

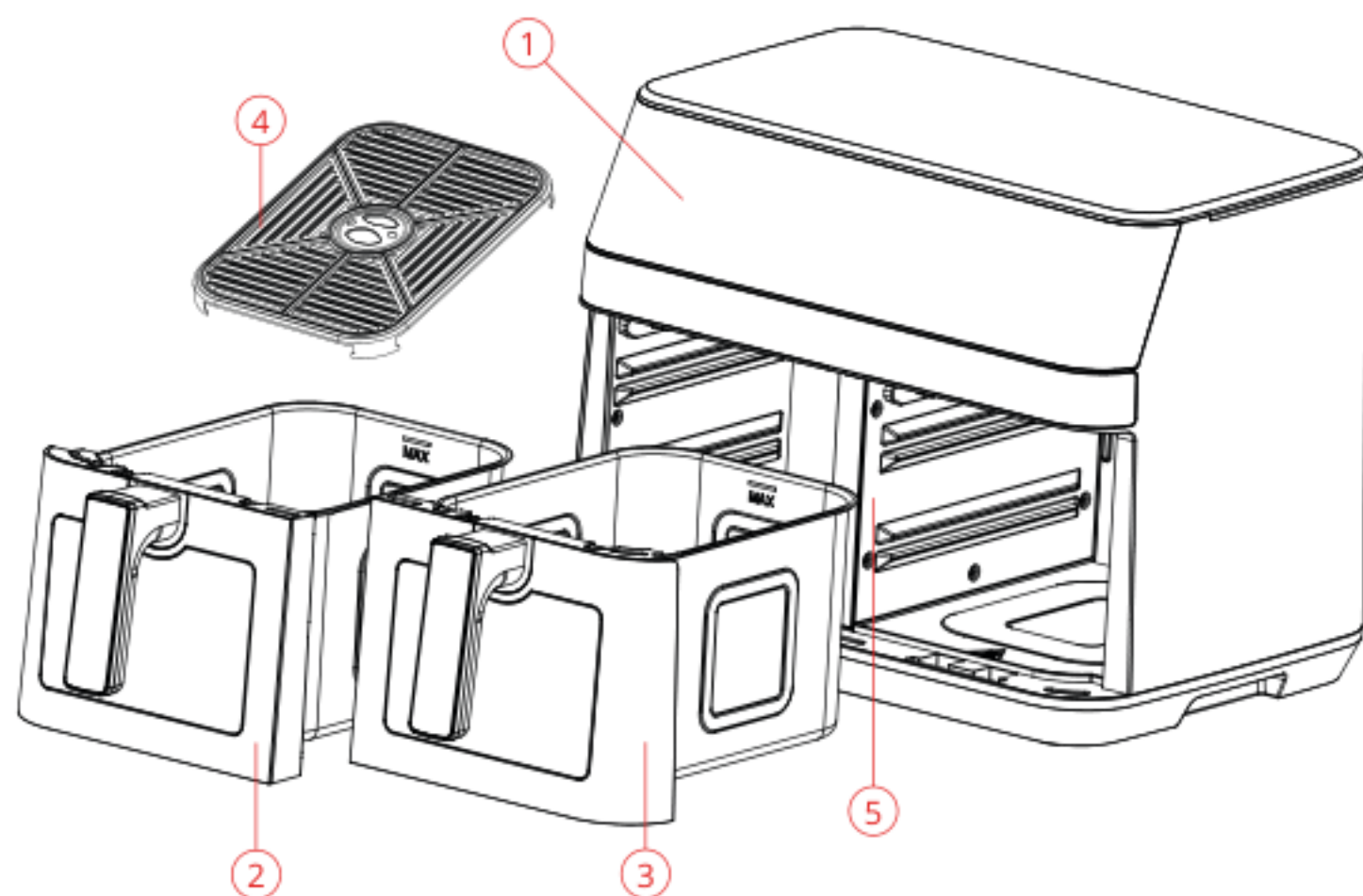
onyx cookware



air fryer
Manual

EN	TABLE OF CONTENTS		IT	SOMMARIO	
	Product structure diagram	5		Diagramma della struttura del prodotto	45
	Basic operations	6		Operazioni di base	46
	Before first use	11		Prima del primo utilizzo	51
	First use	11		Primo utilizzo	51
	Care and maintenance	11		Cura e manutenzione	51
	Troubleshooting	12		Risoluzione dei problemi	52
	Security warning	13		Avviso di sicurezza	53
	Technical specifications	13		Specifiche tecniche	53
DK	INDHOLDSFORTEGNELSE		NL	INHOUDSTAFEL	
	Produktstrukturdiagram	15		Product structuordiagram	55
	Grundlæggende operationer	16		Algemene bedieningswijze	56
	Inden første brug	21		Basisoperaties	61
	Første brug	21		Eerste gebruik	61
	Pleje og vedligeholdelse	21		Reiniging en onderhoud	61
	Fejlfinding	22		Probleemoplossing	62
	Sikkerhedsadvarsel	23		Beveiligingswaarschuwing	63
	Tekniske specifikationer	23		Technische specificaties	63
DE	INHALTSVERZEICHNIS		SE	INNEHÅLLSFÖRTECKNING	
	Produktstrukturschema	25		Produktstrukturschema	65
	Grundlegende Operationen	26		Grundläggande operationer	66
	Vor dem ersten Gebrauch	31		Före första användning	71
	Erster Gebrauch	31		Första användning	71
	Pflege und Wartung	31		Skötsel och underhåll	71
	Fehlerbehebung	32		Felsökning	72
	Sicherheitswarnung	33		Säkerhetsvarning	73
	Technische Spezifikationen	33		Tekniska specifikationer	73
FR	TABLE DES MATIÈRES		NO	INNHOLDSFORTEGNELSE	
	Diagramme de structure du produit	35		Produktstrukturskjema	75
	Opérations de base	36		Grunnleggende operasjoner	76
	Avant la première utilisation	41		Før første gangs bruk	81
	Première utilisation	41		Første bruk	81
	Entretien et maintenance	41		Vedlikehold og pleie	81
	Dépannage	42		Feilsøking	82
	Avertissement de sécurité	43		Sikkerhetsadvarsel	83
	Spécifications techniques	43		Tekniske spesifikasjoner	83

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM	5
BASIC OPERATIONS	6
Display	6
How it works	6
Programs	7
Manual adjusting temperature/time	8
Match function	9
Synchronization function	9
Recipes	9
How the basket works	10
How the grill works	10
TROUBLESHOOTING	11
BEFORE FIRST USE	12
FIRST USE	12
CARE AND MAINTENANCE	12
SECURITY WARNING	13
TECHNICAL SPECIFICATIONS	13



1 Display

2 Left Fry Basket

3 Right Fry Basket

4 Fry Grill

5 Basket Divider

DISPLAY:



1 Power button: Turn on/off the air fryer

2 Start/pause

3 Left basket selection

4 Left and right basket selection (Match function)

5 Right basket selection

6 Light button

7 To switch between the programs

8 Temperature buttons

9 Left basket display

10 Programs display

11 Right basket display

12 Time buttons

HOW IT WORKS:

1 Plug in the air fryer, Press the power button to start.

2 Fill the basket with your favorite food, place the basket back into the air fryer. Remember to correctly place the basket into the air fryer. The air fryer will not start cooking if the pot is not correctly placed into the air fryer.

3 Choose the basket you want to use by pressing the L or R button, and then choose the program, by pressing the program button until you find the right program or manually choose the time and temperature. Repeat this step for the other basket if you want to use both baskets at the same time.

4 If you want to use both baskets with the same temperature or time setting, press the "L+R" button, and adjust to your desired setting.

5 Press the start/pause button to begin cooking. When the food is done, turn off the air fryer by holding down the power button. The air fryer will cool down and stop after a few minutes.

The Air fryer needs to be placed in room temperature for at least 24 hours to avoid malfunctions or longer cooking time.

PROGRAMS:



The programs are preset to different time and temperatures to get you started faster. If you normally cook French fries at 220 C° for 20 min in oven, The French fries should be cooked at about 200 C° in the air fryer.



Always check your food, if the food is still undercooked, give it a bit more time. If the food is overcooked, remember to decrease the time and temperature next time.



Please note that you need to adjust time and temperature, the more food you add to the basket. A 2 kg chicken needs to be cooked longer than a 0,5 kg chicken breast. Do not exceed the maximum line in the basket.



We recommend experimenting with the time and temperature settings for different foods until you find your favorite setting!



French fries:

This program is perfect for making French fries. Remember to flip the fries a few times while cooking, this will make sure that all the fries will get a nice crispier result.



Steak:

The steak program is designed to perfectly cook the steak. When done, check if the steak is cooked to your liking.



Chicken:

This program is designed for a large piece of chicken to well doneness cooking. Please note to check the internal temperature when cooking chicken.



Bacon:

This program is perfect for making your bacon crispy and delicious.



Fish:

The fish program is good to use for cooking fish, check if the fish is well done.



Pizza:

This program is perfect for making pizza. Remember to check the pizza a few times while cooking, this will make sure that the pizza will get a nice crispier result.



Cake:

This program is perfect for baking cakes or bread that doesn't need to be cooked at a high degree.



Broccoli:

The broccoli program is perfect for cooking vegetables that needs a lower heat than usual.



Vegetables:

The vegetables program is designed to cook your vegetables, remember to flip the vegetables a few times during cooking.

Reheat:

This program is for reheating your food at a good phase.

	French fries	Steak	Chicken	Bacon	Fish	Pizza	Cake	Broccoli	Vegetables	Reheat
Temperature	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Time	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

MANUAL ADJUSTING TEMPERATURE/TIME:

You can adjust the time and temperature yourself. If the programs don't fit your preference or you just want to experiment with the time and temperature, to find your favorite settings, then this is perfect for you.

To manually set the time or temperature, choose the basket you want to adjust, by pressing "L" or "R", then press on the +/- button on the left side for adjusting the temperature. Press on the +/- button on the right side for adjusting the time.

Depending on how much food is added to the air fryer pot, the time can be slightly reduced compared to a regular oven. Always have in mind that no food is alike, and the time and temperature can vary every time. If you want to adjust the time or temperature while cooking is in process, just choose the basket you want to adjust and press the +/- buttons.

Tips:

A dish cooked in the oven (hot air) at 200 °c, can be cooked in the air fryer at 180°C.
So French fries cooked at 220 °c in the oven, can be cooked at 200 °c in the air fryer.

The cooking time is normally also reduced a bit when you use your air fryer instead of a regular oven. But it depends on how much food you have added to the pot.

1. Always check that your food is well cooked, if not give it a bit more time.
2. Most food cooked in the oven, can be cooked in the air fryer, just reduce the time and temperature a bit.
3. You can use the preset programs to other foods than shown on the display.

MATCH FUNCTION:

The match function is a convenient feature that allows you to quickly configure the temperature and time setting on your air fryer for both baskets at the same time.

Put the food in the basket and press the "L+R" button, this will allow you to configure the temperature and time setting on your air fryer for both baskets at the same time. You can either choose a program or manually adjust the setting. When you have chosen your desired setting, press the start/pause button to begin cooking.

SYNCHRONIZATION FUNCTION:

If you want to cook two different recipes with different temperature and time settings but want the food to be done at the same time, then use the synchronization function.

Put the food in the basket and adjust the temperature and time for each basket, when you have prepared your recipes then press on the start/pause button. The display will now show "HOLD" on the basket that has the lowest time setting. The basket that is on "HOLD" will start cooking once the time matches the corresponding baskets time.

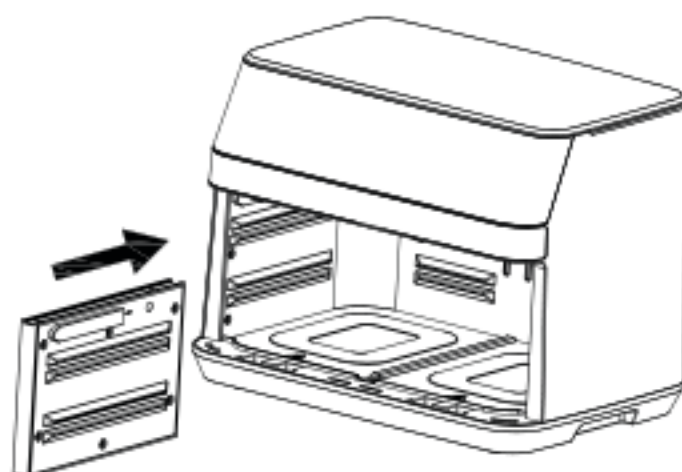
RECIPES:

You can make your favorite dish in the air fryer. You can make lasagna, cakes, or chicken in the air fryer. Just note that the time and temperature need to be a bit lower than the oven.

If you need any inspiration, you can find it on our blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

HOW THE BASKET WORKS:

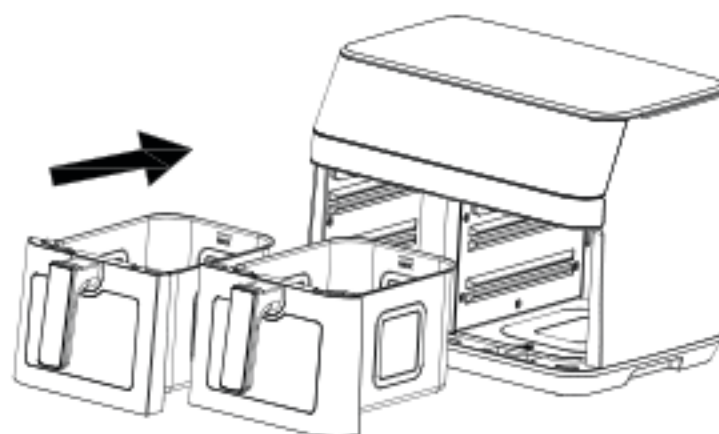
The air fryer has a basket divider between the two baskets. Align the basket divider with the rails, ensuring the divider's notches match the slots inside the air fryer. Gently slide the divider straight in until it rests securely and evenly, creating separate cooking compartments.



Insert the grills into the baskets with the silicone pads facing down, as shown on the illustration.



When the basket is placed back into the air fryer, make sure that the basket is correctly placed into the air fryer. The basket needs to be aligned with the rest of the air fryer. The basket needs a little push to be correctly inserted, it will make a little click sound, this means that the basket is correctly placed.



HOW THE GRILL WORKS:

The grill can be taken out of the basket, and doesn't need to be inserted every time you use the air fryer. This grill is especially perfect for when you are cooking foods that gives off fat. The grill separates the food from the fat, so the food gets nice and crispy.

The grill can be washed in the dishwasher or by hand, the same way as the basket.

Please note that the silicone pads needs to be removed before cleaning the grill.



- ✓ Remove all the packaging
- ✓ Clean the basket and grill with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- ✓ Clean the Air Fryer with a wet cloth.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Place Air Fryer at least 30 cm from the wall or other flammable materials.
- ✓ The Air Fryer needs space for the air circulation.
- ✓ The Air fryer uses hot air. Don't fill the basket with oil or frying fat.
- ✓ Don't place any items on the Air Fryer. It disrupts airflow and affects the end result.

FIRST USE

- 1 Plug in the power cable.
- 2 Press the power button to turn on.
- 3 Carefully open the basket.
- 4 Fill the basket with food.
- 5 Choose the right program or set the time and temperature manually.
- 6 When the timer beeps 3 times, the food should be ready.
- 7 If not, give it a few minutes more.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the air fryer and let the air fryer and baskets cool down.

Air fryer

- ✓ Clean the machine by using a damp cloth. Do not immerse the machine in water.

Baskets

- ✓ The basket and the grill, can be washed by hand or in the dishwasher. If there is stubborn dirt in the basket: Fill it with warm water and soap and let it soak before cleaning by hand or in the dishwasher.

Heating element

- ✓ The heating element can be cleaned. Make sure that the air fryer is unplugged and completely cooled off. Gently wash the heating element tubes with a soft sponge or brush. Dry thoroughly.

We have specified a few errors and what you should do if the error occurs. The air fryer needs to be unplugged and placed at room temperature for 24 hours, before use. If the air fryer is cold, when used, the heating element will need a bit more time to get ready.

The power button doesn't appear

If the power button doesn't appear when plugged in, please check if you have plugged in the air fryer correctly and that the socket is turned on. When the air fryer is plugged in correctly, the power button will appear.

1

The air fryer turns on/off by itself

This is an error in the air fryer, please contact our customer service.

2

The air fryer won't start

If the air fryer won't start when you have turned it on and made all preparations. Check if the basket is correctly placed into the air fryer, the air fryer won't start if the pot isn't correctly placed into the air fryer.

3

E1 - This is an error in the air fryer, please contact our customer service.

4



Please read the manual before using the Air Fryer



Avoid touching the surface and inside the Air Fryer when used. It can be hot.



Too much oil in the Air Fryer can be a fire hazard.



Hot air will occur from air outlet and Fry basket. Keep at a safe distance.



Do not cover the air outlet when in use.



Because of hot air from air outlet, please place the Air Fryer 30 cm away from the wall.



Keep the plug clean and undamaged.



Place the Air Fryer at least 30 cm from the wall or other flammable materials.



Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.



Don't use the Air Fryer for other than its intended use.



Keep away from flammable materials.



Keep away from children.



Place Air Fryer on a heat-resistant and even surface.



Household Use Only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Rated Voltage: 220-240V
- Rated frequency: 50/60Hz
- Rated power: 2200W
- Fry Capacity: 5.5 + 5.5 L
- Net Weight: 9,2 Kg



This sign marks that there will be hot air coming out of the outlet from the back of the Air Fryer.

Keep at least 30 cm from the wall or other flammable materials. Do not cover the air outlet.



