



dual stack air fryer

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	9
Troubleshooting	10
Technical specifications	11

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	36
Diagramma di visualizzazione	37
Avviso di sicurezza	38
Operazioni di base	39
Cura e manutenzione	41
Risoluzione dei problemi	42
Specifiche tecniche	43

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	12
Displaydiagram	13
Sikkerhedsadvarsel	14
Grundlæggende operationer	15
Pleje og vedligeholdelse	17
Fejlfinding	18
Tekniske specifikationer	19

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	44
Displaydiagram	45
Beveiligingswaarschuwing	46
Basisoperaties	47
Verzorging en onderhoud	49
Probleemoplossing	50
Technische specificaties	51

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	20
Anzeigeschema	21
Sicherheitswarnung	22
Grundlegende Operationen	23
Pflege und Wartung	25
Fehlerbehebung	26
Technische Spezifikationen	27

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	52
Displaydiagram	53
Säkerhetsvarning	54
Grundläggande operationer	55
Skötsel och underhåll	57
Felsökning	58
Tekniska specifikationer	59

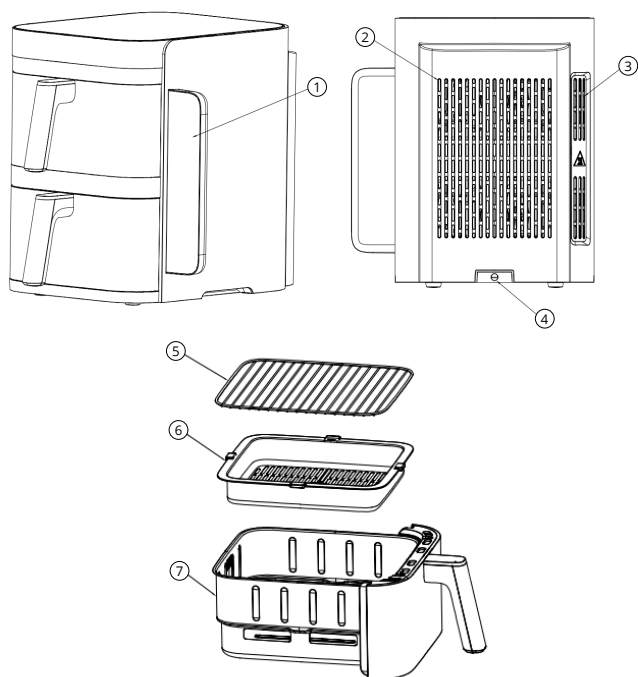
FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	28
Diagramme d'affichage	29
Avertissement de sécurité	30
Opérations de base	31
Entretien et maintenance	33
Dépannage	34
Spécifications techniques	35

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	60
Displaydiagram	61
Sikkerhetsadvarsel	62
Grunnleggende operasjoner	63
Vedlikehold og pleie	65
Feilsøking	66
Tekniske spesifikasjoner	67

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



1 Display

2 Air inlet

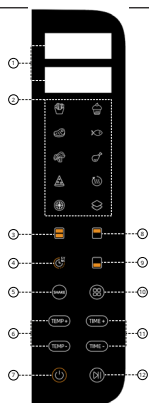
3 Air outlet

4 Power cable

5 Rack

6 Frying tray

7 Basket



1

Working status display

Displays the remaining time of current program and speed/time setting.

2

Pre-programmed functions

Displays selected pre-programmed function.

3

Dual cook button

Press this button to activate the Dual Cook function. When selected, the Dual Cook button light will blink. In this mode, both the upper and lower baskets will start cooking simultaneously.

Sync cook button

Touch this button to activate the Sync Cook function. When selected, the button light will blink. Press the button again to deactivate the function.

4

The Sync Cook function ensures that the upper and lower baskets finish cooking at the same time, even if different cooking times are set. During the process, if the cooking times are not aligned, the basket with the shorter cooking time will display "HoLd" until both baskets have the same remaining time. Once synchronized, both baskets will resume cooking together.

5

Shake button

The Shake button is only active when a menu with the Shake function is selected. If the set cooking time is too short to support the shake operation, the Shake button will turn off and become unavailable.

6

Temperature adjustment button

Touch the Temp buttons to adjust the target temperature. Each press increases or decreases the temperature by 5°C.

7

Power button

Touch this button to turn the air fryer on or off.

8

Upper basket button

Touch this button to enter the upper basket cooking mode. You can select a menu for the upper basket and set the cooking time and temperature.

9

Lower basket button

Touch this button to enter the lower basket cooking mode. You can select a menu for the lower basket and set the cooking time and temperature.

10

Menu selection button

Touch the menu button to select the desired pre-programmed cooking program.

11

Time adjustment button

Touch the Time buttons to adjust the target cooking time. Each press increases or decreases the time by 1 minute.

Start / Stop button

In Setup Mode:

The Start/Stop button will only function when both the upper and lower baskets are properly closed. Touch the Start/Stop button to begin cooking.

During Operation:

When a basket is selected:

If the appliance is running, touch the Start/Stop button to pause cooking.

If the appliance is paused, touch the Start/Stop button to resume cooking.

When no basket is selected:

Touch the Start/Stop button to pause all baskets that are running.

Touch the Start/Stop button again to resume all paused baskets.

EN SECURITY WARNING



1. Read all instructions before using the appliance.
2. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance is damaged.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons.
5. This appliance is intended for household use only and for its intended purpose.
6. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning safe use and understand the hazards involved.
7. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children unless supervised.
8. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years.
9. Never leave the appliance unattended while in operation.
10. Always disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning.
11. Do not use the appliance outdoors or in damp environments.
12. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface.
13. Do not place the appliance on or near hot surfaces, such as gas or electric burners, or in a heated oven.
14. Keep the appliance away from flammable materials such as curtains or tablecloths.
15. Maintain sufficient free space around the appliance (at least 10 cm on all sides).
16. Do not place the appliance against a wall or inside a cabinet during operation.
17. Do not cover the air inlet or air outlet during operation.
18. Do not place anything on top of the appliance.
19. Do not fill the basket or pan with oil, as this may cause a fire hazard.
20. Do not use the appliance without food inside or overload it beyond the recommended capacity.
21. During operation, hot steam is released. Keep hands and face away from the air outlet.
22. Accessible surfaces may become hot during use. Use caution when handling.
23. Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
24. Allow the appliance to cool down before cleaning, handling, or removing parts.
25. Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or other liquids.
26. Prevent liquids from entering the appliance to avoid electric shock or short circuit.
27. Do not clean with abrasive cleaners, steel wool, or sharp objects.
28. Ensure the plug is properly inserted into the wall socket.
29. To disconnect, switch off the appliance and pull the plug from the wall outlet (do not pull the cord).
30. Do not connect the appliance to an external timer or separate remote-control system.
31. If dark smoke is emitted, unplug the appliance immediately and wait until the smoke stops before removing the basket.
32. Follow the instructions in the "Care and Maintenance" section.
33. Save these instructions for future reference.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Function instructions

- 1 Plug the appliance into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the basket out of the air fryer.
- 3 Place the frying tray into the basket.
- 4 Put the ingredients into the basket.
Slide the basket back into the air fryer.
Note: Do not exceed the MAX indication. Overfilling the basket may affect the cooking result.
Caution:
Do not touch the basket during or shortly after use, as it becomes very hot.
Always hold the basket by the handle.
Do not fill the basket with oil or any other liquid.
- 6 Touch the Power button to turn on the appliance.
- 7 Select the basket you would like to start or select both basket if you want to use the same settings. Then select the desired cooking program.
If you want to use the Sync function, now is the time to press the sync button.
- 8 Touch the Start button to begin cooking.

Some ingredients need to be shaken during cooking. The shake indicator light will flash when it is time to shake or turn the food. Pull the basket out by the handle, shake the ingredients carefully, and slide the basket back into the appliance. This helps ensure even cooking and a crisp result.
If no action is taken, the shake indicator will continue flashing until the basket is removed or the cooking cycle progresses.
- 10 The appliance will beep when the cooking cycle is complete. When cooking has finished, pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Note: After the set cooking time has ended, the heating function stops automatically, but the fan will continue to run for approximately 1 minute to remove hot air from the appliance for safety.
- 11 Check whether the ingredients are cooked as desired.
If the ingredients are not ready, slide the basket back into the appliance, adjust the time and/or temperature setting, and then press the Start button again.
- 12 Remove the ingredients from the basket using tongs or a suitable utensil.
This is especially recommended for large or delicate ingredients.
- 13 When cooking oily ingredients such as meat, fish, or chicken, excess oil may collect at the bottom of the basket. Remove the ingredients carefully to avoid spilling hot oil.
- 14 After use, switch off the appliance and unplug it from the wall socket. Allow it to cool completely before cleaning.

EN BASIC OPERATIONS

Pre-programmed functions

Note:

The table below provides recommended settings for different ingredients. These settings are intended as a general guide only. Cooking results may vary depending on the size, shape, quantity, brand, and starting temperature of the ingredients. You may need to adjust the time or temperature to achieve the desired result.

Preset	Icon	Temperature (°C)	Time (min)	Temperature ranges	Time ranges (min)	Shake
French fries		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Shake once every 9 minutes
Steak		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Shake once every 8 minutes
Fish		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Shake once every 8 minutes
Chicken		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Shake once every 14 minutes
Baking		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Vegetable		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Shake once every 5 minutes
Dehydrate		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Double layer cooking		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Shake once every 8 minutes
Reheat		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Shake once every 4 minutes

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

Safety before cleaning



Unplug the machine before cleaning removable parts.



Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.



Let the machine cool down completely.



Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Main unit

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.

Do not place the appliance under running water.

Do not use a dishwasher.

Basket

Clean with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.

For stubborn residue, fill the basket with hot water and a small amount of dish soap. Let it soak for approximately 10 minutes before cleaning.

Frying tray

Clean with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.

If needed, soak together with the basket to loosen stuck food.

Can be put in dishwasher, but be careful not to lose the silicone feet.

Rack

Clean with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.

If needed, soak together with the basket to loosen stuck food.

Remove any food residue carefully to avoid damaging the surface.

Can be put in dishwasher, but be careful not to lose the silicone feet.

EN TROUBLESHOOTING

What you see / experience	What it means	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in	Plug the appliance into an earthed wall socket
	The cooking time has not been set	Set the timer or select a program to start the appliance
Food is not cooked properly	The amount of food is too large	Cook in smaller batches for better results
Food is cooked unevenly	Some ingredients need to be shaken during cooking	Shake or turn the food halfway through cooking (see "Using the Appliance")
Food is not crispy	Incorrect type of food	Use oven-ready products or lightly brush with oil for a crispier result
Basket cannot be inserted properly	Too much food in the basket	Do not exceed the MAX indication
	Basket is not inserted correctly	Push the basket into place until it clicks
White smoke comes out of the appliance	Cooking greasy ingredients	This is normal. Excess oil may cause smoke but does not affect performance
	Residual grease in the basket	Clean the basket thoroughly after each use
Fresh fries are cooked unevenly	Incorrect type of potatoes	Use fresh, firm potatoes
	Potatoes were not rinsed	Rinse to remove excess starch before cooking
Fresh fries are not crispy	Too much moisture or too little oil	Dry potatoes thoroughly, cut into smaller pieces, and add a small amount of oil
E1 or E2 alarm	Internal wire malfunction or open circuit.	Disconnect the power from the appliance and wait for 24 hours. If problem still occurs, contact customer service
	Internal wire short circuit	Disconnect the power from the appliance and wait for 24 hours. If problem still occurs, contact customer service

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 2800W
- Basket capacity: 6 L

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

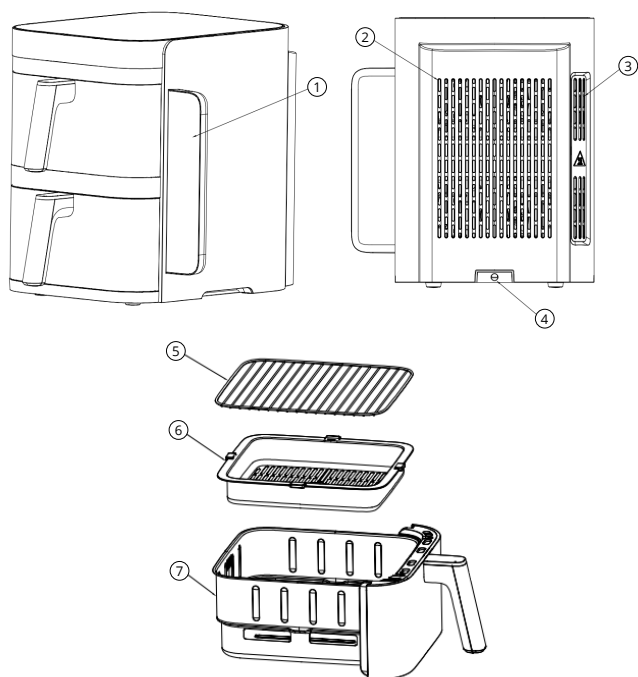


How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.

DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



1 Display

2 Luftindtag

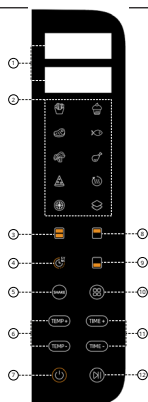
3 Luftudtag

4 Strømkabel

5 Rist

6 Friteringsbakke

7 Kurv



Visning af driftsstatus

1 Viser den resterende tid for det aktuelle program og hastigheds-/tidsindstillingen.

Forprogrammerede funktioner

2 Viser den valgte forprogrammerede funktion.

Dual Cook-knap

Tryk på denne knap for at aktivere Dual Cook-funktionen. Når den er valgt, blinker lyset i Dual Cook-knappen. I denne tilstand starter både den øverste og den nederste kurv tilberedningen samtidig.

Sync Cook-knap

Berør denne knap for at aktivere Sync Cook-funktionen. Når den er valgt, blinker knappens lys. Tryk på knappen igen for at deaktivere funktionen. Sync Cook-funktionen sikrer, at den øverste og den nederste kurv bliver færdige med tilberedningen på samme tid, selv hvis der er indstillet forskellige tilberedningstider. Under processen, hvis tilberedningstiderne ikke er afstemt, viser kurven med den kortere tilberedningstid "HoLd", indtil begge kurve har den samme resterende tid. Når de er synkroniseret, genoptager begge kurve tilberedningen sammen.

Shake-knap

Shake-knappen er kun aktiv, når en menu med Shake-funktionen er valgt. Hvis den indstillede tilberedningstid er for kort til at understøtte rystehandlingen, slukker Shake-knappen og bliver utilgængelig.

Knap til temperaturjustering

6 Berør Temp-knapperne for at justere måltemperaturen. Hvert tryk øger eller mindsker temperaturen med 5°C.

Tænd/sluk-knap

7 Berør denne knap for at tænde eller slukke airfryeren.

Knap til øverste kurv

8 Berør denne knap for at gå ind i tilberedningstilstanden for den øverste kurv. Du kan vælge en menu for den øverste kurv og indstille tilberedningstiden og temperaturen.

Knap til nederste kurv

Berør denne knap for at gå ind i tilberedningstilstanden for den nederste kurv. Du kan vælge en menu for den nederste kurv og indstille tilberedningstiden og temperaturen.

Knap til menuvalg

10 Berør menuknappen for at vælge det ønskede forprogrammerede tilberedningsprogram.

Knap til tidsjustering

11 Berør Time-knapperne for at justere den ønskede tilberedningstid. Hvert tryk øger eller mindsker tiden med 1 minut.

Start / Stop-knap

I opsætningstilstand: Start/Stop-knappen fungerer kun, når både den øverste og den nederste kurv er korrekt lukket. Berør Start/Stop-knappen for at begynde tilberedningen.

Under drift:

Når en kurv er valgt:

Hvis apparatet kører, skal du berøre Start/Stop-knappen for at sætte tilberedningen på pause.

Hvis apparatet er sat på pause, skal du berøre Start/Stop-knappen for at genoptage tilberedningen.

Når ingen kurv er valgt:

Berør Start/Stop-knappen for at sætte alle kurve, der er i gang, på pause.

Berør Start/Stop-knappen igen for at genoptage alle kurve, der er sat på pause.



1. Læs alle instruktioner, før apparatet tages i brug.
2. Sørg for, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
3. Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller apparatet er beskadiget.
4. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificerede personer.
5. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og til det tilsigtede formål.
6. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug og forstår de involverede farer.
7. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
8. Hold apparatet og dets netledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
9. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
10. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, og før rengøring.
11. Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
12. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
13. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme overflader såsom gas- eller elkogeplader eller i en opvarmet ovn.
14. Hold apparatet væk fra brandbare materialer såsom gardiner eller duge.
15. Sørg for tilstrækkelig fri plads omkring apparatet (mindst 10 cm på alle sider).
16. Placer ikke apparatet op ad en væg eller inde i et skab under drift.
17. Dæk ikke luftindtaget eller luftudtaget til under drift.
18. Placer ikke noget oven på apparatet.
19. Fyld ikke kurven eller panden med olie, da dette kan medføre brandfare.
20. Brug ikke apparatet uden mad i det, og overfyld det ikke ud over den anbefalede kapacitet.
21. Under drift frigives der varm damp. Hold hænder og ansigt væk fra luftudtaget.
22. Tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Vær forsigtig ved håndtering.
23. Rør ikke ved apparatets inderside, mens det er i drift.
24. Lad apparatet køle af før rengøring, håndtering eller fjernelse af dele.
25. Nedsenk ikke apparatet, netledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
26. Undgå, at væsker trænger ind i apparatet, for at undgå elektrisk stød eller kortslutning.
27. Rengør ikke med slibende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande.
28. Sørg for, at stikket er korrekt sat i stikkontakten.
29. For at afbryde skal du slukke apparatet og trække stikket ud af stikkontakten (træk ikke i ledningen).
30. Tilslut ikke apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
31. Hvis der udsendes mørk røg, skal apparatet straks tages ud af stikkontakten, og du skal vente, til røgen stopper, før kurven fjernes.
32. Følg instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
33. Gem disse instruktioner til fremtidig reference.

Før første brug

- ✓ Fjern al emballage
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Placer på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Kontroller, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at der ikke er skader på apparatet.

Funktionsinstruktioner

- 1 Sæt apparatet i en jordet stikkontakt.
- 2 Træk forsigtigt kurven ud af airfryeren.
- 3 Placer friteringsbakken i kurven.
- 4 Læg ingredienserne i kurven.
Skub kurven tilbage i airfryeren.
Bemærk: Overskrid ikke MAX-markeringen. Overfyldning af kurven kan påvirke tilberedningsresultatet.
- 5 Forsigtig:
Rør ikke ved kurven under eller kort efter brug, da den bliver meget varm.
Hold altid kurven i hånden.
Fyld ikke kurven med olie eller anden væske.
- 6 Berør Power-knappen for at tænde apparatet.
- 7 Vælg den kurv, du vil starte, eller vælg begge kurve, hvis du vil bruge de samme indstillinger.
Vælg derefter det ønskede tilberedningsprogram.
Hvis du vil bruge Sync-funktionen, er det nu, du skal trykke på Sync-knappen.
- 8 Berør Start-knappen for at begynde tilberedningen.
Nogle ingredienser skal rystes under tilberedningen. Rysteindikatorlyset blinker, når det er tid til at ryste eller vende maden. Træk kurven ud ved hånden, ryst ingredienserne forsigtigt, og skub kurven tilbage i apparatet. Dette hjælper med at sikre jævn tilberedning og et sprødt resultat.
Hvis der ikke foretages nogen handling, fortsætter rysteindikatoren med at blinke, indtil kurven fjernes, eller tilberedningscyklussen fortsætter.
- 10 Apparatet bipper, når tilberedningscyklussen er afsluttet. Når tilberedningen er færdig, skal du trække kurven ud af apparatet og placere den på en varmebestandig overflade.
Bemærk: Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, stopper varmfunktionen automatisk, men ventilatoren fortsætter med at køre i cirka 1 minut for at fjerne varm luft fra apparatet af sikkerhedshensyn.
- 11 Kontroller, om ingredienserne er tilberedt som ønsket.
Hvis ingredienserne ikke er færdige, skal du skubbe kurven tilbage i apparatet, justere tids- og/eller temperaturindstillingen og derefter trykke på Start-knappen igen.
- 12 Fjern ingredienserne fra kurven med en tang eller et egnet redskab.
Dette anbefales især til store eller sarte ingredienser.
- 13 Ved tilberedning af olieholdige ingredienser såsom kød, fisk eller kylling kan overskydende olie samle sig i bunden af kurven. Fjern ingredienserne forsigtigt for at undgå at spilde varm olie.
- 14 Efter brug skal apparatet slukkes, og stikket tages ud af stikkontakten. Lad det køle helt af før rengøring.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Forprogrammerede funktioner

Tabellen nedenfor indeholder anbefalede indstillinger for forskellige ingredienser.

Disse indstillinger er kun beregnet som en generel vejledning.

Tilberedningsresultater kan variere afhængigt af ingrediensernes størrelse, form, mængde, mærke og starttemperatur. Det kan være nødvendigt at justere tiden eller temperaturen for at opnå det ønskede resultat.

Bemærk:

Forindstilling	Ikon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur-områder	Tidsområder (min)	Ryst
Pommes frites		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Ryst én gang hvert 9. minut
Bøf		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Ryst én gang hvert 8. minut
Fisk		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Ryst én gang hvert 8. minut
Kylling		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Ryst én gang hvert 14. minut
Bagning		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Grøntsager		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Ryst én gang hvert 5. minut
Dehydrering		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Tilberedning i dobbelt lag		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Ryst én gang hvert 8. minut
Genopvarmning		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Ryst én gang hvert 4. minut

Det er vigtigt at holde maskinen ren af hensyn til: hygiejne, ensartede resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhed før rengøring

- ✓ Tag stikket ud af maskinen, før aftagelige dele rengøres.
- ✓ Lad maskinen køle helt af.
- ✓ Brug ikke slibende svampe/ståluld.
- ✓ Brug ikke alkohol eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.
- ✓ Nedsænk aldrig apparatet, netledningen eller stikket i vand.

Hovedenhed

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud.
Placer ikke apparatet under rindende vand.
Brug ikke opvaskemaskine.

Kurv

Rengør med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Ved genstridige rester fyldes kurven med varmt vand og en lille mængde opvaskemiddel.
Lad den stå i blød i cirka 10 minutter før rengøring.

Friteringsbakke

Rengør med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Læg den om nødvendigt i blød sammen med kurven for at løsne fastsiddende mad.
Kan komme i opvaskemaskinen, men pas på ikke at miste silikonefødderne.

Rist

Rengør med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
Læg den om nødvendigt i blød sammen med kurven for at løsne fastsiddende mad.
Fjern forsigtigt eventuelle madrester for at undgå at beskadige overfladen.
Kan komme i opvaskemaskinen, men pas på ikke at miste silikonefødderne.

Det du ser / oplever	Hvad det betyder	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet	Sæt apparatet i en jordet stikkontakt
	Tilberedningstiden er ikke indstillet	Indstil timeren, eller vælg et program for at starte apparatet
Maden er ikke tilberedt korrekt	Mængden af mad er for stor	Tilbered i mindre portioner for bedre resultater
Maden er tilberedt ujævnt	Nogle ingredienser skal rystes under tilberedningen	Ryst eller vend maden halvvejs gennem tilberedningen (se "Brug af apparatet")
Maden er ikke sprød	Forkert type mad	Brug ovnklare produkter, eller pensl let med olie for et sprødere resultat
Kurven kan ikke indsættes korrekt	For meget mad i kurven	Overskrid ikke MAX-markeringen
	Kurven er ikke indsat korrekt	Skub kurven på plads, indtil den klikker
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Tilberedning af fedtholdige ingredienser	Dette er normalt. Overskydende olie kan forårsage røg, men påvirker ikke ydeevnen
	Resterende fedt i kurven	Rengør kurven grundigt efter hver brug
Friske pommes frites tilberedes ujævnt	Forkert type kartofler	Brug friske, faste kartofler
	Kartoflerne blev ikke skyllet	Skyl for at fjerne overskydende stivelse før tilberedning
Friske pommes frites er ikke sprøde	For meget fugt eller for lidt olie	Tør kartoflerne grundigt, skær dem i mindre stykker, og tilsæt en lille mængde olie
E1- eller E2-alarm	Intern ledningsfejl eller åbent kredsløb.	Afbryd strømmen til apparatet, og vent i 24 timer. Kontakt kundeservice, hvis problemet stadig opstår
	Kortslutning i intern ledning	Afbryd strømmen til apparatet, og vent i 24 timer. Kontakt kundeservice, hvis problemet stadig opstår

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50Hz
- Nominel effekt: 2800W
- Kurvekapacitet: 6 L

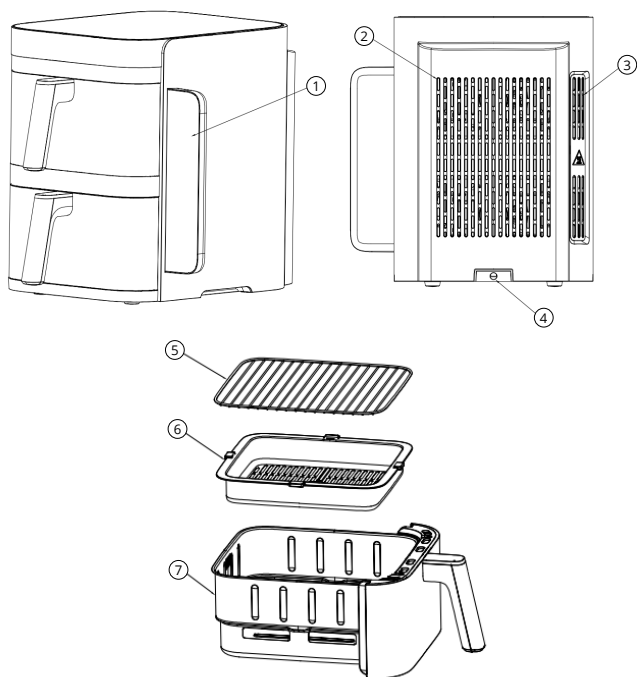
Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp til din airfryer, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



1 Anzeige

2 Lufteinlass

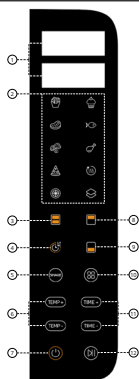
3 Luftauslass

4 Netzkabel

5 Rost

6 Frittierblech

7 Korb



Betriebsstatusanzeige

1 Zeigt die verbleibende Zeit des aktuellen Programms und die Geschwindigkeits-/Zeiteinstellung an.

Vorprogrammierte Funktionen

2 Zeigt die ausgewählte vorprogrammierte Funktion an.

Dual Cook-Taste

3 Drücken Sie diese Taste, um die Dual Cook-Funktion zu aktivieren. Wenn sie ausgewählt ist, blinkt die Leuchte der Dual Cook-Taste. In diesem Modus starten der obere und der untere Korb gleichzeitig mit dem Garen.

