
Snoerlengte	0,9 m
Gewicht	3,9 kg
Temperatuur	65-200 °C

9.1 Elektromagnetische velden

Het product voldoet aan de eisen van relevante normen met betrekking tot elektromagnetische velden.



www.jula.com