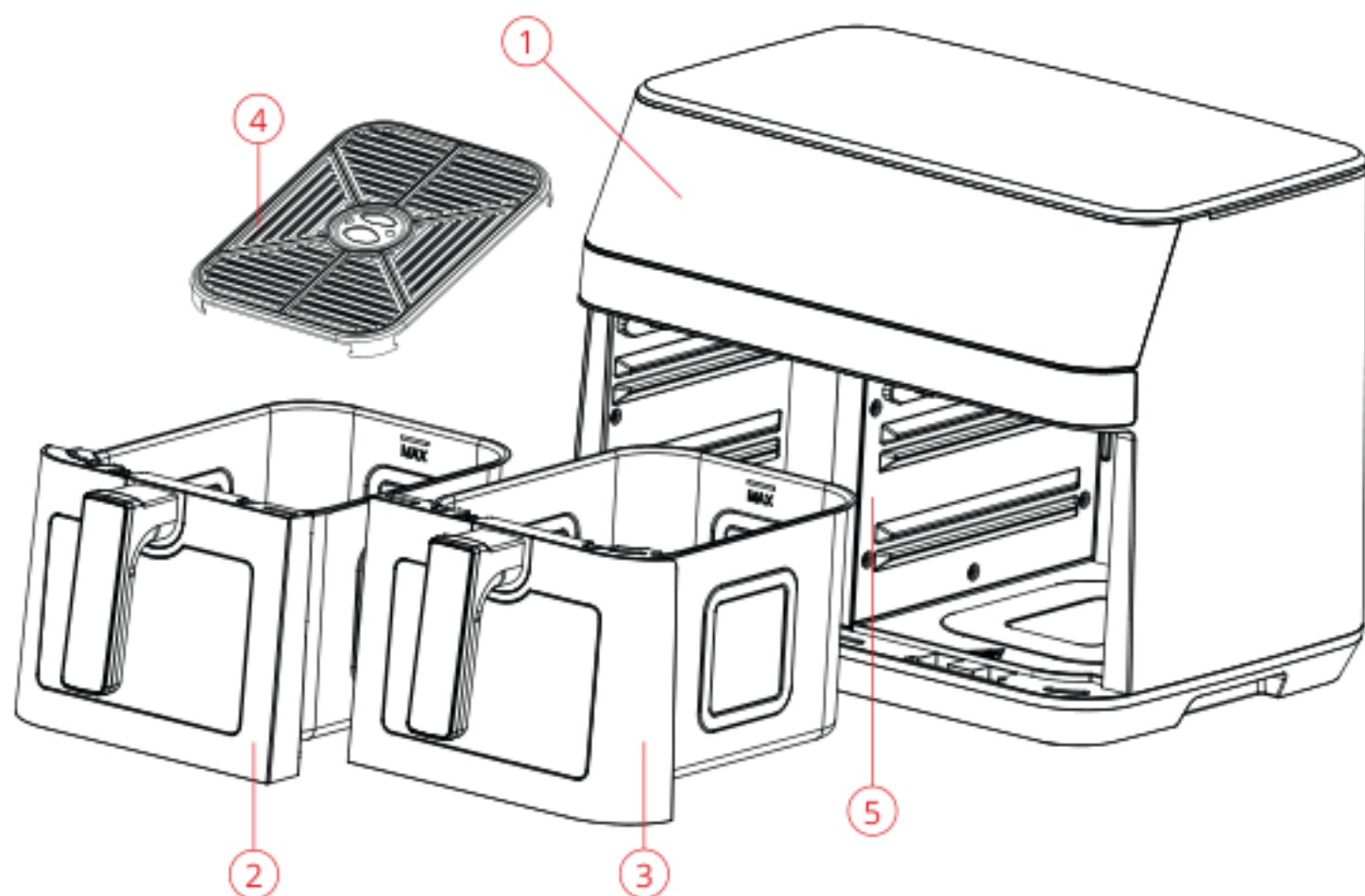
How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.

If you have any questions or need help with your air fryer, please contact service@onyxcookware.eu

PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM	15
GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER	16
Display	16
Sådan fungerer det	16
Programmer	17
Manuel justering af temperatur/tid	18
Match-funktion	19
Synkroniseringsfunktion	19
Opskrifter	19
Sådan fungerer kurven	20
Sådan fungerer grillen	20
INDEN FØRSTE BRUG	21
FØRSTE BRUG	21
PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE	21
FEJLFINDING	22
SIKKERHEDSADVARSEL	23
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	23



1 Display

4 Grill

2 Venstre kurv

5 Kurvopdeler

3 Højre kurv

Display:



1 Tænd/sluk-knap: Tænd/sluk for airfryeren

2 Start/pause

3 Valg af venstre kurv

4 Valg af venstre og højre kurv (Match-funktion)

5 Valg af højre kurv

6 Lys-knap

7 For at skifte mellem programmerne

8 Temperaturknapper

9 Venstre kurvdisplay

10 Programdisplay

11 Højre kurvdisplay

12 Tidsknap

Sådan fungerer det:

1 Sæt airfryeren i stikket, og tryk på tænd/sluk-knappen for at starte.

2 Fyld kurven med din yndlingsmad, og sæt den tilbage i airfryeren. Husk at placere kurven korrekt. Airfryeren starter ikke tilberedningen, hvis kurven ikke sidder rigtigt.

3 Vælg den kurv, du vil bruge, ved at trykke på L- eller R-knappen, og vælg derefter et program ved at trykke på programknappen, indtil du finder det rette program. Eller juster tid og temperatur manuelt. Gentag dette trin for den anden kurv, hvis du ønsker at bruge begge kurve samtidig.

4 Hvis du vil bruge begge kurve med samme temperatur- eller tidsindstilling, skal du trykke på "L+R"-knappen og derefter justere til den ønskede indstilling.

5 Tryk på start/pause-knappen for at begynde tilberedningen. Når maden er færdig, slukker du for airfryeren ved at holde tænd/sluk-knappen nede. Airfryeren køler ned og stopper efter et par minutter.

Programmer:



Programmerne er forudindstillet til forskellige tider og temperaturer, så du hurtigt kan komme i gang. Hvis du normalt tilbereder pommes frites ved 220 °C i 20 min i ovn, bør du tilberede dem ved ca. 200 °C i airfryeren.



Tjek altid maden under tilberedningen. Hvis den ikke er færdig, giv den mere tid. Hvis den er overtilberedt, så husk at sænke tid og temperatur næste gang.



Husk at justere tid og temperatur, jo mere mad du lægger i kurven. En kylling på 2 kg skal have længere tid end et kyllingebryst på 0,5 kg. Overskrid ikke den maksimale fyldemængde i kurven.



Vi anbefaler, at du eksperimenterer med tid og temperatur for forskellige fødevarer, indtil du finder din foretrukne indstilling!

**Pommes frites:**

Dette program er ideelt til pommes frites. Husk at vende dem et par gange under tilberedningen, så alle bliver sprøde.

**Bøf:**

Bøf-programmet er designet til at tilberede bøffen perfekt. Tjek om den er tilberedt efter din smag.

**Kylling:**

Dette program er velegnet til store stykker kylling, så de bliver gennemstegt. Husk at tjekke den indre temperatur.

**Bacon:**

Dette program er ideelt til at gøre bacon sprødt og lækkert.

**Fisk:**

Fisk-programmet er godt til at tilberede fisk. Tjek om fisken er gennemstegt.

**Pizza:**

Dette program er perfekt til pizza. Husk at tjekke pizzaen et par gange under tilberedningen, så den bliver sprød.

**Kage:**

Dette program er perfekt til bagning af kager eller brød, der ikke kræver høj temperatur.

**Broccoli:**

Broccoli-programmet er ideelt til at tilberede grøntsager, der kræver lavere temperatur end normalt.



Grøntsagsprogrammet er designet til at tilberede grøntsager. Husk at vende dem et par gange under tilberedningen.

Dette program er til at genopvarme din mad på en effektiv måde.

	Pommes frites	Bøf	Kylling	Bacon	Fisk	Pizza	Kage	Brocoli	Grøntsager	Reheat
Temperatur	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Tid	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Manuel justering af temperatur/tid:

Du kan selv justere tid og temperatur. Hvis programmerne ikke passer til dine præferencer, eller hvis du bare vil eksperimentere med tid og temperatur for at finde dine favoritindstillinger, er dette perfekt for dig.

For at indstille tid eller temperatur manuelt, vælg den kurv du vil justere, ved at trykke på "L" eller "R". Tryk derefter på +/- knappen i venstre side for at justere temperaturen, og tryk på +/- knappen i højre side for at justere tiden.

Afhængigt af hvor meget mad der er i airfryeren, kan tiden reduceres en smule i forhold til en almindelig ovn.

Husk altid på, at ingen mad er ens, og at tid og temperatur kan variere fra gang til gang.

Hvis du vil justere tid eller temperatur, mens tilberedningen allerede er i gang, skal du blot vælge den kurv, du vil justere, og trykke på +/- knapperne.

Tips:

En ret tilberedt i ovnen (varmluft) ved 200 °C kan tilberedes i airfryeren ved 180 °C.

Så pommes frites, der tilberedes ved 220 °C i ovnen, kan tilberedes ved 200 °C i airfryeren.

Tilberedningstiden er normalt også en smule kortere, når du bruger airfryeren i stedet for en almindelig ovn. Men det afhænger af, hvor meget mad du har i beholderen.

1. Tjek altid at maden er gennemstegt; hvis ikke, giv den lidt mere tid.

2. De fleste fødevarer, der tilberedes i ovnen, kan tilberedes i airfryeren; reducer blot tid og temperatur en smule.

3. Du kan bruge de forudindstillede programmer til andre typer mad end dem, der vises på displayet.

Match-funktion:

Match-funktionen er en praktisk funktion, der giver dig mulighed for hurtigt at indstille temperatur og tid for begge kurve på samme tid.

Læg maden i kurven, og tryk på "L+R"-knappen. Nu kan du konfigurere temperatur og tid for begge kurve samtidig. Du kan enten vælge et program eller manuelt justere indstillingerne. Når du har valgt dine ønskede indstillinger, skal du trykke på start/pause-knappen for at begynde tilberedningen.

Synkroniseringsfunktion:

Hvis du vil tilberede to forskellige opskrifter med forskellig temperatur og tid, men vil have maden færdig samtidig, skal du bruge synkroniseringsfunktionen.

Læg maden i kurven, og juster temperatur og tid for hver kurv. Når du har forberedt dine opskrifter, trykker du på start/pause-knappen. Displayet vil nu vise "HOLD" på den kurv, der har den korteste tilberedningstid. Den kurv, der er på "HOLD", starter tilberedningen, når tiden matcher den anden kurvs tid.

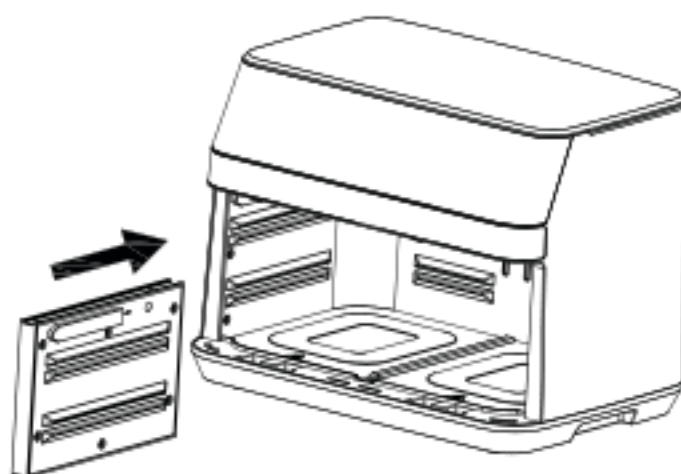
Opskrifter:

Du kan tilberede din yndlingsret i airfryeren. Du kan f.eks. lave lasagne, kager eller kylling i airfryeren. Bemærk blot, at tid og temperatur skal være en smule lavere end i ovnen.

Har du brug for inspiration, kan du finde det på vores blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Sådan fungerer kurven:

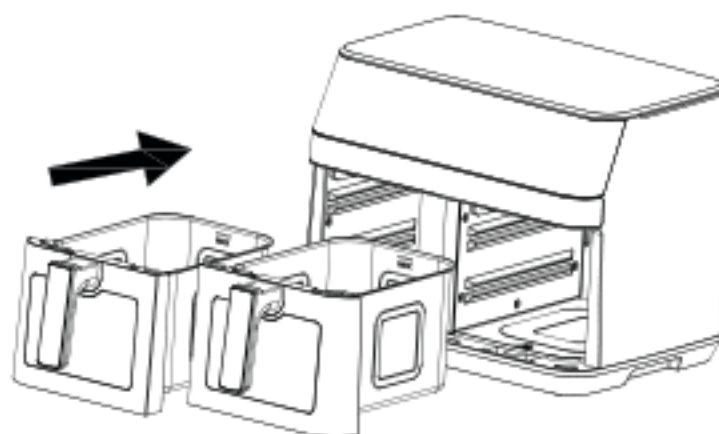
Airfryeren har en kurvopdeler mellem de to kurve. Justér kurvopdeleren, så den passer med skinnerne, og sørg for, at opdelerens hakker passer i rillerne inde i airfryeren. Skub forsigtigt opdeleren lige ind, indtil den sidder sikkert og jævnt, så du får separate tilberedningsrum.



Sæt grillene i kurvene med silikonepuderne nedad, som vist på illustrationen.



Når kurven sættes tilbage i airfryeren, skal du sikre, at den er korrekt placeret. Kurven skal justeres med resten af airfryeren. Kurven har brug for et lille skub for at blive korrekt indsat, der vil lyde et lille klik, hvilket betyder, at kurven er korrekt placeret.

**Sådan fungerer grillen:**

Grillen kan tages ud af kurven og behøver ikke at være i hver gang, du bruger airfryeren. Grillen er især perfekt, når du tilbereder mad, der afgiver fedt. Grillen adskiller maden fra fedtet, så maden bliver dejlig sprød. Grillen kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden på samme måde som kurven. Bemærk, at silikonepuderne skal fjernes, inden du rengør grillen.



- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Rengør kurven og grillen med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
- ✓ Rengør airfryeren med en fugtig klud.
- ✓ Placer den på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Placer airfryeren mindst 30 cm fra væggen eller andet brandbart materiale.
- ✓ Airfryeren har brug for plads til luftcirkulation.
- ✓ Airfryeren bruger varm luft. Fyld ikke kurven med olie eller friturefedt.
- ✓ Anbring ikke genstande oven på airfryeren. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker slutresultatet.

FØRSTE BRUG

- 1 Sæt strømkablet i stikkontakten.
- 2 Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde.
- 3 Åbn forsigtigt kurven.
- 4 Fyld kurven med mad.
- 5 Vælg det rette program, eller indstil tid og temperatur manuelt.
- 6 Når timeren bipper 3 gange, bør maden være klar.
- 7 Hvis ikke, giv den et par minutter mere.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Inden rengøring skal du trække stikket ud af airfryeren og lade airfryeren og kurvene køle ned.

- ✓ **Airfryer**
Rengør maskinen med en fugtig klud. Nedsænk ikke maskinen i vand.
- ✓ **Kurve**
Kurven og grillen kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Hvis der er genstridigt snavs i kurven: Fyld den med varmt vand og sæbe, og lad den stå i blød, inden du vasker den i hånden eller i opvaskemaskinen.
- ✓ **Varmeelement**
Varmeelementet kan rengøres. Sørg for, at airfryeren er taget ud af stikket og er helt afkølet. Vask forsigtigt varmeelementrørene med en blød svamp eller børste. Tør grundigt.

Vi har angivet nogle få fejl og hvad du skal gøre, hvis fejlen opstår. Airfryeren skal være taget ud af stikket og stå ved stuetemperatur i 24 timer, før brug. Hvis airfryeren er kold ved brug, skal varmeelementet bruge lidt ekstra tid til at blive klar.

1

Tænd/sluk-knappen vises ikke

Hvis tænd/sluk-knappen ikke vises, når stikket er sat i, skal du tjekke, om du har sat stikket rigtigt i, og at kontakten er tændt. Når airfryeren er korrekt tilsluttet, vil tænd/sluk-knappen fremkomme.

2

Airfryeren tænder/slukker af sig selv

Dette er en fejl i airfryeren, kontakt venligst vores kundeservice.

3

Airfryeren starter ikke

Hvis airfryeren ikke starter, når du har tændt for den og foretaget alle forberedelser, skal du tjekke, om kurven er korrekt placeret i airfryeren. Airfryeren starter ikke, hvis kurven ikke sidder rigtigt.

4

E1 - Dette er en fejl i airfryeren, kontakt venligst vores kundeservice.



Læs venligst manualen før brug af airfryeren.



Undgå at røre ved overfladen og indersiden af airfryeren under brug. Den kan være meget varm.



For meget olie i airfryeren kan udgøre en brandrisiko.



Varm luft kommer ud fra luftudtaget og friturkurven. Hold en sikker afstand.



Dæk ikke for luftudtaget under brug.



På grund af varm luft fra luftudtaget skal du placere airfryeren 30 cm fra væggen.



Hold stikket rent og ubeskadiget.



Placer airfryeren mindst 30 cm fra væggen eller andet brandbart materiale.



Undgå elektrisk stød - sæt ikke stikket i eller træk det ud med våde hænder.



Brug ikke airfryeren til andet end dens tilsigtede formål.



Hold den væk fra brandbare materialer.



Hold den væk fra børn.



Placer airfryeren på en varmebestandig og jævn overflade.



Kun til husholdningsbrug.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Mærkespænding: 220-240V
- Mærkefrekvens: 50/60Hz
- Mærkeeffekt: 2200W
- Kapacitet: 5,5 + 5,5 L
- Nettovægt: 9,2 kg



Dette tegn markerer, at der kommer varm luft ud af udluftningen på bagsiden af airfryeren.

Hold mindst 30 cm fra væggen eller andet brandbart materiale. Dæk ikke for luftudtaget.