Sync Cook-Taste

4 Berühren Sie diese Taste, um die Sync Cook-Funktion zu aktivieren. Wenn sie ausgewählt ist, blinkt die Tastenleuchte. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion zu deaktivieren.

Die Sync Cook-Funktion stellt sicher, dass der obere und der untere Korb zur gleichen Zeit fertig garen, auch wenn unterschiedliche Garzeiten eingestellt sind.

Wenn die Garzeiten während des Vorgangs nicht abgestimmt sind, zeigt der Korb mit der kürzeren Garzeit "HoLd" an, bis beide Körbe dieselbe Restzeit haben. Sobald sie synchronisiert sind, setzen beide Körbe den Garvorgang gemeinsam fort.

Shake-Taste

5 Die Shake-Taste ist nur aktiv, wenn ein Menü mit der Shake-Funktion ausgewählt ist. Wenn die eingestellte Garzeit zu kurz ist, um den Schüttelvorgang zu unterstützen, schaltet sich die Shake-Taste aus und ist nicht verfügbar.

Taste zur Temperatureinstellung

6 Berühren Sie die Temp-Tasten, um die Zieltemperatur einzustellen. Jeder Tastendruck erhöht oder verringert die Temperatur um 5°C.

Ein-/Aus-Taste

7 Berühren Sie diese Taste, um die Heißluftfritteuse ein- oder auszuschalten.

Taste für oberen Korb

8 Berühren Sie diese Taste, um in den Garmodus für den oberen Korb zu wechseln. Sie können ein Menü für den oberen Korb auswählen und die Garzeit und Temperatur einstellen.

Taste für unteren Korb

9 Berühren Sie diese Taste, um in den Garmodus für den unteren Korb zu wechseln. Sie können ein Menü für den unteren Korb auswählen und die Garzeit und Temperatur einstellen.

Menüauswahl-taste

10 Berühren Sie die Menütaste, um das gewünschte vorprogrammierte Garprogramm auszuwählen.

Taste zur Zeiteinstellung

11 Berühren Sie die Time-Tasten, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Jeder Tastendruck erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute.

Start / Stop-Taste

Im Einstellungsmodus:

Die Start/Stop-Taste funktioniert nur, wenn sowohl der obere als auch der untere Korb ordnungsgemäß geschlossen sind.

Berühren Sie die Start/Stop-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

Während des Betriebs:

Wenn ein Korb ausgewählt ist:

12 Wenn das Gerät läuft, berühren Sie die Start/Stop-Taste, um den Garvorgang zu pausieren. Wenn das Gerät pausiert ist, berühren Sie die Start/Stop-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn kein Korb ausgewählt ist:

Berühren Sie die Start/Stop-Taste, um alle laufenden Körbe zu pausieren.

Berühren Sie die Start/Stop-Taste erneut, um alle pausierten Körbe fortzusetzen.



1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder Gerät beschädigt sind.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.
5. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und für seinen vorgesehenen Zweck bestimmt.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
7. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
8. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
9. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
10. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht verwendet wird und bevor es gereinigt wird.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen wie Gas- oder Elektrokokfelder oder in einen beheizten Ofen.
14. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischdecken fern.
15. Halten Sie ausreichend freien Raum um das Gerät ein (mindestens 10 cm auf allen Seiten).
16. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht gegen eine Wand oder in einen Schrank.
17. Decken Sie den Lufteinlass oder den Luftauslass während des Betriebs nicht ab.
18. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
19. Füllen Sie den Korb oder die Pfanne nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel darin und überladen Sie es nicht über die empfohlene Kapazität hinaus.
21. Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht vom Luftauslass fern.
22. Zugängliche Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig.
23. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.
24. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, handhaben oder Teile entfernen.
25. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
26. Verhindern Sie, dass Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
27. Reinigen Sie nicht mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder scharfen Gegenständen.
28. Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
29. Zum Trennen schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (nicht am Kabel ziehen).
30. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
31. Wenn dunkler Rauch austritt, ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Korb entfernen.
32. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Pflege und Wartung".
33. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- ✓ Auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche stellen.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine Schäden aufweist.

Funktionsanweisungen

- 1 Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Wandsteckdose.
- 2 Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
- 3 Legen Sie das Frittierblech in den Korb.
- 4 Geben Sie die Zutaten in den Korb.
Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse.
Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung. Eine Überfüllung des Korbs kann das Garergebnis beeinträchtigen.
- 5 Vorsicht:
Berühren Sie den Korb während oder kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird.
Halten Sie den Korb immer am Griff.
Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- 6 Berühren Sie die Power-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- 7 Wählen Sie den Korb aus, den Sie starten möchten, oder wählen Sie beide Körbe aus, wenn Sie dieselben Einstellungen verwenden möchten. Wählen Sie dann das gewünschte Garprogramm.
Wenn Sie die Sync-Funktion verwenden möchten, ist jetzt der Zeitpunkt, die Sync-Taste zu drücken.
- 8 Berühren Sie die Start-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.
Einige Zutaten müssen während des Garens geschüttelt werden. Die Schüttel-Anzeigeleuchte blinkt, wenn es Zeit ist, die Lebensmittel zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie den Korb am Griff heraus, schütteln Sie die Zutaten vorsichtig und schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Dies hilft, ein gleichmäßiges Garen und ein knuspriges Ergebnis sicherzustellen.
Wenn keine Aktion erfolgt, blinkt die Schüttelanzeige weiter, bis der Korb entfernt wird oder der Garzyklus fortschreitet.
- 9 Das Gerät piept, wenn der Garzyklus abgeschlossen ist. Wenn das Garen beendet ist, ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Hinweis: Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, stoppt die Heizfunktion automatisch, aber der Lüfter läuft aus Sicherheitsgründen noch etwa 1 Minute weiter, um heiße Luft aus dem Gerät zu entfernen.
- 10 Prüfen Sie, ob die Zutaten wie gewünscht gegart sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb zurück in das Gerät, passen Sie die Zeit- und/oder Temperatureinstellung an und drücken Sie anschließend erneut die Start-Taste.
- 12 Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Zange oder einem geeigneten Utensil aus dem Korb.
Dies wird besonders für große oder empfindliche Zutaten empfohlen.
- 13 Beim Garen von ölhaltigen Zutaten wie Fleisch, Fisch oder Hähnchen kann sich überschüssiges Öl am Boden des Korbs sammeln. Entnehmen Sie die Zutaten vorsichtig, um ein Verschütten von heißem Öl zu vermeiden.
- 14 Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vorprogrammierte Funktionen

Die folgende Tabelle enthält empfohlene Einstellungen für verschiedene Zutaten. Diese Einstellungen sind nur als allgemeine Richtlinie gedacht.

Hinweis: Garergebnisse können je nach Größe, Form, Menge, Marke und Ausgangstemperatur der Zutaten variieren. Möglicherweise müssen Sie Zeit oder Temperatur anpassen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Voreinstellung	Symbol	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Temperaturbereiche	Zeitbereiche (min)	Schütteln
Pommes frites		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Einmal alle 9 Minuten schütteln
Steak		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Einmal alle 8 Minuten schütteln
Fisch		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Einmal alle 8 Minuten schütteln
Hähnchen		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Einmal alle 14 Minuten schütteln
Backen		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Gemüse		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Einmal alle 5 Minuten schütteln
Dörren		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Doppellagiges Garen		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Einmal alle 8 Minuten schütteln
Aufwärmen		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Einmal alle 4 Minuten schütteln

Die Maschine sauber zu halten ist wesentlich für: Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Produktlebensdauer.

Sicherheit vor der Reinigung

-  Ziehen Sie den Stecker der Maschine, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.
-  Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen.
-  Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/ Stahlwolle. Verwenden Sie keinen Alkohol oder lösungsmittelhaltige Reiniger.
-  Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder Stecker niemals in Wasser.

Haupteinheit

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Stellen Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser.
Verwenden Sie keine Spülmaschine.

Korb

Mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
Bei hartnäckigen Rückständen füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel.
Lassen Sie ihn vor der Reinigung etwa 10 Minuten einweichen.

Frittierblech

Mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
Bei Bedarf zusammen mit dem Korb einweichen, um festsitzende Speisereste zu lösen.
Kann in die Spülmaschine gegeben werden, achten Sie jedoch darauf, die Silikonfüße nicht zu verlieren.

Rost

Mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
Bei Bedarf zusammen mit dem Korb einweichen, um festsitzende Speisereste zu lösen.
Entfernen Sie Lebensmittelreste vorsichtig, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
Kann in die Spülmaschine gegeben werden, achten Sie jedoch darauf, die Silikonfüße nicht zu verlieren.

Was Sie sehen / erleben	Was es bedeutet	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt	Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Wandsteckdose
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt	Stellen Sie den Timer ein oder wählen Sie ein Programm, um das Gerät zu starten
Lebensmittel sind nicht richtig gegart	Die Lebensmittelmenge ist zu groß	Garen Sie in kleineren Portionen, um bessere Ergebnisse zu erzielen
Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart	Einige Zutaten müssen während des Garens geschüttelt werden	Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit (siehe "Verwendung des Geräts")
Lebensmittel sind nicht knusprig	Falsche Art von Lebensmittel	Verwenden Sie ofenfertige Produkte oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Korb kann nicht richtig eingesetzt werden	Zu viele Lebensmittel im Korb	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung
	Korb ist nicht richtig eingesetzt	Schieben Sie den Korb hinein, bis er einrastet
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Garen fettiger Zutaten	Dies ist normal. Überschüssiges Öl kann Rauch verursachen, beeinträchtigt aber die Leistung nicht
	Fettreste im Korb	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gegart	Falsche Kartoffelsorte	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln
	Kartoffeln wurden nicht abgespült	Vor dem Garen abspülen, um überschüssige Stärke zu entfernen
Frische Pommes frites sind nicht knusprig	Zu viel Feuchtigkeit oder zu wenig Öl	Kartoffeln gründlich trocknen, in kleinere Stücke schneiden und eine kleine Menge Öl hinzufügen
E1- oder E2-Alarm	Interne Leitungsstörung oder offener Stromkreis.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie 24 Stunden. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst
	Interner Kurzschluss der Leitung	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie 24 Stunden. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst

- Nennspannung: 220-240V~
- Nennfrequenz: 50Hz
- Nennleistung: 2800W
- Korbkapazität: 6 L

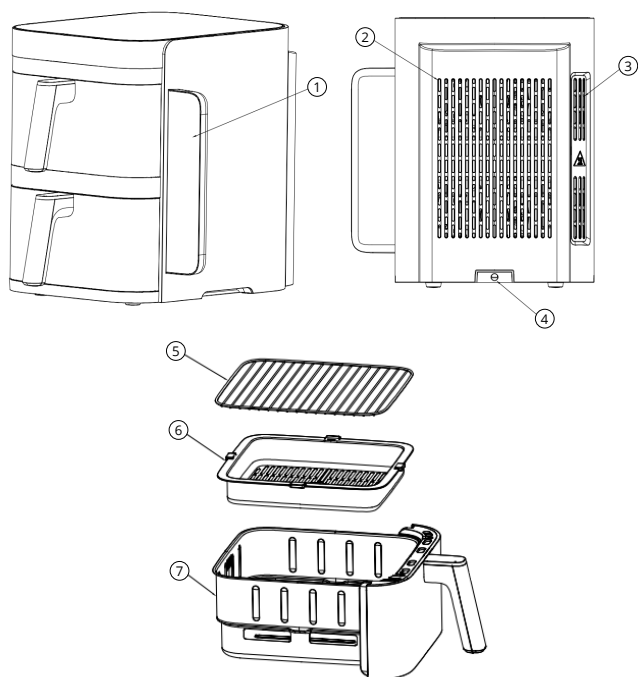
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrer Heißluftfritteuse benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.



