

Brugervejledning



Airfryer Dual 3.5+8L. Valencia



Læs grundigt igennem

INTRODUKTION

Tak for dit køb af denne høj kvalitets airfryer

- Airfryeren er designet til at tilberede din mad hurtigt og effektivt ved brug af varm luft og en højhastighedscirkulation af luft.
- Med tilføjelsen af topgrill opvarmes ingredienserne jævnt fra alle sider på samme tid, hvilket reducerer behovet for overdreven olie i de fleste tilfælde.
- Med dette apparat kan du nemt tilberede dine yndlingsretter og nyde sunde måltider.

Indhold

INTRODUKTION	2
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	3
INSTRUKTION	4
GENERAL BESKRIVELSE.....	5
Vigtigt.....	6
Inden første brug	6
Forberedelse til brug.....	6
BRUG AF APPARATET	7
Kontrolpanel instruktioner	8
Betjeningsinstruktioner	8
Indstillinger	10
Rengøring	11
Opbevaring.....	11
Miljø.....	11
Garanti og service	11
Fejlfinding.....	12

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V ~ 50 Hz

Watt: 2400W (850+1550W)

Størrelse: 38*30*35.5cm

Kapacitet: 3,5L + 8L

Justerbar temperatur: 60°C-200°C

Timer: 0 - 60min

INSTRUKTION

GEM DISSE INSTRUKTIONER

Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdninger og ikke anvendelser såsom:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- bondegårde;
- af gæster i hoteller, moteller og andre boligtyper;
- bed and breakfast miljøer.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

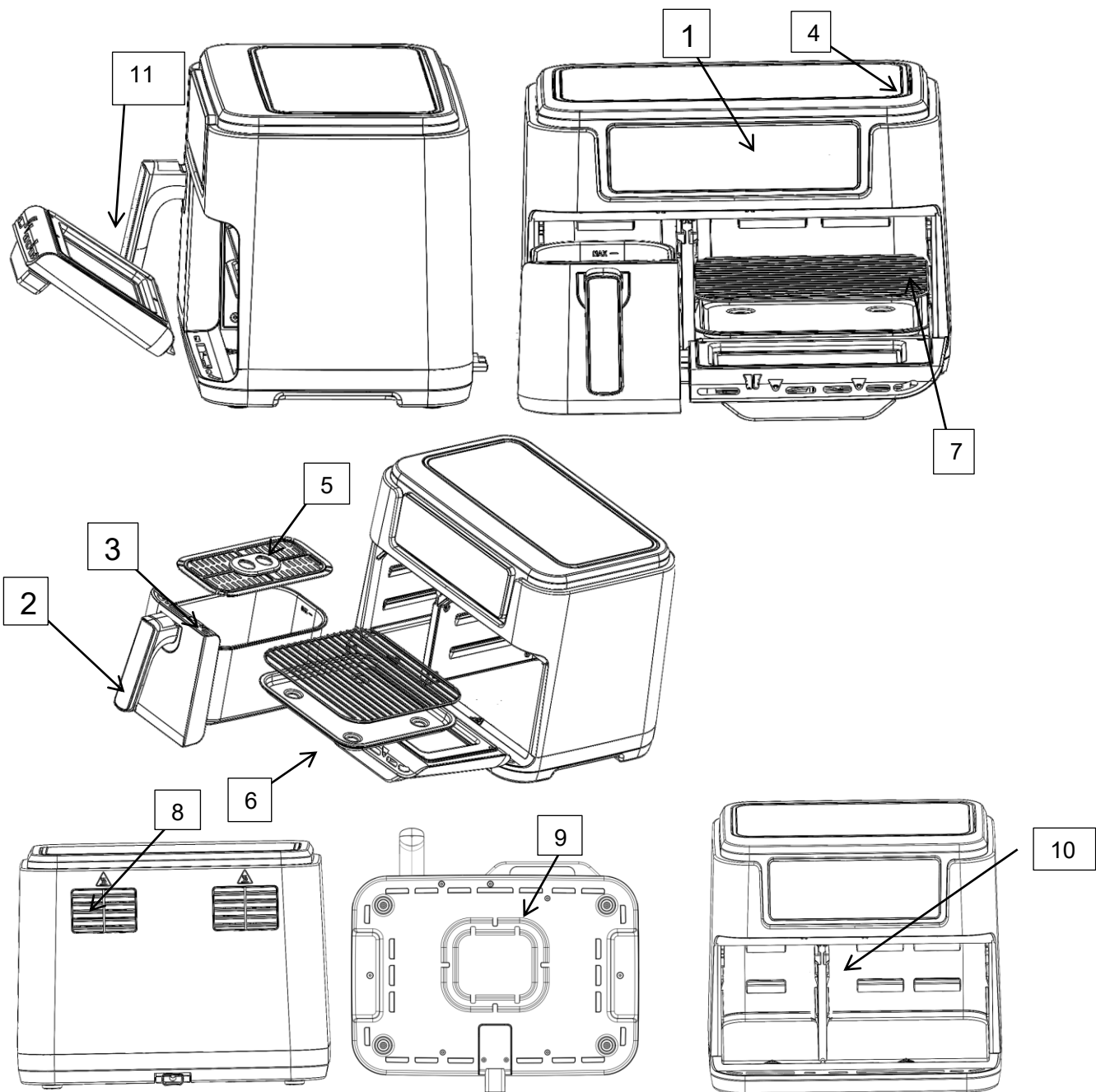
1. Læs alle instruktioner.
2. Berør ikke varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller basen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
4. **ADVARSEL:** Dette elektriske apparat indeholder en opvarmningsfunktion. Overflader, der adskiller sig fra de funktionelle overflader, kan udvikle høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med **FORSIGTIGHED**. Udstyret skal kun berøres på de tilsigtede håndtag og gribeoverflader, og varmebeskyttelse som handsker eller lignende skal anvendes. Overflader, der ikke er beregnet som gribeoverflader, skal have tilstrækkelig tid til at køle af, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og inden rengøring. Lad det køle af, før du sætter på eller tager dele af.
6. Type Y: Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dets serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehørsdele, som ikke anbefales af apparatproducenten, kan forårsage skader.
8. Må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller disken eller røre ved varme overflader.
10. Må ikke placeres på eller nær en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
11. Ekstrem forsigtighed skal udvises ved flytning af et apparat med varm olie eller andre varme væsker.
12. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i vægstikket. For at frakoble, drej enhver kontrol til "sluk," og fjern derefter stikket fra vægstikket.
13. Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede formål.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret eller overvåget med hensyn til sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og overvåges.
15. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