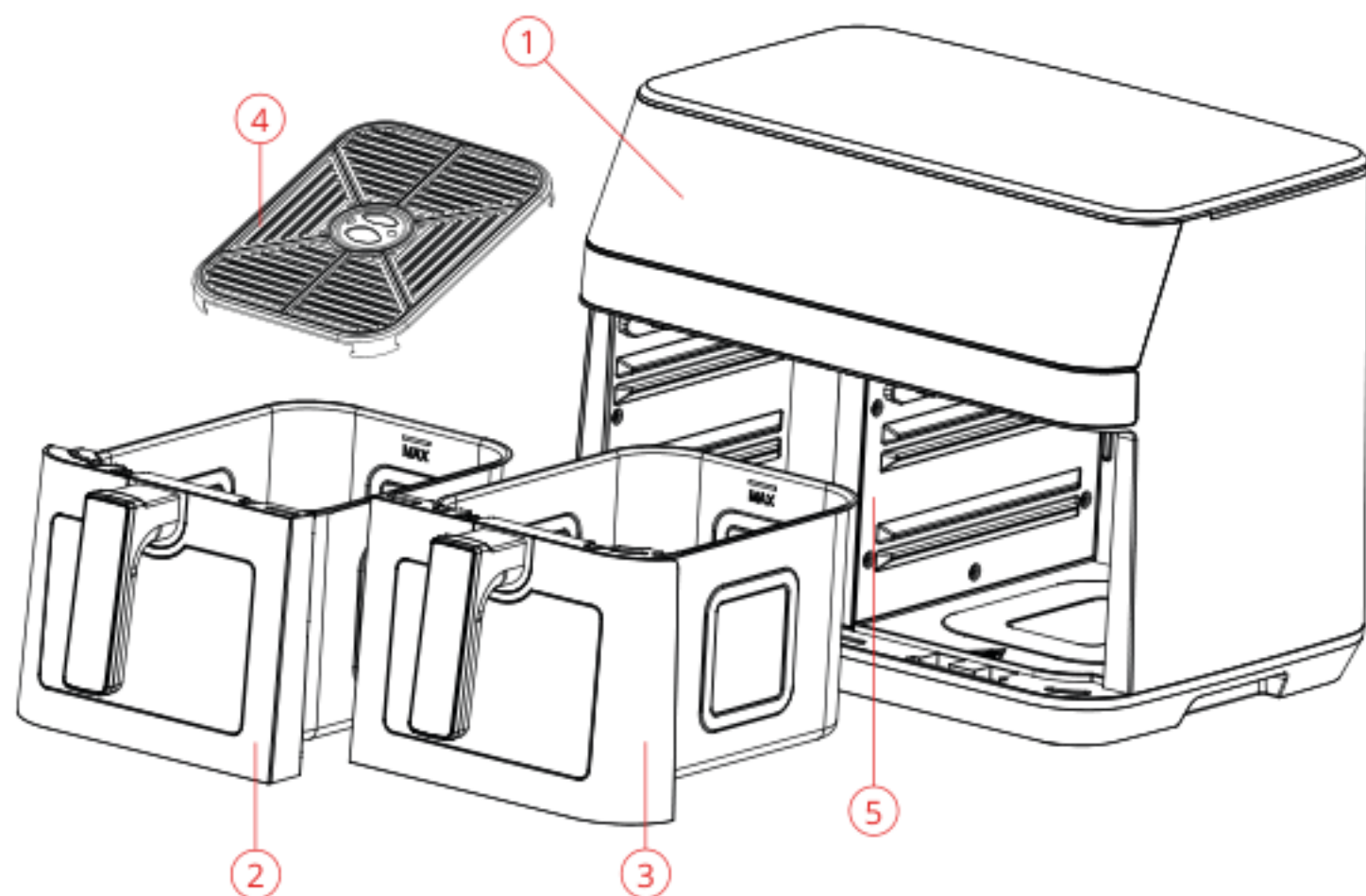
Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.

Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp med din airfryer, kontakt venligst service@onyxcookware.dk

PRODUKTSTRUKTURSHEMA	25
GRUNDLEGENDE OPERATIONEN	26
Display	26
Funktionsweise	26
Programme	27
Manuelle Einstellung von Temperatur/Zeit	28
Match-Funktion	29
Synchronisierungsfunktion	29
Rezepte	29
Wie der Korb funktioniert	30
Wie der Grill funktioniert	30
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	31
ERSTER GEBRAUCH	31
PFLEGE UND WARTUNG	31
FEHLERBEHEBUNG	32
SICHERHEITSWARNUNG	33
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	33



1 Display

2 Linker Korb

3 Rechter Korb

4 Grill

5 Korbteiler

Display:



- | | |
|--|--|
| <p>1 Ein-/Ausschaltknopf: Schaltet die Heißluftfritteuse ein/aus</p> <p>2 Start/pause</p> <p>3 Auswahl des linken Korbs</p> <p>4 Auswahl des linken und rechten Korbs (Match-Funktion)</p> | <p>5 Auswahl des rechten Korbs</p> <p>6 Lichttaste</p> <p>7 Zum Umschalten zwischen den Programmen</p> <p>8 Temperaturtasten</p> <p>9 Anzeige für den linken Korb</p> <p>10 Programmanzeige</p> <p>11 Anzeige für den rechten Korb</p> <p>12 Zeiteinstellungstaste</p> |
|--|--|

Programme:



Die Programme sind auf verschiedene Zeiten und Temperaturen voreingestellt, um Ihnen einen schnelleren Start zu ermöglichen. Wenn Sie normalerweise Pommes frites bei 220 °C für 20 Minuten im Ofen garen, sollten Sie diese in der Heißluftfritteuse bei etwa 200 °C garen.



Bitte beachten Sie, dass Sie Zeit und Temperatur anpassen müssen, je mehr Lebensmittel Sie in den Korb geben. Ein 2-kg-Hähnchen benötigt länger als eine 0,5-kg-Hähnchenbrust. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllhöhe im Korb.



Überprüfen Sie Ihre Speisen regelmäßig. Wenn sie noch nicht gar sind, geben Sie etwas mehr Zeit. Wenn sie übergart sind, reduzieren Sie beim nächsten Mal Zeit und Temperatur.



Wir empfehlen, mit Zeit- und Temperatureinstellungen für verschiedene Speisen zu experimentieren, bis Sie Ihre bevorzugten Einstellungen gefunden haben!



Pommes frites:

Dieses Programm ist perfekt, um Pommes frites zuzubereiten. Denken Sie daran, die Pommes während des Garens mehrmals zu wenden, um ein gleichmäßig knuspriges Ergebnis zu erzielen.



Dieses Programm ist für ein größeres Stück Hähnchen ausgelegt, um es vollständig durchzugaren. Achten Sie darauf, beim Garen die Kerntemperatur des Hähnchens zu überprüfen.



Das Fisch-Programm eignet sich hervorragend zum Garen von Fisch. Überprüfen Sie, ob der Fisch durchgegart ist.



Dieses Programm ist ideal zum Backen von Kuchen oder Brot, die nicht bei hoher Temperatur gebacken werden müssen.



Das Gemüse-Programm ist zum Garen von Gemüse konzipiert. Denken Sie daran, das Gemüse während des Garens ein paar Mal zu wenden.



Steak:

Das Steak-Programm ist dafür ausgelegt, das Steak perfekt zu garen. Prüfen Sie danach, ob es Ihrem gewünschten Gargrad entspricht.



Dieses Programm ist perfekt, um Speck knusprig und lecker zuzubereiten.



Pizza:

Dieses Programm ist ideal für Pizza. Überprüfen Sie während des Garens mehrmals die Pizza, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.



Das Brokkoli-Programm ist perfekt zum Garen von Gemüse, das eine niedrigere Temperatur benötigt als gewöhnlich.

Reheat:

Dieses Programm dient zum Aufwärmen Ihrer Speisen auf schonende Weise.

	Pommes frites	Steak	Hähnchen	Speck	Fisch	Pizza	Kuchen	Brokkoli	Gemüse	Reheat
Temperatur	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Zeit	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Manuelle Einstellung von Temperatur/Zeit:

Sie können die Zeit und Temperatur selbst anpassen. Wenn die voreingestellten Programme nicht Ihren Vorlieben entsprechen oder Sie mit verschiedenen Zeiten und Temperaturen experimentieren möchten, um Ihre Lieblings-Einstellungen zu finden, ist dies genau das Richtige für Sie.

Um Zeit oder Temperatur manuell einzustellen, wählen Sie zunächst den gewünschten Korb, indem Sie „L“ oder „R“ drücken. Drücken Sie dann die +/- Taste auf der linken Seite, um die Temperatur anzupassen, und die +/- Taste auf der rechten Seite, um die Zeit einzustellen.

Je nachdem, wie viel Nahrung Sie in den Topf der Heißluftfritteuse geben, kann die Garzeit im Vergleich zum Backofen leicht reduziert werden. Beachten Sie, dass jedes Lebensmittel unterschiedlich ist und Zeit und Temperatur daher variieren können.

Wenn Sie während des Garprozesses Zeit oder Temperatur anpassen möchten, wählen Sie einfach den entsprechenden Korb und drücken Sie die +/- Tasten.

Tipps:

Ein Gericht, das im Backofen (Heißluft) bei 200 °C zubereitet wird, kann in der Heißluftfritteuse bei 180 °C gegart werden.

Pommes frites, die im Ofen bei 220 °C zubereitet werden, können in der Heißluftfritteuse bei 200 °C gegart werden.

Die Garzeit ist in der Regel etwas kürzer als im herkömmlichen Backofen, hängt jedoch davon ab, wie viel Nahrung Sie in die Fritteuse geben.

1. Prüfen Sie immer, ob Ihre Speisen durchgegart sind. Wenn nicht, verlängern Sie die Garzeit.
2. Die meisten Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse gegart werden, indem Sie Zeit und Temperatur etwas reduzieren.
3. Sie können die voreingestellten Programme auch für andere Lebensmittel verwenden als jene, die auf dem Display angezeigt werden.

Match-Funktion:

Die Match-Funktion ist eine praktische Funktion, mit der Sie schnell Temperatur- und Zeiteinstellungen für beide Körbe gleichzeitig festlegen können.

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und drücken Sie die „L+R“-Taste. Dadurch können Sie für beide Körbe gleichzeitig Temperatur und Zeit einstellen. Sie können ein Programm wählen oder die Einstellungen manuell vornehmen. Sobald Sie Ihre gewünschte Einstellung getroffen haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

Synchronisierungsfunktion:

Wenn Sie zwei verschiedene Rezepte mit unterschiedlichen Temperatur- und Zeiteinstellungen zubereiten, aber beide gleichzeitig fertig haben möchten, verwenden Sie die Synchronisierungsfunktion.

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und passen Sie für jeden Korb die Temperatur und Zeit an. Sobald Sie Ihre Rezepte vorbereitet haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste. Das Display zeigt nun „HOLD“ für den Korb an, der die kürzere Garzeit hat. Der Korb, der auf „HOLD“ steht, beginnt mit dem Garen, sobald die Zeit mit der des anderen Korbs übereinstimmt.

Rezepte:

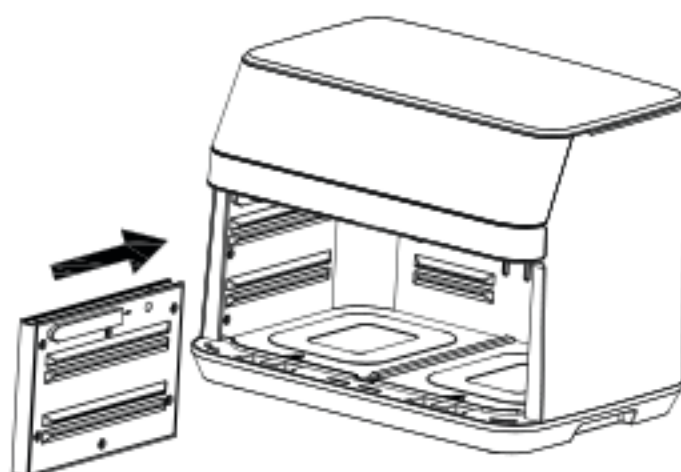
Sie können Ihre Lieblingsgerichte in der Heißluftfritteuse zubereiten – von Lasagne über Kuchen bis hin zu Hähnchen.

Beachten Sie, dass Zeit und Temperatur etwas niedriger sein sollten als bei der Zubereitung im Backofen.

Wenn Sie Inspiration benötigen, finden Sie diese in unserem Blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Wie der Korb funktioniert:

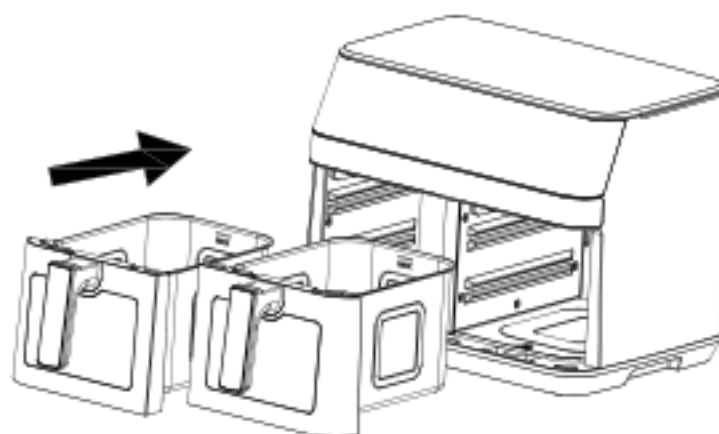
Die Heißluftfritteuse verfügt über einen Korbteiler zwischen den beiden Körben. Richten Sie den Teiler an den Führungsschienen aus, und achten Sie darauf, dass die Aussparungen des Teilers in die Schlitze im Inneren der Fritteuse passen. Schieben Sie den Teiler vorsichtig hinein, bis er sicher und eben sitzt, um getrennte Garbereiche zu schaffen.



Setzen Sie die Grills in die Körbe ein, wobei die Silikonpolster nach unten zeigen, wie in der Abbildung dargestellt.



Wenn Sie den Korb in die Heißluftfritteuse zurücksetzen, achten Sie darauf, dass er richtig eingesetzt ist. Der Korb muss mit dem Rest der Heißluftfritteuse ausgerichtet sein. Ein kleiner Druck ist erforderlich, bis ein leises Klicken zu hören ist. Dieses Geräusch zeigt an, dass der Korb korrekt platziert ist.

**Wie der Grill funktioniert:**

Der Grill kann aus dem Korb entnommen werden und muss nicht bei jeder Verwendung eingesetzt werden. Er ist besonders geeignet, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die Fett abgeben. Der Grill trennt das Lebensmittel vom Fett, sodass es schön knusprig wird.

Der Grill kann genauso wie der Korb in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden.

Bitte beachten Sie, dass die Silikonpolster vor der Reinigung des Grills entfernt werden müssen.



- ✓ Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ✓ Reinigen Sie den Korb und den Grill mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- ✓ Reinigen Sie die Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Platzieren Sie die Heißluftfritteuse mindestens 30 cm von der Wand oder anderen leicht entflammaren Materialien entfernt.
- ✓ Die Heißluftfritteuse benötigt ausreichend Platz zur Luftzirkulation.
- ✓ Die Heißluftfritteuse verwendet heiße Luft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.
- ✓ Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und das Endergebnis.

ERSTER GEBRAUCH

- 1 Stecken Sie das Stromkabel ein.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
- 3 Öffnen Sie den Korb vorsichtig.
- 4 Füllen Sie den Korb mit Lebensmitteln.
- 5 Wählen Sie das richtige Programm oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- 6 Wenn der Timer 3 Mal piept, sollten die Speisen fertig sein.
- 7 Falls nicht, geben Sie ihnen ein paar Minuten mehr.

PFLEGE UND WARTUNG

Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Heißluftfritteuse und die Körbe abkühlen.

Heißluftfritteuse

- ✓ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Körbe

- ✓ Der Korb und der Grill können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Korb: Füllen Sie diesen mit warmem Wasser und Spülmittel und lassen Sie ihn einweichen, bevor Sie ihn von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.

Heizelement

- ✓ Das Heizelement kann gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Heißluftfritteuse ausgesteckt und vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie die Heizelementrohre vorsichtig mit einem weichen Schwamm oder einer Bürste. Gründlich trocknen.

Wir haben einige mögliche Fehler aufgeführt und was zu tun ist, wenn sie auftreten. Die Heißluftfritteuse muss ausgesteckt und 24 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden, bevor Sie sie verwenden. Wenn die Heißluftfritteuse beim Gebrauch kalt ist, benötigt das Heizelement etwas mehr Zeit, um betriebsbereit zu sein.

Die Ein-/Ausschalttaste erscheint nicht

1

Wenn die Ein-/Ausschalttaste beim Einstecken nicht erscheint, prüfen Sie bitte, ob die Heißluftfritteuse richtig angeschlossen ist und die Steckdose eingeschaltet ist. Wenn die Heißluftfritteuse richtig angeschlossen ist, erscheint die Ein-/Ausschalttaste.

Die Heißluftfritteuse schaltet sich von selbst ein/aus

2

Dies ist ein Fehler in der Heißluftfritteuse, bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Die Heißluftfritteuse startet nicht

Wenn die Heißluftfritteuse nicht startet, nachdem Sie sie eingeschaltet und alle Vorbereitungen getroffen haben, prüfen Sie, ob der Korb richtig eingesetzt ist. Die Heißluftfritteuse startet nicht, wenn der Korb nicht korrekt platziert ist.

3

4

E1 - Dies ist ein Fehler in der Heißluftfritteuse, bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice.



Bitte lesen Sie vor der Verwendung der Heißluftfritteuse die Bedienungsanleitung.



Zu viel Öl in der Heißluftfritteuse kann eine Brandgefahr darstellen.



Decken Sie den Luftauslass während des Betriebs nicht ab.



Vermeiden Sie es, die Oberfläche und das Innere der Heißluftfritteuse während des Betriebs zu berühren. Sie kann sehr heiß werden.



Heiße Luft tritt aus dem Luftauslass und dem Frittierkorb aus. Halten Sie einen sicheren Abstand ein.



Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Luftauslass strömt, platzieren Sie die Heißluftfritteuse mindestens 30 cm von der Wand entfernt.



Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.



Vermeiden Sie Stromschläge – stecken oder ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus.



Von leicht entflammaren Materialien fernhalten.



Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.



Platzieren Sie die Heißluftfritteuse mindestens 30 cm von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt.



Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur bestimmungsgemäß.



Von Kindern fernhalten.



Nur für den Hausgebrauch.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Nennspannung: 220-240V
- Nennfrequenz: 50/60Hz
- Nennleistung: 2200W
- Frittierkapazität: 5,5 + 5,5 L
- Nettogewicht: 9,2 kg



Dieses Zeichen weist darauf hin, dass heiße Luft aus dem Auslass auf der Rückseite der Heißluftfritteuse austritt.

Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zur Wand oder zu anderen brennbaren Materialien. Decken Sie den Luftauslass nicht ab.