1 Ecran

2 Entree d'air

3 Sortie d'air

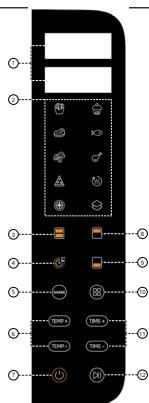
4 Cordon d'alimentation

5 Grille

6 Plateau de friture

7 Panier

FR DIAGRAMME D'AFFICHAGE



1 Affichage de l'état de fonctionnement
Affiche le temps restant du programme en cours et le réglage de vitesse/temps.

2 Fonctions préprogrammées
Affiche la fonction préprogrammée sélectionnée.

Bouton Dual Cook

Appuyez sur ce bouton pour activer la fonction Dual Cook. Lorsqu'elle est sélectionnée, le voyant du bouton Dual Cook clignote. Dans ce mode, les paniers supérieur et inférieur commencent la cuisson simultanément.

Bouton Sync Cook

Touchez ce bouton pour activer la fonction Sync Cook. Lorsqu'elle est sélectionnée, le voyant du bouton clignote. Appuyez de nouveau sur le bouton pour désactiver la fonction.

La fonction Sync Cook garantit que les paniers supérieur et inférieur terminent la cuisson en même temps, même si des temps de cuisson différents sont réglés. Pendant le processus, si les temps de cuisson ne sont pas alignés, le panier avec le temps de cuisson le plus court affiche "HoLd" jusqu'à ce que les deux paniers aient le même temps restant. Une fois synchronisés, les deux paniers reprennent la cuisson ensemble.

Bouton Shake

Le bouton Shake est actif uniquement lorsqu'un menu avec la fonction Shake est sélectionné. Si le temps de cuisson réglé est trop court pour permettre l'opération de secouage, le bouton Shake s'éteint et devient indisponible.

Bouton de réglage de la température

Touchez les boutons Temp pour régler la température cible. Chaque pression augmente ou diminue la température de 5°C.

Bouton d'alimentation

Touchez ce bouton pour allumer ou éteindre la friteuse à air.

Bouton du panier supérieur

Touchez ce bouton pour entrer dans le mode de cuisson du panier supérieur. Vous pouvez sélectionner un menu pour le panier supérieur et régler le temps de cuisson et la température.

Bouton du panier inférieur

Touchez ce bouton pour entrer dans le mode de cuisson du panier inférieur. Vous pouvez sélectionner un menu pour le panier inférieur et régler le temps de cuisson et la température.

Bouton de sélection du menu

Touchez le bouton de menu pour sélectionner le programme de cuisson préprogramme souhaité.

Bouton de réglage du temps

Touchez les boutons Time pour régler le temps de cuisson cible. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute.

Bouton Start / Stop

En mode configuration :

Le bouton Start/Stop fonctionne uniquement lorsque les paniers supérieur et inférieur sont correctement fermés. Touchez le bouton Start/Stop pour commencer la cuisson.

Pendant le fonctionnement :

Lorsqu'un panier est sélectionné :

Si l'appareil fonctionne, touchez le bouton Start/Stop pour mettre la cuisson en pause.

Si l'appareil est en pause, touchez le bouton Start/Stop pour reprendre la cuisson.

Lorsqu'aucun panier n'est sélectionné :

Touchez le bouton Start/Stop pour mettre en pause tous les paniers en cours de fonctionnement.

Touchez de nouveau le bouton Start/Stop pour reprendre tous les paniers en pause.



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire.
5. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à son usage prévu.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
7. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf sous surveillance.
8. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
10. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements humides.
12. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
13. Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, telles que des brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffe.
14. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les rideaux ou les nappes.
15. Maintenez un espace libre suffisant autour de l'appareil (au moins 10 cm de tous les côtés).
16. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou à l'intérieur d'un placard pendant le fonctionnement.
17. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air pendant le fonctionnement.
18. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
19. Ne remplissez pas le panier ou la cuve avec de l'huile, car cela peut provoquer un risque d'incendie.
20. N'utilisez pas l'appareil sans aliments à l'intérieur et ne le surchargez pas au-delà de la capacité recommandée.
21. Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude est libérée.
Gardez les mains et le visage éloignés de la sortie d'air.
22. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
Faites preuve de prudence lors de la manipulation.
23. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
24. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le manipuler ou de retirer des pièces.
25. N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
26. Évitez que des liquides pénètrent dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique ou un court-circuit.
27. Ne nettoyez pas avec des nettoyants abrasifs, de la laine d'acier ou des objets tranchants.
28. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
29. Pour débrancher, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale (ne tirez pas sur le cordon).
30. Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
31. Si une fumée sombre est émise, débranchez immédiatement l'appareil et attendez que la fumée cesse avant de retirer le panier.
32. Suivez les instructions de la section "Entretien et maintenance".
33. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Instructions de fonctionnement

- 1 Branchez l'appareil dans une prise murale reliée à la terre.
- 2 Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
- 3 Placez le plateau de friture dans le panier.
- 4 Mettez les ingrédients dans le panier.
Faites glisser le panier de nouveau dans la friteuse à air.
Remarque : Ne dépassez pas l'indication MAX. Un remplissage excessif du panier peut affecter le résultat de cuisson.
Attention :
Ne touchez pas le panier pendant ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud.
Tenez toujours le panier par la poignée.
Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.
- 6 Touchez le bouton Power pour allumer l'appareil.
- 7 Sélectionnez le panier que vous souhaitez démarrer ou sélectionnez les deux paniers si vous souhaitez utiliser les mêmes réglages. Sélectionnez ensuite le programme de cuisson souhaité.
Si vous voulez utiliser la fonction Sync, c'est le moment d'appuyer sur le bouton Sync.
- 8 Touchez le bouton Start pour commencer la cuisson.
Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson. Le voyant de secouage clignote lorsqu'il est temps de secouer ou de retourner les aliments. Retirez le panier par la poignée, secouez soigneusement les ingrédients et faites glisser le panier de nouveau dans l'appareil. Cela aide à assurer une cuisson uniforme et un résultat croustillant. Si aucune action n'est effectuée, le voyant de secouage continue de clignoter jusqu'à ce que le panier soit retiré ou que le cycle de cuisson progresse.
- 10 L'appareil émet un bip lorsque le cycle de cuisson est terminé. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
Remarque : Une fois le temps de cuisson réglé, l'écoulement de la fonction de chauffage s'arrête automatiquement, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 1 minute afin d'évacuer l'air chaud de l'appareil pour des raisons de sécurité.
- 11 Vérifiez si les ingrédients sont cuits comme souhaité.
Si les ingrédients ne sont pas prêts, faites glisser le panier de nouveau dans l'appareil, ajustez le réglage du temps et/ou de la température, puis appuyez de nouveau sur le bouton Start.
- 12 Retirez les ingrédients du panier à l'aide de pinces ou d'un ustensile approprié.
Ceci est particulièrement recommandé pour les ingrédients grands ou délicats.
- 13 Lors de la cuisson d'ingrédients huileux tels que la viande, le poisson ou le poulet, un excès d'huile peut s'accumuler au fond du panier. Retirez les ingrédients avec précaution pour éviter de renverser de l'huile chaude.
- 14 Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Fonctions preprogrammees

Le tableau ci-dessous fournit des réglages recommandés pour différents ingrédients. Ces réglages sont fournis uniquement comme guide général.

Les résultats de cuisson peuvent varier selon la taille, la forme, la quantité, la marque et la température initiale des ingrédients.

Vous devrez peut-être ajuster le temps ou la température pour obtenir le résultat souhaité.

Remarque :

Prereglege	Icone	Temperature (°C)	Temps (min)	Plages de temperature	Plages de temps (min)	Secouer
Frites		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 9 minutes
Steak		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 8 minutes
Poisson		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 8 minutes
Poulet		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 14 minutes
Cuisson au four		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Legume		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 5 minutes
Deshydrater		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Cuisson double couche		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Secouer une fois toutes les 8 minutes
Rechauffer		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Secouer une fois toutes les 4 minutes

Maintenir la machine propre est essentiel pour : l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

Securite avant le nettoyage

-  Debranchez la machine avant de nettoyer les pièces amovibles.
-  N'utilisez pas de tampons abrasifs/laine d'acier. N'utilisez pas d'alcool ni de nettoyeurs à base de solvants.
-  Laissez la machine refroidir complètement.
-  N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Unité principale

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante.
N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Panier

Nettoyez avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
Pour les résidus tenaces, remplissez le panier d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle.
Laissez tremper pendant environ 10 minutes avant le nettoyage.

Plateau de friture

Nettoyez avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
Si nécessaire, faites tremper avec le panier pour détacher les aliments collés.
Peut être mis au lave-vaisselle, mais faites attention à ne pas perdre les pieds en silicone.

Grille

Nettoyez avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle doux et une éponge non abrasive.
Si nécessaire, faites tremper avec le panier pour détacher les aliments collés.
Retirez soigneusement tout résidu alimentaire afin d'éviter d'endommager la surface.
Peut être mis au lave-vaisselle, mais faites attention à ne pas perdre les pieds en silicone.

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil dans une prise murale reliée à la terre
	Le temps de cuisson n'a pas été réglé	Réglez la minuterie ou sélectionnez un programme pour démarrer l'appareil
Les aliments ne sont pas cuits correctement	La quantité d'aliments est trop importante	Cuisez en plus petites portions pour de meilleurs résultats
Les aliments sont cuits de manière inégale	Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson	Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson (voir "Utilisation de l'appareil")
Les aliments ne sont pas croustillants	Type d'aliment incorrect	Utilisez des produits prêts pour le four ou badigeonnez légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant
Le panier ne peut pas être inséré correctement	Trop d'aliments dans le panier	Ne dépassez pas l'indication MAX
	Le panier n'est pas inséré correctement	Poussez le panier en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche
De la fumée blanche sort de l'appareil	Cuisson d'ingrédients gras	Ceci est normal. L'excès d'huile peut provoquer de la fumée, mais n'affecte pas les performances
	Graisse résiduelle dans le panier	Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale	Type de pommes de terre incorrect	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées	Rincez pour retirer l'excès d'amidon avant la cuisson
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Trop d'humidité ou trop peu d'huile	Séchez soigneusement les pommes de terre, coupez-les en morceaux plus petits et ajoutez une petite quantité d'huile
Alarme E1 ou E2	Dysfonctionnement du fil interne ou circuit ouvert.	Débranchez l'alimentation de l'appareil et attendez 24 heures. Si le problème persiste, contactez le service client
	Court-circuit du fil interne	Débranchez l'alimentation de l'appareil et attendez 24 heures. Si le problème persiste, contactez le service client

- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50Hz
- Puissance nominale : 2800W
- Capacité du panier : 6 L

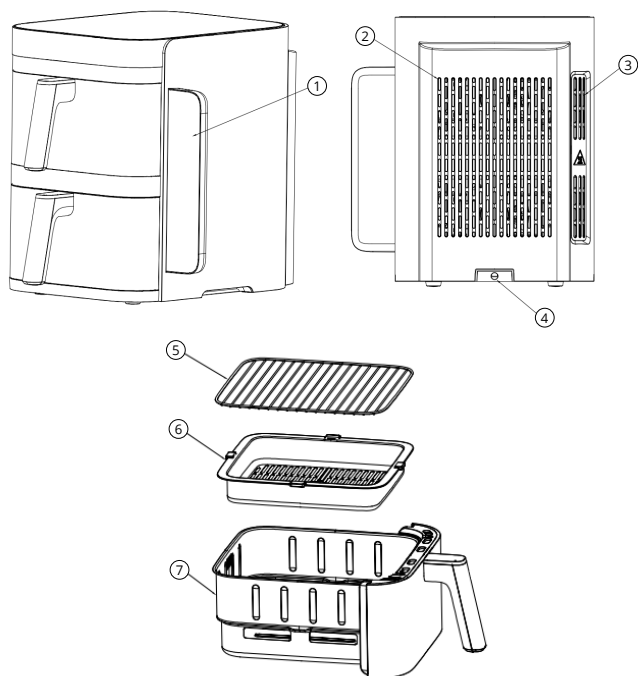
Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre friteuse à air, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.



1 Display

2 Ingresso aria

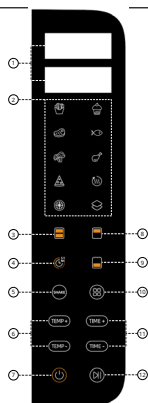
3 Uscita aria

4 Cavo di alimentazione

5 Griglia

6 Vassoio di frittura

7 Cestello



1

Display dello stato di funzionamento

Mostra il tempo rimanente del programma corrente e l'impostazione di velocità/tempo.