INTRODUKTION

Denne hot-air frituregryde giver en nem og sund måde at tilberede dine foretrukne ingredienser på. Ved hjælp af varm hurtig luftcirkulation og en topgrill kan den lave talrige retter. Det bedste er, at hot-air frituregryden opvarmer mad i alle retninger, og de fleste ingredienser behøver ikke nogen olie.

GENERAL BESKRIVELSE

1. Kontrolpanel
2. Kurv håndtag
3. Gryde
4. Dæksel til hovedenhed
5. Rist
6. Drypbakke
7. Grill
8. Luftudløb
9. Bundtrådsopbevaring
10. Isoleringsplade
11. Ovnlåge



Vigtigt

Fare

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret eller overvåget vedrørende brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og overvåges.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Nedsenk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand eller skyl det under hanen.
- Undgå, at vand eller andre væsker kommer ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og luftudgangene, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da dette kan udgøre en brandfare.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj under apparatets drift.

ADVARSEL

- Kontroller, om spændingen angivet på apparatet, passer til den lokale netspænding.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stik, ledning eller andre dele.
- Gå ikke til nogen uautoriseret person for at udskifte eller reparere beskadiget ledning.
- Hold ledningen væk fra varme overflader.
- Stik ikke apparatet til eller betjen kontrolpanelet med våde hænder.
- Placér ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10 cm fri plads over apparatet. Placér ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne manual.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudgangene. Hold dine hænder og ansigt på en sikker afstand fra dampen og luftudgangene. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Træk straks stikket ud af apparatet, hvis du ser mørk røg komme ud af det. Vent, indtil røgemissionen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.