So entsorgen Sie das Gerät:

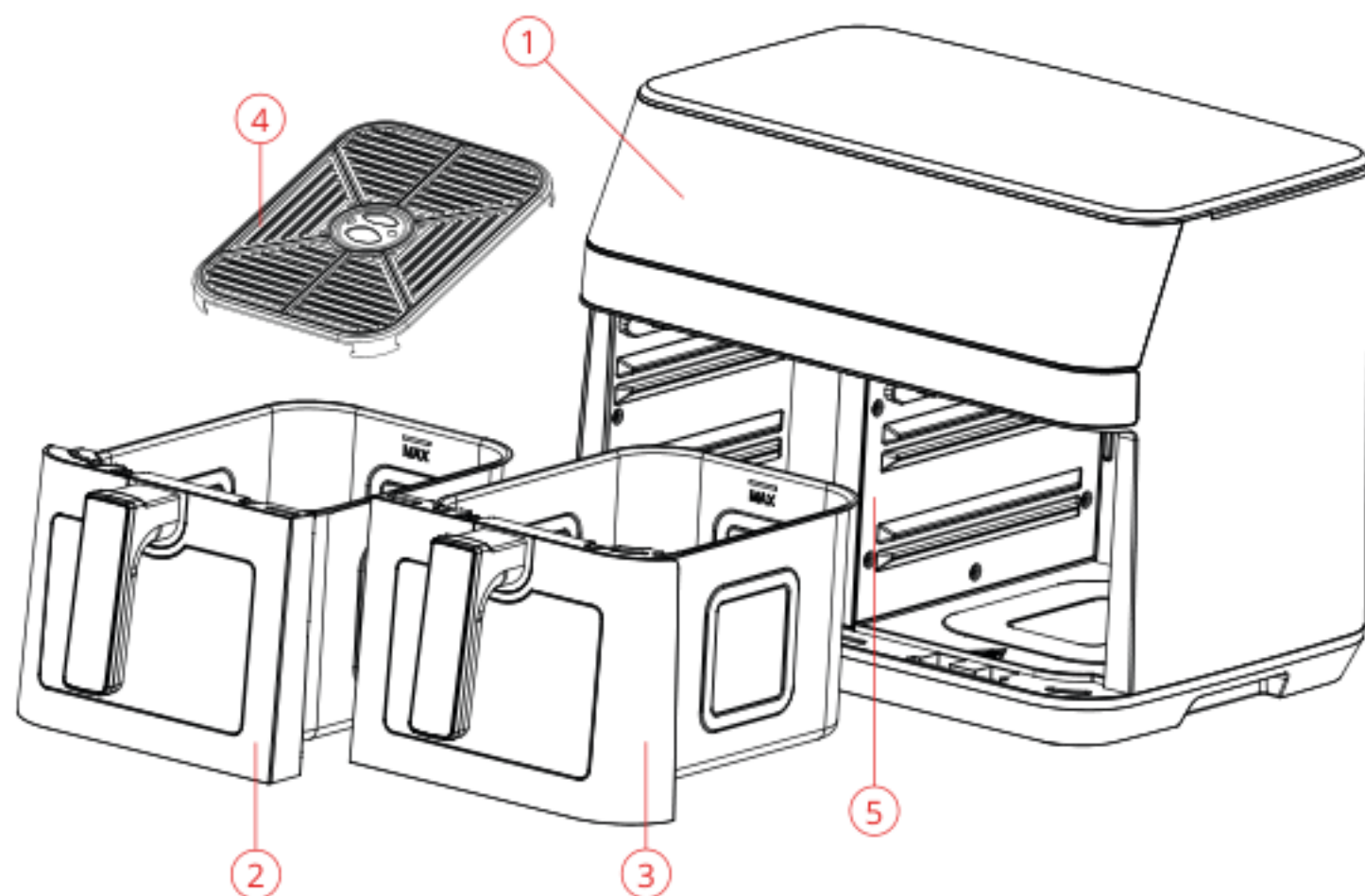
Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrer Heißluftfritteuse benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyx-cookware.de

DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT	35
OPÉRATIONS DE BASE	36
Affichage	36
Comment ça marche	36
Programmes	37
Réglage manuel de la température/du temps	38
Fonction d'appariement (Match)	39
Fonction de synchronisation	39
Recettes	39
Comment fonctionne le panier	40
Comment fonctionne le gril	40
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	41
PREMIÈRE UTILISATION	41
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	41
DÉPANNAGE	42
AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ	43
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	43



1 Affichage

2 Panier gauche

3 Panier droit

4 Gril

5 Séparateur de panier

Affichage:



1 Bouton d'alimentation : Allumer/éteindre la friteuse à air

2 Démarrer/pause

3 Sélection du panier gauche

4 Sélection des paniers gauche et droit (fonction d'appariement)

5 Sélection du panier droit

6 Bouton lumière

7 Pour changer de programme

8 Boutons de température

9 Affichage du panier gauche

10 Affichage des programmes

11 Affichage du panier droit

12 Bouton de durée

Comment ça marche:

1 Branchez la friteuse à air, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour la démarrer.

2 Remplissez le panier avec vos aliments préférés, puis remettez-le dans la friteuse à air. Assurez-vous que le panier est correctement inséré. La friteuse à air ne commencera pas la cuisson si le panier n'est pas placé correctement.

3 Choisissez le panier que vous souhaitez utiliser en appuyant sur le bouton L ou R, puis sélectionnez le programme en appuyant sur le bouton de programme jusqu'à trouver le bon, ou réglez manuellement la durée et la température. Répétez cette étape pour l'autre panier si vous souhaitez utiliser les deux paniers en même temps.

4 Si vous souhaitez utiliser les deux paniers avec les mêmes réglages de température ou de durée, appuyez sur le bouton « L+R » et ajustez selon vos préférences.

5 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, éteignez la friteuse à air en maintenant le bouton d'alimentation enfoncé. La friteuse refroidira et s'arrêtera après quelques minutes.

La friteuse à air doit être placée à température ambiante pendant au moins 24 heures pour éviter les dysfonctionnements ou des temps de cuisson plus longs.

Programmes:



Les programmes sont pré-réglés à différentes durées et températures pour vous aider à démarrer plus rapidement. Si vous faites habituellement cuire des frites au four à 220 °C pendant 20 minutes, vous devriez les cuire à environ 200 °C dans la friteuse à air.



Vérifiez toujours vos aliments. S'ils ne sont pas suffisamment cuits, ajoutez un peu de temps. S'ils sont trop cuits, pensez à réduire la durée et la température la fois suivante.



Veuillez noter que vous devez ajuster la durée et la température en fonction de la quantité de nourriture dans le panier. Un poulet de 2 kg nécessite plus de temps de cuisson qu'un blanc de poulet de 0,5 kg. Ne dépassez pas la limite maximale indiquée dans le panier.



Nous vous recommandons d'expérimenter avec les réglages de temps et de température pour différents aliments, jusqu'à ce que vous trouviez vos réglages préférés !

**Frites :**

Ce programme est idéal pour préparer des frites. Pensez à remuer les frites plusieurs fois pendant la cuisson pour qu'elles soient bien croustillantes.

**Steak :**

Le programme « steak » est conçu pour cuire le steak à la perfection. Une fois cuit, vérifiez si le steak correspond à votre cuisson souhaitée.

**Poulet :**

Ce programme est conçu pour cuire parfaitement un morceau de poulet de grande taille. Pensez à vérifier la température interne lorsque vous faites cuire du poulet.

**Bacon :**

Ce programme est parfait pour rendre votre bacon croustillant et délicieux.

**Poisson :**

Le programme « poisson » est idéal pour cuire du poisson. Vérifiez que le poisson est bien cuit.

**Pizza :**

Ce programme est idéal pour cuire une pizza. Pensez à vérifier la pizza plusieurs fois pendant la cuisson pour un résultat bien croustillant.

**Gâteau :**

Ce programme est parfait pour cuire des gâteaux ou du pain qui ne nécessitent pas une température élevée.

**Brocoli :**

Le programme « brocoli » est parfait pour cuire des légumes qui nécessitent une température plus basse que d'habitude.

**Légumes :**

Le programme « légumes » est conçu pour cuire vos légumes. Pensez à les retourner plusieurs fois pendant la cuisson.

Reheat:

Ce programme sert à réchauffer vos aliments de manière efficace.

	Pommes frites	Steak	Poulet	Bacon	Poisson	Pizza	Gâteau	Brocoli	Légumes	Reheat
Température	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Temps	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Réglage manuel de la température/du temps:

Vous pouvez ajuster vous-même le temps et la température. Si les programmes ne correspondent pas à vos préférences ou si vous souhaitez simplement expérimenter avec le temps et la température pour trouver vos réglages préférés, c'est parfait pour vous.

Pour régler manuellement le temps ou la température, choisissez le panier que vous souhaitez ajuster en appuyant sur « L » ou « R ». Appuyez ensuite sur le bouton +/- du côté gauche pour ajuster la température, et sur le bouton +/- du côté droit pour ajuster la durée.

Selon la quantité de nourriture ajoutée dans le pot de la friteuse à air, le temps peut être légèrement réduit par rapport à un four traditionnel. Gardez toujours à l'esprit que tous les aliments sont différents et que le temps et la température peuvent varier à chaque fois.

Si vous souhaitez ajuster le temps ou la température pendant la cuisson, il vous suffit de sélectionner le panier concerné et d'appuyer sur les boutons +/-.

Conseils :

Un plat cuit au four (air chaud) à 200 °C peut être cuit dans la friteuse à air à 180 °C.

Ainsi, des frites cuites à 220 °C au four peuvent être cuites à 200 °C dans la friteuse à air.

Le temps de cuisson est généralement un peu réduit lorsque vous utilisez votre friteuse à air au lieu d'un four traditionnel, mais cela dépend de la quantité de nourriture dans le panier.

1. Vérifiez toujours que vos aliments sont bien cuits. S'ils ne le sont pas, prolongez le temps de cuisson.
2. La plupart des aliments cuits au four peuvent être cuits dans la friteuse à air, il suffit de réduire un peu le temps et la température.
3. Vous pouvez utiliser les programmes prédéfinis pour d'autres aliments que ceux affichés sur l'écran.

Fonction d'appariement (Match):

La fonction d'appariement est un outil pratique qui vous permet de configurer rapidement la température et la durée de cuisson pour les deux paniers en même temps.

Mettez les aliments dans le panier et appuyez sur le bouton « L+R ». Cela vous permettra de régler la température et la durée pour les deux paniers simultanément. Vous pouvez soit choisir un programme, soit régler manuellement les paramètres. Une fois vos réglages effectués, appuyez sur le bouton démarrer/pause pour commencer la cuisson.

Fonction de synchronisation:

Si vous souhaitez cuisiner deux recettes différentes avec des réglages de température et de durée différents, mais que vous voulez que les aliments soient prêts en même temps, utilisez la fonction de synchronisation.

Mettez les aliments dans le panier et ajustez la température et la durée pour chaque panier. Une fois vos recettes prêtes, appuyez sur le bouton démarrer/pause. L'affichage indiquera « HOLD » sur le panier ayant le temps de cuisson le plus court. Le panier en mode « HOLD » commencera la cuisson lorsque le temps correspondra à celui de l'autre panier.

Recettes:

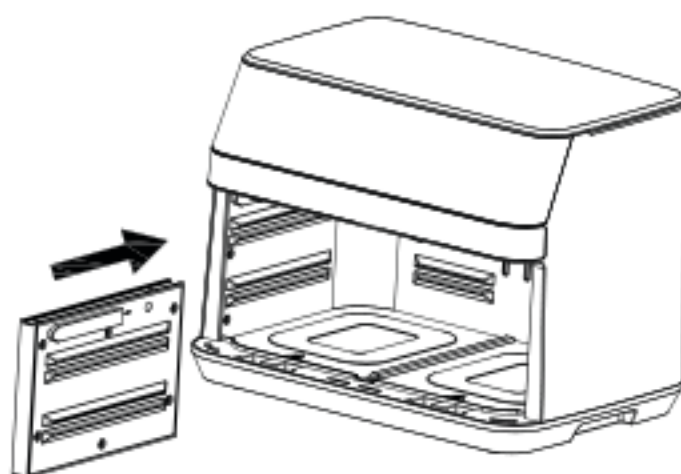
Vous pouvez préparer votre plat préféré dans la friteuse à air : lasagnes, gâteaux ou poulet, par exemple.

Notez que le temps et la température doivent être légèrement inférieurs à ceux utilisés dans un four.

Si vous avez besoin d'inspiration, vous pouvez la trouver sur notre blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Comment fonctionne le panier:

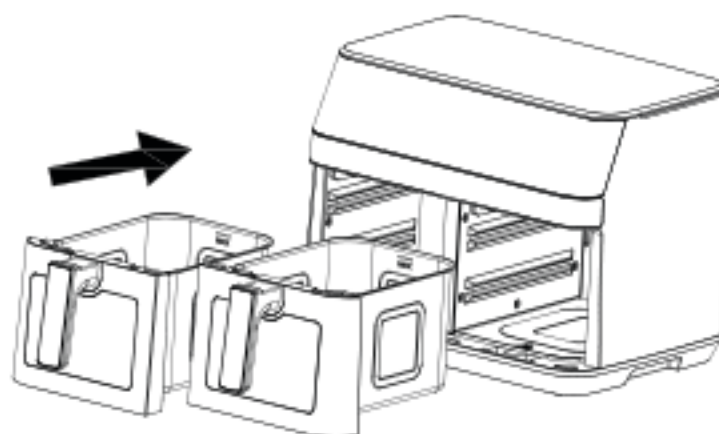
La friteuse à air est équipée d'un séparateur de panier entre les deux paniers. Alignez le séparateur avec les rails, en veillant à ce que les encoches du séparateur correspondent aux fentes à l'intérieur de la friteuse. Glissez doucement le séparateur jusqu'à ce qu'il soit bien en place, créant ainsi des compartiments de cuisson séparés.



Insérez les grilles dans les paniers, les coussinets en silicone tournés vers le bas, comme indiqué sur l'illustration.



Lorsque vous remplacez le panier dans la friteuse à air, assurez-vous qu'il est correctement inséré. Le panier doit être aligné avec le reste de la friteuse. Un léger appui est nécessaire, et vous entendrez un petit « clic », indiquant que le panier est correctement placé.



Comment fonctionne le gril:

Le gril peut être retiré du panier et n'a pas besoin d'être inséré à chaque utilisation. Ce gril est particulièrement utile lorsque vous cuisinez des aliments qui dégagent du gras. Le gril sépare la nourriture du gras, rendant les aliments plus croustillants.

Le gril peut être lavé au lave-vaisselle ou à la main, de la même manière que le panier.

Veuillez noter que les coussinets en silicone doivent être retirés avant de nettoyer le gril.



- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez le panier et le gril avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- ✓ Nettoyez la friteuse à air avec un chiffon humide.
- ✓ Placez-la sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Placez la friteuse à air à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.
- ✓ La friteuse à air a besoin d'espace pour la circulation de l'air.
- ✓ La friteuse à air utilise de l'air chaud. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou de la graisse de friture.
- ✓ Ne placez aucun objet sur la friteuse à air. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat final.

PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Branchez le câble d'alimentation.
- 2 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer.
- 3 Ouvrez soigneusement le panier.
- 4 Remplissez le panier avec des aliments.
- 5 Choisissez le bon programme ou réglez manuellement le temps et la température.
- 6 Lorsque le minuteur émet 3 bips, les aliments devraient être prêts.
- 7 Si ce n'est pas le cas, laissez-les cuire quelques minutes de plus.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer, débranchez la friteuse à air et laissez-la, ainsi que les paniers, refroidir.

Friteuse à air

- ✓ Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

Paniers

- ✓ Le panier et le gril peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle. S'il y a de la saleté tenace dans le panier : remplissez-le d'eau tiède et de savon et laissez-le tremper avant de le nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.

Élément chauffant

- ✓ L'élément chauffant peut être nettoyé. Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et complètement refroidie. Nettoyez délicatement les tubes de l'élément chauffant avec une éponge ou une brosse douce. Séchez soigneusement.

Nous avons précisé quelques erreurs possibles et ce qu'il faut faire si elles se produisent. La friteuse à air doit être débranchée et placée à température ambiante pendant 24 heures avant utilisation. Si la friteuse à air est froide lors de l'utilisation, l'élément chauffant aura besoin de plus de temps pour être prêt.

Le bouton d'alimentation n'apparaît pas

1

Si le bouton d'alimentation n'apparaît pas lorsque vous branchez l'appareil, vérifiez si vous l'avez correctement branché et si la prise est allumée. Une fois la friteuse correctement branchée, le bouton d'alimentation apparaîtra.

La friteuse à air s'allume/s'éteint toute seule

2

Il s'agit d'une erreur de la friteuse à air, veuillez contacter notre service client.

La friteuse à air ne démarre pas

Si la friteuse à air ne démarre pas alors que vous l'avez allumée et avez fait toutes les préparations, vérifiez si le panier est correctement placé. La friteuse à air ne démarrera pas si le panier n'est pas correctement inséré.

3

4

E1 - C'est une erreur de la friteuse à air, veuillez contacter notre service client.



Veillez lire le manuel avant d'utiliser la friteuse à air.



Évitez de toucher la surface et l'intérieur de la friteuse à air pendant son fonctionnement. Elle peut être très chaude.



Une trop grande quantité d'huile dans la friteuse à air peut présenter un risque d'incendie.



De l'air chaud sortira de la sortie d'air et du panier. Gardez une distance de sécurité.



Ne couvrez pas la sortie d'air pendant l'utilisation.



En raison de l'air chaud sortant de la sortie d'air, placez la friteuse à air à 30 cm du mur.



Gardez la prise propre et intacte.



Placez la friteuse à air à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.



Évitez les chocs électriques – ne branchez ni ne débranchez avec les mains mouillées.



N'utilisez pas la friteuse à air à d'autres fins que celles prévues.



Gardez-la éloignée des matériaux inflammables.



Tenez-la à l'écart des enfants.



Placez la friteuse à air sur une surface résistante à la chaleur et plane.



Usage domestique uniquement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Tension nominale : 220-240 V
- Fréquence nominale : 50/60 Hz
- Puissance nominale : 2200 W
- Capacité de friture : 5,5 + 5,5 L
- Poids net : 9,2 kg



Ce signe indique que de l'air chaud sortira de la sortie située à l'arrière de la friteuse à air.

Laissez au moins 30 cm entre la friteuse et le mur ou tout matériau inflammable. Ne couvrez pas la sortie d'air.



Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

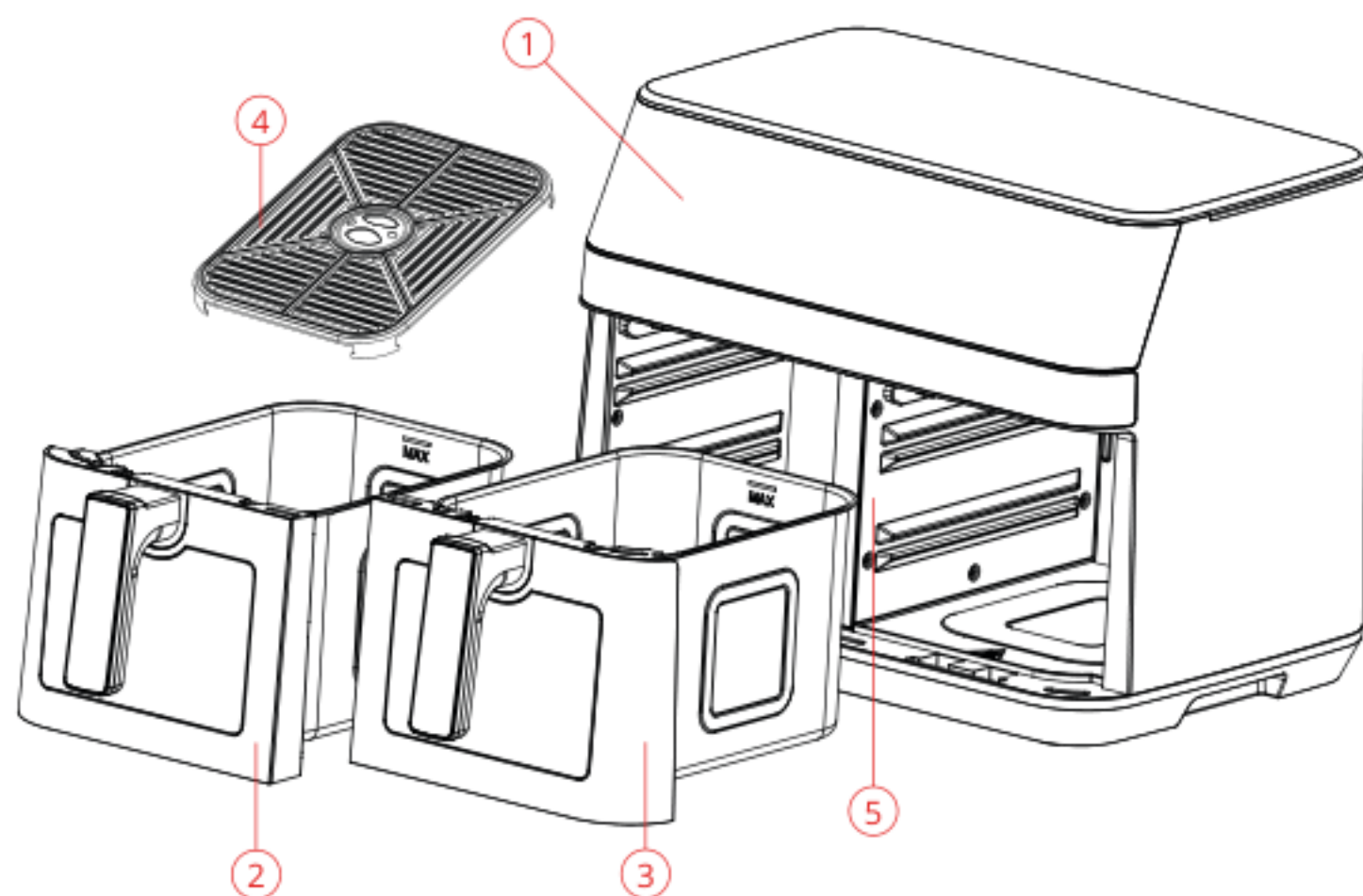


Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.



Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre friteuse à air, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO	45
OPERAZIONI DI BASE	46
Display	46
Come funziona	46
Programmi	47
Regolazione manuale di temperatura/tempo	48
Funzione Match	49
Funzione di sincronizzazione	49
Ricette	49
Come funziona il cestello	50
Come funziona la griglia	50
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	51
PRIMO UTILIZZO	51
CURA E MANUTENZIONE	51
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	52
AVVISO DI SICUREZZA	53
SPECIFICHE TECNICHE	53



1 Display

2 Cestello sinistro

3 Cestello destro

4 Griglia

5 Divisorio del cestello

Display:



1 Pulsante di accensione: Accendere/spegnere la friggitrice ad aria

2 Avvio/pausa

3 Selezione del cestello sinistro

4 Selezione di entrambi i cestelli (funzione Match)

5 Selezione del cestello destro

6 Pulsante luce

7 Per cambiare programma

8 Pulsanti di regolazione della temperatura

9 Display del cestello sinistro

10 Display dei programmi

11 Display del cestello destro

12 Pulsante tempo

Come funziona:

1 Collegare la friggitrice ad aria e premere il pulsante di accensione per avviarla.

2 Riempire il cestello con i vostri alimenti preferiti e reinserirlo correttamente nella friggitrice. La friggitrice non inizierà la cottura se il cestello non è posizionato correttamente.

3 Scegliere il cestello da utilizzare premendo il pulsante L o R, quindi selezionare il programma premendo il pulsante programma fino a trovare quello desiderato, oppure impostare manualmente tempo e temperatura. Ripetere questa operazione per l'altro cestello se si desidera usarli entrambi contemporaneamente.

4 Se si desidera utilizzare entrambi i cestelli con la stessa impostazione di temperatura o tempo, premere il pulsante "L+R" e regolare i parametri desiderati.

5 Premere il pulsante avvio/pausa per iniziare la cottura. Quando il cibo è pronto, spegnere la friggitrice ad aria tenendo premuto il pulsante di accensione. La friggitrice si raffredderà e si fermerà dopo alcuni minuti.

La friggitrice ad aria deve essere tenuta a temperatura ambiente per almeno 24 ore per evitare malfunzionamenti o tempi di cottura più lunghi.

Programmi:



I programmi sono preimpostati con diversi tempi e temperature per aiutarvi a iniziare più rapidamente. Se normalmente cuocete le patatine fritte a 220 °C per 20 minuti in forno, dovrete cuocerle a circa 200 °C nella friggitrice ad aria.



Controllate sempre il vostro cibo: se non è ancora cotto a sufficienza, prolungate leggermente il tempo. Se è troppo cotto, la prossima volta riducete tempo e temperatura.



Tenete presente che dovrete regolare tempo e temperatura in base alla quantità di cibo nel cestello. Un pollo di 2 kg richiede un tempo di cottura maggiore rispetto a un petto di pollo da 0,5 kg. Non superare la linea massima nel cestello.



Vi consigliamo di sperimentare con diverse impostazioni di tempo e temperatura fino a trovare quelle che preferite per i vari tipi di alimenti!

**Patatine fritte:**

Questo programma è perfetto per preparare patatine fritte. Ricordate di mescolare le patatine alcune volte durante la cottura, in modo che tutte diventino ben croccanti.

**Bistecca:**

Il programma per la bistecca è progettato per cuocerla alla perfezione. Una volta terminato, controllate che il grado di cottura corrisponda ai vostri gusti.

**Pollo:**

Questo programma è pensato per cuocere perfettamente un pezzo di pollo di grandi dimensioni. Ricordate di controllare la temperatura interna durante la cottura.

**Bacon:**

Questo programma è ideale per rendere il bacon croccante e gustoso.

**Pesce:**

Il programma per il pesce è adatto per cucinare il pesce; controllate che sia ben cotto.

**Pizza:**

Questo programma è perfetto per preparare la pizza. Ricordate di controllarla alcune volte durante la cottura, per ottenere una base più croccante.

**Torta:**

Questo programma è perfetto per cuocere torte o pane che non richiedono temperature elevate.

**Broccoli:**

Il programma per i broccoli è ideale per cuocere verdure che richiedono una temperatura più bassa del solito.

**Verdure:**

Il programma per le verdure è pensato per cuocere i vostri ortaggi. Ricordate di girarli alcune volte durante la cottura.

Reheat:

Questo programma serve per riscaldare i vostri alimenti in modo ottimale.

	Pata- tine fritte	Biste- cca	Pollo	Bacon	Pesce	Pizza	Torta	Broc- coli	Verdu- re	Reheat
Temperatura	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Tempo	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Regolazione manuale di temperatura/tempo:

Potete regolare personalmente il tempo e la temperatura. Se i programmi non corrispondono alle vostre preferenze o desiderate semplicemente sperimentare con tempo e temperatura per trovare le vostre impostazioni preferite, questa funzione fa al caso vostro.

Per impostare manualmente tempo o temperatura, scegliete il cestello da regolare premendo "L" o "R". Poi premete il pulsante +/- sul lato sinistro per regolare la temperatura, e il pulsante +/- sul lato destro per regolare il tempo.

In base alla quantità di cibo inserita nella friggitrice ad aria, il tempo di cottura può essere leggermente inferiore rispetto a un forno tradizionale. Ricordate sempre che ogni alimento è diverso e che tempo e temperatura possono variare ogni volta.

Se volete regolare il tempo o la temperatura durante la cottura, basta scegliere il cestello desiderato e premere i pulsanti +/-.

Consigli:

Un piatto cotto in forno (ventilato) a 200 °C può essere cotto nella friggitrice ad aria a 180 °C. Quindi, le patatine che cuocete a 220 °C in forno, possono essere cotte a 200 °C nella friggitrice ad aria.

Il tempo di cottura è generalmente un po' ridotto quando utilizzate la friggitrice ad aria anziché un forno tradizionale. Tuttavia, dipende dalla quantità di cibo inserita.

1. Verificate sempre che il cibo sia ben cotto. In caso contrario, prolungate leggermente il tempo di cottura.
2. La maggior parte dei cibi cotti in forno può essere cotta nella friggitrice ad aria, basta ridurre un po' il tempo e la temperatura.
3. Potete utilizzare i programmi preimpostati anche per altri alimenti rispetto a quelli indicati sul display.

Funzione Match:

La funzione Match è una caratteristica utile che vi consente di configurare rapidamente impostazioni di temperatura e tempo per entrambi i cestelli contemporaneamente.

Inserite il cibo nel cestello e premete il pulsante "L+R". In questo modo potrete impostare tempo e temperatura per entrambi i cestelli allo stesso tempo. Potete scegliere un programma oppure regolare manualmente i parametri. Una volta impostata la configurazione desiderata, premete il pulsante avvio/pausa per iniziare la cottura.

Funzione di sincronizzazione:

Se volete cucinare due ricette diverse con differenti impostazioni di temperatura e tempo, ma desiderate che siano pronte nello stesso momento, utilizzate la funzione di sincronizzazione.

Inserite il cibo nel cestello e regolate temperatura e tempo per ciascuno. Una volta preparate le vostre ricette, premete il pulsante avvio/pausa. Il display mostrerà "HOLD" sul cestello con il tempo di cottura più breve. Il cestello in "HOLD" inizierà la cottura quando il tempo coinciderà con quello dell'altro cestello.

Ricette:

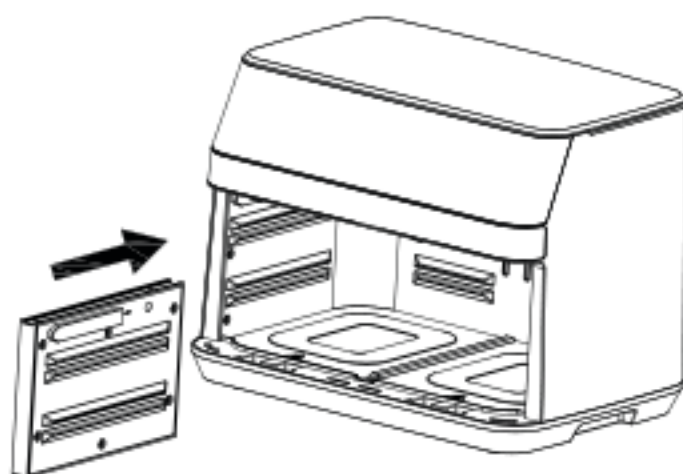
Potete preparare il vostro piatto preferito nella friggitrice ad aria: lasagne, torte o pollo, ad esempio.

Notate che tempo e temperatura devono essere leggermente inferiori rispetto a quelli utilizzati in forno.

Se vi serve ispirazione, la trovate sul nostro blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Come funziona il cestello:

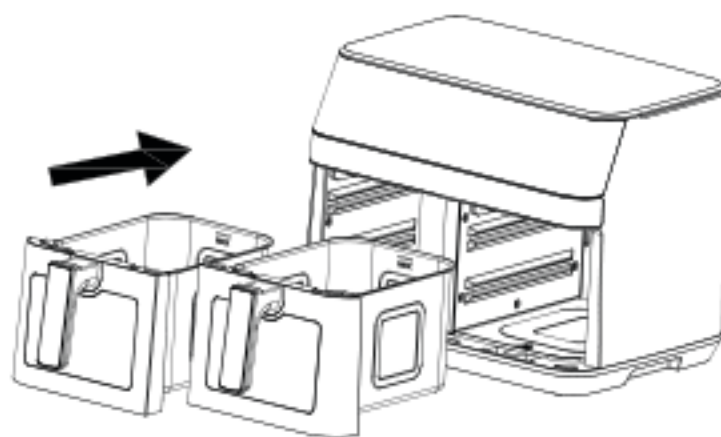
La friggitrice ad aria ha un divisorio tra i due cestelli. Allineate il divisorio con le guide, assicurandovi che le tacche del divisorio si adattino agli appositi slot all'interno della friggitrice. Fatelo scorrere delicatamente finché non sarà ben posizionato, creando due scomparti di cottura separati.



Inserite le griglie nei cestelli, con i cuscinetti in silicone rivolti verso il basso, come mostrato nell'illustrazione.



Quando reinserte il cestello nella friggitrice, assicuratevi che sia posizionato correttamente e allineato con il resto dell'apparecchio. Potrebbe essere necessario un leggero spintone: sentirete un piccolo clic, che indica il corretto inserimento del cestello.



Come funziona la griglia:

La griglia può essere rimossa dal cestello e non deve essere inserita ogni volta che utilizzate la friggitrice. Questa griglia è particolarmente utile quando cucinate alimenti che rilasciano grasso. La griglia separa il cibo dal grasso, rendendo gli alimenti più croccanti.

La griglia può essere lavata in lavastoviglie o a mano, allo stesso modo del cestello.

Notate che i cuscinetti in silicone devono essere rimossi prima di pulire la griglia.



- ✓ Rimuovere tutti gli imballaggi.
- ✓ Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- ✓ Pulire la friggitrice ad aria con un panno umido.
- ✓ Posizionarla su una superficie resistente al calore, stabile e livellata.
- ✓ Posizionare la friggitrice ad aria ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.
- ✓ La friggitrice ad aria necessita di spazio per la circolazione dell'aria.
- ✓ La friggitrice ad aria utilizza aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso da frittura.
- ✓ Non posizionare alcun oggetto sulla friggitrice ad aria, poiché ciò compromette il flusso d'aria e il risultato finale.

PRIMO UTILIZZO

- 1 Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
- 2 Premere il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio.
- 3 Aprire con cautela il cestello.
- 4 Riempire il cestello con gli alimenti.
- 5 Scegliere il programma giusto o impostare manualmente tempo e temperatura.
- 6 Quando il timer emette 3 segnali acustici, il cibo dovrebbe essere pronto.
- 7 Se non lo è, lasciarlo cuocere ancora qualche minuto.

CURA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla pulizia, scollegare la friggitrice ad aria e lasciare raffreddare sia la friggitrice che i cestelli.

Friggitrice ad aria

- ✓ Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non immergerlo in acqua.

Cestelli

- ✓ Il cestello e la griglia possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato nel cestello: riempirlo con acqua calda e detersivo, lasciarlo in ammollo prima di lavarlo a mano o in lavastoviglie.

Elemento riscaldante

- ✓ L'elemento riscaldante può essere pulito. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia scollegata e completamente raffreddata. Lavare delicatamente i tubi dell'elemento riscaldante con una spugna o una spazzola morbida. Asciugare accuratamente.

Abbiamo specificato alcuni errori e cosa fare se si verificano. La friggitrice ad aria deve essere scollegata e mantenuta a temperatura ambiente per 24 ore prima dell'uso. Se la friggitrice è fredda quando la si utilizza, l'elemento riscaldante avrà bisogno di più tempo per prepararsi.

Il pulsante di accensione non compare

1

Se il pulsante di accensione non compare quando la friggitrice è collegata, controllare di averla inserita correttamente e che la presa sia attiva. Una volta collegata correttamente, il pulsante di accensione apparirà.

La friggitrice ad aria si accende/ spegne da sola

2

Si tratta di un errore della friggitrice ad aria, contattare il servizio clienti.

La friggitrice ad aria non parte

Se la friggitrice ad aria non si avvia dopo averla accesa e aver effettuato tutte le preparazioni, controllare che il cestello sia inserito correttamente. La friggitrice non parte se il cestello non è posizionato correttamente.

3**4**

E1 - Questo è un errore della friggitrice ad aria, contattare il servizio clienti.



Leggere il manuale prima di utilizzare la friggitrice ad aria.



Evitare di toccare la superficie e l'interno della friggitrice ad aria durante l'uso, poiché potrebbe essere molto caldo.



Troppo olio nella friggitrice ad aria può costituire un pericolo d'incendio.



Aria calda uscirà dalla bocchetta e dal cestello. Mantenere una distanza di sicurezza.



Non coprire la bocchetta di uscita dell'aria durante l'uso.



A causa dell'aria calda in uscita, posizionare la friggitrice ad aria a 30 cm dalla parete.



Mantenere la spina pulita e integra.



Posizionare la friggitrice ad aria ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.



Evitare scosse elettriche - non inserire o rimuovere la spina con le mani bagnate.



Non utilizzare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli previsti.



Tenere lontano da materiali infiammabili.



Tenere lontano dalla portata dei bambini.



Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie resistente al calore e piana.



Solo per uso domestico.

SPECIFICHE TECNICHE

- Tensione nominale: 220-240 V
- Frequenza nominale: 50/60 Hz
- Potenza nominale: 2200 W
- Capacità di frittura: 5,5 + 5,5 L
- Peso netto: 9,2 kg



Questo simbolo indica che dall'uscita posteriore della friggitrice ad aria fuoriuscirà aria calda.

Mantenere almeno 30 cm di distanza dalla parete o da altri materiali infiammabili. Non coprire lo sfianto dell'aria.



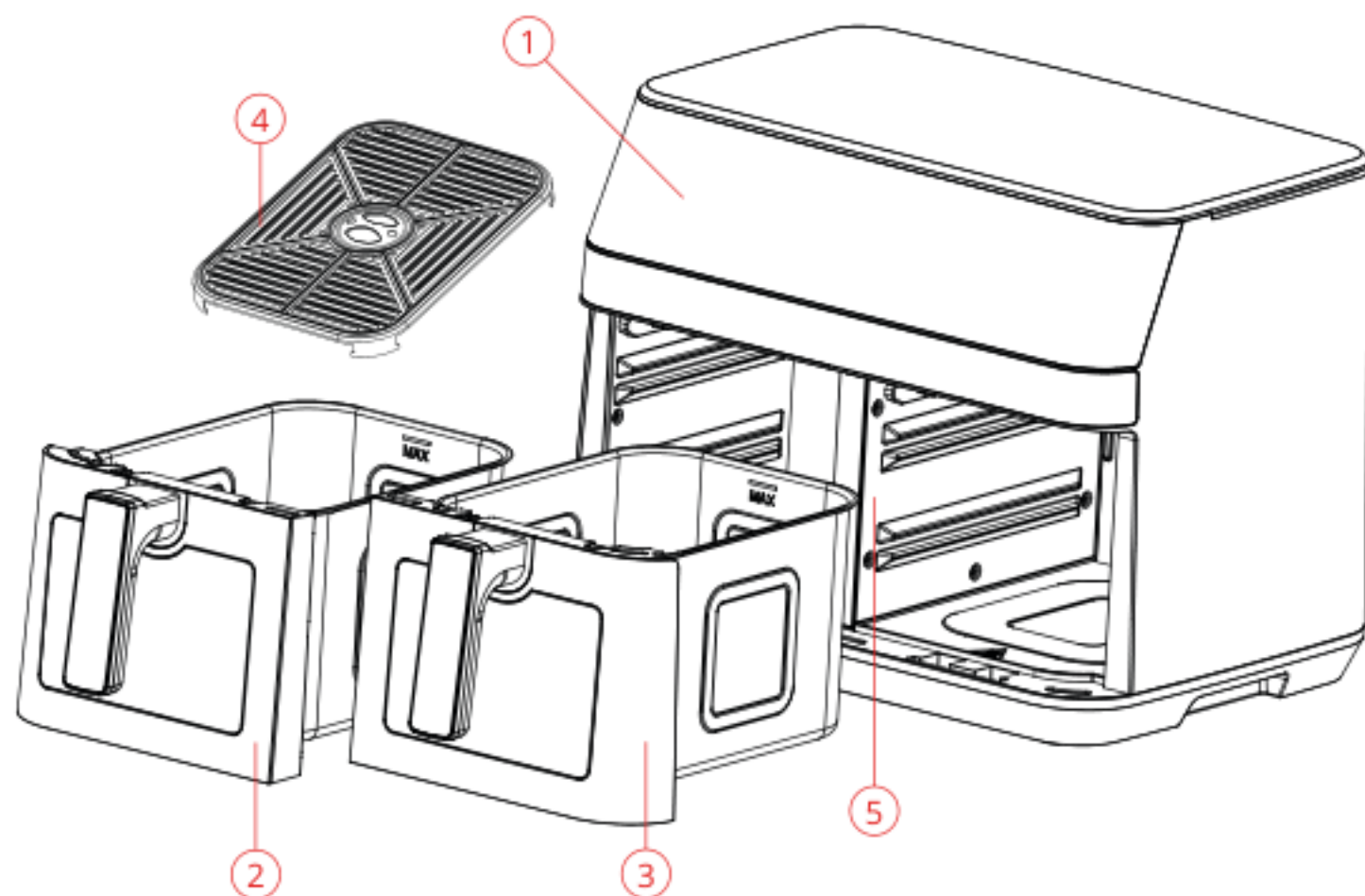
Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegna questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.

Se avete domande o necessitate di assistenza con la vostra friggitrice ad aria, contattate service@onyxcookware.it

PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM	55
BASISOPERATIES	56
Display	56
Hoe het werkt	56
Programma's	57
Handmatig aanpassen van temperatuur/tijd	58
Match-functie	59
Synchronisatiefunctie	59
Recepten	59
Hoe de mand werkt	60
Hoe de grill werkt	60
VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK	61
EERSTE GEBRUIK	61
VERZORGING EN ONDERHOUD	61
PROBLEEMOPLOSSING	62
BEVEILIGINGSWAARSCHUWING	63
TECHNISCHE SPECIFICATIES	63



1 Display

2 Linker mand

3 Rechter mand

4 Grill

5 Mandscheider

Display:



- 1 Aan/uit-knop: Zet de airfryer aan/uit
- 2 Start/pauze
- 3 Selectie linker mand
- 4 Selectie linker en rechter mand (Match-functie)

- 5 Selectie rechter mand
- 6 Lichtknop
- 7 Om tussen de programma's te schakelen
- 8 Temperatuurknoppen
- 9 Weergave linker mand
- 10 Programmaweergave
- 11 Weergave rechter mand
- 12 Tijdknop

Hoe het werkt:

- 1 Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop om te starten.

Vul de mand met uw favoriete eten en plaats de mand terug in de airfryer. Zorg ervoor dat de mand correct is geplaatst. De airfryer begint niet met koken als de mand niet juist is geplaatst.
- 2 Kies welke mand u wilt gebruiken door op de L- of R-knop te drukken en kies vervolgens het programma door op de programmaknop te drukken tot u het juiste programma vindt, of stel handmatig tijd en temperatuur in. Herhaal deze stap voor de andere mand als u beide manden tegelijk wilt gebruiken.

- 4 Als u beide manden met dezelfde temperatuur- of tijdinstelling wilt gebruiken, drukt u op de "L+R"-knop en past u de instellingen aan naar wens.

- 5 Druk op de start/pauze-knop om te beginnen met koken. Als het eten klaar is, schakelt u de airfryer uit door de aan/uit-knop ingedrukt te houden. De airfryer koelt af en stopt na een paar minuten.

Plaats de airfryer minimaal 24 uur op kamertemperatuur om storingen of langere baktijden te voorkomen.

Programma's:



De programma's zijn vooraf ingesteld met verschillende tijden en temperaturen om u sneller op weg te helpen. Als u normaal gesproken frietjes in de oven bakt op 220 °C gedurende 20 minuten, moet u ze in de airfryer ongeveer op 200 °C bereiden.



Controleer uw eten altijd. Als het nog niet gaar is, geef het wat extra tijd. Als het te gaar is, onthoud dan om de volgende keer tijd en temperatuur te verlagen.



Let erop dat u tijd en temperatuur moet aanpassen naarmate u meer voedsel in de mand doet. Een kip van 2 kg heeft langer nodig dan een kipfilet van 0,5 kg. Overschrijd de maximumlijn in de mand niet.



We raden aan te experimenteren met de tijd- en temperatuurinstellingen voor verschillende soorten voedsel, totdat u uw favoriete instellingen heeft gevonden!

**Friet:**

Dit programma is perfect voor het maken van friet. Denk eraan de frietjes tijdens het koken een paar keer om te scheppen, zodat ze mooi knapperig worden.

**Biefstuk:**

Het biefstukprogramma is ontworpen om de biefstuk perfect te garen. Controleer na afloop of de biefstuk naar wens is.

**Kip:**

Dit programma is ontworpen om een groot stuk kip volledig door te garen. Controleer de kern-temperatuur tijdens het koken van kip.

**Spek:**

Dit programma is perfect om uw spek knapperig en heerlijk te maken.

**Vis:**

Het visprogramma is geschikt voor het bereiden van vis. Controleer of de vis goed gaar is.

**Pizza:**

Dit programma is ideaal voor het maken van pizza. Controleer de pizza een paar keer tijdens het bakken, zodat hij lekker knapperig wordt.

**Cake:**

Dit programma is perfect voor het bakken van cakes of brood die niet op een hoge temperatuur hoeven.

**Broccoli:**

Het broccoliprogramma is perfect voor het bereiden van groenten die een lagere temperatuur nodig hebben dan normaal.

**Groenten:**

Het groenteprogramma is bedoeld voor het bereiden van groenten. Denk eraan de groenten een paar keer om te scheppen tijdens het koken.

Reheat:

Dit programma is bedoeld om uw eten op een goede manier opnieuw op te warmen.

	Friet	Bief-stuk	Kip	Spek	Vis	Pizza	Cake	Broc-coli	Groen-ten	Reheat
Temperatuur	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Tijd	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Handmatig aanpassen van temperatuur/tijd:

U kunt zelf de tijd en temperatuur instellen. Als de programma's niet aan uw voorkeur voldoen, of als u wilt experimenteren met tijd en temperatuur om uw favoriete instellingen te vinden, dan is dit ideaal voor u.

Om de tijd of temperatuur handmatig in te stellen, kiest u de mand die u wilt aanpassen door op "L" of "R" te drukken. Druk vervolgens op de +/- knop aan de linkerkant om de temperatuur aan te passen en op de +/- knop aan de rechterkant om de tijd aan te passen.

Afhankelijk van hoeveel voedsel u in de airfryer doet, kan de baktijd iets korter zijn dan in een gewone oven. Houd er rekening mee dat elk soort voedsel anders is en dat tijd en temperatuur elke keer kunnen variëren.

Als u de tijd of temperatuur wilt aanpassen terwijl het kookproces al bezig is, kiest u gewoon de gewenste mand en drukt u op de +/- knoppen.

Tips:

Een gerecht dat in de oven (hete lucht) bij 200 °C wordt bereid, kan in de airfryer bij 180 °C worden klaargemaakt.

Friet die in de oven bij 220 °C wordt bereid, kan in de airfryer bij 200 °C worden bereid.

De kooktijd is meestal ook iets korter als u de airfryer gebruikt in plaats van een gewone oven. Maar dit hangt af van hoeveel voedsel u in de pan doet.

1. Controleer altijd of uw eten goed gaar is. Zo niet, geef het wat meer tijd.
2. De meeste gerechten die u in de oven klaarmaakt, kunt u ook in de airfryer bereiden. Verlaag gewoon de tijd en temperatuur een beetje.
3. U kunt de voorgeprogrammeerde programma's ook gebruiken voor andere voedingsmiddelen dan op het display staan vermeld.

Match-functie:

De match-functie is een handige functie waarmee u snel temperatuur- en tijdaanpassingen kunt doorvoeren voor beide manden tegelijk.

Doe het voedsel in de mand en druk op de "L+R"-knop. Hiermee kunt u de temperatuur- en tijdaanpassingen voor beide manden tegelijk configureren. U kunt een programma kiezen of de instellingen handmatig aanpassen. Als u de gewenste instellingen heeft gekozen, drukt u op de start/pauze-knop om te beginnen met koken.

Synchronisatiefunctie:

Als u twee verschillende recepten met verschillende temperatuur- en tijdbereidingen tegelijkertijd gaar wilt hebben, gebruik dan de synchronisatiefunctie.

Doe het voedsel in de mand en stel voor elke mand de temperatuur en tijd in. Zodra u uw recepten heeft voorbereid, drukt u op de start/pauze-knop. Het display toont nu "HOLD" bij de mand met de kortste baktijd. De mand die op "HOLD" staat, begint pas met koken wanneer de tijd overeenkomt met die van de andere mand.

Recepten:

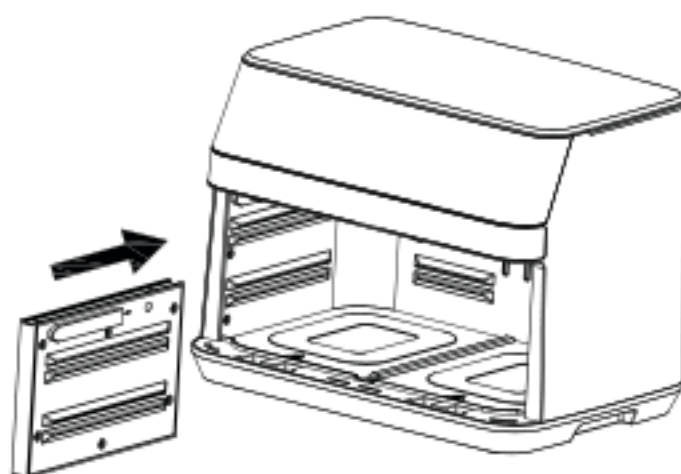
U kunt uw favoriete gerecht in de airfryer maken. U kunt bijvoorbeeld lasagne, cake of kip bereiden in de airfryer.

Houd er rekening mee dat de tijd en temperatuur iets lager moeten zijn dan in de oven.

Als u inspiratie nodig heeft, kunt u terecht op onze blog [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Hoe de mand werkt:

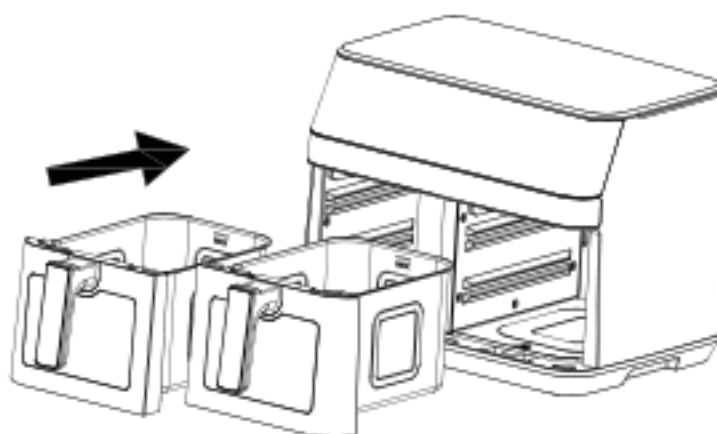
De airfryer heeft een mandscheider tussen de twee manden. Lijn de mandscheider uit met de geleiderails, zorg ervoor dat de inkepingen van de scheider overeenkomen met de gleuven in de airfryer. Schuif de scheider voorzichtig recht naar binnen totdat hij stevig en gelijkmatig zit, zodat er aparte kookruimtes ontstaan.



Plaats de grills in de manden met de siliconen kussentjes naar beneden, zoals op de illustratie is aangegeven.



Wanneer u de mand terug in de airfryer plaatst, zorg er dan voor dat deze correct is gepositioneerd. De mand moet in lijn liggen met de rest van de airfryer. Er is een klein duwtje nodig om hem goed te plaatsen, waarna u een klik hoort. Dit betekent dat de mand correct is geplaatst.



Hoe de grill werkt:

De grill kan uit de mand worden gehaald en hoeft niet elke keer te worden geplaatst als u de airfryer gebruikt. Deze grill is vooral ideaal bij het bereiden van voedsel dat vet afgeeft. De grill scheidt het voedsel van het vet, waardoor het eten lekker knapperig wordt.

De grill kan in de vaatwasser of met de hand worden gewassen, op dezelfde manier als de mand.

Let op dat de siliconen kussentjes moeten worden verwijderd voordat u de grill schoonmaakt.



- ✓ Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- ✓ Maak de mand en de grill schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- ✓ Maak de airfryer schoon met een vochtige doek.
- ✓ Plaats de airfryer op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Plaats de airfryer minstens 30 cm van de muur of andere brandbare materialen.
- ✓ De airfryer heeft ruimte nodig voor lucht-circulatie.
- ✓ De airfryer gebruikt hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.
- ✓ Plaats geen voorwerpen op de airfryer. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het eindresultaat.

EERSTE GEBRUIK

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Druk op de aan/uit-knop om in te schakelen.
- 3 Open voorzichtig de mand.
- 4 Vul de mand met voedsel.
- 5 Kies het juiste programma of stel handmatig tijd en temperatuur in.
- 6 Wanneer de timer 3 keer piept, zou het eten klaar moeten zijn.
- 7 Zo niet, geef het een paar minuten extra.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer en de manden afkoelen.

Airfryer

- ✓ Maak de machine schoon met een vochtige doek. Dompel de machine niet onder in water.

Manden

- ✓ De mand en de grill kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd. Bij hardnekkig vuil in de mand: vul de mand met warm water en zeep en laat deze weken voordat u hem met de hand of in de vaatwasser reinigt.

Verwarmingselement

- ✓ Het verwarmingselement kan worden schoongemaakt. Zorg dat de airfryer is uitgeschakeld, uit het stopcontact is en volledig is afgekoeld. Was de buizen van het verwarmingselement voorzichtig met een zachte spons of borstel. Goed afdrogen.

We hebben enkele fouten beschreven en wat u moet doen als ze zich voordoen. De airfryer moet uit het stopcontact worden gehaald en 24 uur op kamertemperatuur staan voor gebruik. Als de airfryer koud is bij gebruik, heeft het verwarmingselement iets meer tijd nodig om op te warmen.

De aan/uit-knop verschijnt niet

Als de aan/uit-knop niet verschijnt wanneer de stekker is ingestoken, controleer dan of u de airfryer correct heeft aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Als de airfryer juist is aangesloten, verschijnt de aan/uit-knop.

1

De airfryer schakelt zichzelf in/uit

Dit is een fout in de airfryer. Neem contact op met onze klantenservice.

2

De airfryer start niet

Als de airfryer niet start nadat u hem heeft ingeschakeld en alles heeft voorbereid, controleer dan of de mand correct is geplaatst. De airfryer start niet als de mand niet goed is geplaatst.

3

E1 - Dit is een fout in de airfryer, neem contact op met onze klantenservice.

4



Lees de handleiding voordat u de airfryer gebruikt.



Te veel olie in de airfryer kan brandgevaar opleveren.



Bedek de luchtafvoer niet tijdens gebruik.



Vermijd het aanraken van het oppervlak en de binnenkant van de airfryer tijdens gebruik. Het kan heet zijn.



Er komt hete lucht uit de luchtafvoer en de mand. Houd een veilige afstand.



Plaats de airfryer vanwege de hete luchtstroom minstens 30 cm van de muur.



Houd de stekker schoon en onbeschadigd.



Voorkom elektrische schokken – steek de stekker niet in en haal hem niet uit met natte handen.



Houd weg van brandbare materialen.



Plaats de airfryer op een hittebestendig en vlak oppervlak.



Plaats de airfryer minstens 30 cm van de muur of andere brandbare materialen.



Gebruik de airfryer niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze is bedoeld.



Houd uit de buurt van kinderen.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240V
- Nominale frequentie: 50/60Hz
- Nominaal vermogen: 2200W
- Frituurcapaciteit: 5,5 + 5,5 L
- Netto gewicht: 9,2 kg



Dit symbool geeft aan dat er hete lucht uit de opening aan de achterkant van de airfryer komt.

Houd minstens 30 cm afstand van de muur of andere brandbare materialen. Dek de luchtafvoer niet af.



Het product afvoeren:

Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

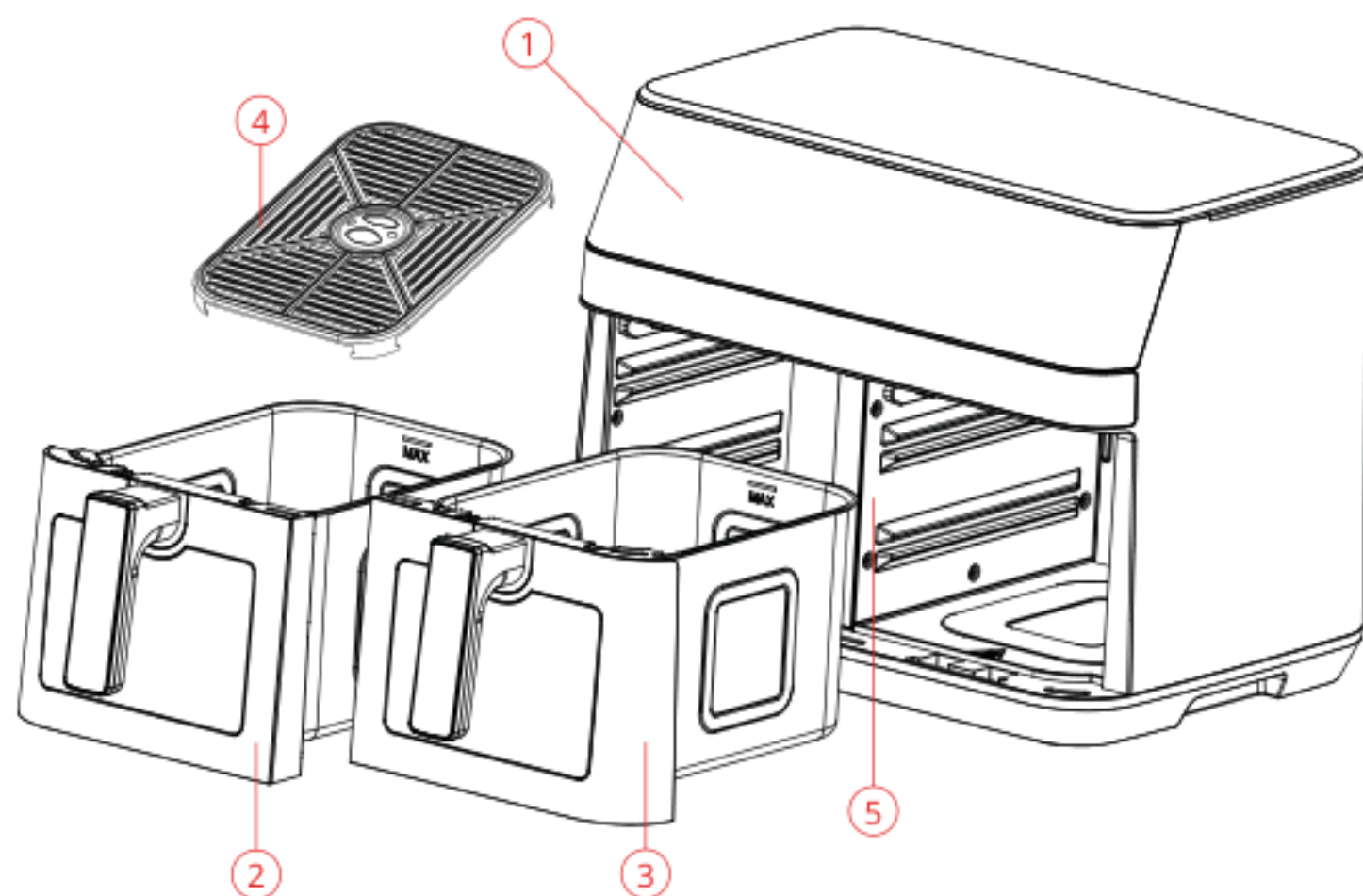


Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.



Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw airfryer, kunt u contact opnemen met service@onyxcookware.nl

PRODUKTSTRUKTURSHEMA	65
GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER	66
Display	66
Hur det fungerar	66
Program	67
Manuell justering av temperatur/tid	68
Match-funktion	69
Synkroniseringsfunktion	69
Recept	69
Hur korgen fungerar	70
Hur grillen fungerar	70
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	71
FÖRSTA ANVÄNDNING	71
SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL	71
FELSÖKNING	72
SÄKERHETSVARNING	73
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	73



1 Display

2 Vänster korg

3 Höger korg

4 Grill

5 Korgavdelare

Display:



1 Strömknapp: Slå på/av airfryern

2 Start/paus

3 Val av vänster korg

4 Val av vänster och höger korg (Match-funktion)

5 Val av höger korg

6 Ljusknapp

7 För att byta mellan programmen

8 Temperaturknappar

9 Vänster korgdisplay

10 Programdisplay

11 Höger korgdisplay

12 Tidsknapp

Hur det fungerar:

1 Anslut airfryern och tryck på strömknappen för att starta.

2 Fyll korgen med din favoritmat och sätt tillbaka den i airfryern. Kom ihåg att placera korgen korrekt. Airfryern startar inte om korgen inte är rätt placerad.

3 Välj vilken korg du vill använda genom att trycka på L- eller R-knappen. Välj sedan ett program genom att trycka på programknappen tills du hittar rätt, eller justera tid och temperatur manuellt. Upprepa för den andra korgen om du vill använda båda samtidigt.

4 Om du vill använda båda korgarna med samma temperatur- eller tidsinställning, tryck på "L+R"-knappen och justera efter dina önskemål.

5 Tryck på start/paus-knappen för att börja tillagningen. När maten är klar stänger du av airfryern genom att hålla strömknappen intryckt. Airfryern svalnar och stannar efter några minuter.

Airfryern bör stå i rumstemperatur i minst 24 timmar för att undvika funktionsfel eller längre tillagningstid.

Program:



Programmen är förinställda på olika tider och temperaturer för att underlätta en snabb start. Om du normalt tillagar pommes frites i ugnen vid 220 °C i 20 min, bör du tillaga dem i cirka 200 °C i airfryern.



Kontrollera alltid maten. Om den inte är färdig, ge den lite mer tid. Om den är övertillagad, minska tid och temperatur nästa gång.



Observera att du måste justera tid och temperatur ju mer mat du lägger i korgen. En kyckling på 2 kg behöver längre tid än en kycklingfilé på 0,5 kg. Överskrid inte den maximala fyllningslinjen i korgen.



Vi rekommenderar att du experimenterar med tid och temperatur för olika livsmedel tills du hittar dina favoritinställningar!

**Pommes frites:**

Det här programmet är perfekt för att göra pommes frites. Kom ihåg att vända på pommes fritesen några gånger under tillagningen för att de ska bli riktigt krispiga.

**Biff:**

Biffprogrammet är utformat för att tillaga biffen perfekt. När den är klar, kontrollera att den är i den stekgrad du önskar.

**Kyckling:**

Det här programmet är utformat för att tillaga en större kycklingbit till väl genomstekt. Kom ihåg att kontrollera innertemperaturen när du tillagar kyckling.

**Bacon:**

Det här programmet är perfekt för att göra ditt bacon krispigt och gott.

**Fisk:**

Fiskprogrammet är bra för att tillaga fisk. Kontrollera att fisken är genomstekt.

**Pizza:**

Det här programmet är perfekt för att göra pizza. Kom ihåg att kontrollera pizzan några gånger under tillagningen, så att den blir härligt krispig.

**Kaka:**

Det här programmet är perfekt för att baka kakor eller bröd som inte behöver tillagas på hög temperatur.

**Broccoli:**

Broccoliprogrammet är perfekt för att tillaga grönsaker som kräver lägre värme än vanligt.

**Grönsaker:**

Grönsaksprogrammet är avsett för att tillaga dina grönsaker. Kom ihåg att vända på grönsakerna några gånger under tillagningen.

Reheat:

Det här programmet används för att värma upp din mat på ett bra sätt.

	Pommes frites	Biff	Kyckling	Bacon	Fisk	Pizza	Kaka	Broccoli	Grönsaker	Reheat
Temperatur	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Tid	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Manuell justering av temperatur/tid:

Du kan själv justera tiden och temperaturen. Om programmen inte passar dina preferenser eller om du bara vill experimentera med tid och temperatur för att hitta dina favoritinställningar, är detta perfekt för dig.

För att manuellt ställa in tid eller temperatur, välj vilken korg du vill justera genom att trycka på "L" eller "R". Tryck sedan på +/- knappen på vänster sida för att justera temperaturen, och på +/- knappen på höger sida för att justera tiden.

Beroende på hur mycket mat du lägger i airfryern kan tiden vara något kortare än i en vanlig ugn. Tänk på att ingen mat är den andra lik, och tid och temperatur kan variera varje gång.

Om du vill justera tid eller temperatur medan tillagningen pågår, välj bara den korg du vill justera och tryck på +/- knapparna.

Tips:

En rätt som tillagas i ugnen (varmluft) vid 200 °C kan tillagas i airfryern vid 180 °C.

Pommes frites som i ugnen tillagas vid 220 °C kan i airfryern tillagas vid 200 °C.

Tillagningstiden är normalt också något kortare när du använder airfryern istället för en vanlig ugn. Men det beror på hur mycket mat du lagt i korgen.

1. Kontrollera alltid att maten är genomlagad. Om inte, ge den lite mer tid.
2. De flesta livsmedel som tillagas i ugnen kan tillagas i airfryern genom att minska tiden och temperaturen något.
3. Du kan använda de förinställda programmen även till andra livsmedel än de som visas på displayen.

Match-funktion:

Match-funktionen är en praktisk funktion som låter dig snabbt konfigurera temperatur- och tidsinställningarna för båda korgarna samtidigt.

Lägg maten i korgen och tryck på "L+R"-knappen. Detta gör att du kan ställa in temperaturen och tiden för båda korgarna på en gång. Du kan antingen välja ett program eller justera inställningarna manuellt. När du valt dina önskade inställningar trycker du på start/paus-knappen för att påbörja tillagningen.

Synkroniseringsfunktion:

Om du vill tillaga två olika recept med olika temperatur- och tidsinställningar men vill att maten ska bli klar samtidigt, använd synkroniseringsfunktionen.

Lägg maten i korgen och justera temperatur och tid för varje korg. När du förberett dina recept, tryck på start/paus-knappen. Displayen visar nu "HOLD" på den korg som har kortast tillagningstid. Den korg som står på "HOLD" börjar tillagas när tiden matchar den andra korgens tid.

Recept:

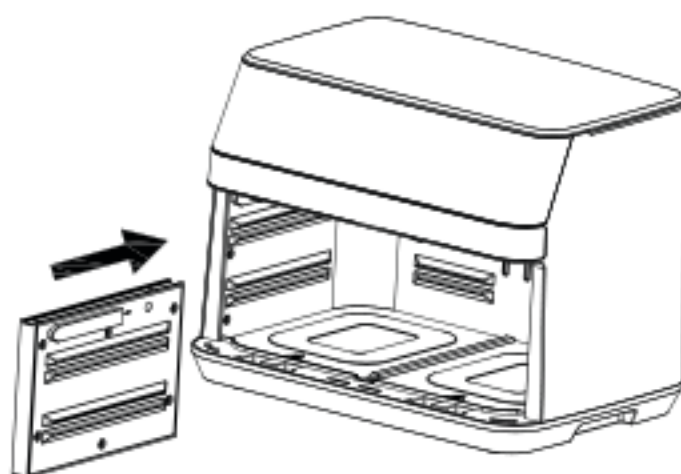
Du kan göra din favoritmat i airfryern. Du kan göra lasagne, kakor eller kyckling i airfryern.

Tänk bara på att tiden och temperaturen behöver vara något lägre än i ugnen.

Om du behöver inspiration kan du hitta det på vår blogg [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Hur korgen fungerar:

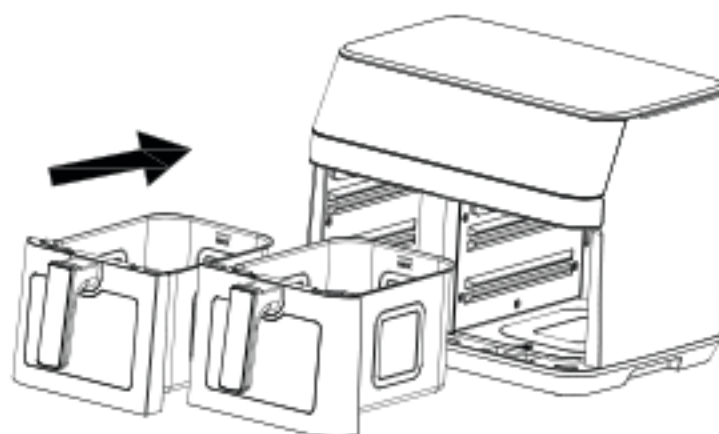
Airfryern har en korgavdelare mellan de två korgarna. Justera korgavdelaren så att dess hack passar in i spårarna inne i airfryern. Skjut försiktigt in avdelaren rakt in tills den sitter stadigt och jämnt, vilket skapar separata tillagningsutrymmen.



Sätt in grillgallren i korgarna med silikonkuddarna vända nedåt, enligt illustrationen.



När du sätter tillbaka korgen i airfryern, se till att den är rätt placerad. Korgen måste vara i linje med resten av airfryern. Korgen behöver ett litet tryck för att sättas i korrekt, du hör ett litet klickljud, vilket betyder att korgen sitter rätt.



Hur grillen fungerar:

Grillgallret kan tas ur korgen och behöver inte sättas i varje gång du använder airfryern. Denna grill är särskilt praktisk när du tillagar livsmedel som släpper ifrån sig fett. Gallret separerar maten från fett, så att maten blir härligt krispig.

Gallret kan diskas i diskmaskin eller för hand, på samma sätt som korgen.

Observera att silikonkuddarna måste tas bort innan du rengör gallret.



- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Rengör korgen och grillen med varmt vatten, diskmedel och en icke-repande svamp.
- ✓ Rengör airfryern med en fuktig trasa.
- ✓ Placera den på en värmetålig, stabil och plan yta.
- ✓ Placera airfryern minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material.
- ✓ Airfryern behöver utrymme för luftcirkulation.
- ✓ Airfryern använder het luft. Fyll inte korgen med olja eller friturefett.
- ✓ Placera inga föremål på airfryern. Detta stör luftflödet och påverkar slutresultatet.

FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Sätt i strömkabeln i ett vägguttag.
- 2 Tryck på strömknappen för att slå på.
- 3 Öppna försiktigt korgen.
- 4 Fyll korgen med mat.
- 5 Välj rätt program eller ställ in tid och temperatur manuellt.
- 6 När timern piper 3 gånger bör maten vara klar.
- 7 Om inte, ge den några minuter till.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Innan rengöring, dra ur kontakten och låt airfryern och korgarna svalna.

- ✓ **Airfryer**
Rengör maskinen med en fuktig trasa. Sänk aldrig ner maskinen i vatten.
- ✓ **Korgar**
Korgen och grillen kan diskas för hand eller i diskmaskin. Om det finns envis smuts i korgen: Fyll den med varmt vatten och diskmedel och låt den stå i blöt innan du diskar den för hand eller i diskmaskin.
- ✓ **Värmeelement**
Värmeelementet kan rengöras. Se till att airfryern är urkopplad och helt avsvalnad. Tvätta försiktigt värmeelementets rör med en mjuk svamp eller borste. Torka noggrant.

Vi har specificerat några fel och vad du bör göra om de uppstår. Airfryern måste vara urkopplad och stå i rumstemperatur i 24 timmar före användning. Om airfryern är kall när den används, behöver värmeelementet lite mer tid för att bli redo.

Strömknappen visas inte

1

Om strömknappen inte visas när sladden är inkopplad, kontrollera att du har anslutit airfryern korrekt och att eluttaget är påslaget. När airfryern är korrekt ansluten kommer strömknappen att visas.

Airfryern slås på/av av sig själv

2

Detta är ett fel i airfryern, vänligen kontakta vår kundtjänst.

Airfryern startar inte

3

Om airfryern inte startar när du har slagit på den och gjort alla förberedelser, kontrollera att korgen är korrekt placerad i airfryern. Airfryern startar inte om korgen inte sitter rätt.

4

E1 - Detta är ett fel i airfryern, vänligen kontakta vår kundtjänst.



Läs bruksanvisningen innan du använder airfryern.



För mycket olja i airfryern kan utgöra en brandrisk.



Täck inte för luftutloppet under användning.



Undvik att röra vid ytan och insidan av airfryern under användning. Den kan vara mycket varm.



Het luft kommer från luftutloppet och korgen. Håll ett säkert avstånd.



På grund av den varma luften från luftutloppet, placera airfryern 30 cm från väggen.



Håll kontakten ren och oskadd.



Undvik elektrisk stöt – anslut eller koppla inte ur med våta händer.



Håll borta från brandfarliga material.



Placera airfryern på en värmetålig och plan yta.



Placera airfryern minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material.



Använd inte airfryern för annat än dess avsedda användning.



Håll borta från barn.



Endast för hushållsbruk.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Märkspänning: 220-240 V
- Märkfrekvens: 50/60 Hz
- Märkeffekt: 2200 W
- Kapacitet: 5,5 + 5,5 L
- Nettovikt: 9,2 kg



Denna symbol markerar att het luft kommer ut från utloppet på airfryerns baksida.

Håll minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material. Täck inte för luftutloppet.



Så här kasserar du produkten:

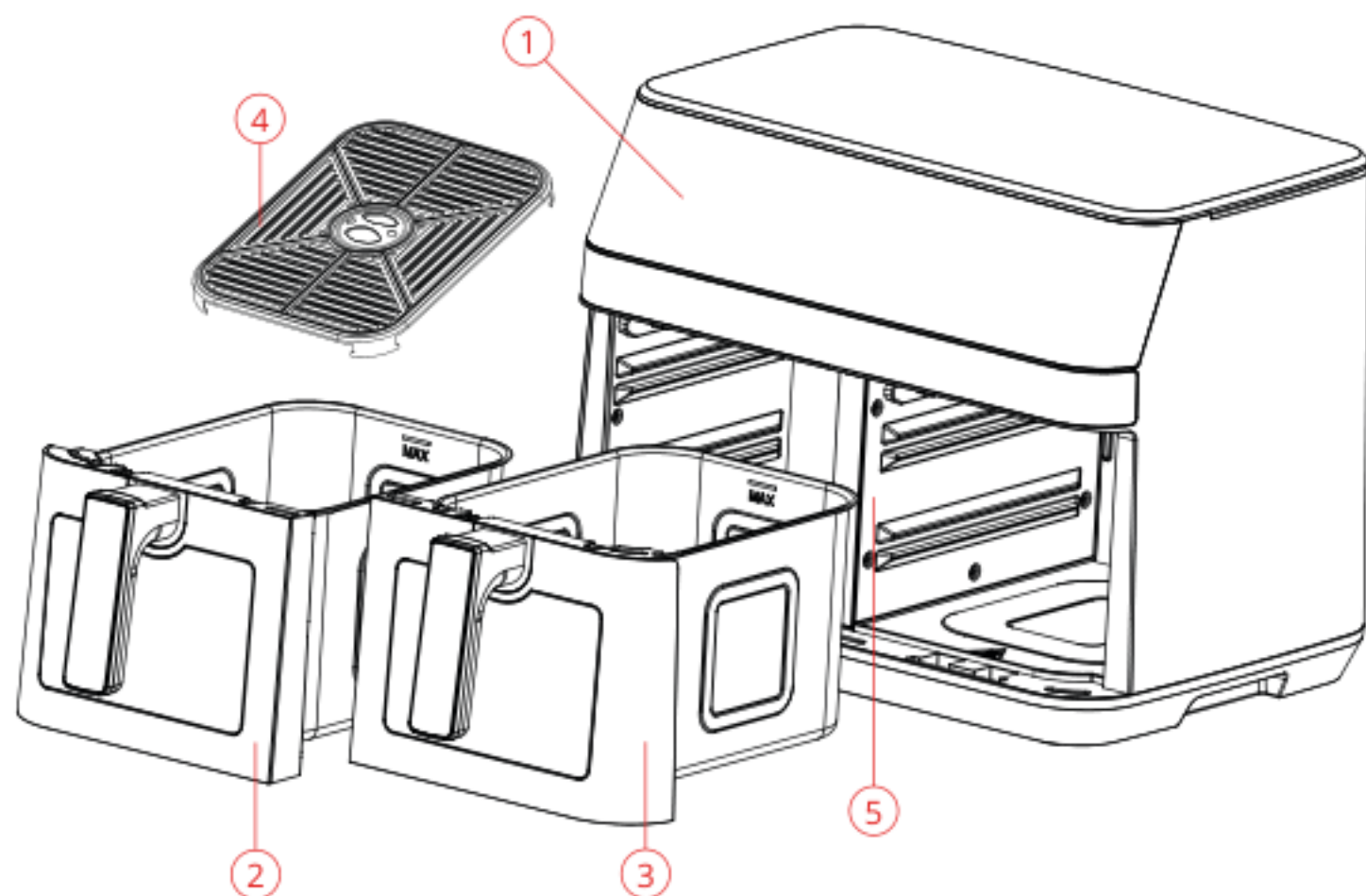
Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den innehåller farliga ämnen. Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.

Om du har några frågor eller behöver hjälp med din airfryer, kontakta gärna service@onyxcookware.se

PRODUKTSTRUKTURSKJEMA	75
GRUNNLEGGENDE OPERASJONER	76
Skjerm	76
Hvordan det virker	76
Programmer	77
Manuell justering av temperatur/tid	78
Match-funksjon	79
Synkroniseringsfunksjon	79
Oppskrifter	79
Hvordan kurven fungerer	80
Hvordan grillen fungerer	80
FØR FØRSTE GANGS BRUK	81
FØRSTE BRUK	81
VEDLIKEHOLD OG PLEIE	81
FEILSØKING	82
SIKKERHETSADVARSEL	83
TEKNISKE SPESIFIKASJONER	83

NO PRODUKTSTRUKTURSKJEMA



1 Skjerm

2 Venstre kurv

3 Høyre kurv

4 Grill

5 Kurvskillevegg

Skjerm:



1 Strømknapp: Slå airfryeren av/på

2 Start/pause

3 Valg av venstre kurv

4 Valg av venstre og høyre kurv (Match-funksjon)

5 Valg av høyre kurv

6 Lysknapp

7 For å bytte mellom programmene

8 Temperaturknapper

9 Venstre kurvdisplay

10 Programdisplay

11 Høyre kurvdisplay

12 Tidsknapp

Hvordan det virker:

1 Koble airfryeren til strømmen og trykk på strømknappen for å starte.

2 Fyll kurven med favorittmaten din og sett den tilbake i airfryeren. Husk å plassere kurven riktig. Airfryeren vil ikke starte hvis kurven ikke er korrekt plassert.

3 Velg kurven du vil bruke ved å trykke på L- eller R-knappen, og velg deretter programmet ved å trykke på programknappen til du finner riktig program, eller still inn tid og temperatur manuelt. Gjenta dette trinnet for den andre kurven hvis du vil bruke begge samtidig.

4 Hvis du vil bruke begge kurver med samme temperatur- eller tidsinnstilling, trykker du på "L+R"-knappen og justerer innstillingene etter ønske.

5 Trykk på start/pause-knappen for å begynne tilberedningen. Når maten er ferdig, slår du av airfryeren ved å holde strømknappen inne. Airfryeren vil kjøle seg ned og stoppe etter noen minutter.

Airfryeren bør stå i romtemperatur i minst 24 timer for å unngå feilfunksjoner eller lengre tilberedningstid.

Programmer:



Programmene er forhåndsinnstilte med ulike tider og temperaturer for å hjelpe deg i gang raskere. Hvis du vanligvis steker pommes frites i ovnen på 220 °C i 20 minutter, bør du tilberede dem ved ca. 200 °C i airfryeren.



Sjekk alltid maten. Hvis den ikke er gjennomstekt, gi den litt mer tid. Hvis den er for godt stekt, husk å redusere tid og temperatur neste gang.



Vær oppmerksom på at du må justere tid og temperatur jo mer mat du legger i kurven. En kylling på 2 kg trenger lengre tid enn et kyllingbryst på 0,5 kg. Ikke overskrid maksimumsgrensen i kurven.



Vi anbefaler at du eksperimenterer med ulike tids- og temperaturinnstillinger for forskjellige typer mat, helt til du finner dine favorittinnstillinger!

**Pommes frites:**

Dette programmet er perfekt for å lage pommes frites. Husk å vende på dem noen ganger under tilberedningen, slik at alle bitene blir sprø og fine.

**Biff:**

Biff-programmet er utviklet for å steke biffen perfekt. Når den er ferdig, sjekk om den er stekt slik du ønsker.

**Kylling:**

Dette programmet er beregnet for å tilberede et stort stykke kylling til det er helt gjennomstekt. Husk å sjekke kjernetemperaturen når du lager kylling.

**Bacon:**

Dette programmet er perfekt for å gjøre baconet ditt sprøtt og deilig.

**Fisk:**

Fisk-programmet egner seg godt til tilberedning av fisk. Sjekk at fisken er gjennomstekt.

**Pizza:**

Dette programmet er perfekt for å lage pizza. Husk å sjekke pizzaen noen ganger under steking, slik at bunnen blir sprø og fin.

**Kake:**

Dette programmet er perfekt for å bake kaker eller brød som ikke krever høy temperatur.

**Brokkoli:**

Brokkoliprogrammet er ideelt for tilberedning av grønnsaker som trenger lavere varme enn vanlig.

**Grønnsaker:**

Grønnsaksprogrammet er laget for å tilberede grønnsaker. Husk å vende grønnsakene noen ganger under tilberedning.

Reheat:

Dette programmet er for å varme opp maten din på en skånsom måte.

	Pommes frites	Biff	Kylling	Bacon	Fisk	Pizza	Kake	Brokkoli	Grønnsaker	Reheat
Temperatur	200°C	200°C	180°C	160°C	180°C	180°C	160°C	170°C	200°C	120°C
Tid	25 min	15 min	10 min	9 min	15 min	10 min	20 min	20 min	25 min	6 min

Manuell justering av temperatur/tid:

Du kan selv justere tid og temperatur. Hvis programmene ikke passer dine preferanser, eller du ønsker å eksperimentere med tid og temperatur for å finne dine favorittinnstillinger, er dette perfekt for deg.

For å stille inn tid eller temperatur manuelt, velg først kurven du vil justere ved å trykke på "L" eller "R". Trykk deretter på +/- knappen på venstre side for å justere temperaturen, og +/- knappen på høyre side for å justere tiden.

Avhengig av hvor mye mat du har i airfryeren, kan tiden være litt kortere sammenlignet med en vanlig ovn. Husk at ingen mat er helt lik, og tid og temperatur kan variere hver gang.

Hvis du vil justere tid eller temperatur mens maten tilberedes, velger du bare den aktuelle kurven og trykker på +/- knappene.

Tips:

En rett som tilberedes i ovn (varmluft) ved 200 °C kan tilberedes i airfryeren ved 180 °C.

Pommes frites som tilberedes ved 220 °C i ovnen, kan tilberedes ved 200 °C i airfryeren.

Steketiden er vanligvis litt kortere når du bruker airfryeren i stedet for en vanlig ovn, men det avhenger av mengden mat i beholderen.

1. Sjekk alltid at maten er gjennomstekt. Hvis ikke, gi den litt mer tid.
2. De fleste matvarer som tilberedes i ovn kan tilberedes i airfryeren, bare reduser tid og temperatur litt.
3. Du kan bruke de forhåndsinnstilte programmene til andre typer mat enn det som vises på displayet.

Match-funksjon:

Match-funksjonen er en praktisk funksjon som lar deg raskt konfigurere temperatur- og tidsinnstillingene på airfryeren for begge kurvene samtidig.

Legg maten i kurven og trykk på "L+R"-knappen. Dette lar deg stille inn temperatur og tid for begge kurvene samtidig. Du kan velge et program eller justere innstillingene manuelt. Når du har valgt ønsket innstilling, trykk på start/pause-knappen for å starte tilberedningen.

Synkroniseringsfunksjon:

Hvis du vil tilberede to ulike oppskrifter med forskjellige temperatur- og tidsinnstillinger, men ønsker at maten skal bli ferdig samtidig, bruk synkroniseringsfunksjonen.

Legg maten i kurven og juster temperatur og tid for hver kurv. Når du har gjort dette, trykk på start/pause-knappen. Displayet vil nå vise "HOLD" på den kurven som har kortest tilberedningstid. Den kurven som er på "HOLD" begynner å tilberedes når tiden matcher den andre kurvens tid.

Oppskrifter:

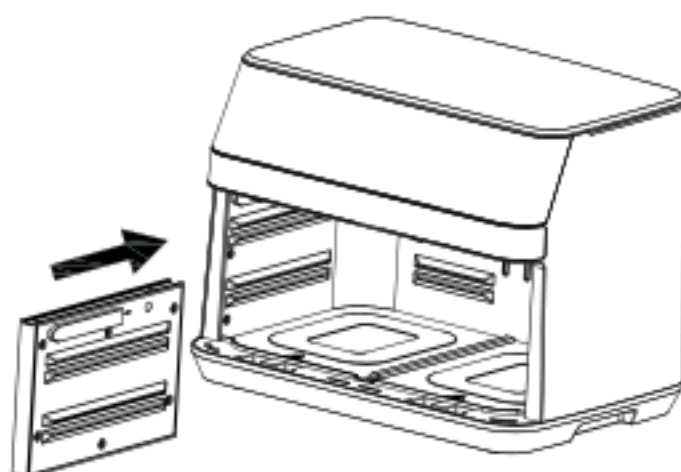
Du kan lage din favorittrett i airfryeren. Du kan lage lasagne, kaker eller kylling i airfryeren.

Husk at tid og temperatur bør være litt lavere enn i ovnen.

Hvis du trenger inspirasjon, finner du det på vår blogg [ONYX COOKWARE Chef School](#).

Hvordan kurven fungerer:

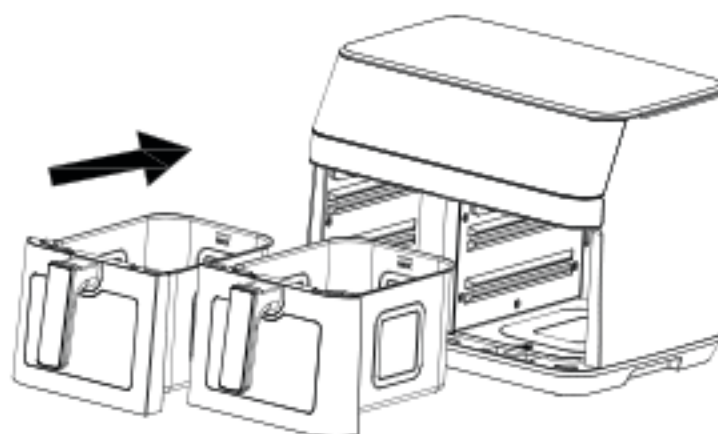
Airfryeren har en kurvskillevegg mellom de to kurvene. Juster skilleveggen med skinnene og pass på at hakke-
ne på skilleveggen passer i sporene inne i airfryeren.
Skyv den forsiktig rett inn til den sitter trygt og jevnt,
slik at du får separate rom for tilberedning.



Sett grillene inn i kurvene med silikonputene vendt
nedover, som vist på illustrasjonen.



Når kurven settes tilbake i airfryeren, må du sørge for
at den er riktig plassert. Kurven må være på linje med
resten av airfryeren. Kurven trenger et lite dytt for å
sitte riktig, og du vil høre et lite klikk, noe som betyr at
kurven er korrekt plassert.



Hvordan grillen fungerer:

Grillen kan tas ut av kurven og trenger ikke settes inn hver gang du bruker airfrye-
ren. Denne grillen er spesielt nyttig når du tilbereder mat som slipper fett. Grillen
skiller maten fra fettene, slik at maten blir sprø og deilig.

Grillen kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd, på samme måte som kurven.

Vennligst merk at silikonputene må fjernes før rengjøring av grillen.



NO FØR FØRSTE GANGS BRUK

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Rengjør kurven og grillen med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- ✓ Rengjør airfryeren med en fuktig klut.
- ✓ Plasser den på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Plasser airfryeren minst 30 cm fra veggen eller andre brennbare materialer.
- ✓ Airfryeren trenger plass for luftsirkulasjon.
- ✓ Airfryeren bruker varm luft. Ikke fyll kurven med olje eller frityrfett.
- ✓ Ikke plasser gjenstander oppå airfryeren. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker sluttresultatet.

FØRSTE BRUK

- 1 Sett i strømkabelen.
- 2 Trykk på strømknappen for å slå på.
- 3 Åpne forsiktig kurven.
- 4 Fyll kurven med mat.
- 5 Velg riktig program, eller still inn tid og temperatur manuelt.
- 6 Når timeren piper 3 ganger, bør maten være ferdig.
- 7 Hvis ikke, gi den noen minutter til.

VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Før rengjøring, trekk ut støpselet og la airfryeren og kurvene avkjøles.

- ✓ **Airfryer**
Rengjør maskinen med en fuktig klut. Ikke senk maskinen i vann.
- ✓ **Kurver**
Kurven og grillen kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin. Hvis det er gjenstridig smuss i kurven: Fyll den med varmt vann og såpe, og la den stå i bløt før du vasker den for hånd eller i oppvaskmaskin.
- ✓ **Varmeelement**
Varmeelementet kan rengjøres. Pass på at airfryeren er koblet fra strømmen og helt avkjølt. Vask varmeelementets rør forsiktig med en myk svamp eller børste. Tørk grundig.

Vi har beskrevet noen feil og hva du bør gjøre om de oppstår. Airfryeren må være koblet fra og stå i romtemperatur i 24 timer før bruk. Hvis airfryeren er kald ved bruk, trenger varmeelementet litt ekstra tid for å bli klart.

1

Strømknappen vises ikke

Hvis strømknappen ikke vises når den er koblet til, sjekk at du har koblet til airfryeren riktig og at stikkontakten er påslått. Når airfryeren er riktig tilkoblet, vil strømknappen vises.

2

Airfryeren slår seg av/på av seg selv

Dette er en feil i airfryeren, kontakt vår kundeservice.

3

Airfryeren starter ikke

Hvis airfryeren ikke starter når du har slått den på og gjort alle forberedelser, sjekk at kurven er riktig plassert. Airfryeren starter ikke hvis kurven ikke sitter korrekt.

4

E1 - Dette er en feil i airfryeren, kontakt vår kundeservice.

NO SIKKERHETSADVARSEL

- | | |
|--|--|
|  Les bruksanvisningen før du bruker airfryeren. |  Unngå å berøre overflaten og innsiden av airfryeren under bruk. Den kan være svært varm. |
|  For mye olje i airfryeren kan utgjøre en brannfare. |  Varm luft kommer ut fra luftuttaket og kurven. Hold sikker avstand. |
|  Ikke dekk til luftuttaket under bruk. |  På grunn av varm luft fra luftuttaket, plasser airfryeren 30 cm fra veggen. |
|  Hold støpselet rent og uskadd. |  Plasser airfryeren minst 30 cm fra veggen eller andre brennbare materialer. |
|  Unngå elektrisk støt – ikke sett i eller trekk ut støpselet med våte hender. |  Ikke bruk airfryeren til andre formål enn tiltenkt. |
|  Hold unna brennbare materialer. |  Hold unna barn. |
|  Plasser airfryeren på en varmebestandig og jevn overflate. |  Kun for husholdningsbruk. |

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240 V
- Nominell frekvens: 50/60 Hz
- Nominell effekt: 2200 W
- Fritekapasitet: 5,5 + 5,5 L
- Nettovekt: 9,2 kg



Dette symbolet markerer at varm luft kommer ut av uttaket på baksiden av airfryeren.

Hold minst 30 cm avstand fra veggen eller andre brennbare materialer. Ikke dekk til luftuttaket.



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE.



Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer. Anvend dette produktet til offentlig kildesortering.



Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med airfryeren, kontakt service@onyx-cookware.no



✉ service@onyxcookware.eu