2

Funzioni preprogrammate

Mostra la funzione preprogrammata selezionata.

3

Pulsante Dual Cook

Premere questo pulsante per attivare la funzione Dual Cook. Quando è selezionata, la luce del pulsante Dual Cook lampeggia. In questa modalità, i cestelli superiore e inferiore iniziano la cottura contemporaneamente.

4

Pulsante Sync Cook

Toccare questo pulsante per attivare la funzione Sync Cook. Quando è selezionata, la luce del pulsante lampeggia. Premere nuovamente il pulsante per disattivare la funzione. La funzione Sync Cook assicura che i cestelli superiore e inferiore finiscano la cottura nello stesso momento, anche se sono impostati tempi di cottura diversi. Durante il processo, se i tempi di cottura non sono allineati, il cestello con il tempo di cottura più breve visualizzerà "HoLd" finché entrambi i cestelli non avranno lo stesso tempo rimanente. Una volta sincronizzati, entrambi i cestelli riprenderanno la cottura insieme.

5

Pulsante Shake

Il pulsante Shake è attivo solo quando è selezionato un menu con la funzione Shake. Se il tempo di cottura impostato è troppo breve per supportare l'operazione di scuotimento, il pulsante Shake si spegne e diventa non disponibile.

6

Pulsante di regolazione della temperatura

Toccare i pulsanti Temp per regolare la temperatura target. Ogni pressione aumenta o diminuisce la temperatura di 5°C.

7

Pulsante di accensione

Toccare questo pulsante per accendere o spegnere la friggitrice ad aria.

8

Pulsante cestello superiore

Toccare questo pulsante per accedere alla modalità di cottura del cestello superiore. È possibile selezionare un menu per il cestello superiore e impostare il tempo e la temperatura di cottura.

9

Pulsante cestello inferiore

Toccare questo pulsante per accedere alla modalità di cottura del cestello inferiore. È possibile selezionare un menu per il cestello inferiore e impostare il tempo e la temperatura di cottura.

10

Pulsante di selezione menu

Toccare il pulsante menu per selezionare il programma di cottura preprogrammato desiderato.

11

Pulsante di regolazione del tempo

Toccare i pulsanti Time per regolare il tempo di cottura target. Ogni pressione aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto.

Pulsante Start / Stop

In modalità di configurazione:

Il pulsante Start/Stop funziona solo quando entrambi i cestelli superiore e inferiore sono correttamente chiusi. Toccare il pulsante Start/Stop per iniziare la cottura.

Durante il funzionamento:

Quando è selezionato un cestello:

Se l'apparecchio è in funzione, toccare il pulsante Start/Stop per mettere in pausa la cottura.

Se l'apparecchio è in pausa, toccare il pulsante Start/Stop per riprendere la cottura.

Quando non è selezionato alcun cestello:

Toccare il pulsante Start/Stop per mettere in pausa tutti i cestelli in funzione.

Toccare nuovamente il pulsante Start/Stop per riprendere tutti i cestelli in pausa.



1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
3. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone similmente qualificate.
5. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e allo scopo previsto.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
7. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non sotto supervisione.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
9. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
10. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in uso e prima della pulizia.
11. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
12. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
13. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, come fornelli a gas o elettrici, o in un forno riscaldato.
14. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili come tende o tovaglie.
15. Mantenere uno spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio (almeno 10 cm su tutti i lati).
16. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o all'interno di un mobile durante il funzionamento.
17. Non coprire l'ingresso dell'aria o l'uscita dell'aria durante il funzionamento.
18. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
19. Non riempire il cestello o la vaschetta con olio, poiché ciò può causare un rischio di incendio.
20. Non utilizzare l'apparecchio senza cibo all'interno né sovraccaricarlo oltre la capacità raccomandata.
21. Durante il funzionamento viene rilasciato vapore caldo. Tenere mani e viso lontani dall'uscita dell'aria.
22. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso. Prestare attenzione durante la manipolazione.
23. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
24. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, maneggiarlo o rimuovere parti.
25. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
26. Evitare che liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
27. Non pulire con detergenti abrasivi, lana d'acciaio o oggetti appuntiti.
28. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
29. Per scollegare, spegnere l'apparecchio e tirare la spina dalla presa a muro (non tirare il cavo).
30. Non collegare l'apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
31. Se viene emesso fumo scuro, scollegare immediatamente l'apparecchio e attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere il cestello.
32. Seguire le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
33. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Controllare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che non vi siano danni all'apparecchio.

Istruzioni di funzionamento

- 1 Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra.
- 2 Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
- 3 Posizionare il vassoio di frittura nel cestello.
- 4 Mettere gli ingredienti nel cestello.
Far scorrere il cestello di nuovo nella friggitrice ad aria.
Nota: Non superare l'indicazione MAX.
Riempire eccessivamente il cestello può influire sul risultato di cottura.
- 5 **Attenzione:**
Non toccare il cestello durante o subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.
Tenere sempre il cestello dal manico.
Non riempire il cestello con olio o qualsiasi altro liquido.
- 6 Toccare il pulsante Power per accendere l'apparecchio.
- 7 Selezionare il cestello che si desidera avviare o selezionare entrambi i cestelli se si desidera utilizzare le stesse impostazioni. Quindi selezionare il programma di cottura desiderato.
Se si desidera utilizzare la funzione Sync, questo è il momento di premere il pulsante Sync.
- 8 Toccare il pulsante Start per iniziare la cottura.

Alcuni ingredienti devono essere scossi durante la cottura. La spia Shake lampeggia quando è il momento di scuotere o girare il cibo. Estrarre il cestello dal manico, scuotere con cura gli ingredienti e far scorrere il cestello di nuovo nell'apparecchio.
Questo aiuta a garantire una cottura uniforme e un risultato croccante.
Se non viene eseguita alcuna azione, l'indicatore Shake continua a lampeggiare finché il cestello non viene rimosso o il ciclo di cottura procede.
- 9 L'apparecchio emette un segnale acustico quando il ciclo di cottura è completo. Quando la cottura è terminata, estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
Nota: Dopo che il tempo di cottura impostato è terminato, la funzione di riscaldamento si arresta automaticamente, ma la ventola continua a funzionare per circa 1 minuto per rimuovere l'aria calda dall'apparecchio per sicurezza.
- 10 Controllare se gli ingredienti sono cotti come desiderato.
Se gli ingredienti non sono pronti, far scorrere il cestello di nuovo nell'apparecchio, regolare l'impostazione del tempo e/o della temperatura, quindi premere nuovamente il pulsante Start.
- 11 Rimuovere gli ingredienti dal cestello usando pinze o un utensile adatto.
Questo è particolarmente consigliato per ingredienti grandi o delicati.
- 12 Quando si cucinano ingredienti oleosi come carne, pesce o pollo, l'olio in eccesso può raccogliersi sul fondo del cestello. Rimuovere gli ingredienti con cautela per evitare di versare olio caldo.
- 14 Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa a muro. Lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.

IT OPERAZIONI DI BASE

Funzioni preprogrammate

La tabella seguente fornisce impostazioni consigliate per ingredienti diversi.

Queste impostazioni sono intese solo come guida generale. I risultati di cottura possono variare a seconda delle dimensioni, della forma, della quantità, della marca e della temperatura iniziale degli ingredienti. Potrebbe essere necessario regolare il tempo o la temperatura per ottenere il risultato desiderato.

Nota:

Preimpostazione	Icona	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo (min)	Scuotere
Patatine fritte		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 9 minuti
Bistecca		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 8 minuti
Pesce		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 8 minuti
Pollo		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 14 minuti
Cottura al forno		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Verdura		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 5 minuti
Disidratare		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Cottura a doppio strato		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Scuotere una volta ogni 8 minuti
Riscaldare		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Scuotere una volta ogni 4 minuti

Mantenere pulita la macchina e essenziale per: igiene, risultati costanti e lunga durata del prodotto.

Sicurezza prima della pulizia

- ✓ Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.
- ✓ Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio. Non utilizzare alcool o detergenti solventi.
- ✓ Lasciare raffreddare completamente la macchina.
- ✓ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Unita principale

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.
Non mettere l'apparecchio sotto acqua corrente.
Non utilizzare una lavastoviglie.

Cestello

Pulire con acqua calda, sapone per piatti delicato e una spugna non abrasiva.
Per residui ostinati, riempire il cestello con acqua calda e una piccola quantità di sapone per piatti.
Lasciare in ammollo per circa 10 minuti prima della pulizia.

Vassoio di frittura

Pulire con acqua calda, sapone per piatti delicato e una spugna non abrasiva.
Se necessario, mettere in ammollo insieme al cestello per sciogliere il cibo attaccato.
Puo essere messo in lavastoviglie, ma fare attenzione a non perdere i piedini in silicone.

Griglia

Pulire con acqua calda, sapone per piatti delicato e una spugna non abrasiva.
Se necessario, mettere in ammollo insieme al cestello per sciogliere il cibo attaccato.
Rimuovere con cura eventuali residui di cibo per evitare di danneggiare la superficie.
Puo essere messo in lavastoviglie, ma fare attenzione a non perdere i piedini in silicone.

IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa si vede / si riscontra	Cosa significa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato	Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra
	Il tempo di cottura non è stato impostato	Impostare il timer o selezionare un programma per avviare l'apparecchio
Il cibo non è cotto correttamente	La quantità di cibo è troppo grande	Cuocere in porzioni più piccole per risultati migliori
Il cibo è cotto in modo non uniforme	Alcuni ingredienti devono essere scossi durante la cottura	Scuotere o girare il cibo a metà cottura (vedere "Uso dell'apparecchio")
Il cibo non è croccante	Tipo di cibo errato	Utilizzare prodotti pronti per il forno o spennellare leggermente con olio per un risultato più croccante
Il cestello non può essere inserito correttamente	Troppo cibo nel cestello	Non superare l'indicazione MAX
	Il cestello non è inserito correttamente	Spingere il cestello in posizione finché non scatta
Dall'apparecchio esce fumo bianco	Cottura di ingredienti grassi	Questo è normale. L'olio in eccesso può causare fumo ma non influisce sulle prestazioni
	Grasso residuo nel cestello	Pulire accuratamente il cestello dopo ogni uso
Le patatine fresche sono cotte in modo non uniforme	Tipo di patate errato	Usare patate fresche e sode
	Le patate non sono state sciacquate	Sciacquare per rimuovere l'amido in eccesso prima della cottura
Le patatine fresche non sono croccanti	Troppa umidità o troppo poco olio	Asciugare accuratamente le patate, tagliarle in pezzi più piccoli e aggiungere una piccola quantità di olio
Allarme E1 o E2	Malfunzionamento del filo interno o circuito aperto.	Scollegare l'alimentazione dall'apparecchio e attendere 24 ore. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti
	Cortocircuito del filo interno	Scollegare l'alimentazione dall'apparecchio e attendere 24 ore. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti

- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50Hz
- Potenza nominale: 2800W
- Capacità del cestello: 6 L

In caso di domande o se serve aiuto con la friggitrice ad aria, contattare service@onyxcookware.it

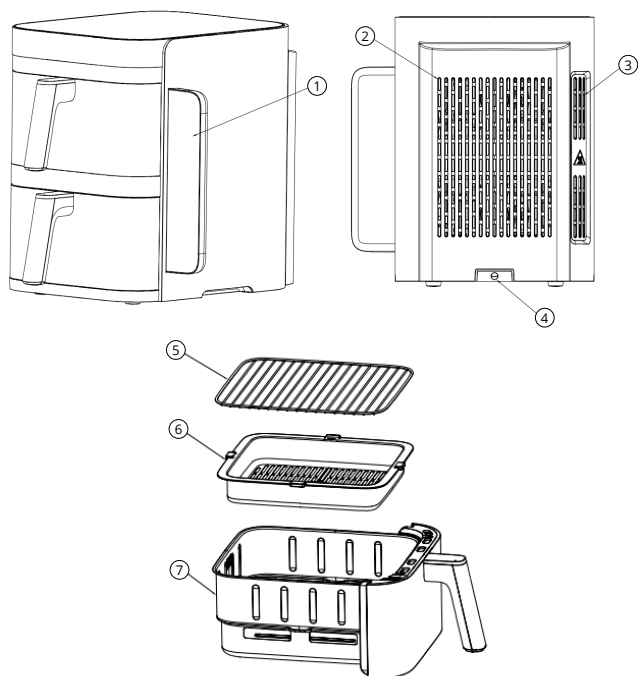


Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1 Display

2 Luchtinlaat

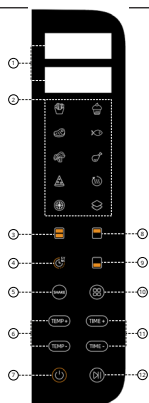
3 Luchtuitlaat

4 Stroomkabel

5 Rooster

6 Frituurbak

7 Mand



Weergave van werkstatus

- 1 Geeft de resterende tijd van het huidige programma en de snelheids-/tijdinstelling weer.