Forsigtig

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er designet til husholdningsbrug kun. Det er muligvis ikke sikkert at bruge det i miljøer som personalekøkkener, bondegårde, moteller og andre ikke-boligmiljøer. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfasts og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert, til professionelle eller semi-professionelle formål eller ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, udløber garantien, og vi kan afvise ethvert ansvar for forårsagede skader.
- Træk altid stikket ud af apparatet, når det ikke er i brug.
- Apparatet skal køle ned i cirka 30 minutter for sikkert at kunne håndtere det eller rengøre det.

Inden første brug

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

Dette er en olie fri airfryer, der fungerer med varmluft. Fyld ikke gryden direkte med olie eller friturefedt.

Bemærk: Når din airfryer er opvarmet for første gang, kan den afgive let røg eller lugt. Dette er normalt for mange varmeapparater. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhed.

Forberedelse til brug

1. Placér apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
Skal placeres på en varmeresistent overflade
2. Placer stegepladen i gryden.
Fyld ikke gryden med olie eller andre væsker.
Læg ikke noget oven på apparatet, da luftstrømmen vil blive forstyrret og påvirke resultatet af varmluftstegningen.

BRUG AF APPARATET

Den oliefrie air fryer kan tilberede en bred vifte af ingredienser.

Varmluftstegning

1. Tilslut stikket til en jordet stik kontakt.
2. Træk forsigtigt gryden ud af air fryeren.
3. Læg ingredienserne i gryden.
4. Skub gryden tilbage i air fryeren og sørg for at justere den korrekt med vejledningerne i kroppen af air fryeren.

Brug aldrig gryden uden stegepladen i den.

Forsigtig: Berør ikke gryden under og kort efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.

5. Bestem den nødvendige forberedelsestid for ingrediensen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser kræver rystning halvvejs gennem forberedelsestiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne, træk gryden ud af apparatet ved håndtaget og ryst den. Skub derefter gryden tilbage i air fryeren.

Forsigtig: Tryk ikke på knappen på håndtaget under rystning.

Tip: For at reducere vægten kan du fjerne kurven fra gryden og ryste kurven alene. Gør dette ved at trække gryden ud af apparatet, placere den på en varmeresistent overflade og trykke på knappen på håndtaget. og løft kurven ud af gryden

Tip: Hvis du indstiller timen til halvdelen af forberedelsestiden, hører du timerens summer, når du skal ryste ingredienserne. Dette betyder dog, at du efter rystning skal indstille timen igen til den resterende forberedelsestid.

7. Når du hører timerens summer, er den indstillede forberedelsestid udløbet. Træk gryden ud af apparatet.

Bemærk: Du kan også slukke apparatet manuelt. Gør dette ved at indstille tiden til 1.

Tip: Du kan justere temperatur eller tid efter din smag under brug. Dine indstillinger vil blive gemt i cirka 10 minutter efter, at du har trukket gryden ud af kroppen.

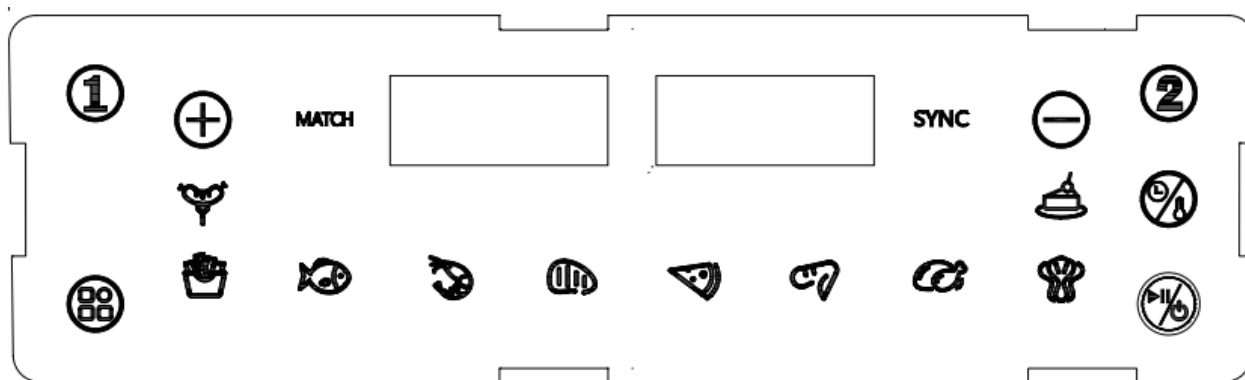
8. Kontroller, om ingredienserne er klar.
Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.
9. For at fjerne ingredienser (f.eks. pommes frites) skal du trække gryden ud af air fryeren og placere den på en rist. Vend ikke stegepladen om med gryden stadig fastgjort, da eventuel overskydende olie, der har samlet sig på bunden af gryden, vil lække ned på ingredienserne.