Voorgeprogrammeerde functies

- 2 Geeft de geselecteerde voorgeprogrammeerde functie weer.

Dual Cook-knop

- 3 Druk op deze knop om de Dual Cook-functie te activeren. Wanneer deze is geselecteerd, knippert het lampje van de Dual Cook-knop. In deze modus beginnen zowel de bovenste als de onderste mand tegelijkertijd met koken.

Sync Cook-knop

- 4 Raak deze knop aan om de Sync Cook-functie te activeren. Wanneer deze is geselecteerd, knippert het lampje van de knop. Druk nogmaals op de knop om de functie te deactiveren.
De Sync Cook-functie zorgt ervoor dat de bovenste en onderste mand tegelijkertijd klaar zijn met koken, zelfs als verschillende kooktijden zijn ingesteld. Als de kooktijden tijdens het proces niet zijn afgestemd, toont de mand met de kortere kooktijd "HoLd" totdat beide manden dezelfde resterende tijd hebben. Zodra ze zijn gesynchroniseerd, hervatten beide manden het koken samen.

Shake-knop

- 5 De Shake-knop is alleen actief wanneer een menu met de Shake-functie is geselecteerd. Als de ingestelde kooktijd te kort is om de schudhandeling te ondersteunen, gaat de Shake-knop uit en wordt deze onbeschikbaar.

Temperatuurinstelknop

- 6 Raak de Temp-knoppen aan om de doeltemperatuur aan te passen. Elke druk verhoogt of verlaagt de temperatuur met 5°C.

Aan/uit-knop

- 7 Raak deze knop aan om de airfryer in of uit te schakelen.

Knop bovenste mand

- 8 Raak deze knop aan om naar de kookmodus van de bovenste mand te gaan. U kunt een menu voor de bovenste mand selecteren en de kooktijd en temperatuur instellen.

Knop onderste mand

- 9 Raak deze knop aan om naar de kookmodus van de onderste mand te gaan. U kunt een menu voor de onderste mand selecteren en de kooktijd en temperatuur instellen.

Menukeuzeknop

- 10 Raak de menuknop aan om het gewenste voorgeprogrammeerde kookprogramma te selecteren.

Tijdinstelknop

- 11 Raak de Time-knoppen aan om de beoogde kooktijd aan te passen. Elke druk verhoogt of verlaagt de tijd met 1 minuut.

Start / Stop-knop

In instelmodus:
De Start/Stop-knop werkt alleen wanneer zowel de bovenste als de onderste mand goed gesloten zijn. Raak de Start/Stop-knop aan om met koken te beginnen.
Tijdens gebruik:
Wanneer een mand is geselecteerd:
Als het apparaat in werking is, raak dan de Start/Stop-knop aan om het koken te pauzeren.
Als het apparaat is gepauzeerd, raak dan de Start/Stop-knop aan om het koken te hervatten.
Wanneer geen mand is geselecteerd:
Raak de Start/Stop-knop aan om alle manden die in werking zijn te pauzeren.
Raak de Start/Stop-knop opnieuw aan om alle gepauzeerde manden te hervatten.



1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Zorg ervoor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven.
3. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen.
5. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het beoogde doel.
6. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij toezicht of instructie hebben gekregen over veilig gebruik en de betrokken gevaren begrijpen.
7. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.
8. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
9. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in werking is.
10. Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is en voor het reinigen.
11. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen.
12. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
13. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals gas- of elektrische branders, of in een verwarmde oven.
14. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen of tafelkleden.
15. Houd voldoende vrije ruimte rond het apparaat (minstens 10 cm aan alle zijden).
16. Plaats het apparaat tijdens gebruik niet tegen een muur of in een kast.
17. Dek de luchtinlaat of luchtuitlaat niet af tijdens gebruik.
18. Plaats niets bovenop het apparaat.
19. Vul de mand of pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan veroorzaken.
20. Gebruik het apparaat niet zonder voedsel erin en overbelast het niet boven de aanbevolen capaciteit.
21. Tijdens gebruik komt hete stoom vrij. Houd handen en gezicht uit de buurt van de luchtuitlaat.
22. Toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Wees voorzichtig bij het hanteren.
23. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.
24. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, hanteert of onderdelen verwijderd.
25. Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
26. Voorkom dat vloeistoffen het apparaat binnendringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
27. Reinig niet met schurende reinigingsmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen.
28. Zorg ervoor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
29. Om los te koppelen, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact (trek niet aan het snoer).
30. Sluit het apparaat niet aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
31. Als er donkere rook wordt uitgestoten, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rook stopt voordat u de mand verwijderd.
32. Volg de instructies in het gedeelte "Verzorging en onderhoud".
33. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

- ✓ Verwijder alle verpakking.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Plaats op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- ✓ Controleer of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat er geen schade aan het apparaat is.

Functie-instructies

- 1 Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact.
- 2 Trek de mand voorzichtig uit de airfryer.
- 3 Plaats de frituurbak in de mand.
- 4 Doe de ingrediënten in de mand.
Schuif de mand terug in de airfryer.
Opmerking: Overschrijd de MAX-aanduiding niet.
Overvullen van de mand kan het kookresultaat beïnvloeden.
- 5 Let op:
Raak de mand tijdens of kort na gebruik niet aan, omdat deze zeer heet wordt.
Houd de mand altijd vast aan het handvat.
Vul de mand niet met olie of enige andere vloeistof.
- 6 Raak de Power-knop aan om het apparaat in te schakelen.
- 7 Selecteer de mand die u wilt starten of selecteer beide manden als u dezelfde instellingen wilt gebruiken.
Selecteer vervolgens het gewenste kookprogramma.
Als u de Sync-functie wilt gebruiken, is dit het moment om op de Sync-knop te drukken.
- 8 Raak de Start-knop aan om met koken te beginnen.
Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden geschud. Het schud-indicatielampje knippert wanneer het tijd is om het voedsel te schudden of om te draaien. Trek de mand aan het handvat eruit, schud de ingrediënten voorzichtig en schuif de mand terug in het apparaat. Dit helpt om gelijkmatig koken en een krokant resultaat te garanderen.
Als er geen actie wordt ondernomen, blijft de schudindicator knipperen totdat de mand wordt verwijderd of de kookcyclus verdergaat.
- 10 Het apparaat piept wanneer de kookcyclus is voltooid. Wanneer het koken is voltooid, trekt u de mand uit het apparaat en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond.
Opmerking: Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, stopt de verwarmingsfunctie automatisch, maar de ventilator blijft ongeveer 1 minuut draaien om hete lucht uit het apparaat te verwijderen voor de veiligheid.
- 11 Controleer of de ingrediënten naar wens gaar zijn.
Als de ingrediënten niet klaar zijn, schuift u de mand terug in het apparaat, past u de tijd- en/of temperatuurinstelling aan en drukt u vervolgens opnieuw op de Start-knop.
- 12 Verwijder de ingrediënten uit de mand met een tang of geschikt keukengerei.
Dit wordt vooral aanbevolen voor grote of delicate ingrediënten.
- 13 Bij het koken van olieachtige ingrediënten zoals vlees, vis of kip kan overtollige olie zich op de bodem van de mand verzamelen. Verwijder de ingrediënten voorzichtig om morsen van hete olie te voorkomen.
- 14 Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.
Laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Voorgeprogrammeerde functies

De onderstaande tabel geeft aanbevolen instellingen voor verschillende ingrediënten. Deze instellingen zijn alleen bedoeld als algemene richtlijn.

Opmerking:

Kookresultaten kunnen variëren afhankelijk van de grootte, vorm, hoeveelheid, het merk en de begintemperatuur van de ingrediënten. Mogelijk moet u de tijd of temperatuur aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voorinstelling	Pictogram	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuurbereiken	Tijdbereiken (min)	Schudden
Friet		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Schud eenmaal elke 9 minuten
Biefstuk		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Schud eenmaal elke 8 minuten
Vis		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Schud eenmaal elke 8 minuten
Kip		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Schud eenmaal elke 14 minuten
Bakken		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Groente		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Schud eenmaal elke 5 minuten
Drogen		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Koken in dubbele laag		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Schud eenmaal elke 8 minute
Opwarmen		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Schud eenmaal elke 4 minuten

De machine schoon houden is essentieel voor: hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

Veiligheid voor het reinigen



Haal de stekker uit de machine voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schuursponsjes/staalwol.
Gebruik geen alcohol of oplosmiddelreinigers.



Laat de machine volledig afkoelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

Hoofdeenheid

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek.

Plaats het apparaat niet onder stromend water.

Gebruik geen vaatwasser.

Mand

Reinig met heet water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Voor hardnekkige resten vult u de mand met heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Laat deze ongeveer 10 minuten weken voordat u reinigt.

Frituurbak

Reinig met heet water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Laat indien nodig samen met de mand weken om vastzittend voedsel los te maken.

Kan in de vaatwasser, maar wees voorzichtig dat u de siliconen voetjes niet verliest.

Rooster

Reinig met heet water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Laat indien nodig samen met de mand weken om vastzittend voedsel los te maken.

Verwijder voedselresten voorzichtig om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

Kan in de vaatwasser, maar wees voorzichtig dat u de siliconen voetjes niet verliest.

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten	Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact
	De kooktijd is niet ingesteld	Stel de timer in of selecteer een programma om het apparaat te starten
Voedsel is niet goed gaar	De hoeveelheid voedsel is te groot	Kook in kleinere porties voor betere resultaten
Voedsel is ongelijkmatig gaar	Sommige ingrediënten moeten tijdens het koken worden geschud	Schud of draai het voedsel halverwege het koken (zie "Het apparaat gebruiken")
Voedsel is niet krokant	Onjuist type voedsel	Gebruik ovenklare producten of bestrijk licht met olie voor een krokanter resultaat
Mand kan niet correct worden geplaatst	Te veel voedsel in de mand	Overschrijd de MAX-aanduiding niet
	Mand is niet correct geplaatst	Duw de mand op zijn plaats totdat deze klikt
Er komt witte rook uit het apparaat	Vette ingrediënten bereiden	Dit is normaal. Overtollige olie kan rook veroorzaken maar heeft geen invloed op de prestaties
	Restvet in de mand	Reinig de mand grondig na elk gebruik
Verse friet wordt ongelijkmatig gebakken	Onjuist type aardappelen	Gebruik verse, stevige aardappelen
	Aardappelen zijn niet afgespoeld	Spoel om overtollig zetmeel te verwijderen voor het koken
Verse friet is niet krokant	Te veel vocht of te weinig olie	Droog de aardappelen grondig, snijd ze in kleinere stukken en voeg een kleine hoeveelheid olie toe
E1- of E2-alarm	Interne draadstoring of open circuit.	Koppel de stroom van het apparaat los en wacht 24 uur. Als het probleem nog steeds optreedt, neem dan contact op met de klantenservice
	Kortsluiting in interne draad	Koppel de stroom van het apparaat los en wacht 24 uur. Als het probleem nog steeds optreedt, neem dan contact op met de klantenservice

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50Hz
- Nominaal vermogen: 2800W
- Mandcapaciteit: 6 L

Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw airfryer, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl

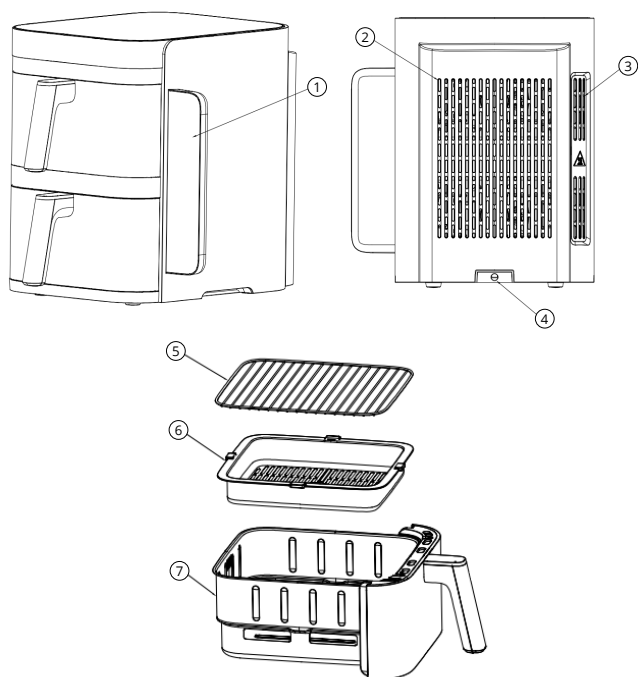


Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamelpunten voor de recycling van WEEE.

SE PRODUKTSTRUKTURSHEMA



1 Display

2 Luftintag

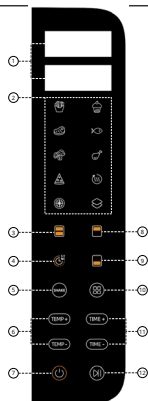
3 Luftutlopp

4 Strömkabel

5 Galler

6 Friteringsbricka

7 Korg



Visning av driftstatus

Visar återstående tid för aktuellt program och hastighets-/tidsinställning.

Förprogrammerade funktioner

Visar vald förprogrammerad funktion.

Dual Cook-knapp

Tryck på denna knapp för att aktivera Dual Cook-funktionen. När den är vald blinkar lampan i Dual Cook-knappen. I detta läge börjar både den övre och den nedre korgen tillagningen samtidigt.

Sync Cook-knapp

Tryck på denna knapp för att aktivera Sync Cook-funktionen. När den är vald blinkar knappens lampa. Tryck på knappen igen för att avaktivera funktionen. Sync Cook-funktionen säkerställer att den övre och den nedre korgen blir färdiga med tillagningen samtidigt, även om olika tillagningstider är inställda. Under processen, om tillagningstiderna inte är synkroniserade, visar korgen med den kortare tillagningstiden "HoLd" tills båda korgarna har samma återstående tid. När de är synkroniserade återupptar båda korgarna tillagningen tillsammans.

Shake-knapp

Shake-knappen är endast aktiv när en meny med Shake-funktionen är vald. Om den inställda tillagningstiden är för kort för att stödja skakningen stängs Shake-knappen av och blir otillgänglig.

Knapp för temperaturjustering

Tryck på Temp-knapparna för att justera måltemperaturen. Varje tryck höjer eller sänker temperaturen med 5°C.

Strömknapp

Tryck på denna knapp för att slå på eller stänga av airfryern.

Knapp för övre korg

Tryck på denna knapp för att gå in i tillagningsläget för den övre korgen. Du kan välja en meny för den övre korgen och ställa in tillagningstid och temperatur.

Knapp för nedre korg

Tryck på denna knapp för att gå in i tillagningsläget för den nedre korgen. Du kan välja en meny för den nedre korgen och ställa in tillagningstid och temperatur.

Menyvalsknapp

Tryck på menyknappen för att välja önskat förprogrammerat tillagningsprogram.

Knapp för tidsjustering

Tryck på Time-knapparna för att justera önskad tillagningstid. Varje tryck ökar eller minskar tiden med 1 minut.

Start / Stop-knapp

I inställningsläge:
Start/Stop-knappen fungerar endast när både den övre och den nedre korgen är ordentligt stängda. Tryck på Start/Stop-knappen för att börja tillagningen.
Under drift:
När en korg är vald:
Om apparaten är igång, tryck på Start/Stop-knappen för att pausa tillagningen.
Om apparaten är pausad, tryck på Start/Stop-knappen för att återuppta tillagningen.
När ingen korg är vald:
Tryck på Start/Stop-knappen för att pausa alla korgar som är igång.
Tryck på Start/Stop-knappen igen för att återuppta alla pausade korgar.



1. Läs alla instruktioner innan apparaten används.
2. Säkerställ att matningsspänningen motsvarar den spänning som anges på apparaten.
3. Använd inte apparaten om kontakten, strömkabeln eller apparaten är skadad.
4. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med motsvarande kvalifikationer.
5. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och för sitt avsedda ändamål.
6. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning och förstår de risker som är inblandade.
7. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte övervakas.
8. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
9. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
10. Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen när den inte används och före rengöring.
11. Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.
12. Placera apparaten på en stabil, plan och värmebeständig yta.
13. Placera inte apparaten på eller nära heta ytor, såsom gas- eller elbrännare, eller i en uppvärmd ugn.
14. Håll apparaten borta från brandfarliga material såsom gardiner eller bordsdukar.
15. Håll tillräckligt fritt utrymme runt apparaten (minst 10 cm på alla sidor).
16. Placera inte apparaten mot en vägg eller inuti ett skåp under drift.
17. Täck inte över luftintaget eller luftutloppet under drift.
18. Placera ingenting ovanpå apparaten.
19. Fyll inte korgen eller pannan med olja, eftersom detta kan orsaka brandrisk.
20. Använd inte apparaten utan mat inuti och överbelasta den inte utöver den rekommenderade kapaciteten.
21. Under drift släpps het ånga ut. Håll händer och ansikte borta från luftutloppet.
22. Tillgängliga ytor kan bli heta under användning. Var försiktig vid hantering.
23. Rör inte apparatens insida medan den är i drift.
24. Låt apparaten svalna innan rengöring, hantering eller borttagning av delar.
25. Sänk inte ner apparaten, strömkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
26. Förhindra att vätskor kommer in i apparaten för att undvika elektriska stötar eller kortslutning.
27. Rengör inte med slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa föremål.
28. Säkerställ att kontakten är korrekt isatt i vägguttaget.
29. För att koppla bort, stäng av apparaten och dra ut kontakten ur vägguttaget (dra inte i kabeln).
30. Anslut inte apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
31. Om mörk rök avges, koppla omedelbart ur apparaten och vänta tills röken upphör innan du tar bort korgen.
32. Följ instruktionerna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
33. Spara dessa instruktioner för framtida referens.

Före första användning

- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Placera på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och se till att apparaten inte har några skador.

Funktionsinstruktioner

- 1 Anslut apparaten till ett jordat vägguttag.
- 2 Dra försiktigt ut korgen ur airfryern.
- 3 Placera friteringsbrickan i korgen.
- 4 Lägg ingredienserna i korgen.
Skjut tillbaka korgen in i airfryern.
Obs: Överskrid inte MAX-markeringen. Överfyllning av korgen kan påverka tillagningsresultatet.
- 5 Varning:
Rör inte korgen under eller kort efter användning, eftersom den blir mycket het.
Håll alltid korgen i handtaget.
Fyll inte korgen med olja eller någon annan vätska.
- 6 Tryck på Power-knappen för att slå på apparaten.
- 7 Välj den korg du vill starta eller välj båda korgarna om du vill använda samma inställningar.
Välj sedan önskat tillagningsprogram.
Om du vill använda Sync-funktionen är det nu du ska trycka på Sync-knappen.
- 8 Tryck på Start-knappen för att börja tillagningen.
Vissa ingredienser behöver skakas under tillagningen. Skakindikatorlampan blinkar när det är dags att skaka eller vända maten. Dra ut korgen i handtaget, skaka ingredienserna försiktigt och skjut tillbaka korgen in i apparaten. Detta hjälper till att säkerställa jämn tillagning och ett krispigt resultat.
Om ingen åtgärd vidtas fortsätter skakindikatorn att blinka tills korgen tas bort eller tillagningscykeln fortsätter.
- 9 Apparaten piper när tillagningscykeln är klar. När tillagningen är färdig, dra ut korgen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
Obs: När den inställda tillagningstiden har gått ut stannar uppvärmningsfunktionen automatiskt, men fläkten fortsätter att gå i cirka 1 minut för att avlägsna varm luft från apparaten av säkerhetsskäl.
- 10 Kontrollera om ingredienserna är tillagade enligt önskemål.
Om ingredienserna inte är klara, skjut tillbaka korgen in i apparaten, justera tids- och/eller temperaturinställningen och tryck sedan på Start-knappen igen.
- 12 Ta bort ingredienserna från korgen med en tång eller ett lämpligt redskap.
Detta rekommenderas särskilt för stora eller ömtåliga ingredienser.
- 13 Vid tillagning av oljiga ingredienser såsom kött, fisk eller kyckling kan överflödiga olja samlas i botten av korgen. Ta bort ingredienserna försiktigt för att undvika att spilla het olja.
- 14 Efter användning, stäng av apparaten och dra ut kontakten ur vägguttaget.
Låt den svalna helt före rengöring.

Förprogrammerade funktioner

Obs:

Tabellen nedan ger rekommenderade inställningar för olika ingredienser.

Dessa inställningar är endast avsedda som en allmän vägledning.

Tillagningsresultat kan variera beroende på ingrediensernas storlek, form, mängd, varumärke och starttemperatur. Du kan behöva justera tiden eller temperaturen för att uppnå önskat resultat.

Förinställning	Ikon	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperaturintervall	Tidsintervall (min)	Skaka
Pommes frites		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Skaka en gång var 9:e minut
Stek		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Skaka en gång var 8:e minut
Fisk		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Skaka en gång var 8:e minut
Kyckling		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Skaka en gång var 14:e minut
Bakning		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Grönsak		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Skaka en gång var 5:e minut
Torka		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Tillagning i dubbla lager		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480min ≤80°C	Skaka en gång var 8:e minut
Värma upp		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Skaka en gång var 4:e minut

Att hålla maskinen ren är avgörande för: hygien, konsekventa resultat och lång produktivslängd.

Säkerhet före rengöring



Koppla ur maskinen innan löstagbara delar rengörs.



Använd inte slipande svampar/stålull.
Använd inte alkohol eller
lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel.



Låt maskinen svalna helt.



Sänk aldrig ner apparaten, strömkabeln eller
kontakten i vatten.

Huvudenhet

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa.
Placera inte apparaten under rinnande vatten.
Använd inte diskmaskin.

Korg

Rengör med varmt vatten, mildt diskmedel och en icke-slipande svamp.
Vid envisa rester, fyll korgen med varmt vatten och en liten mängd diskmedel.
Låt den ligga i blöt i cirka 10 minuter före rengöring.

Friteringsbricka

Rengör med varmt vatten, mildt diskmedel och en icke-slipande svamp.
Blötlägg vid behov tillsammans med korgen för att lossa fastsittande mat.
Kan placeras i diskmaskin, men var försiktig så att du inte tappar bort silikonfötterna.

Galler

Rengör med varmt vatten, mildt diskmedel och en icke-slipande svamp.
Blötlägg vid behov tillsammans med korgen för att lossa fastsittande mat.
Ta försiktigt bort eventuella matrester för att undvika att skada ytan.
Kan placeras i diskmaskin, men var försiktig så att du inte tappar bort silikonfötterna.

Vad du ser / upplever	Vad det betyder	Lösning
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte inkopplad	Anslut apparaten till ett jordat vägguttag
	Tillagningstiden har inte ställts in	Ställ in timern eller välj ett program för att starta apparaten
Maten är inte korrekt tillagad	Mängden mat är för stor	Tillaga i mindre omgångar för bättre resultat
Maten är ojämnt tillagad	Vissa ingredienser behöver skakas under tillagningen	Skaka eller vänd maten halvvägs genom tillagningen (se "Använda apparaten")
Maten är inte krispig	Fel typ av mat	Använd ugsnfärdiga produkter eller pensla lätt med olja för ett krispigare resultat
Korgen kan inte sättas in korrekt	För mycket mat i korgen	Överskrid inte MAX-markeringen
	Korgen är inte korrekt isatt	Tryck korgen på plats tills den klickar
Vit rök kommer ut ur apparaten	Tillagning av feta ingredienser	Detta är normalt. Överflödiga olja kan orsaka rök men påverkar inte prestandan
	Kvarvarande fett i korgen	Rengör korgen noggrant efter varje användning
Färska pommes frites tillagas ojämnt	Fel typ av potatis	Använd färska, fast potatis
	Potatisen sköljdes inte	Skölj för att avlägsna överflödiga stärkelse före tillagning
Färska pommes frites är inte krispiga	För mycket fukt eller för lite olja	Torka potatisen noggrant, skär den i mindre bitar och tillsätt en liten mängd olja
E1- eller E2-larm	Internt ledningsfel eller öppen krets.	Koppla bort strömmen från apparaten och vänta i 24 timmar. Om problemet fortfarande uppstår, kontakta kundservice
	Intern kortslutning i ledning	Koppla bort strömmen från apparaten och vänta i 24 timmar. Om problemet fortfarande uppstår, kontakta kundservice

- Märkspänning: 220-240V~
- Märkfrekvens: 50Hz
- Märkeffekt: 2800W
- Korgkapacitet: 6 L

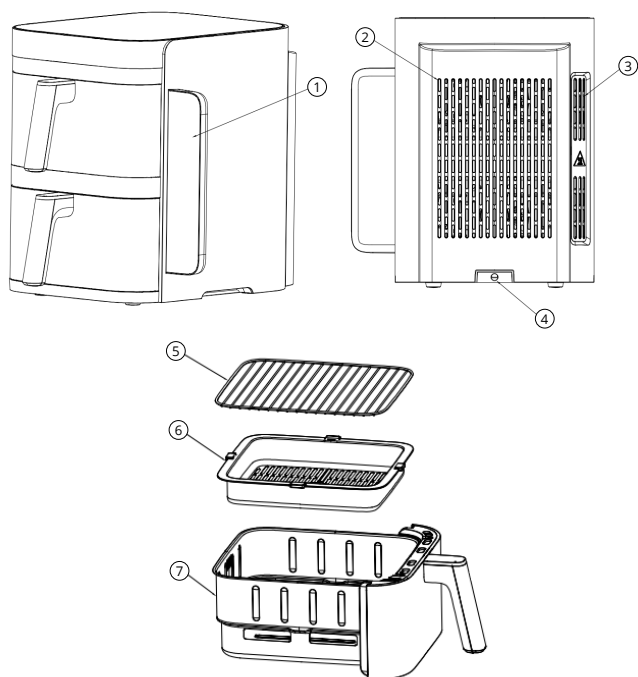
Om du har frågor eller behöver hjälp med din airfryer, kontakta service@onyxcookware.se



Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



1 Display

2 Luftinntak

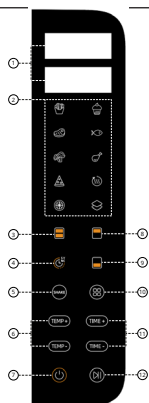
3 Luftutløp

4 Strømkabel

5 Rist

6 Frityrbrett

7 Kurv



Visning av driftsstatus

- 1 Viser gjenværende tid for gjeldende program og hastighets-/tidsinnstilling.