Gryden og ingredienserne er varme. Afhængigt af ingrediensens type i air fryeren kan damp slippe ud fra gryden.






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

11. Når en portion ingredienser er klar, er air fryeren straks klar til at forberede en anden portion.








Kontrolpanel instruktioner























Betjeningsinstruktioner

1. Efter at maskinen er tændt, vil alle indikatorer og digitale rør være tændt i 1 sekund og derefter slukke. På samme tid vil summeren ringe, og strømlampen  vil være tændt.
2. Tryk på  nøglen i 0,5 sekunder for at starte maskinen. Efter at maskinen er startet, vil de 8 lys på de to skærme være slukket, og de andre lys på de to skærme viser "--".
3. På dette tidspunkt vælger forbrugerne gryde 1 eller gryde 2 efter behov. Vælg , så  og  lyset blinker. Den tilsvarende menu indikator blinker.

Displayet af gryde 1 lyser op og viser standardmenuen på 180°C/15min eller 360/15min. Temperaturen og tiden vises skiftevis. Venstre og højre indikatorer på displayet viser den tilsvarende visning; "--" vises på skærmen tilsvarende gryde 2.

4. I henhold til valg af menuen , vælg menuens nummer, den tilsvarende menu lyser blinkende, andre menu lys forbliver tændt, displayet viser den tilsvarende menu temperatur, 3 sekunder efter ingen handling, vises temperatur og tid skiftevis; For at justere temperaturen og tiden, vælg først temperatur- og tidsvælg knappen , når den tilsvarende indikator lyser på begge sider af displayet, tryk for at justere temperaturen og tiden  . Efter justering skal du trykke på start-pause-knappen ,  lyset er tændt, efter start er den valgte menu lys stabil, andre menu lys slukkes, maskinen går i arbejdsstand, og displayet viser temperatur og tid skiftevis. Efter arbejde kan menuvælgerknappen  ikke vælges igen;
5. Når du vælger gryde 2, gentag trin 3 og 4;

6. Når gryde 1-menuen er valgt, startes der ingen arbejde. Vælg gryde 2,  lyset tændes, gryde 1 viser menuens temperatur og tid skiftevis. Gør det samme med trin 3 og trin 4 for gryde 2, tryk på start-pause-knappen , når valget er fuldført, med begge gryder i arbejdsstand. Displayet viser skiftevis temperatur og tid for deres menuer; Hvis du vælger gryde 2 og vil justere gryde 1, skal du trykke på gryde 1 først , efter justering skal du trykke på startknappen , begge gryder arbejder samtidig;
7. Tryk på start-pause-knappen, mens maskinen arbejder ,  lyser, tilsvarende menu lys og gryde lys blinker, andre menu lys forbliver tændt, maskinen suspenderes opvarmning, ventilator delay 20 sekunder stopper, to gryder arbejder, derefter suspenderes samtidig; Hvis du vil sætte gryde 1 i pause, skal du vælge gryde 1 , tryk på tænd-knappen igen , gryde 1 er suspenderet til justering. Når det er suspenderet, viser det tilsvarende display skiftevis programtemperatur og tid; Det samme gælder for gryde 2-pause;
8. Tryk længe på tænd/sluk-knappen , mens maskinen arbejder 2 sekunder, maskinen ringer, dobbeltgryder stopper samtidig, displayet viser OFF, tænd  alle andre lys slukket; Hvis du vil slukke gryde 1 eller gryde 2 separat, skal du vælge den tilsvarende  eller , tryk derefter længe på tænd/sluk-knappen  i 2 sekunder, når den tilsvarende gryde stopper med at arbejde, vises det tilsvarende skærmbillede OFF
9. Maskinens driftsstatus. Hvis du skal justere temperaturen, skal du først vælge  eller , vælg derefter temperatur- og tidsvalgknapperne  for at justere temperaturen og tiden, 5 sekunder efter justering, afslut justeringsmodus uden operation;
10. Summerlydsprompt, almindelig knapfunktion, kort tryk kort ring, langt tryk lang ring; Summeren har 5 prompttoner, tilsvarende skærmbillede OFF, tilsvarende indikator OFF, det samme som ikke arbejdsstand;
11. Efter at have valgt gryde 1 eller gryde 2, tryk længe på den tilsvarende knap for at annullere.
12. Hukommelsesfunktion: Denne maskine har hukommelsesfunktion. For eksempel, når du bruger maskinen (2), bruges menuen Chicken Wings, temperaturen indstilles til 200°C, og tiden indstilles til 20 minutter. Efter brug af maskinen afbrydes strømmen ikke. Hukommelsesfunktionen forsvinder efter 1 times strømsvigt.
13. To gryder arbejder samtidig.  Nøgleindikatoren og den tilsvarende menuindikator for gryde 1 blinker en gang / 6 sekunder samtidig, og slukketiden er mindre end 0,5 sekunder. Efter 3 , nøgleindikatorlys og den tilsvarende menuindikatorlys for gryde  blinker en gang / 6 sekunder samtidig, slukketiden < 0,5 sekunder, venstre og højre blinker vekselvis, venstre og højre intervaltid er 3 sekunder.
14. Synkron slutningsfunktion: Efter tænding skal du vælge gryde 1 og gryde 2 på menuen, de 2 gryder kogningstid er forskellig, tryk på MATCH-knappen, og SYNC-displayet forbliver tændt, tryk på startknappen, tiden-lange gryde begynder at køre, tiden-korte gryde viser "HOLD", ophør med at køre, når begge gryder når samme tid, kører de synkront.
15. Kopier menufunktion: Efter tænding, indstil temp/tid for en gryde, tryk på MATCH-knappen, MATCH-displayet forbliver tændt, den anden usæt gryde kopier den samme menufunktion som den indstillede, og tryk på tænd/sluk-knappen , begge gryder kører under samme menu; når de begynder at køre, slukkes kopieringsdisplayet, denne knap virker ikke.

Indstillinger

Nedenstående tabel vil hjælpe dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne. Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form samt mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser. Fordi Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet øjeblikkeligt At trække gryden kort ud af apparatet under varmluftstegning forstyrrer næsten ikke processen.

Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, mens en mindre mængde ingredienser kun kræver en lidt kortere forberedelsestid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem forberedelsestiden optimerer resultatet og kan hjælpe med at forhindre uensartede stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i air fryeren inden for få minutter efter, du har tilsat olien.
- Forbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som pølser i air fryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i air fryeren.
- Den optimale mængde for at forberede sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej for at forberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Placer en bageform eller ovnskål i air fryerens kurv, hvis du vil bage en kage eller tærte, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge air fryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.

	Min-max Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryst
Pommes Frites (frost)	200-800	23	200	Ryst
Kyllingvinger	200-800	23	180	Ryst
Fisk	200-800	18	200	Ryst
Rejer	200-800	14	200	Ryst
Steak	100-400	15	180	
Pizza	100-400	17	200	
Kylling	1000-2000	45	200	
Grøntsager	100-400	8	160	

Bemærk: Tilføj 3 minutter til forberedelsestiden, når du starter stegning, mens air fryeren stadig er kold. Når begge pander arbejder samtidig, skal du venligst forlænge arbejdstiden med 5 minutter.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Gryden og kurven med non-stick belægning. Brug ikke metalredskaber eller skurematerialer til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.

1. Fjern stikket fra stikkontakten og lad apparatet køle af.

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

2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge affedtende væske for at fjerne eventuelt tilbageværende snavs.

Tip: Hvis snavs sidder fast i kurven eller bunden af gryden, fyld gryden med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Sæt kurven i gryden og lad gryden og kurven ligge i blød i cirka 10 minutter.

4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

Opbevaring

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

Miljø

Smid ikke apparatet ud med almindeligt husholdningsaffald, når det er udtjent, men aflever det på en officiel genbrugsstation. Ved at gøre dette bidrager du til at bevare miljøet.

Garanti og service


Din enhed er dækket af alm garanti og reklamationsbestemmelser i overensstemmelse med gældende EU lovgivning. Garantien dækker ikke slid og brud som følge af forkert brug af produktet.

Kunder er ansvarlige for alle returprocedurer. Derfor skal produktet indleveres eller indsendes med købskvittering der hvor produktet er købt.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timeren til den ønskede forberedelsestid for at tænde apparatet.
Ingredienserne, der er stegt med airfryeren, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Anbring mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturtasten til den ønskede temperatur (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil timeren til den nødvendige forberedelsestid (se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet').
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes midtvejs i forberedelsestiden.	Ingredienser, der ligger oven på hinanden eller krydser hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes midtvejs i forberedelsestiden. Se afsnit 'Indstillinger' i kapitel 'Brug af apparatet'.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type snacks beregnet til traditionel friture.	Brug ovn snacks eller penslet olie på snacksene for et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe panden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-markeringen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Tryk kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i airfryeren, vil en stor mængde olie lække ned i gryden. Oliens producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Gryden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, der opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.

Friske pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du brugte ikke den rette kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for at de forbliver faste under stegning.
	Du skyllede ikke kartoffelstavene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at fjerne stivelse fra overfladen af stavene.
Frisk pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstavene mindre for et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt	
	<p>Denne markering angiver, at dette produkt ikke bør bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret affaldsdeponering, skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du benytte de gældende returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage imod dette produkt til miljøvenlig genanvendelse, eller indlever på din lokale genbrugsstation.</p>

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

INTRODUCTION

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

TECHNICAL DATA :

- Voltage: 220-240V~50Hz
- Wattage: 2400W(850+1550W)
- Capacity: 3.5Litre+8Litre
- Adjustable temperature: 60C-200C
- Timer (0-60min)

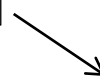
GENERAL DESCRIPTION :

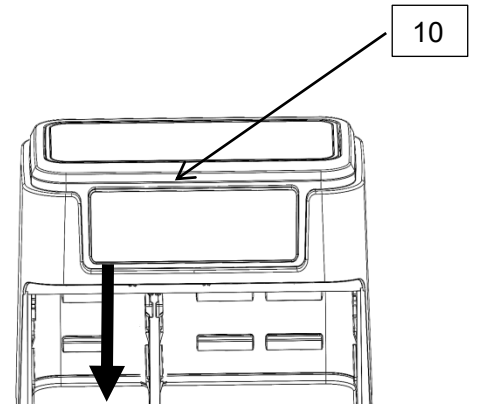
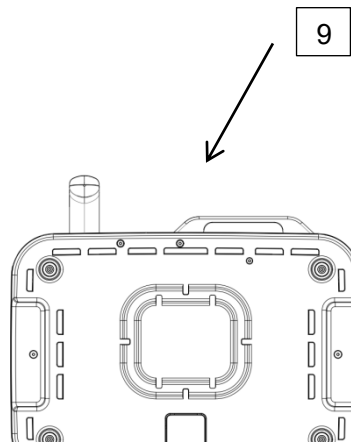
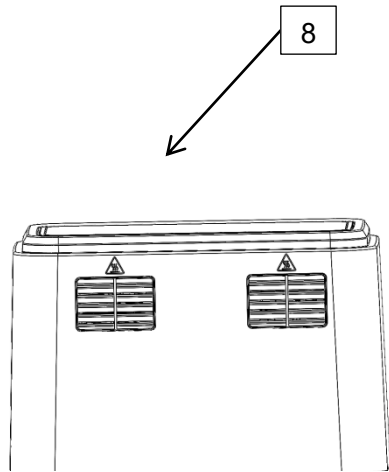
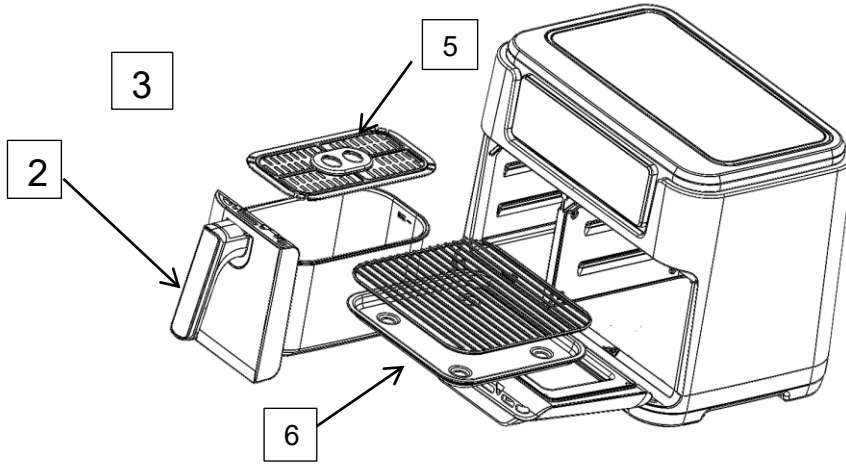
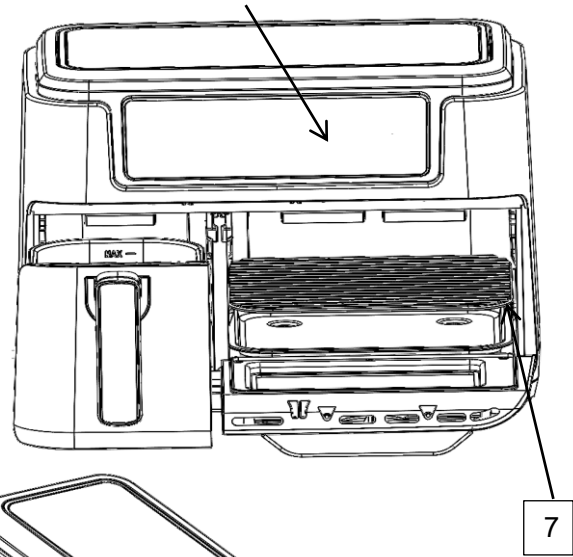
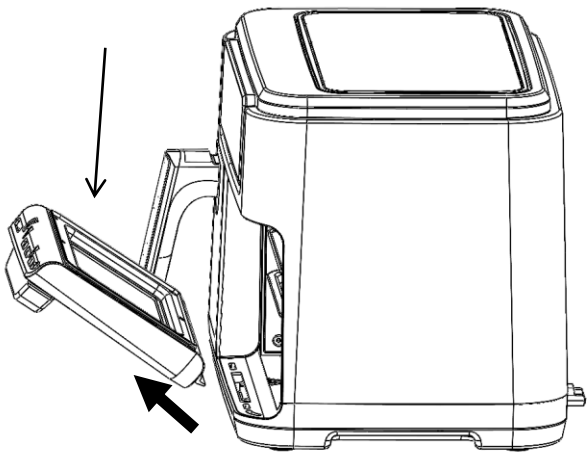
- | | | | | |
|------------------|------------------|---------------|------------------------|----------------------|
| 1. Control panel | 2. Basket handle | 3. Pot | 4. Cover of main body | 5. Rack |
| 6. Drip tray | 7. Grill | 8. Air outlet | 9. Bottom wire storage | 10. Insulation plate |

11

1

4





Important

Danger

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.

-Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

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

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.

-Any accessible surfaces may become hot during use.

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.

Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.

- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

-Always unplug the appliance while not using.

-The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Before first use

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

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

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

Preparing for use

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

USING THE APPLIANCE

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

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in the po.
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer.
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
Never use the pot without the Fried plate in it.

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

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

caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot

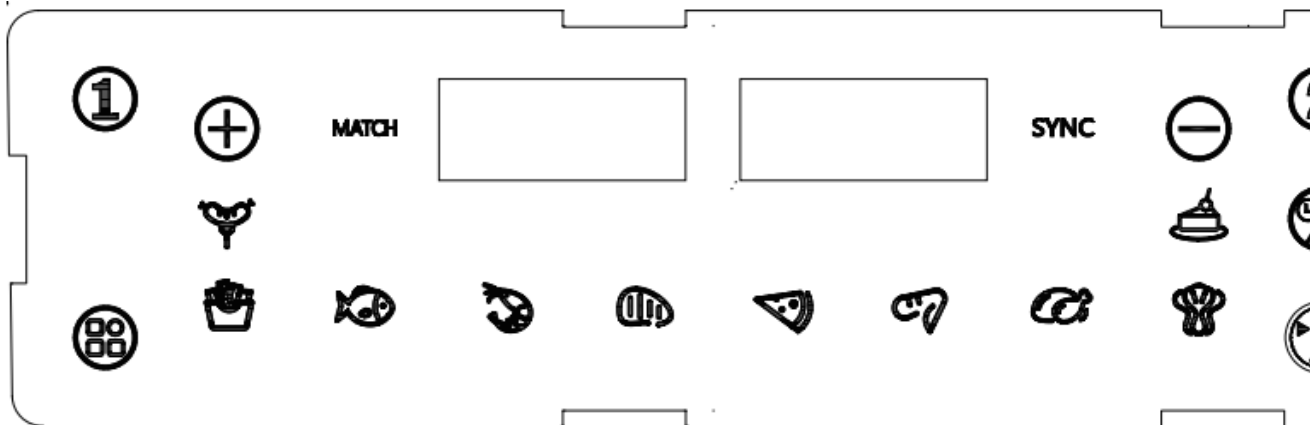
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

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

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.


8. Check if the ingredients are ready.
 If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, **Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**
the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- 12.


CONTROL PANEL INSTRUCTIONS






Operation Instructions:


1. After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for 1 second and then off.


At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.




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


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

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

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


adjust the temperature and time, select the temperature and time selection button first  ,
When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust


the temperature and time   , After adjustment, press the start pause button, 



 light is open, After startup, the selected menu light is steady on, other menu lights are off, the machine enters the working mode, and the display screen displays temperature and



time alternately, After work, menu selection key  Can't be selected again ;


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


6、 When pot 1 menu is selected, no work is turned on, choose pot 2,  light is open, Pot 1 displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for


pot 2, Press the start pause button when the selection is complete  , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If


you choose pot 2, you want to adjust pot 1, Press pot 1 first  , After adjustment, press the start button  , Both POTS are in working mode at the same time ;




7、 Press the start pause button while the machine is working  ,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, other menu lights steady on, the machine suspended heating, fan delay 20 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the


same time; If I want to pause pot 1 , need to select pot 1  , Press the on button again



 , Pot 1 is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot 2 pause;

8、 Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch

 On all other lights off; If you want to turn off pot 1 or pot 2 separately, select the

corresponding  or  , Then long press the power button  2seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF


9、 Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first  or



 , Then select the temperature and time selection keys respectively  Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;



10、 Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 5 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11、 After selecting pot 1 or pot 2, long press the corresponding button to cancel.


12、 Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine (2), the Drumstick wing menu is used, the temperature is set to 200°C, and the time is set to 20min. After using the machine, the power is not cut off. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.

13、 Two POTS working at the same time,  The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5

seconds, after 3  The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the  pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.

14、 Synchronous ending function : After turn on, select pot  and pot  on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows “HOLD”, cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15、 Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press **MATCH** button, **MATCH** display keeps on, the other unset pot copy the same menu function with the set one,

and press power button , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.

Settings

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

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

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

Tips

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

- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-800	23	200	shake	
Chicken wing	200-800	23	180	shake	
Fish	200-800	18	200	shake	
Shrimp	200-800	14	200	shake	
<u>steak</u>	100-400	15	180		
Pizza	100-400	17	200		
<u>drumsticks</u>	200-800	20	200	shake	
<u>chicken</u>	1000-2000	45	200		
Vegetables	100-400	8	160		

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

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

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

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

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

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

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

Environment

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


Guarantee and service

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

Troubleshooting

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

come out of the air fryer.	amount of oil and water in the fries.	Add slightly more oil for a crispier result.
----------------------------	---------------------------------------	--

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