Forhåndsprogrammerte funksjoner

- 2 Viser valgt forhåndsprogrammert funksjon.

Dual Cook-knapp

- 3 Trykk på denne knappen for å aktivere Dual Cook-funksjonen. Når den er valgt, blinker lyset i Dual Cook-knappen. I denne modusen starter både den øvre og den nedre kurven tilberedningen samtidig.

Sync Cook-knapp

- 4 Berør denne knappen for å aktivere Sync Cook-funksjonen. Når den er valgt, blinker knappelyset. Trykk på knappen igjen for å deaktivere funksjonen. Sync Cook-funksjonen sikrer at den øvre og den nedre kurven blir ferdige med tilberedningen samtidig, selv om ulike tilberedningstider er stilt inn. Under prosessen, hvis tilberedningstidene ikke er samkjørt, vil kurven med den kortere tilberedningstiden vise "HoLd" til begge kurvene har samme gjenværende tid. Når de er synkronisert, gjenopptar begge kurvene tilberedningen sammen.

Shake-knapp

- 5 Shake-knappen er bare aktiv når en meny med Shake-funksjonen er valgt. Hvis den innstilte tilberedningstiden er for kort til å støtte risteoperasjonen, slås Shake-knappen av og blir utilgjengelig.

Knapp for temperaturjustering

- 6 Berør Temp-knappene for å justere måltemperaturen. Hvert trykk øker eller senker temperaturen med 5°C.

Strømknapp

- 7 Berør denne knappen for å slå airfryeren på eller av.

Knapp for øvre kurv

- 8 Berør denne knappen for å gå inn i tilberedningsmodus for den øvre kurven. Du kan velge en meny for den øvre kurven og stille inn tilberedningstid og temperatur.

Knapp for nedre kurv

- 9 Berør denne knappen for å gå inn i tilberedningsmodus for den nedre kurven. Du kan velge en meny for den nedre kurven og stille inn tilberedningstid og temperatur.

Knapp for menyvalg

- 10 Berør menyknappen for å velge ønsket forhåndsprogrammert tilberedningsprogram.

Knapp for tidsjustering

- 11 Berør Time-knappene for å justere ønsket tilberedningstid. Hvert trykk øker eller senker tiden med 1 minutt.

Start / Stop-knapp

I oppsettmodus:

Start/Stop-knappen fungerer bare når både den øvre og den nedre kurven er ordentlig lukket. Berør Start/Stop-knappen for å starte tilberedningen.

Under drift:

Når en kurv er valgt:

- 12 Hvis apparatet er i gang, berør Start/Stop-knappen for å sette tilberedningen på pause. Hvis apparatet er satt på pause, berør Start/Stop-knappen for å gjenoppta tilberedningen. Når ingen kurv er valgt: Berør Start/Stop-knappen for å sette alle kurver som er i gang, på pause. Berør Start/Stop-knappen igjen for å gjenoppta alle kurver som er satt på pause.



1. Les alle instruksjoner før apparatet brukes.
2. Sørg for at forsyningsspenningen samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
3. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømedningen eller apparatet er skadet.
4. Hvis strømedningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer.
5. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk og til sitt tiltenkte formål.
6. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjon om sikker bruk og forstår farene som er involvert.
7. Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
8. Hold apparatet og strømedningen utilgjengelig for barn under 8 år.
9. La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i drift.
10. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen når det ikke er i bruk og før rengjøring.
11. Ikke bruk apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
12. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate.
13. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme overflater, som gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
14. Hold apparatet unna brennbare materialer som gardiner eller duker.
15. Oppretthold tilstrekkelig fri plass rundt apparatet (minst 10 cm på alle sider).
16. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller inne i et skap under drift.
17. Ikke dekk til luftinntaket eller luftutløpet under drift.
18. Ikke plasser noe oppå apparatet.
19. Ikke fyll kurven eller pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
20. Ikke bruk apparatet uten mat inni eller overbelast det utover anbefalt kapasitet.
21. Under drift slippes varm damp ut. Hold hender og ansikt unna luftutløpet.
22. Tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk. Vær forsiktig ved håndtering.
23. Ikke berør innsiden av apparatet mens det er i drift.
24. La apparatet avkjøles før rengjøring, håndtering eller fjerning av deler.
25. Ikke senk apparatet, strømedningen eller støpselet ned i vann eller andre væsker.
26. Hindre at væsker kommer inn i apparatet for å unngå elektrisk støt eller kortslutning.
27. Ikke rengjør med slipende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander.
28. Sørg for at støpselet er riktig satt inn i stikkontakten.
29. For å koble fra, slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten (ikke trekk i ledningen).
30. Ikke koble apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
31. Hvis det kommer mørk røyk, trekk straks ut støpselet og vent til røyken stopper før kurven fjernes.
32. Følg instruksjonene i avsnittet "Stell og vedlikehold".
33. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle delene er riktig installert, og sørg for at det ikke er skader på apparatet.

Funksjonsinstruksjoner

- 1 Koble apparatet til en jordet stikkontakt.
- 2 Trekk kurven forsiktig ut av airfryeren.
- 3 Plasser frityrbrettet i kurven.
- 4 Legg ingrediensene i kurven.
Skyv kurven tilbake i airfryeren.
Merk: Ikke overskrid MAX-angivelsen. Overfylling av kurven kan påvirke tilberedningsresultatet.
- 5 Forsiktig:
Ikke berør kurven under eller kort tid etter bruk, da den blir svært varm.
Hold alltid kurven i håndtaket.
Ikke fyll kurven med olje eller annen væske.
- 6 Berør Power-knappen for å slå på apparatet.
Velg kurven du vil starte, eller velg begge kurvene hvis du vil bruke de samme innstillingene.
- 7 Velg deretter ønsket tilberedningsprogram.
Hvis du vil bruke Sync-funksjonen, er det nå du skal trykke på Sync-knappen.
- 8 Berør Start-knappen for å starte tilberedningen.
Noen ingredienser må ristes under tilberedning. Risteindikatorlampen blinker når det er tid for å riste eller snu maten. Trekk kurven ut etter håndtaket, rist ingrediensene forsiktig, og skyv kurven tilbake i apparatet. Dette bidrar til jevn tilberedning og et sprøtt resultat. Hvis ingen handling utføres, fortsetter risteindikatoren å blinke til kurven fjernes eller tilberedningssyklusen går videre.
- 9 Apparatet piper når tilberedningssyklusen er fullført. Når tilberedningen er ferdig, trekk kurven ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.
Merk: Etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt, stopper varmefunksjonen automatisk, men viften fortsetter å gå i omtrent 1 minutt for å fjerne varm luft fra apparatet av hensyn til sikkerheten.
- 10 Kontroller om ingrediensene er tilberedt som ønsket.
Hvis ingrediensene ikke er ferdige, skyv kurven tilbake i apparatet, juster tids- og/eller temperaturinnstillingen, og trykk deretter på Start-knappen igjen.
- 11 Fjern ingrediensene fra kurven med tang eller et egnet redskap.
Dette anbefales spesielt for store eller skjøre ingredienser.
- 12 Ved tilberedning av oljeholdige ingredienser som kjøtt, fisk eller kylling kan overflødig olje samle seg i bunnen av kurven. Fjern ingrediensene forsiktig for å unngå å søle varm olje.
- 14 Etter bruk, slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten.
La det avkjøles helt før rengjøring

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Forhåndsprogrammerte funksjoner

Tabellen nedenfor gir anbefalte innstillinger for ulike ingredienser. Disse innstillingene er kun ment som en generell veiledning. Tilberedningsresultater kan variere avhengig av ingrediensenes størrelse, form, mengde, merke og starttemperatur.

Merk:

Det kan være nødvendig å justere tid eller temperatur for å oppnå ønsket resultat.

Forhånds-innstilling	Ikone	Temperatur (°C)	Tid (min)	Temperatur-områder	Tidsområder (min)	Rist
Pommes frites		200°C	23	180 - 220 °C	1-60	Rist én gang hvert 9. minutt
Biff		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Rist én gang hvert 8. minutt
Fisk		230°C	15	160 - 230 °C	1-60	Rist én gang hvert 8. minutt
Kylling		180°C	28	170 - 200 °C	1-60	Rist én gang hvert 14. minutt
Baking		150°C	15	140 - 170 °C	1-60	
Pizza		160°C	15	150 - 180 °C	1-60	
Grønnsak		180°C	10	140 - 200 °C	1-60	Rist én gang hvert 5. minutt
Dehydrere		60°C	300	40 - 80 °C	1-480	
Tilberedning i dobbelt lag		180°C	15	40 - 230 °C	1-60min >80°C 1-480mins ≤80°C	Rist én gang hvert 8. minutt
Gjenoppvarming		160°C	8	140 - 180 °C	1-60	Rist én gang hvert 4. minutt

Det er viktig å holde maskinen ren for: hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhet før rengjøring



Koble fra maskinen før rengjøring av avtakbare deler.



La maskinen avkjøles helt.



Ikke bruk slipende puter/stålull.
Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Hovedenhet

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut.
Ikke plasser apparatet under rennende vann.
Ikke bruk oppvaskmaskin.

Kurv

Rengjør med varmt vann, mildt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
Om nødvendig, bløtlegg sammen med kurven for å løsne fastsittende mat.
Kan settes i oppvaskmaskin, men pass på at du ikke mister silikonføttene.

Fritybrett

Clean with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.
If needed, soak together with the basket to loosen stuck food.
Can be put in dishwasher, but be careful not to lose the silicone feet.

Rist

Rengjør med varmt vann, mildt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
Om nødvendig, bløtlegg sammen med kurven for å løsne fastsittende mat.
Fjern eventuelle matrester forsiktig for å unngå å skade overflaten.
Kan settes i oppvaskmaskin, men pass på at du ikke mister silikonføttene.

Hva du ser / opplever	Hva det betyr	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke koblet til	Koble apparatet til en jordet stikkontakt
	Tilberedningstiden er ikke stilt inn	Still inn timeren eller velg et program for å starte apparatet
Maten er ikke riktig tilberedt	Mengden mat er for stor	Tilbered i mindre porsjoner for bedre resultater
Maten er ujevnt tilberedt	Noen ingredienser må ristes under tilberedning	Rist eller snu maten halvveis i tilberedningen (se "Bruke apparatet")
Maten er ikke sprø	Feil type mat	Bruk ovnskåle produkter eller pensle lett med olje for et sprøere resultat
Kurven kan ikke settes inn riktig	For mye mat i kurven	Ikke overskrid MAX-angivelsen
	Kurven er ikke satt inn riktig	Skyv kurven på plass til den klikker
Hvit røyk kommer ut av apparatet	Tilberedning av fete ingredienser	Dette er normalt. Overflødig olje kan forårsake røyk, men påvirker ikke ytelsen
	Resterende fett i kurven	Rengjør kurven grundig etter hver bruk
Ferske pommes frites tilberedes ujevnt	Feil type poteter	Bruk ferske, faste poteter
	Potetene ble ikke skylt	Skyl for å fjerne overflødig stivelse før tilberedning
Ferske pommes frites er ikke sprø	For mye fuktighet eller for lite olje	Tørk potetene grundig, skjær dem i mindre biter og tilsett en liten mengde olje
E1- eller E2-alarm	Intern ledningsfeil eller åpen krets.	Koble strømmen fra apparatet og vent i 24 timer. Hvis problemet fortsatt oppstår, kontakt kundeservice
	Intern kortslutning i ledning	Koble strømmen fra apparatet og vent i 24 timer. Hvis problemet fortsatt oppstår, kontakt kundeservice

- Nominell spenning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50Hz
- Nominell effekt: 2800W
- Kurvkapasitet: 6 L

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med airfryeren din, vennligst kontakt service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu