

onyx cookware



air fryer

Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	5
Basic operations	6
Before first use	11
First use	11
Care and maintenance	11
Cautions	12
Security warning	12
Technical specifications	12

IT SOMMARIO

Schema del prodotto	41
Operazioni di base	42
Prima del primo utilizzo	47
Primo utilizzo	47
Cura e manutenzione	47
Avvertenze	48
Avvisi riguardanti la sicurezza	48
Specifiche tecniche	48

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktets opbygning	14
Grundlæggende betjening	15
Inden første brug	20
Første brug	20
Rengøring og vedligeholdelse	20
Forsigtig	21
Sikkerhedsadvarsel	21
Tekniske specifikationer	21

NL INHOUDSTAFEL

Struuctuurschema van het product	50
Algemene bedieningswijze	51
Voorafgaand aan het eerste gebruik	56
Eerste gebruik	56
Reiniging en onderhoud	56
Voorzorgsmaatregelen	57
Veiligheidswaarschuwing	57
Technische specificaties	57

DE INHALTSVERZEICHNIS

Abbildung des Produktaufbaus	23
Grundlegende Funktionen	24
Vor dem ersten Gebrauch	29
Erster Gebrauch	29
Pflege und Wartung	29
Vorsichtsmaßnahmen	30
Sicherheitshinweise	30
Technische Daten	30

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	59
Grundläggande funktioner	60
Före första användning	65
Första användning	65
Vård och underhåll	65
Varningar	66
Säkerhetsvarning	66
Tekniska specifikationer	66

FR TABLE DES MATIÈRES

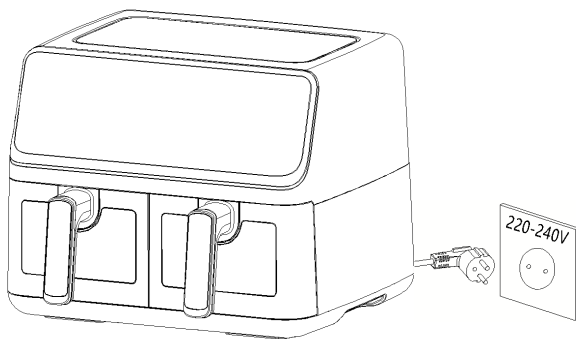
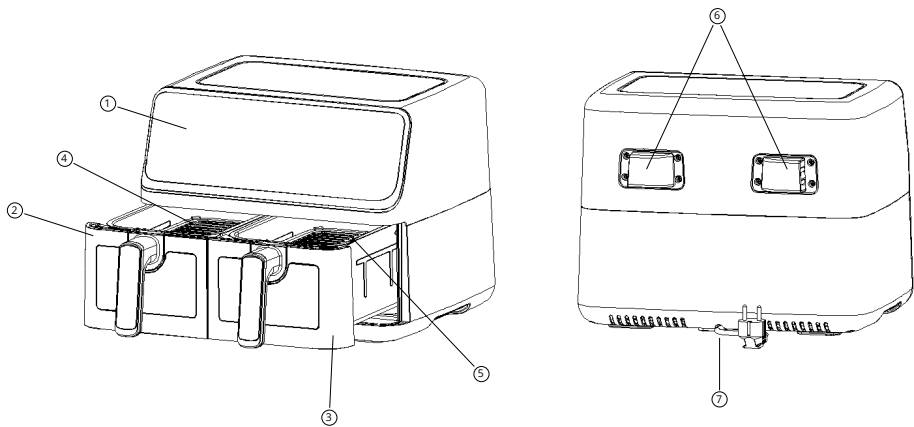
Schéma de la structure du produit	32
Opérations élémentaires	33
Avant la première utilisation	38
Première utilisation	38
Entretien et maintenance	38
Avertissement	39
Avertissement de sécurité	39
Particularités techniques	39

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	68
Grunnleggende operasjoner	69
Før første gangs bruk	74
Første bruk	74
Stell og vedlikehold	74
Forsiktig	75
Sikkerhetsadvarsel	75
Tekniske spesifikasjoner	75

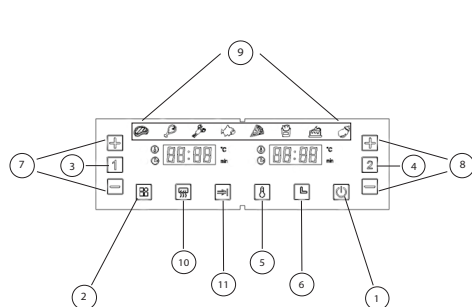
PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM	5
BASIC OPERATIONS	6
- Display	6
- How it works	6
- Programs	7
- Manual adjusting temperature/time	8
- Tips	8
- Pre-heat function	9
- Synchronization function	9
- Recipes	9
- How the Pot works	10
- How the grill works	10
- Problems/Errors	10
BEFORE FIRST USE	11
FIRST USE	11
CARE AND MAINTENANCE	11
CAUTIONS	12
SECURITY WARNING	12
TECHNICAL SPECIFICATIONS	12

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



- ① Display
- ② Left Fry Pot
- ③ Right Fry Pot
- ④ Left Fry Grill
- ⑤ Right Fry Grill
- ⑥ Air Outlets
- ⑦ Power Cable

DISPLAY:



- 1** Power button: Turn on/off the air fryer
- 2** To switch between the programs
- 3** Left pot
- 4** Right pot
- 5** Temperature button
- 6** Time button
- 7** The left side +/-: use the +/- buttons to adjust temperature/time for the right pot
- 8** The right side +/-: use the +/- buttons to adjust temperature/time for right pot
- 9** Programs
- 10** Pre heat function: Use this button to pre heat your air fryer
- 11** Synchronization button

HOW IT WORKS:

The air fryer is easy to use:

- 1** Plug in the air fryer, press the 1 or 2 button to turn on the display
- 2** Fill the pot with your favorite food, place the pot back into the air fryer. Remember to correctly place the pot into the air fryer. The air fryer will not start cooking if the pot is not correctly placed into the air fryer.
- 3** Choose the pot you want to use, and then choose the program, by pressing the program button until you find the right program or manually choose the time and temperature. Repeat this step for the other pot if you want to use both pots at the same time.
- 4** Press power button to start cooking.
- 5** When the food is done, turn off the air fryer by holding down the power button. The air fryer will cool down and stop after a few minutes.

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

PROGRAMS:



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



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



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



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

**Steak:**

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

**French fries:**

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

**Chicken:**

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

**Cake:**

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

**Shrimp:**

Use the shrimp program for smaller food, that just need a quick preparation.

**Vegetables:**

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

**Fish:**

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

**Pizza:**

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

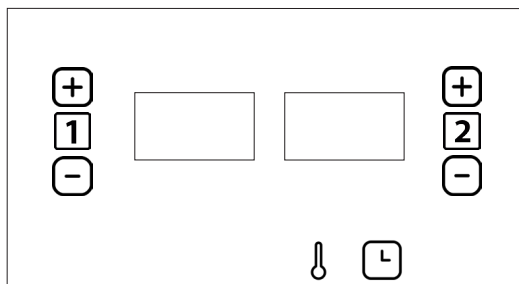
Tips:

- Use a little bit of oil for a crispier result.
- Periodically take the pot out and shake the ingredients a bit. Put back the pot to get a more even result.

MANUAL ADJUSTING TEMPERATURE/TIME:

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

To manually set the time or temperature, press the time or temperature button and use the +/- buttons closest to the pot you have chosen to adjust the setting for your liking.



Depending on how much food is added to the air fryer pot, the time can be slightly reduced compared to a regular oven. Always have in mind that no food is alike, and the time and temperature can vary every time.

If you want to adjust the time or temperature while cooking is in process, just press the time or temperature button, then the +/- button closest to pot you want adjusted.

Tips:

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

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

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

PRE-HEAT FUNCTION:

The pre heat function is a convenient feature that allows you to preheat your air fryer to the desired temperature before you start cooking. This function is especially useful when you want your food to be cooked evenly and thoroughly.



Choose the pot that you want pre heated by pressing 1 or 2, press the pre-heat button and press the power button. The air fryer will now begin the pre heating process. The pre heat function defaults at 160° degrees and 3 minutes, when the air fryer is pre heated it will beep 5 times, indicating that the air fryer is ready to be used.

If you want to start cooking while the pre heating is in process, just press the temperature or time button then you can manually adjust temperature or time by pressing the +/- closest to the pot you want adjusted.

SYNCHRONIZATION FUNCTION:

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



Put the food in the pot and adjust the temperature and time for each pot, when you have prepared your recipes then press the synchronization button and press the power button.

The display will now show "HOLD" on the pot that has the lowest time setting. The pot that is on "HOLD" will start cooking once the time matches the corresponding pots time.

Using the synchronization function means that you should not use the pre-heat function first, so keep in mind that you should add 3 minutes to the preparation time when you start air frying, because the air fryer is cold.

RECIPES:

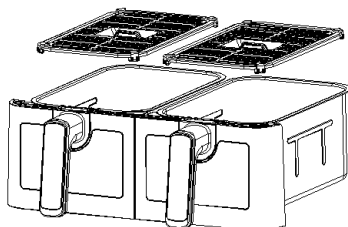
You can make your favorite dish in the air fryer. You can make lasagna, cakes, or chicken in the air fryer. Just note that the time and temperature need to be a bit lower than the oven.

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

HOW THE POT WORKS:

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

When you need to clean the pot, you can either clean it in the dishwasher or manually with dish soap and water. Do not use abrasive sponges, it can remove the nonstick function.



HOW THE GRILL WORKS:

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

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

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



PROBLEMS/ERRORS:

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

The power button doesn't appear

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

1

The air fryer turns on/off by itself

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

2

The air fryer won't start

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

3

4

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

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

EN BEFORE FIRST USE

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

FIRST USE

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

CARE AND MAINTENANCE

BEFORE CLEANING:

- Unplug the Air Fryer.
- Let the Air Fryer Cool down.
- The Air fryer itself is not dishwasher-proof, don't immerse into water or other liquids.
- Clean surface with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.og en ikke-skurende svamp.
- When cleaning the pot and the grate, can be washed by hand or in the dishwasher
- If there is stubborn dirt in the pot: Fill it with warm water and soap and let it soak before cleaning by hand or in the dishwasher.
- Clean off with a wet cloth.
- Don't use Steel wool or other abrasive cleaners. It can damage the Air Fryer.
- The heat element can be cleaned with a wet cloth; however, we do recommend being very careful and turn off the air fryer, remove the plug from the socket and let the air fryer cool down before cleaning the heat element.



Please read the manual before using the Air Fryer



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



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



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



Do not cover the air outlet when in use.



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

SECURITY WARNING



Keep the plug clean and undamaged.



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



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



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



Keep away from flammable materials.



Keep away from children.



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



Household Use Only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Rated Voltage: 220-240V
- Rated frequency: 50/60Hz
- Rated power: 2700W
- Fry Capacity: 4 + 4 L
- Net Weight: 7,5 Kg



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

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

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

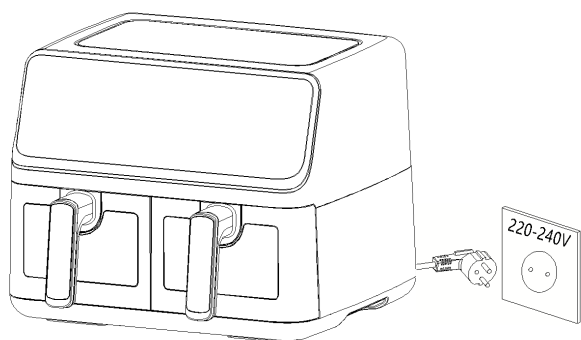
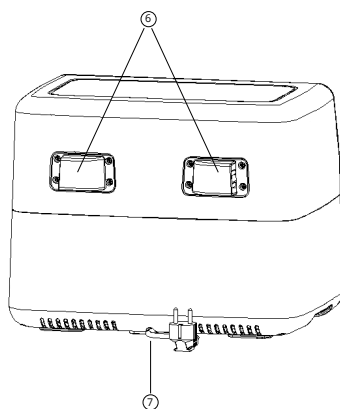
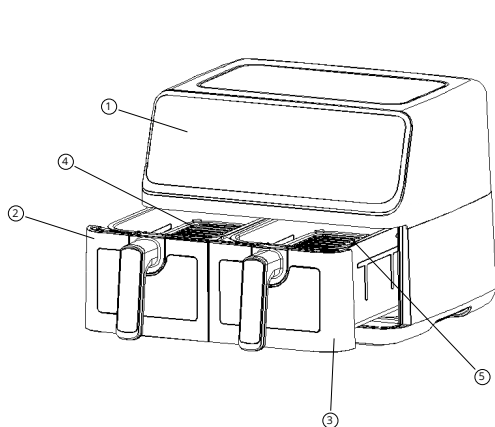


How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2022/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

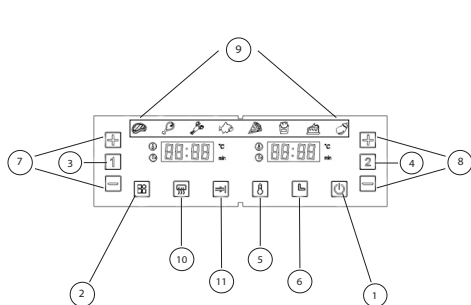
The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.

PRODUKTETS OPBYGNING	14
GRUNDLÆGGENDE BETJENING	15
- Display	15
- Hvordan virker air fryeren	15
- Programmer	16
- Manuel justering temperatur/tid	17
- Tips	17
- Pre-heat funktion	18
- Synkroniserings funktion	18
- Opskrifter	18
- Hvordan virker skuffen	19
- Hvordan virker risten	19
- Problemer/Fejl	19
INDEN FØRSTE BRUG	20
FØRSTE BRUG	20
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	20
FORSIGTIG	21
SIKKERHEDSADVARSEL	21
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	21



- ① Display
- ② Venstre skuffe
- ③ Højre skuffe
- ④ Venstre rist
- ⑤ Højre rist
- ⑥ Luftudgange
- ⑦ Strømkabel

DISPLAY:



- | | |
|---|---|
| <p>1 Start knap: Tænd/sluk air fryer</p> <p>2 Sådan skiftes der mellem programmerne</p> <p>3 Venstre skuffe</p> <p>4 Højre skuffe</p> | <p>5 Temperatur knap</p> <p>6 Tid knap</p> <p>7 Venstre side +/-: brug +/- knapperne for at justere temperaturen/tiden for venstre skuffe</p> <p>8 Højre side +/-: brug +/- knapperne for at justere temperaturen/tiden for højre skuffe</p> <p>9 Programmer</p> <p>10 Pre-heat funktion: Brug denne knap for at forvarme din air fryer</p> <p>11 Synkroniserings knap</p> |
|---|---|

HVORDAN VIRKER AIR FRYEREN:

Air fryeren er nem at anvende:

- | | |
|--|--|
| <p>1 Tilslut air fryeren, tryk på knap 1 eller 2 for at tænde displayet.</p> | <p>4 Tryk på start/pause knappen for at sætte tilberedningen i gang.</p> |
| <p>2 Fyld skuffen med din favorit mad, sæt skuffen tilbage i air fryeren. Isæt skuffen korrekt. Air fryeren vil ikke starte tilberedningen, hvis skuffen ikke er korrekt sat i.</p> | <p>5 Når tilberedningen er færdig. Sluk air fryeren ved at trykke på start/pause knappen. Air fryeren vil køle ned og stoppe efter et par minutter.</p> |
| <p>3 Vælg den skuffe du gerne vil bruge, vælg derefter det ønskede program eller manuelt indstil tiden og temperatur. Gør dette igen for den anden skuffe hvis du gerne vil bruge begge skuffer på samme tid.</p> | <p>Air fryeren skal placeres ved stuetemperatur i minimum 24 timer inden brug, for at undgå funktionsfejl eller længere tilberedningstid.</p> |

PROGRAMMER:



Programmerne er forudindstillet til forskellig tid og temperatur, så du kan komme hurtigere i gang. Hvis du normalt laver pommes frites ved 220 C° i 20 minutter i almindelig ovn, skal pomme fritterne tilberedes ved 200 C° i air fryeren.



Tjek altid din mad. Hvis maden ikke er helt færdig tilberedt, giv det lidt længere tid. Er maden blevet overtilberedt, nedjuster tid og temperatur næste gang.



Vær opmærksom på at du skal justere tid og temperatur, jo mere mad du tilføjer til skuffen. En kylling på 2 kg skal have længere tid end et kyllingebryst på 0,5 kg. Overskrid ikke skuffens maximum linje.



Vi anbefaler at eksperimentere med tidsog temperaturindstillingerne for forskellige madvarer indtil at du finder dine yndlings indstillinger.

**Steak:**

Steakprogrammet er designet til at stege din steak til perfektion. Tjek at din steak er tilberedt efter din smag.

**Pommes frites:**

Dette program er perfekt til tilberedning af pommes frites. Husk at vende pommes fritterne undervejs, for at få et jævnt og sprødt resultat.

**Kylling:**

Dette program er designet til at gennemstege et stort stykke kylling. Tjek den indvendige temperatur under tilberedningen.

**Kage:**

Dette program er perfekt til bagning af kage eller brød, som ikke skal tilberedes ved høje temperaturer.

**Reje:**

Brug reje programmet til at tilberede mindre stykker madvarer, der lige har brug for en hurtig tilberedning.

**Grøntsager:**

Dette program er designet til tilberede dine grøntsager perfekt, husk at vende grøntsagerne undervejs, for at få et jævnt og sprødt resultat

**Fisk:**

Brug fiskeprogrammet til tilberedning af fisk, tjek at din fisk er veltilberedt.

**Pizza:**

Dette program er perfekt til bagning af pizza. Husk at tjekke din pizza undervejs, for at få et jævnt og sprødt resultat.

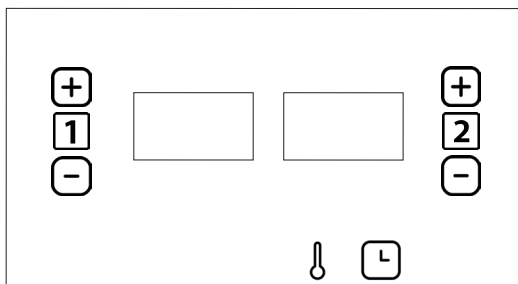
Tips:

- Brug en lille smule olie for at få et sprødere resultat.
- Tag skuffen ud med jævne mellemrum, og ryst ingredienserne lidt. Sæt skuffen tilbage. Så bliver resultatet mere jævnt.

MANUEL JUSTERING AF TEMPERATUR/TID:

Du kan justere tid og temperatur manuelt. Hvis programmerne ikke passer til dine præferencer eller du bare har lyst til at eksperimentere med tid og temperatur, for at finde din yndlingsindstilling, så er dette perfekt for dig.

For at justere tid og temperatur manuelt, tryk på tid eller temperatur knappen og derefter på +/- knapperne tættest på den skuffe du gerne vil justere på.



Afhængig af hvor meget mad du tilføjer til air fryer skuffen, vil tiden blive en smule reduceret i forhold til almindelig ovn. Husk altid at madvarer ikke er ens, så tid og temperatur kan variere fra gang til gang.

Hvis du gerne vil justere tiden eller temperaturen imens tilberedningen er igang, så tryk på tid eller temperatur knappen og derefter på +/- knapperne tættest på skuffen du gerne vil justere.

Tips:

En ret der tilberedes i varmluftsovn ved 200 C°, kan blive tilberedt i air fryeren ved 180 C°. Så pommes frites der bliver tilberedt ved 220 C° i ovnen, skal tilberedes ved 200 C° i air fryeren.

Tilberedningstiden er normalt også reduceret en smule, når du anvender din air fryer i stedet for almindelig ovn. Men det kommer an på hvor meget mad du har puttet i skuffen.

1. Tjek altid at din mad er veltilberedt, hvis ikke, giv det lidt mere tid.
2. Det meste mad der tilberedes i almindelig ovn, kan tilberedes i air fryeren. Bare reducer tid og temperatur en smule.
3. Du kan anvende de forudindstillede programmer til andre fødevarer end de anviste.

PRE-HEAT FUNKTION:

Forvarmningsfunktionen er en praktisk funktion, der giver dig mulighed for at forvarme din airfryer til den ønskede temperatur, før du begynder at lave mad. Denne funktion er især nyttig, når du ønsker, at din mad skal tilberedes jævnt og grundigt.



Vælg den skuffe du ønsker forvarmet ved at trykke på 1 eller 2, tryk på forvarmningsknappen og tryk på tænd/sluk-knappen. Airfryeren vil nu begynde forvarmningsprocessen. Forvarmningsfunktionen er som standard på 160° grader og 3 minutter, når airfryeren er forvarmet, vil den bippe 5 gange, hvilket indikerer, at airfryeren er klar til brug.

Hvis du vil starte madlavningen, mens forvarmningen er i gang, skal du blot trykke på tid- eller temperaturknappen, så kan du manuelt justere tid eller temperatur ved at trykke på +/- tættest på den skuffe, du ønsker at justere.

SYNKRONISERINGS FUNKTION:

Hvis du ønsker at tilberede to forskellige opskrifter med forskellige temperatur- og tidsindstillinger, men ønsker at maden skal laves på samme tid, så brug synkroniseringsfunktionen.



Kom maden i skuffen og juster temperatur og tid for hver skuffe, når du har forberedt de ønskede indstillinger så tryk på synkroniseringsknappen og tryk på tænd/sluk-knappen.

Displayet vil nu vise "HOLD" på den skuffe, der har den laveste tidsindstilling. Skuffen, der er på "HOLD", begynder at tilberede, når tiden matcher den tilsvarende skuffes tid.

Brug af synkroniseringsfunktionen betyder, at du ikke skal bruge forvarmningsfunktionen først, så husk, at du skal lægge 3 minutter til forberedelsestiden, når du starter air fryeren, fordi airfryeren er kold.

OPSKRIFTER:

Du kan lave din yndlingsretter i air fryeren. Du kan f.eks. lave lasagne, kager eller kylling i air fryeren.

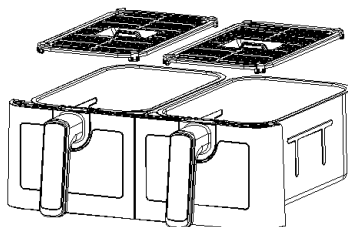
Det eneste du skal være opmærksom på, er at sætte tid og temperatur er en smule lavere end i en ovn.

Skulle du have brug for inspiration, kan du finde dette på vores blog, ONYX COOKWARE Chef School.

HVORDAN VIRKER SKUFFEN

Når skuffen indsættes i air fryeren igen, sørg for at denne er indsat korrekt. Skuffen skal være lig med resten af air fryeren. Skuffen skal have et lille skub for at blive indsat korrekt, dette vil medføre en lille kliklyd, som betyder at skuffen er indsat korrekt.

Når skuffen skal rengøres, kan du enten rengøre den i opvaskemaskinen eller i hånden med vand og sæbe. Skuffen tåler ikke stålsvampe, da det kan fjerne non-stick funktionen.



HVORDAN VIRKER RISTEN

Risten kan tages ud af air fryer skuffen og skal ikke nødvendigvis være i skuffen hver gang du bruger air fryeren. Risten passer perfekt til når du laver mad der afgiver fedt. Risten adskiller maden fra fedtet, så du får et lækkert og sprødt resultat.

Risten kan rengøres i enten opvaskemaskinen eller i hånden, på samme måde som skuffen.

Bemærk venligst at silikone delene skal fjernes inden rengøring af risten.



PROBLEMER/FEJL

Vi har udspecificeret de mest almindelige fejl og hvad du skal gøre hvis disse fejl opstår. Air fryeren skal stå, uden at være tilsluttet strøm i 24 timer ved stuetemperatur, før brug. Hvis air fryeren er kold, skal varmeelementet bruge længere tid på at blive varm.

Tænd/sluk knappen dukker ikke op

Hvis tænd/sluk knappen ikke dukker op, når air fryeren er tilsluttet. Tjek om air fryeren er rigtigt tilsluttet og at kontakten er tændt. Når Air fryeren er tilsluttet korrekt, vil tænd/sluk knappen dukke op.

1

Air fryeren tænder/slukker af sig selv

Dette er en fejl i air fryeren, kontakt vores kundeservice.

2

Air fryeren vil ikke starte

Hvis air fryeren ikke vil starte og alle forberedelserne er gjort. Tjek om skuffen er blevet indsat korrekt, air fryeren vil ikke starte hvis skuffen ikke er sat korrekt i air fryeren.

3

4

E1 - Dette er en fejl i air fryeren, tag venligst kontakt til vores kundeservice.

Hvis du har brug for hjælp med din air fryer, kontakt venligst service@onyxcookware.eu

- ✓ Fjern al emballage
- ✓ Rengør skuffen og risten med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-skurende svamp.
- ✓ Rengør airfryeren med en våd klud.
- ✓ Placer den på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Anbring airfryeren mindst 30 cm fra væggen eller andre brandbare materialer
- ✓ Der skal være plads omkring airfryeren til luftcirkulation.
- ✓ Air fryeren bruger varm luft. Fyld ikke skuffen op med olie eller stegfedt.
- ✓ Placer ikke genstande på airfryeren. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker slutresultatet.

FØRSTE BRUG

- 1 Tilslut strømkablet.
- 2 Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde
- 3 Åbn skuffen forsigtigt.
- 4 Fyld skuffen med mad.
- 5 Vælg det ønskede program eller sæt tid og temperatur manuelt
- 6 Når timeren bipper 5 gange, skulle maden gerne være klar.
- 7 Hvis maden ikke er helt klar, så giv den et par minutter mere.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

INDEN RENGØRING:

- Træk stikket til airfryeren ud
- Lad airfryeren køle af
- Selve airfryeren kan ikke gå i opvaskemaskinen og må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Rengør overfladen med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-skurende svamp.
- Ved rengøring kan skuffen og risten både vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen.
- Hvis der er genstridige rester i skuffen: Fyld den med varmt vand og opvaskemiddel og lad den stå i blød, inden rengøring i hånden eller opvaskemaskine.
- Rengør med en våd klud.
- Brug ikke ståluld eller andre skurende rengøringsmidler. Det kan skade airfryeren.
- Varme elementet kan rengøres med en våd klud; men vi anbefaler at du er forsigtig og slukker air fryeren, fjerner stikket fra kontakten og lader air fryeren køle ned, inden rengøring af varme elementet.



Læs vejledningen, før du bruger airfryeren.



Undgå at røre overfladen og indersiden af airfryeren, når den er i brug. Fladerne kan være varme.



For meget olie i airfryeren kan udgøre en brandfare



Varm luft vil forekomme fra luftudgangen og skuffen. Hold dig på sikker afstand.



Tildæk ikke luftudgangen, når airfryeren er i brug.



Da der slipper varm luft ud fra luftudgangen, skal airfryeren placeres 30 cm fra væggen.

SIKKERHEDSADVARSEL



Hold stikket rent og ubeskadiget.



Anbring airfryeren mindst 30 cm væg fra væggen eller andre brandbare materialer.



Undgå elektrisk stød - lad være med at sætte stikket i eller tage det ud med våde hænder



Brug ikke airfryeren til andet end det, den er beregnet til.



Hold airfryeren væk fra brandbare materialer.



Opbevar air fryeren utilgængeligt for børn.



Placer airfryeren på en varmebestandig og jævn overflade.



Kun til husholdningsbrug.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Nominel spænding: 220-240V
- Nominel frekvens: 50/60Hz
- Nominel effekt: 2700W
- Kapacitet: 4 + 4 L
- Netto vægt: 7,5 Kg



Dette tegn angiver, at der vil komme varm luft ud af udgangen bagpå air fryeren.

Anbring air fryeren mindst 30 cm fra væggen eller andre brandbare materialer. Tildæk ikke luftudgangen.

Hvis du har nogen spørgsmål eller har brug for hjælp med din air fryer, kontakt venligst service@onyxcookware.eu



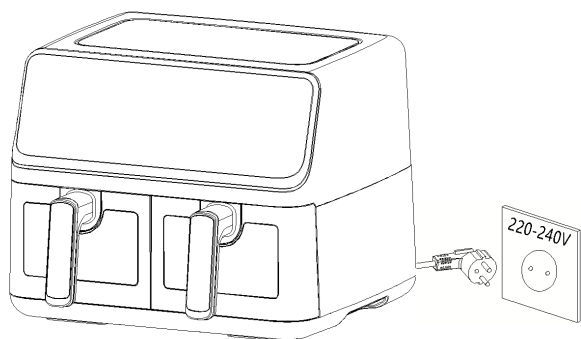
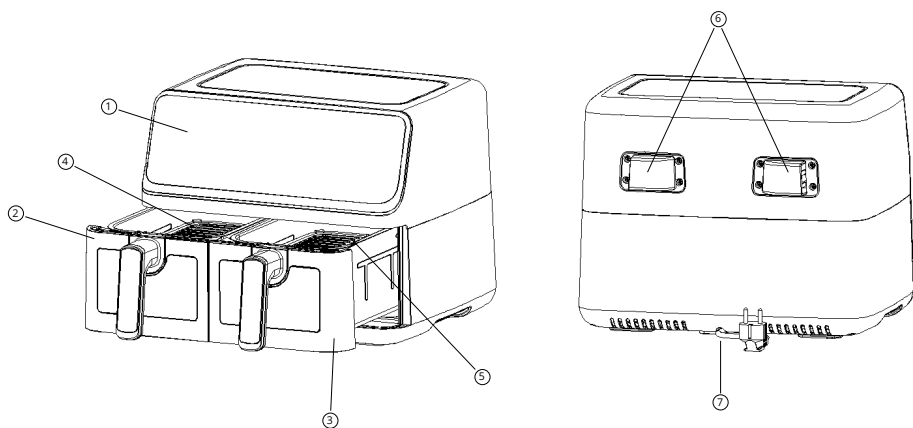
Når du skal skille dig af med produktet igen:

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

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

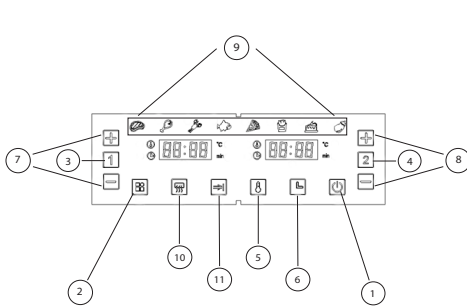
ABBILDUNG DES PRODUKTAUFBAUS	23
GRUNDLEGENDE FUNKTIONEN	24
- Anzeige	24
- So funktioniert es	24
- Programme	25
- Manuelle Einstellung Temperatur/Zeit	26
- Tipps	26
- Vorheizfunktion	27
- Synchronisationsfunktion	27
- Rezepte	27
- So funktioniert der Korb	28
- So funktioniert der Grillrost	28
- Probleme/fehler	28
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	29
ERSTER GEBRAUCH	29
PFLEGE UND WARTUNG	29
VORSICHTSMAßNAHMEN	30
SICHERHEITSHINWEISE	30
TECHNISCHE DATEN	30

DE ABBILDUNG DES PRODUKTAUFBAUS



- ① Anzeige
- ② Linker Bratkorb
- ③ Rechter Bratkorb
- ④ Linker Rost
- ⑤ Rechter Rost
- ⑥ Luftauslässe
- ⑦ Netzkabel

ANZEIGE:



- 1** Ein/Aus-Taste: Schaltet die Heißluftfritteuse ein/aus
- 2** Um zwischen den Programmen zu wechseln
- 3** Linker Bratkorb
- 4** Rechter Bratkorb
- 5** Temperaturtaste
- 6** Zeittaste
- 7** Linke Seite +/-: Verwenden Sie die +/- Tasten, um die Temperatur/Zeit für den linken Korb einzustellen
- 8** Rechte Seite +/-: Verwenden Sie die +/- Tasten, um die Temperatur/Zeit für den rechten Topf einzustellen
- 9** Programme
- 10** Vorheizfunktion: Verwenden Sie diese Taste, um Ihre Heißluftfritteuse vorzuheizen
- 11** Synchronisationsschalter

SO FUNKTIONIERT ES:

- 1** Schließen Sie die Heißluftfritteuse an das Stromnetz an und drücken Sie die Taste 1 oder 2, um das Display einzuschalten
- 2** Füllen Sie den Korb mit Ihrem Lieblingsessen und stellen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse. Denken Sie daran, den Korb richtig in die Heißluftfritteuse zu stellen. Die Heißluftfritteuse beginnt nicht mit dem Garen, wenn der Korb nicht richtig in die Heißluftfritteuse gestellt wird.
- 3** Wählen Sie zuerst den Korb aus, den Sie verwenden möchten und anschließend wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die Programmtaste drücken bis Sie das gewünschte Programm gefunden haben, oder wählen Sie die Zeit und Temperatur manuell aus. Wiederholen Sie diesen Schritt für den anderen Korb, wenn Sie beide Körbe gleichzeitig verwenden möchten.
- 4** Drücken Sie die Einschalttaste, um mit dem Kochen zu beginnen.
- 5** Wenn das Essen fertig ist, schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, indem Sie den An-Knopf drücken. Die Heißluftfritteuse kühlt ab und stoppt nach einigen Minuten.

Die Heißluftfritteuse muss mindestens 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen, um Fehlfunktionen oder längere Garzeiten zu vermeiden.

PROGRAMME:



Die Programme sind auf unterschiedliche Zeiten und Temperaturen voreingestellt, damit Sie schneller loslegen können.

Wenn Sie normalerweise Pommes Frites bei 220 C° für 20 Minuten im Ofen garen, sollten die Pommes Frites bei etwa 200 C° in der Heißluftfritteuse gegart werden.



Bitte beachten Sie, dass Sie Zeit und Temperatur anpassen müssen, je mehr Lebensmittel Sie in den Korb geben. Ein 2 kg Hähnchen muss länger gegart werden als eine 0,5 kg Hähnchenbrust.

Überschreiten Sie nicht die maximale Linie im Korb.



Überprüfen Sie immer Ihr Essen, wenn das Essen noch zu wenig gekocht ist, geben Sie es etwas mehr Zeit. Wenn die Speisen verkocht sind, denken Sie beim nächsten Mal daran, Zeit und Temperatur zu verringern.



Wir empfehlen, mit den Zeit- und Temperatureinstellungen für verschiedene Lebensmittel zu experimentieren, bis Sie Ihre Lieblingseinstellung gefunden haben!

**Steak:**

Das Steakprogramm ist darauf ausgelegt, das Steak perfekt zu garen. Wenn Sie fertig sind, überprüfen Sie, ob das Steak Ihren Wünschen entspricht.

**Pommes frites:**

Dieses Programm eignet sich perfekt für die Zubereitung von Pommes Frites. Denken Sie daran, die Pommes während des Garens ein paar Mal zu wenden, damit alle Pommes schön knusprig werden.

**Huhn:**

Dieses Programm ist für ein großes Stück Hähnchen bis zum Durchgaren konzipiert. Bitte achten Sie darauf, die Innentemperatur zu überprüfen, wenn Sie Hähnchen zubereiten

**Kuchen:**

Dieses Programm eignet sich perfekt zum Backen von Kuchen oder Brot, das nicht stark gegart werden muss.

**Garnele:**

Verwenden Sie das Garnelenprogramm für kleinere Lebensmittel, die nur schnell zubereitet werden müssen.

**Gemüse:**

Gemüse: Das Gemüseprogramm dient zum Garen von Gemüse. Denken Sie daran, das Gemüse während des Garens einige Male zu wenden.

**Fisch:**

Das Fischprogramm eignet sich gut zum Garen von Fisch, überprüfen Sie, ob der Fisch gut durch ist.

**Pizza:**

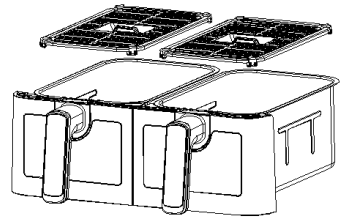
Dieses Programm eignet sich perfekt zum Pizzabacken. Denken Sie daran, Ihre Pizza unterwegs zu überprüfen, um ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis zu erzielen.

Tips:

- Verwenden Sie etwas Öl für ein knusprigeres Ergebnis.
- Nehmen Sie die Pfanne ab und zu heraus und schütteln Sie die Zutaten ein wenig. Schieben Sie die Pfanne zurück, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.

SO FUNKTIONIERT DER KORB:

Wenn der Korb wieder in die Heißluftfritteuse gestellt wird, vergewissern Sie sich, dass der Korb richtig in der Heißluftfritteuse platziert ist. Der Korb muss mit dem Rest der Heißluftfritteuse ausgerichtet werden. Der Korb braucht einen leichten Druck, um richtig eingesetzt zu werden, es ertönt ein leise Klickgeräusch, das bedeutet, dass der Korb richtig platziert ist.



Wenn Sie den Korb reinigen müssen, können Sie ihn entweder in der Spülmaschine oder manuell mit Spülmittel und Wasser reinigen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, da dies die Antihafffunktion beschädigen kann.

SO FUNKTIONIERT DER GRILLROST:

Der Rost kann aus dem Korb genommen werden und muss nicht jedes Mal eingesetzt werden, wenn Sie die Heißluftfritteuse verwenden. Dieser Grillrost eignet sich besonders gut, wenn Sie Speisen zubereiten, die Fett abgeben. Der Rost trennt die Speisen vom Fett, sodass die Speisen schön knusprig werden.

Der Rost kann ebenso wie der Korb in der Spülmaschine oder von Hand gewaschen werden.

Bitte beachten Sie, dass die Silikonpads vor der Reinigung des Rosts entfernt werden müssen.



PROBLEME/FEHLER

Wir haben einige Fehler aufgelistet und was Sie tun sollten, wenn der Fehler auftritt. Die Heißluftfritteuse muss vor dem Gebrauch vom Stromnetz getrennt und 24 Stunden lang auf Raumtemperatur gestellt werden. Wenn die Heißluftfritteuse kalt ist, benötigt das Heizelement bei Gebrauch etwas mehr Zeit, um bereit zu sein.

Der An-Knopf wird nicht angezeigt

Wenn der An-Knopf beim Anschließen nicht angezeigt wird, überprüfen Sie bitte, ob Sie die Heißluftfritteuse richtig angeschlossen haben und ob die Steckdose eingeschaltet ist. Wenn die Heißluftfritteuse richtig angeschlossen ist, erscheint der An-Knopf.

1

Die Heißluftfritteuse schaltet sich von selbst ein/aus

Dies ist ein Fehler in der Heißluftfritteuse, bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

2

Die Heißluftfritteuse startet nicht

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

3

E1 - Dies ist ein Fehler in der Heißluftfritteuse, bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

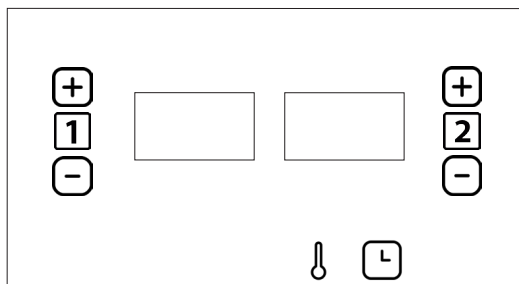
4

Wenn Sie Hilfe mit Ihrer Heißluftfritteuse benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.eu

MANUELLE EINSTELLUNG TEMPERATUR/ZEIT:

Zeit und Temperatur können Sie selbst einstellen. Wenn die Programme nicht zu Ihren Vorlieben passen oder Sie einfach nur mit Zeit und Temperatur experimentieren möchten, um Ihre bevorzugten Einstellungen zu finden, dann ist dies perfekt für Sie.

Um die Zeit oder Temperatur manuell einzustellen, drücken Sie die Zeit- oder Temperaturtaste und verwenden Sie die +/- Tasten in der Nähe des von Ihnen gewählten Korbes, um die Einstellung nach Ihren Wünschen anzupassen.



Je nachdem, wie viel Lebensmittel in den Heißluftfritteusen-Korb gegeben werden, kann die Zeit im Vergleich zu einem normalen Ofen leicht verkürzt werden. Denken Sie immer daran, dass kein Lebensmittel dem anderen gleicht und die Zeit und Temperatur jedes Mal variieren können.

Wenn Sie die Zeit oder Temperatur während des Kochvorgangs anpassen möchten, drücken Sie einfach die Temperatur- oder Zeittaste und dann die +/- Taste, die dem einzustellenden Korb am nächsten liegt.

Tips:

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

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

Die Garzeit wird normalerweise auch etwas verkürzt, wenn Sie Ihre Heißluftfritteuse anstelle eines normalen Ofens verwenden. Aber es hängt davon ab, wie viel Lebensmittel Sie in den Korb gegeben haben.

1. Überprüfen Sie immer, ob Ihr Essen gut gekocht ist, wenn nicht, geben Sie es etwas mehr Zeit.
2. Viele im Ofen gekochte Speisen können in der Heißluftfritteuse gekocht werden, reduzieren Sie einfach die Zeit und die Temperatur ein wenig.
3. Sie können die voreingestellten Programme für andere Lebensmittel als die auf dem Display angezeigten verwenden.

VORHEIZFUNKTION

Die Vorheizfunktion ist eine praktische Funktion, mit der Sie Ihre Heißluftfritteuse auf die gewünschte Temperatur vorheizen können, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn Ihre Speisen gleichmäßig und gründlich gegart werden sollen.



Wählen Sie den Topf, den Sie vorheizen möchten, indem Sie 1 oder 2 drücken, drücken Sie die Vorheiz Taste und drücken Sie die Einschalttaste. Die Heißluftfritteuse beginnt nun mit dem Vorheizvorgang. Die Vorheizfunktion ist standardmäßig auf 160° Grad und 3 Minuten eingestellt. Wenn die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist, piept sie 5 Mal und zeigt damit an, dass die Heißluftfritteuse einsatzbereit ist.

Wenn Sie mit dem Kochen beginnen möchten, während das Vorheizen läuft, drücken Sie einfach die Temperatur- oder Zeittaste, dann können Sie die Temperatur oder Zeit manuell einstellen, indem Sie die Taste +/- drücken, die dem einzustellenden Topf am nächsten liegt.

SYNCHRONISATIONSFUNKTION:

Wenn Sie zwei verschiedene Rezepte mit unterschiedlichen Temperatur- und Zeiteinstellungen zubereiten möchten, die Speisen aber gleichzeitig fertig sein sollen, verwenden Sie die Synchronisationsfunktion.



Legen Sie die Speisen in die Körbe und stellen Sie die Temperatur und Zeit für die Körbe ein, wenn Sie ein Programm ausgewählt haben, oder stellen Sie die Temperatur und Zeit für jeden Korb manuell ein, drücken Sie dann die Synchronisierungstaste und drücken Sie die Einschalttaste.

Das Display zeigt nun „HOLD“ auf dem Korb mit der niedrigsten Zeiteinstellung an. Der Korb, der auf „HOLD“ steht, beginnt mit dem Kochen, sobald die Zeit mit der entsprechenden Korbzeit übereinstimmt. Die Verwendung der Synchronisationsfunktion bedeutet, dass Sie die Vorheizfunktion nicht zuerst verwenden sollten. Denken Sie also daran, dass Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern sollten, wenn Sie mit dem Heißluftfrittieren beginnen, da die Heißluftfritteuse kalt ist.

REZEPTE:

In der Heißluftfritteuse können Sie Ihr Lieblingsgericht zubereiten. Sie können Lasagne, Kuchen oder Hähnchen in der Heißluftfritteuse zubereiten.

Beachten Sie nur, dass die Zeit und Temperatur etwas niedriger sein müssen als im Backofen.

Wenn Sie Inspiration brauchen, finden Sie sie auf unserem Blog ONYX COOKWARE Kochschule.

- ✓ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ✓ Reinigen Sie die Pfanne und den Gitterrost mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
- ✓ Reinigen Sie die Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch.
- ✓ Stellen Sie die Fritteuse auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Fläche.
- ✓ Stellen Sie die Heißluftfritteuse mindestens 30 cm von der Wand oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf.
- ✓ Die Heißluftfritteuse braucht Platz für die Luftzirkulation.
- ✓ Die Heißluftfritteuse verwendet Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- ✓ Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse. Diese stören den Luftstrom und beeinträchtigen das Endergebnis.

ERSTER GEBRAUCH

- 1 Stecken Sie das Netzkabel ein
- 2 Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät einzuschalten.
- 3 Öffnen Sie die Pfanne vorsichtig
- 4 Füllen Sie die Pfanne mit Lebensmitteln
- 5 Wählen Sie das richtige Programm oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- 6 Wenn der Timer fünfmal piept, sollte das Essen fertig sein.
- 7 Wenn nicht, warten Sie noch ein paar Minuten.

PFLEGE UND WARTUNG

VOR DER REINIGUNG

- Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Netz.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen.
- Die Heißluftfritteuse selbst ist nicht spülmaschinenfest. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm
- Der Topf und der Rost können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Topf: Mit warmem Wasser und Spülmittel einweichen, bevor Sie den Topf von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere Scheuermittel. Diese können die Heißluftfritteuse beschädigen.
- Das Heizelement kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden; Wir empfehlen jedoch, sehr vorsichtig zu sein und die Heißluftfritteuse auszuschalten, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen und die Heißluftfritteuse abkühlen zu lassen, bevor Sie das Heizelement reinigen.



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie die Heißluftfritteuse verwenden.



Zu viel Öl in der Heißluftfritteuse kann eine Brandursache sein.



Decken Sie den Luftauslass während des Gebrauchs nicht ab.



Vermeiden Sie es, die Oberfläche und das Innere der Heißluftfritteuse während des Gebrauchs zu berühren. Sie kann heiß sein.



Aus dem Luftauslass und der Frittierpfanne tritt heiße Luft aus. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein.



Stellen Sie die Heißluftfritteuse wegen der heißen Luft aus dem Luftauslass 30 cm von der Wand entfernt auf.

SICHERHEITSHINWEISE



Halten Sie den Stecker sauber. Er darf nicht beschädigt sein.



Vermeiden Sie Stromschläge: Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus.



Von brennbaren Materialien fernhalten



Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.



Stellen Sie die Heißluftfritteuse mindestens 30 cm von der Wand oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf.



Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur für den vorgesehenen Zweck.



Von Kindern fernhalten.



Nur für den Hausgebrauch.

TECHNISCHE DATEN

- Nennspannung: 220-240V
- Nennfrequenz: 50/60Hz
- Nennleistung: 2700W
- Frittierkapazität: 4 + 4 L
- Nettogewicht: 7,4 Kg

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe zu Ihrer Heißluftfritteuse benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.eu



Dieses Zeichen bedeutet, dass heiße Luft aus dem Auslass an der Rückseite der Heißluftfritteuse austritt. Stellen Sie diese daher mindestens 30 cm von der Wand oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf. Decken Sie den Luftauslass während des Gebrauchs nicht ab.

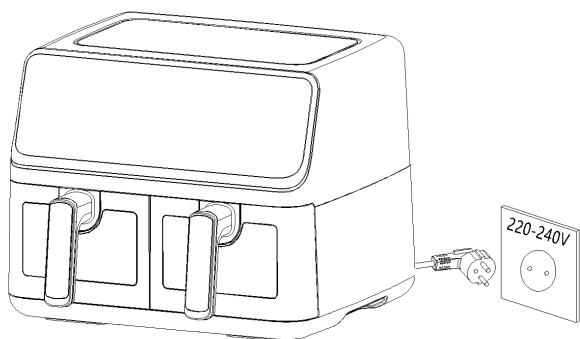
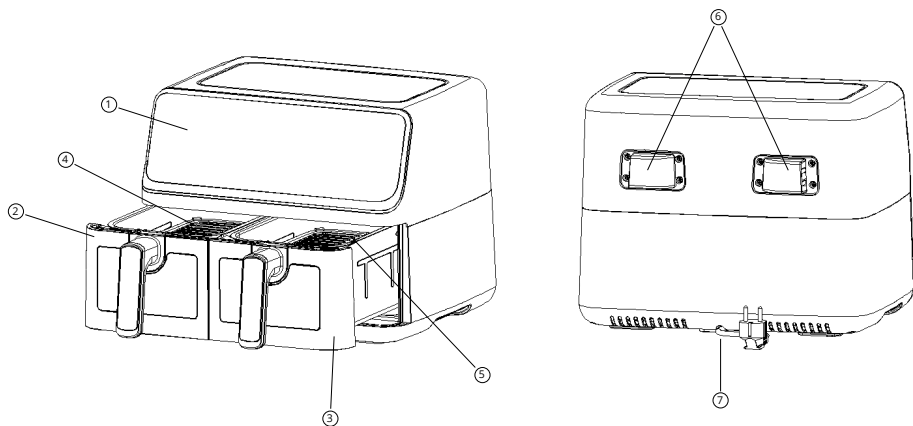


So entsorgen Sie das Gerät:

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

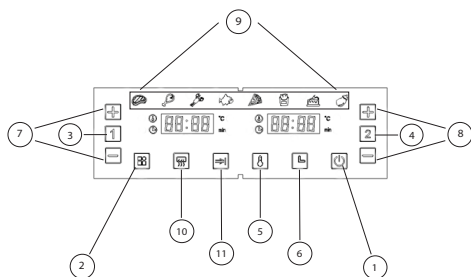
Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

SCHÉMA DE LA STRUCTURE DU PRODUIT	32
OPÉRATIONS ÉLÉMENTAIRES	33
- Affichage	33
- Comment ça fonctionne	33
- Programmes	34
- Température/temps de réglage manuel	35
- Conseils	35
- Fonction de préchauffage	36
- Fonction de synchronisation	36
- Recettes	36
- Comment le pot fonctionne	37
- Comment le gril fonctionne	37
- Problèmes/Erreurs	37
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	38
PREMIÈRE UTILISATION	38
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	38
AVERTISSEMENT	39
AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ	39
PARTICULARITÉS TECHNIQUES	39



- ① Affichage
- ② Bac de friture gauche
- ③ Bac de friture droit
- ④ Gril de friture gauche
- ⑤ Gril de friture droit
- ⑥ Sorties d'air
- ⑦ Câble d'alimentation

AFFICHAGE:



- 1 Bouton d'alimentation : allumez/éteignez la friteuse à air
- 2 Basculer entre les programmes
- 3 Bac gauche
- 4 Bac droit
- 5 Bouton de réglage de la température
- 6 Bouton de réglage du temps
- 7 +/- côté gauche : utilisez les boutons +/- pour régler la température ou le temps pour le bac gauche
- 8 +/- côté droit : utilisez les boutons +/- pour régler la température ou le temps pour le bac droit
- 9 Programmes
- 10 Fonction de préchauffage : utilisez ce bouton pour préchauffer votre friteuse à air
- 11 Bouton de synchronisation

COMMENT ÇA FONCTIONNE

- 1 Branchez la friteuse à air chaud, appuyez sur le bouton 1 ou 2 pour allumer l'écran.
- 2 Remplissez le pot avec vos aliments préférés, remettez le pot dans la friteuse à air. N'oubliez pas de placer correctement le pot dans la friteuse à air. La friteuse à air ne démarrera pas la cuisson si le pot n'est pas correctement placée dans la friteuse à air.
- 3 Sélectionnez le bac que vous souhaitez utiliser, puis le programme en appuyant sur le bouton de sélection du programme jusqu'à parvenir au programme souhaité. Vous pouvez aussi sélectionner manuellement la durée et le temps. Répétez cette opération pour l'autre bac si vous souhaitez utiliser les deux bacs en même temps.
- 4 Appuyez sur le bouton de mise en marche pour lancer la cuisson.
- 5 Lorsque la nourriture est cuite, éteignez la friteuse à air en appuyant sur le bouton d'alimentation. La friteuse à air se refroidira et s'arrêtera après quelques minutes.

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

PROGRAMMES:



Les programmes sont préréglés à différentes heures et températures pour vous permettre de démarrer plus rapidement. Si vous faites normalement cuire des frites à 220 C° pendant 20 min au four, les frites doivent être cuites à environ 200 C° dans la friteuse à air.



Veillez noter que vous devez ajuster le temps et la température, plus vous ajoutez de nourriture au pot. Un poulet de 2 kg doit être cuit plus longtemps qu'un blanc de poulet de 0,5 kg. Ne dépassez pas la ligne maximale dans le pot.



Vérifiez toujours vos aliments, si les aliments sont encore insuffisamment cuits, donnez-leur un peu plus de temps. Si les aliments sont trop cuits, pensez à diminuer le temps et la température la prochaine fois.



Nous vous recommandons d'expérimenter les réglages de temps et de température pour différents aliments jusqu'à ce que vous trouviez votre réglage préféré!

**Steak:**

Le programme steak est conçu pour cuire parfaitement le steak. Une fois terminé, vérifiez si le steak est cuit à votre goût.

**Frites:**

Ce programme est parfait pour faire des frites. N'oubliez pas de retourner les frites plusieurs fois pendant la cuisson, cela garantira que toutes les frites obtiendront un résultat plus croustillant.

**Poulet:**

Ce programme est conçu pour une grosse pièce de poulet bien cuite. Veillez noter de vérifier la température interne lors de la cuisson du poulet.

**Gâteau:**

Ce programme est parfait pour cuire des gâteaux ou du pain qui n'ont pas besoin d'être cuits à un degré élevé.

**Crevette:**

Utilisez le programme crevettes pour les aliments plus petits, qui nécessitent juste une préparation rapide.

**Légumes:**

Le programme Légumes est conçu pour la cuisson de légumes. N'oubliez pas de retourner les légumes plusieurs fois au cours de la cuisson.

**Poisson:**

Le programme poisson est bon à utiliser pour la cuisson du poisson, vérifiez si le poisson est bien cuit.

**Pizza:**

Ce programme est parfait pour cuire des pizzas. Pensez à vérifier votre pizza en cours de route pour obtenir un résultat homogène et croustillant.

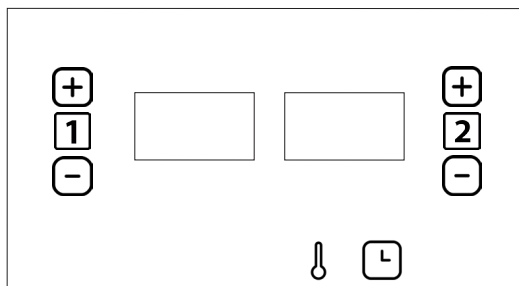
Conseils :

- Utilisez un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
- Sortez régulièrement la cuve et secouez un peu les ingrédients. Remettez la cuve en place pour obtenir un résultat plus uniforme.

TEMPÉRATURE/TEMPS DE RÉGLAGE MANUEL:

Vous pouvez régler vous-même l'heure et la température. Si les programmes ne correspondent pas à vos préférences ou si vous voulez simplement expérimenter avec l'heure et la température, pour trouver vos réglages préférés, alors c'est parfait pour vous.

Pour régler manuellement le temps ou la température, appuyez sur le bouton du temps ou de la température et utilisez les boutons +/- les plus proches du bac utilisé pour ajuster le réglage à votre goût.



Selon la quantité d'aliments ajoutés au pot de la friteuse à air, le temps peut être légèrement réduit par rapport à un four ordinaire. Gardez toujours à l'esprit qu'aucun aliment ne se ressemble et que le temps et la température peuvent varier à chaque fois.

Si vous souhaitez régler le temps ou la température pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton de température ou du temps, puis sur le bouton +/- le plus proche du bac à régler.

Conseils:

Un plat cuit au four (air chaud) à 200°C, peut être cuit à la friteuse à air à 180°C.
Ainsi des frites cuites à 220°C au four, peuvent être cuites à 200°C à la friteuse à air.

Le temps de cuisson est normalement un peu réduit lorsque vous utilisez votre friteuse à air au lieu d'un four ordinaire. Mais cela dépend de la quantité d'aliments que vous avez ajoutée au pot.

1. Vérifiez toujours que vos aliments sont bien cuits, sinon donnez-leur un peu plus de temps.
2. Beaucoup d'aliments cuits au four peuvent être cuits dans la friteuse à air, il suffit de réduire un peu le temps et la température.
3. Vous pouvez utiliser les programmes prédéfinis pour d'autres aliments que ceux affichés à l'écran.

FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE:

La fonction de préchauffage est une fonction pratique qui vous permet de chauffer votre friteuse à air chaud à la température souhaitée avant de commencer la cuisson. Cette fonction est en particulier judicieuse pour cuire les aliments uniformément et à cœur.



Choisissez le bac à préchauffer en appuyant sur 1 ou 2, appuyez sur le bouton de préchauffage, puis sur le bouton de mise en marche. La friteuse à air chaud démarre alors le processus de préchauffage. La fonction de préchauffage est réglée par défaut sur 160° degrés et 3 minutes. Lorsque la friteuse est préchauffée, elle émet 5 bips pour indiquer qu'elle est prête à être utilisée.

Si vous voulez commencer la cuisson pendant la phase de préchauffage, appuyez simplement sur le bouton de la température ou du temps. Vous pouvez alors régler manuellement la température ou le temps en appuyant sur les boutons +/- les plus proches du bac à régler.

FONCTION DE SYNCHRONISATION:

Si vous souhaitez cuisiner deux recettes différentes nécessitant des températures et des temps de cuisson différents et voulez que les aliments soient toutefois prêts au même moment, utilisez la fonction de synchronisation.



Mettez les aliments dans les bacs, réglez la température et le temps pour chaque bac. Après avoir sélectionné un programme ou réglé manuellement la température et le temps de chaque bac, appuyez sur le bouton de synchronisation, puis sur le bouton de mise en marche.

L'écran affiche alors « HOLD » (réserver) pour le bac dont la durée de cuisson est la plus courte. La cuisson dans le bac en attente (sur « HOLD ») commencera lorsque le temps restant va correspondre au temps de cuisson réglé pour ce bac.

Si vous utilisez la fonction de synchronisation, vous ne devez pas utiliser la fonction de préchauffage. Par conséquent, pensez à ajouter toujours 3 minutes au temps de préparation lorsque vous démarrez la friteuse à l'air chaud ; en effet, la friteuse est encore froide.

RECETTES:

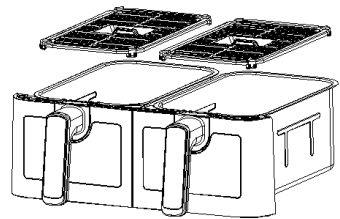
Vous pouvez préparer votre plat préféré dans la friteuse à air. Vous pouvez faire des lasagnes, des gâteaux ou du poulet dans la friteuse à air. Notez simplement que le temps et la température doivent être un peu inférieurs à ceux du four.

Si vous avez besoin d'inspiration, vous pouvez en trouver sur notre blog ONYX COOKWARE Chef School.

COMMENT LE POT FONCTIONNE:

Lorsque le pot est replacé dans la friteuse à air, assurez-vous que le pot est correctement placé. Le pot doit être aligné avec le reste de la friteuse à air. Le pot a besoin d'un petit coup de pouce pour être correctement inséré, il émettra un petit clic, cela signifie que le pot est correctement placé.

Lorsque vous avez besoin de nettoyer le pot, vous pouvez le nettoyer au lave-vaisselle ou manuellement avec du savon à vaisselle et de l'eau. N'utilisez pas d'éponges abrasives, cela peut enlever la fonction antiadhésive.



COMMENT LE GRIL FONCTIONNE:

Le gril peut être retiré du pot et n'a pas besoin d'être inséré à chaque fois que vous utilisez la friteuse à air. Ce gril est particulièrement parfait lorsque vous cuisinez des aliments qui dégagent de la graisse. Le gril sépare les aliments de la graisse, de sorte que les aliments deviennent agréables et croustillants.

La grille peut être lavée au lave-vaisselle ou à la main, de la même manière que le pot.

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



PROBLÈMES/ERREURS:

Nous avons spécifié quelques erreurs et ce que vous devez faire si l'erreur se produit. La friteuse à air doit être débranchée et placée à température ambiante pendant 24 heures avant utilisation. Si la friteuse à air est froide, lorsqu'elle est utilisée, l'élément chauffant aura besoin d'un peu plus de temps pour se préparer

Le bouton d'alimentation n'apparaît pas

Si le bouton d'alimentation n'apparaît pas lorsqu'il est branché, veuillez vérifier si vous avez correctement branché la friteuse à air et que la prise est allumée. Lorsque la friteuse à air est correctement branchée, le bouton d'alimentation apparaît.

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

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

La friteuse à air ne démarre pas

Si la friteuse à air ne démarre pas lorsque vous l'avez allumée et effectué toutes les préparations. Vérifiez si la casserole est correctement placée dans la friteuse à air, la friteuse à air ne démarrera pas si la casserole n'est pas correctement placée dans la friteuse.

E1 - Il s'agit d'une erreur dans la friteuse à air, veuillez contacter notre service client.









1

3

2

4

Si vous avez besoin d'aide avec votre friteuse à air, veuillez contacter service@onyxcookware.eu

-  Retirez tous les emballages
-  Placez la friteuse à au moins 30 cm du mur ou des autres matériaux inflammables.
-  Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
-  Laissez de l'espace autour de la friteuse afin que l'air puisse circuler.
-  Nettoyez la friteuse à l'aide d'un chiffon humide.
-  La friteuse utilise de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse végétale à frire.
-  Placez la friteuse sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
-  Ne placez aucun objet sur la friteuse. Cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat final.

PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Branchez le câble d'alimentation
- 5** Choisissez le bon programme ou réglez l'heure et la température manuellement.
- 2** Appuyez sur le bouton Power pour mettre en marche la friteuse
- 6** Lorsque la minuterie émet 5 bips, les aliments doivent être prêts.
- 3** Ouvrez la cuve avec précaution
- 7** Si tel n'est pas le cas, patientez quelques minutes de plus
- 4** Remplissez la cuve avec de la nourriture

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

AVANT LE NETTOYAGE:

- Débranchez la friteuse.
- Le pot tout comme la grille peuvent être lavées à la main ou mises au lave-vaisselle.
- Laissez refroidir la friteuse.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs. Cela pourrait endommager la friteuse.
- La friteuse en elle-même n'est pas adaptée au lave-vaisselle. Ne l'immergez pas dans l'eau ou d'autres liquides.
- En cas de saletés tenaces: remplissez le pot d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis laissez-la tremper avant de la laver à la main ou de la mettre au lave-vaisselle
- L'élément chauffant peut être nettoyé avec un chiffon humide ; Cependant, nous vous recommandons d'être très prudent et d'éteindre la friteuse à air, de retirer la fiche de la prise et de laisser la friteuse refroidir avant de nettoyer l'élément chauffant.
- Nettoyez la surface avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez la cuve à l'aide d'un chiffon humide.

FR AVERTISSEMENT



Veillez lire ce manuel avant d'utiliser la friteuse.



Évitez de toucher la surface et l'intérieur de la friteuse pendant son utilisation. Vous pourriez vous brûler.



Une trop grande quantité d'huile dans la friteuse peut représenter un risque d'incendie.



De l'air chaud s'évacuera de la sortie d'air et de la cuve. Gardez une distance de sécurité.



Ne couvrez pas la sortie d'air lorsque vous utilisez la friteuse.



Compte tenu de l'évacuation d'air chaud, veuillez placer votre friteuse à 30 cm du mur.

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ



Veillez à ce que la prise reste propre et en bon état.



Placez la friteuse à au moins 30 cm du mur ou des autres matériaux inflammables.



Évitez les chocs électriques : ne branchez ou ne débranchez pas la friteuse en ayant les mains mouillées..



N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que l'usage prévu.



Tenez la friteuse à l'écart des matériaux inflammables.



Tenir hors de portée des enfants.



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



Usage domestique uniquement.

PARTICULARITÉS TECHNIQUES

- Tension nominale 220-240V
- Fréquence nominale : 50/60Hz
- Puissance nominale: 2700W
- Capacité de friture: 4 + 4 L
- Poids net: 7,5 kg



Ce signe représente l'évacuation d'air chaud depuis la sortie d'air, située à l'arrière de la friteuse. Éloignez la friteuse d'au moins 30 cm du mur ou des autres matériaux inflammables. Ne couvrez pas la sortie d'air.

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

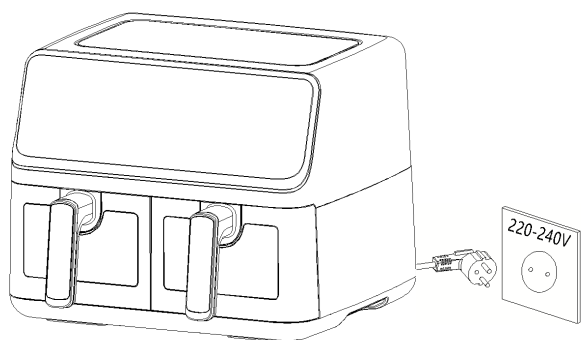
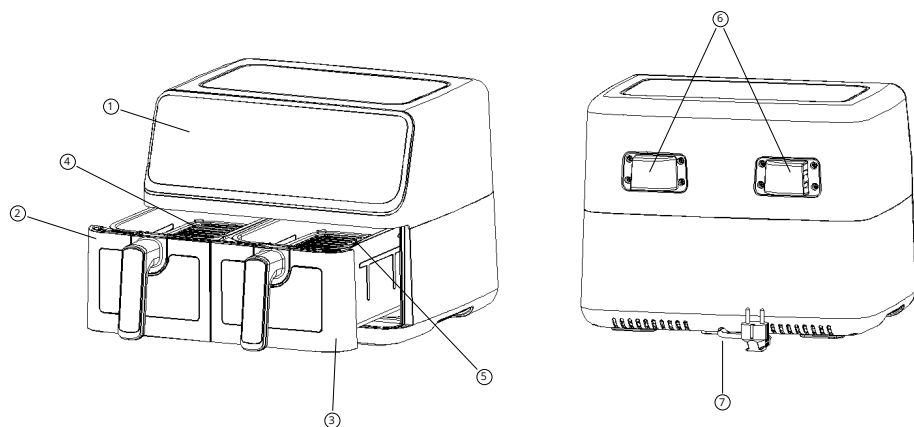


Comment se débarrasser du produit :

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

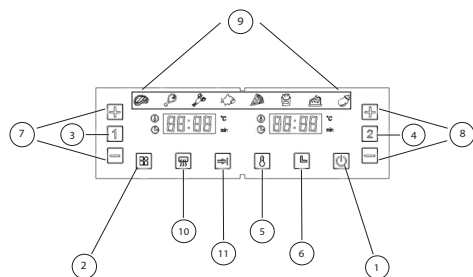
Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.

SCHEMA DEL PRODOTTO	41
OPERAZIONI DI BASE	42
- Display	42
- Funzionamento	42
- Programmi	43
- Regolazione manuale della temperatura e del temp	44
- Suggestioni	44
- Funzione di preriscaldamento	45
- Funzione di sincronizzazione	45
- Ricette	45
- Come funziona il cestello	46
- Come funziona la griglia	46
- Problemi ed errori	46
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	47
PRIMO UTILIZZO	47
CURA E MANUTENZIONE	47
AVVERTENZE	48
AVVISI RIGUARDANTI LA SICUREZZA	48
SPECIFICHE TECNICHE	48



- ① Display
- ② Cestello sinistro
- ③ Cestello destro
- ④ Griglia sinistra
- ⑤ Griglia destra
- ⑥ Prese d'aria
- ⑦ Cavo alimentazione

DISPLAY:



- 1** Pulsante Avvio/Pausa
- 2** Pulsante di accensione
- 3** Cestello sinistro
- 4** Cestello destro
- 5** Pulsante della temperatura
- 6** Pulsante del tempo
- 7** Pulsanti +/- lato sinistro: usare i pulsanti +/- per regolare la temperatura e il tempo per il cestello sinistro
- 8** Pulsanti +/- lato destro: usare i pulsanti +/- per regolare la temperatura e il tempo per il cestello destro
- 9** Programmi
- 10** Funzione di preriscaldamento: utilizza questo pulsante per preriscaldare la friggitrice ad aria
- 11** Pulsante di sincronizzazione

FUNZIONAMENTO:

- 1** Collegare la spina della friggitrice ad aria, premere il pulsante 1 o 2 per accendere il display
- 2** Riempi il cestello con il cibo preferito e rimettilo nella friggitrice ad aria. Ricorda di posizionare correttamente il cestello nella friggitrice ad aria. La friggitrice ad aria non inizierà a cuocere se il cestello non è posizionato correttamente.
- 3** Scegliere il cestello da usare, quindi selezionare il programma premendo l'apposito pulsante fino a trovare il programma adatto, oppure scegliere manualmente il tempo e la temperatura. Ripetere questo passaggio per l'altro cestello se si desidera utilizzare entrambi i cestelli contemporaneamente.
- 4** Premere il pulsante di accensione per avviare la cottura.
- 5** Quando il cibo è pronto, spegni la friggitrice ad aria premendo il pulsante di accensione. La friggitrice ad aria si raffredderà e si spegnerà dopo pochi minuti.

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

PROGRAMMI:



I programmi sono preimpostati su tempi e temperature diverse per iniziare più rapidamente. Se di solito cuoci le patate fritte a 220 °C per 20 minuti in forno, nella friggitrice ad aria devono essere cotte a circa 200 °C.



Tieni presente che è necessario regolare il tempo e la temperatura a seconda della quantità di cibo nel cestello. Un pollo di 2 kg richiede un tempo di cottura più lungo rispetto a un petto di pollo di 0,5 kg. Non superare il limite massimo indicato nella cestello.



Controlla sempre il cibo, se è ancora poco cotto prolunga il tempo di cottura. Se è troppo cotto, ricorda di ridurre il tempo o la temperatura la volta successiva.



Ti consigliamo di sperimentare con le impostazioni di tempo e temperatura per cibi diversi fino a quando troverai la tua impostazione preferita!



Bistecca:

Questo programma è stato pensato per cuocere perfettamente la bistecca. A fine cottura, verifica se la bistecca è cotta come piace a te.



Patate fritte:

Questo programma è perfetto per preparare le patate fritte. Ricorda di girarle un paio di volte durante la cottura, in modo che tutte le patate risultino croccanti.



Pollo:

Questo programma è stato ideato per la cottura di un pezzo di pollo di grandi dimensioni e per avere un buon grado di cottura. Durante la cottura controlla la sua temperatura interna.



Torta:

Questo programma è perfetto per cucinare torte o pane che non richiedano una cottura ad alte temperature.



Gamberi:

Utilizza questo programma per gli alimenti più piccoli che richiedono una preparazione rapida.



Verdure:

Il programma verdure è stato progettato per cuocere le verdure. Ricordare di girarle un paio di volte durante la cottura.



Pesce:

Questo programma è ottimo per cucinare il pesce. Verifica che sia ben cotto.



Pizza:

Questo programma è perfetto per cuocere la pizza. Ricordati di controllare la tua pizza lungo il percorso per ottenere un risultato uniforme e croccante.

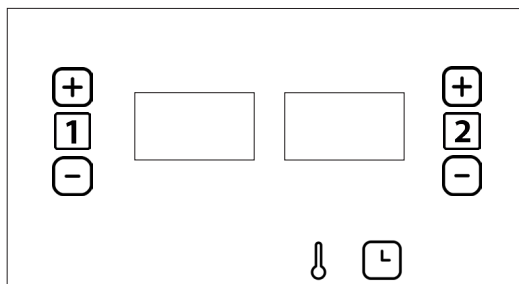
Suggerimenti:

- Usare una piccola quantità d'olio per ottenere un risultato più croccante.
- Estrarre periodicamente il cestello e scuotere leggermente gli ingredienti. Inserire nuovamente il cestello per un risultato più omogeneo.

REGOLAZIONE MANUALE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO:

Puoi regolare il tempo e la temperatura come preferisci. Se i programmi non corrispondono alle tue preferenze o se vuoi semplicemente sperimentare con il tempo e la temperatura per trovare le tue impostazioni preferite, questa è l'opzione perfetta per te.

Per impostare manualmente il tempo o la temperatura, premere il pulsante del tempo o della temperatura e utilizzare i pulsanti +/- più vicini al cestello scelto per regolare l'impostazione a proprio piacimento.



A seconda della quantità di cibo introdotto nel cestello della friggitrice ad aria, il tempo di cottura può essere leggermente ridotto rispetto a un forno normale. Tieni sempre presente che tutti gli alimenti sono diversi e che il tempo di cottura e la temperatura possono variare a seconda dei casi.

Se si desidera regolare il tempo o la temperatura mentre la cottura è in corso, è sufficiente premere il pulsante della temperatura o del tempo, quindi i pulsanti +/- più vicini al cestello da regolare.

Suggerimenti

Il cibo cotto in forno (ad aria calda) a 200°C può essere cucinato nella friggitrice ad aria a 180°C. Quindi le patate fritte cotte a 220°C nel forno possono essere cotte a 200°C nella friggitrice ad aria.

In genere, anche il tempo di cottura si riduce un po' quando utilizzi la friggitrice ad aria al posto del forno normale. Dipende però dalla quantità di cibo nel cestello.

1. Controlla sempre che il cibo sia ben cotto, altrimenti prolunga un po' il tempo di cottura.
2. Molti cibi cucinati in forno possono essere cucinati nella friggitrice ad aria, basta ridurre un po' il tempo di cottura e la temperatura.
3. Puoi utilizzare i programmi preimpostati per alimenti diversi da quelli visualizzati sul display.

FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO:

La funzione di preriscaldamento è una comoda funzione che consente di preriscaldare la friggitrice ad aria alla temperatura desiderata prima di iniziare a cucinare. Questa funzione è particolarmente utile quando si desidera una cottura uniforme e completa degli alimenti.



Scegliere il cestello che si desidera preriscaldare premendo 1 o 2, premere il pulsante di preriscaldamento e infine premere il pulsante di accensione. La friggitrice ad aria inizierà quindi il processo di preriscaldamento. La funzione di preriscaldamento è impostata a 160° e 3 minuti; quando la friggitrice ad aria è preriscaldata, emette un segnale acustico per 5 volte per indicare che è pronta per essere utilizzata.

Se si desidera iniziare a cucinare mentre è in corso il preriscaldamento, è sufficiente premere il pulsante della temperatura o del tempo e regolare manualmente la temperatura o il tempo premendo i pulsanti +/- più vicini al cestello che si desidera regolare.

FUNZIONE DI SINCRONIZZAZIONE:

Se si desidera cucinare due ricette diverse con impostazioni di temperatura e tempo diverse, ma si vuole che le pietanze siano pronte nello stesso momento, utilizzare la funzione di sincronizzazione.



Mettere gli alimenti nei cestelli e regolare la temperatura e il tempo per ogni cestello. Una volta scelto un programma o impostati manualmente la temperatura e il tempo per ogni cestello, premere il pulsante di sincronizzazione e poi quello di accensione.

Il display visualizzerà "HOLD" sul cestello con l'impostazione di tempo più bassa. Il cestello in "HOLD" inizierà la cottura quando il tempo impostato corrisponderà a quello dell'altro cestello.

Se si usa la funzione di sincronizzazione, non va utilizzata la funzione di preriscaldamento, quindi bisogna tenere presente che si devono aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione poiché quando si inizia la cottura la friggitrice ad aria è fredda.

RICETTE:

Puoi preparare il tuo piatto preferito nella friggitrice ad aria, tra cui lasagne, torte o pollo. Il tempo di cottura e la temperatura devono essere lievemente inferiori rispetto al forno.

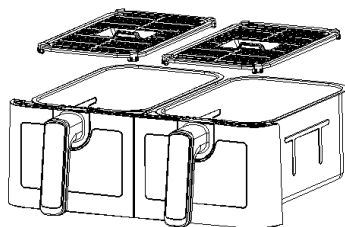
Se hai bisogno di trovare l'ispirazione, visita il nostro blog Scuola di cucina di ONYX COOKWARE.

COME FUNZIONA IL CESTELLO:

Quando rimetti il cestello nella friggitrice ad aria, assicurati che sia posizionato correttamente. Il cestello deve essere allineato al resto della friggitrice ad aria. Inoltre, deve essere leggermente spinto per essere inserito correttamente.

Quando sarà ben posizionato sentirai un piccolo clic.

Puoi lavare il cestello in lavastoviglie o manualmente con acqua e detersivo per piatti. Non utilizzare spugne abrasive perché potrebbero compromettere la funzione antiaderente.



COME FUNZIONA LA GRIGLIA:

La griglia può essere estratta dal cestello e non deve essere inserita ogni volta che utilizzi la friggitrice ad aria. Questa griglia è perfetta soprattutto per la cottura di cibi che rilasciano grasso poiché separa quest'ultimo dalla pietanza rendendola gradevolmente croccante.

La griglia, come il cestello, può essere lavata sia in lavastoviglie che a mano.

Si prega di notare che i cuscinetti in silicone devono essere rimossi prima di pulire la griglia.



PROBLEMI ED ERRORI:

Abbiamo specificato alcuni errori e che cosa fare nel caso in cui si verificano. Prima dell'utilizzo, la friggitrice ad aria deve essere scollegata e tenuta a temperatura ambiente per 24 ore. Se la friggitrice ad aria è fredda, al momento dell'utilizzo l'elemento termico avrà bisogno di un po' più di tempo per prepararsi.

Il pulsante di accensione non viene visualizzato

Se il pulsante di accensione non viene visualizzato quando è collegata, verificare che la friggitrice ad aria sia collegata correttamente e che la presa sia accesa. Quando la friggitrice ad aria è collegata correttamente, il pulsante di accensione viene visualizzato.

1

La friggitrice ad aria si accende/ spegne da sola

Si tratta di un errore della friggitrice ad aria. Contatta il nostro servizio clienti.

2

La friggitrice ad aria non si avvia. Se la friggitrice ad aria non si avvia dopo averla accesa e aver fatto tutti i preparativi. Controlla che il cestello sia inserito correttamente nella friggitrice ad aria. Se così non fosse, la friggitrice ad aria non si avvierà.

3

E1 - Si tratta di un errore della friggitrice ad aria. Contatta il nostro servizio clienti.

4

Se hai bisogno di aiuto con la tua friggitrice ad aria, contatta service@onyxcookware.eu

- ✓ Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ✓ Pulire il cassetto e la griglia con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- ✓ Pulire la friggitrice ad aria con un panno bagnato.
- ✓ Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- ✓ Posizionare la friggitrice ad aria ad almeno 30 cm di distanza dalla parete o da materiali infiammabili.
- ✓ La friggitrice ad aria necessita di spazio per la circolazione dell'aria.
- ✓ La friggitrice ad aria utilizza aria calda. Non riempire il cassetto di olio o altri grassi.
- ✓ Non posizionare alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria. Impedirebbe la circolazione dell'aria e influirebbe negativamente sul risultato finale.

PRIMO UTILIZZO

- 1 Inserire il cavo d'alimentazione nella presa di corrente.
- 2 Premere il pulsante Power per accendere la friggitrice ad aria.
- 3 Aprire il cassetto con cautela.
- 4 Introdurre il cibo nel cassetto.
- 5 Scegli il programma più indicato o imposta manualmente il tempo e la temperatura.
- 6 Quando timer suona 5 volte, il cibo dovrebbe essere pronto.
- 7 In caso contrario, prolungare la cottura di qualche minuto.

CURA E MANUTENZIONE

PRIMA DELLA PULIZIA:

- Scollegare la friggitrice ad aria dalla rete elettrica.
- Lasciar raffreddare la friggitrice ad aria
- La friggitrice ad aria non è lavabile in lavastoviglie e non va immersa nell'acqua o in altri liquidi.
- Pulire la superficie con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Il cassetto e la griglia possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Se persiste dello sporco ostinato nel cassetto, riempilo d'acqua calda saponata e lasciala agire per un po' prima di pulirlo a mano o in lavastoviglie.
- Pulire con un panno bagnato.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi. Potrebbero danneggiare la friggitrice ad aria.
- L'elemento termico può essere pulito con un panno umido; tuttavia, fai molta attenzione e spegni la friggitrice ad aria, togli la spina dalla presa e lascia che la friggitrice ad aria si raffreddi prima di pulire l'elemento termico.

IT AVVERTENZE



Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la friggitrice ad aria



Troppo olio nella friggitrice ad aria potrebbe causare un incendio.



Non coprire l'uscita dell'aria durante l'utilizzo.



Non toccare la superficie e l'interno della friggitrice ad aria durante l'utilizzo. Potrebbero essere molto caldi.



Dal cassetto e dall'uscita dell'aria fuoriesce aria calda. Tenersi a una distanza di sicurezza.



A causa dell'aria calda che fuoriesce dall'uscita dell'aria, posizionare la friggitrice ad aria ad almeno 30 cm di distanza dalla parete.

AVVISI RIGUARDANTI LA SICUREZZA



Pulire e non danneggiare la spina dell'alimentazione.



Evitare le scosse elettriche: non inserire o estrarre la spina dell'alimentazione dalla presa di corrente con le mani bagnate.



Tenere lontano da materiali infiammabili.



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



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



Utilizzare la friggitrice ad aria esclusivamente per l'uso previsto.



Tenere fuori della portata dei bambini.



Utilizzare esclusivamente all'interno.

SPECIFICHE TECNICHE

- Voltaggio: 220-240V
- Frequenza 50/60Hz
- Potenza: 2700W
- Capacità del cassetto: 4 + 4 L
- Peso netto : 7,4 Kg

Se hai domande o bisogno di aiuto con la friggitrice ad aria, contatta service@onyxcookware.eu.



Questo segno indica che non c'è aria calda che fuoriesca dal retro della friggitrice ad aria.

Posizionare la friggitrice ad aria ad almeno 30 cm di distanza dalla parete o da materiali infiammabili. Non coprire l'uscita dell'aria.

Smaltimento del prodotto

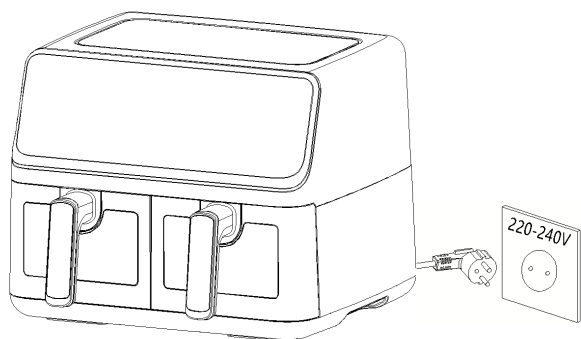
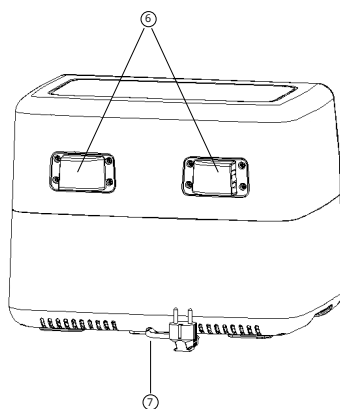
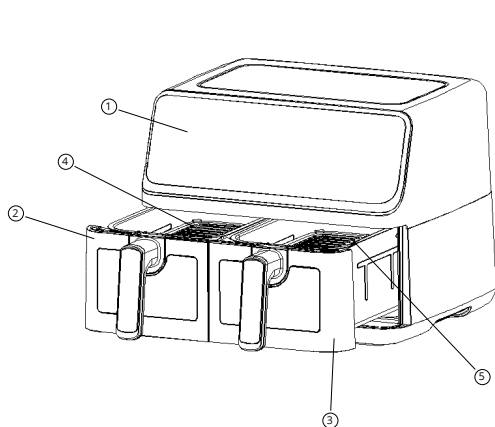
Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



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

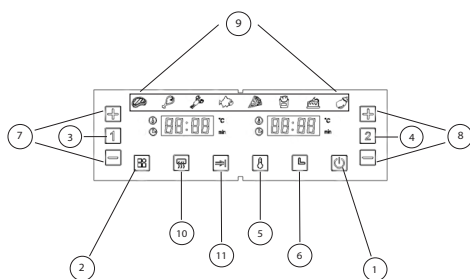
STRUCTUURSCHEMA VAN HET PRODUCT	50
ALGEMENE BEDIENINGSWIJZE	51
- Weergavescherm	51
- Zo werkt het	51
- Programma's	52
- Handmatig de temperatuur/tijd instellen	53
- Tips	53
- Voorverwarmfunctie	54
- Synchronisatiefunctie	54
- Recepten	54
- Zo werkt de pan	55
- Zo werkt de grill	55
- Probleemoplossing	55
VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK	56
EERSTE GEBRUIK	56
REINIGING EN ONDERHOUD	56
VOORZORGSMaatregelen	57
VEILIGHEIDSWAASCHUWING	57
TECHNISCHE SPECIFICATIES	57

NL STRUCTUURSCHEMA VAN HET PRODUCT



- ① Weergavescherm
- ② Linker frituurpan
- ③ Rechter frituurpan
- ④ Linker frituurrooster
- ⑤ Rechter frituurrooster
- ⑥ Luchtafvoeren
- ⑦ Stroomkabel

WEERGAVESCHERM:



- 1 Aan-uitknop: De airfryer aan- of uitzetten
- 2 Schakelen tussen programma's
- 3 Linker pan
- 4 Rechter pan
- 5 Temperatuurknop
- 6 Tijdknop
- 7 De +/- aan de linkerkant: gebruik de knoppen +/- om de temperatuur/tijd voor de linker pan in te stellen.
- 8 De +/- aan de rechterkant: gebruik de knoppen +/- om de temperatuur/tijd voor de rechter pan in te stellen.
- 9 Programma's
- 10 Voorverwarmfunctie: Gebruik deze knop om uw airfryer voor te verwarmen
- 11 Synchronisatieknop

ZO WERKT HET:

De airfryer is gebruiksvriendelijk:

- 1 Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact en druk op knop 1 of 2 om het display te activeren
- 2 Vul de airfryerpan met uw favoriete gerechten en plaats de pan terug in de airfryer. Plaats de pan correct in de airfryer. De airfryer zal niet starten als de pan niet correct is geplaatst.
- 3 Druk op de gewenste pan en kies het juiste programma door op de programmaknop te drukken totdat dit wordt weergegeven, of stel de tijd en temperatuur handmatig in. Herhaal deze stap voor de andere pan als u beide pannen tegelijk wilt gebruiken.
- 4 Druk op de aan-/uitknop om de bereiding te starten.
- 5 Druk op de aan-uitknop wanneer het gerecht klaar is om de airfryer uit te schakelen. De airfryer zal afkoelen en zal zich na enkele minuten uitschakelen.

De airfryer moet voor gebruik minstens 24 uur op kamertemperatuur worden gehouden om storingen of een langere bereidingstijd te vermijden.

PROGRAMMA'S:



De programma's zijn vooraf ingesteld op verschillende tijden en temperaturen voor een snellere start. Als u normaal gezien gedurende 20 min friet bakt in de oven op 220 °C, moet de friet op ongeveer 200°C in de airfryer worden gebakken.



Pas de tijd en temperatuur aan als u grotere/meer porties tegelijkertijd bereidt. Een kip van 2 kg moet langer bakken dan een kipfilet van 0,5 kg. Overschrijd de maximale vullijn van de pan niet.



Controleer altijd uw voedsel; als het nog niet gaar is, verleng dan de baktijd. En als het eten té gaar is, stel dan volgende keer een lagere temperatuur of een kortere bereidingstijd in.



We raden aan om voor verschillende ingrediënten en gerechten met de tijd- en temperatuurinstellingen te experimenteren, totdat u uw favoriete instellingen hebt gevonden!

**Biefstuk:**

Het programma voor biefstuk is bestemd om perfect biefstuk te bereiden. Controleer of de biefstuk gaar is volgens uw voorkeur.

**Friet:**

Dit programma is perfect voor het bereiden van friet. Denk eraan om de friet tijdens het bakken een paar keer om te draaien, zodat alle frietjes lekker krokant zijn.

**Kip:**

Dit programma is bestemd om een groot stuk kip te bereiden. Controleer de interne temperatuur wanneer u kip bakt.

**Taart:**

Dit programma is perfect geschikt voor gebak of brood dat niet op een hoge temperatuur gebakken hoeft te worden.

**Scampi's:**

Gebruik het programma voor scampi's voor kleiner voedsel dat snel bereid kan worden.

**Groenten:**

Het groenteprogramma is speciaal bedoeld voor de bereiding van groenten. Vergeet niet de groenten tussendoor een paar keer om te draaien.

**Vis:**

Het programma voor vis is bestemd voor het bereiden van vis. Controleer of de vis doorbakken is.

**Pizza:**

Dit programma is perfect voor het bakken van pizza. Vergeet niet om je pizza onderweg te controleren om een gelijkmatig en krokant resultaat te krijgen.

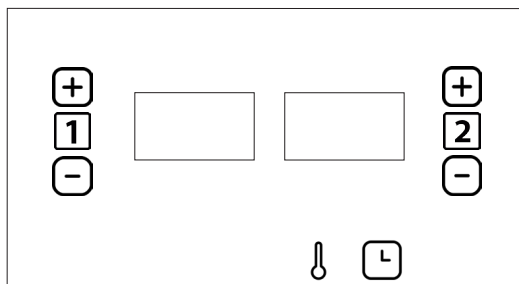
Tips:

- Gebruik een beetje olie voor een krokanter resultaat.
- Haal de frituurpan er af en toe uit en schud de inhoud lichtjes. Plaats de frituurpan weer terug voor een gelijkmatiger resultaat.

HANDMATIG DE TEMPERAATUUR/TIJD INSTELLEN:

U kunt handmatig de tijd en temperatuur instellen. Dit is perfect geschikt als de programma's niet overeenkomen met uw voorkeur of u met de tijd en temperatuur wilt experimenteren om uw favoriete instellingen te bepalen.

Om de tijd of temperatuur handmatig in te stellen, drukt u op de tijd- of temperatuurknop en gebruikt u de knoppen +/- van de gewenste pan om de instelling aan te passen.



De tijd kan enigszins worden ingekort in vergelijking met een gewone oven en is afhankelijk van de grootte van de portie(s) die u aan de airfryer toevoegt. Denk er altijd aan dat elk gerecht verschillend is, en dat de tijd en de temperatuur dus ook kunnen verschillen.

Als u tijdens de bereiding de tijd of temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de temperatuur- of tijdknop en vervolgens op de knoppen +/- van de gewenste pan.

Tips:

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

Friet die in de oven op 220 °C wordt gebakken, kan in de airfryer op 200 °C worden gebakken.

De bereidingstijd wordt normaal gesproken ook enigszins ingekort wanneer u uw airfryer gebruikt in plaats van een traditionele oven. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid die u aan de pan hebt toegevoegd.

1. Controleer altijd of uw voedsel goed gaar is en verleng indien nodig de baktijd.
2. Veel gerechten die traditioneel in de oven worden bereid, kunnen ook in de airfryer worden bereid.
3. U kunt de vooraf ingestelde programma's gebruiken om andere gerechten te bereiden dan wat op het weergavescherm wordt aangegeven.

VOORVERWARMFUNCTIE:

De voorverwarmfunctie is een handige functie waarmee u uw airfryer kunt voorverwarmen tot de gewenste temperatuur, voordat u het eten in de airfryer plaatst voor de bereiding. Deze functie is vooral nuttig wanneer u wilt dat uw gerechten gelijkmatig en helemaal door en door worden verhit.



Kies de pan die u wilt voorverwarmen door op 1 of 2 te drukken, druk op de knop voor de voorverwarming en druk op de aan/uit-knop. De airfryer begint nu met het voorverwarmingsproces. De voorverwarmfunctie is standaard ingesteld op 160° graden en 3 minuten. Wanneer de airfryer is voorverwarmd, piept het apparaat 5 keer om aan te geven dat de airfryer klaar is voor gebruik.

Als u wilt beginnen met de bereiding terwijl de voorverwarming nog bezig is, drukt u simpelweg op de temperatuur- of tijdknop. Hierna kunt u de temperatuur of tijd handmatig aanpassen door op de knoppen +/- van de gewenste pan te drukken.

SYNCHRONISATIEFUNCTIE:

Als u twee verschillende recepten met verschillende temperatuur- en tijdsinstellingen wilt bereiden, die tegelijkertijd klaar moeten zijn, gebruik dan de synchronisatiefunctie.



Plaats de ingrediënten in de pannen en stel de temperatuur en tijd voor elke pan in. Wanneer u een programma hebt gekozen of de temperatuur en tijd handmatig hebt ingesteld voor beide pannen, druk dan op de synchronisatieknop en druk op de aan/uit-knop.

Het display toont nu "HOLD" voor de pan met de laagste tijdsinstelling. De pan die op "HOLD" staat, begint de bereiding zodra de tijd overeenkomt met de tijd van de andere pan.

Als u de synchronisatiefunctie gebruikt, moet u niet eerst de voorverwarmfunctie gebruiken. Houd er dus rekening mee dat u 3 minuten bij de bereidingstijd moet optellen als u begint met frituren, omdat de airfryer koud is.

RECIPES:

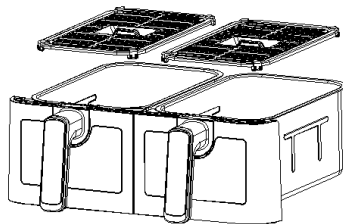
You can make your favorite dish in the air fryer. You can make lasagna, cakes, or chicken in the air fryer. Just note that the time and temperature need to be a bit lower than the oven.

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

ZO WERKT DE PAN:

Plaats de pan altijd correct in de airfryer. De pan moet zijn uitgelijnd met de rest van de airfryer. Geef de pan een zacht duwtje om deze correct te plaatsen. Als u een klikgeluid hoort, is de pan correct geplaatst.

De pan kan in de vaatwasser worden schoongemaakt of met de hand met afwasmiddel en water. Gebruik geen schuursponsjes; deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.



ZO WERKT DE GRILL:

De grill kan uit de pan worden genomen en hoeft niet elke keer dat u de airfryer gebruikt terug te worden geplaatst. Deze grill is met name geschikt voor voedsel dat vet vrijgeeft. De grill scheidt het voedsel van het vet, zodat het voedsel lekker knapperig wordt.

De grill kan net zoals de pan met de hand of in de vaatwasser worden schoongemaakt.

Houd er rekening mee dat de siliconen pads moeten worden verwijderd voordat u de grill reinigt.



PROBLEEMOPLOSSING:

We hebben enkele fouten gespecificeerd en wat u moet doen als een dergelijke fout zich voordoet. Voor gebruik moet de stekker van de airfryer uit het stopcontact worden getrokken en moet de airfryer gedurende 24 uur op kamertemperatuur worden gehouden. Als de airfryer koud is, heeft het verwarmingsselement iets meer tijd nodig om zich voor te verwarmen.

De aan-uitknop wordt niet weergegeven

Als de aan-uitknop niet verschijnt wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, controleer dan of u de airfryer correct hebt aangesloten en of het stopcontact stroom levert. Als de airfryer correct is aangesloten, wordt de aan-uitknop weergegeven.

1

De airfryer gaat vanzelf aan of uit

Dit is een storing van de airfryer. Neem contact op met onze klantenservice.

2

De airfryer start niet

Als de airfryer niet start nadat u hem hebt aangezet en alle voorbereidingen hebt getroffen. Controleer of de pan correct in de airfryer is geplaatst. De airfryer start niet als de pan niet correct in de airfryer is geplaatst.

3

4

E1 - Dit is een storing van de airfryer. Neem contact op met onze klantenservice.

Als je hulp nodig hebt met je airfryer, neem dan contact op met service@onyxcookware.eu

- ✓ Verwijder alle verpakkingsmaterialen
- ✓ Plaats de airfryer op minstens 30 cm afstand van de muur of van andere brandbare materialen.
- ✓ Maak de frituurpan en -grill schoon met heet water, afwasmiddel en een zacht sponsje.
- ✓ De airfryer heeft voldoende ruimte nodig voor de luchtcirculatie
- ✓ Maak de airfryer schoon met een natte doek.
- ✓ De airfryer gebruikt hete lucht. Vul de frituurpan niet met olie of frituurvet
- ✓ Plaats de airfryer op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- ✓ Plaats geen voorwerpen op de airfryer. Dit verstoort de luchtdoorstroom en beïnvloedt het eindresultaat.

EERSTE GEBRUIK

- 1 Steek de stroomkabel in het stopcontact
- 2 Druk op de aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten
- 3 Open de frituurpan voorzichtig
- 4 Vul de frituurpan met etenswaren
- 5 Selecteer het juiste programma of stel de tijd en temperatuur handmatig in.
- 6 Als de timer 5 keer piept, is het voedsel klaar.
- 7 Zo niet, bak enkele minuten langer.

REINIGING EN ONDERHOUD

VOORAFGAAND AAN DE REINIGING:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de airfryer afkoelen.
- De frituurpan en -mand kunnen zowel met de hand als in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.
- Gebruik geen staalwol of andere schurende reinigingsmiddelen. Dat kan de airfryer beschadigen.
- De airfryer is niet vaatwasmachinebestendig, dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bij hardnekkig vuil in de frituurpan: Vul met warm water en zeep en laat inweken voordat u alles met de hand schoonmaakt of de vaatwasmachine stopt.
- Het verwarmingselement kan met een natte doek worden schoongemaakt; hiervoor is echter wel voorzichtigheid geboden. De airfryer moet worden uitgeschakeld, de stekker moet uit het stopcontact worden getrokken en de airfryer moet zijn afgekoeld vooraleer u het verwarmingselement kunt schoonmaken.
- Maak het oppervlak schoon met heet water, afwasmiddel, en een zacht sponsje.
- Schoonmaken met een natte doek.



Lees de handleiding voorafgaand aan het gebruik van de airfryer



Raak het oppervlak en de binnenkant van de airfryer niet aan bij het gebruik. Het apparaat kan heet zijn.



Te veel olie in de airfryer kan brand veroorzaken.



Er komt hete lucht uit de luchtafvoer en de frituurpan. Bewaar een veilige afstand.



Dek de luchtafvoer niet af bij het gebruik.



Er komt hete lucht uit de luchtafvoer; plaats de airfryer daarom op 30 cm afstand van de muur.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWING



Houd de stekker schoon en intact



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



Vermijd elektrische schokken - gebruik of verwijder de stekker niet met natte handen.



Gebruik de airfryer niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.



Houd de airfryer uit de buurt van ontvlambare materialen



Uit de buurt van kinderen houden.



Plaats de airfryer op een hittebestendige en vlakke ondergrond.



Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240V
- Nominale frequentie: 50/60Hz
- Nominaal vermogen: 2700W
- Bakcapaciteit: 4 + 4 L
- Nettogewicht: 7,4 Kg

Als u vragen hebt of hulp nodig hebt bij het gebruik van uw airfryer, neem dan contact op met service@onyxcookware.eu



Dit symbool duidt op hete lucht uit de afvoer aan de achterkant van de airfryer.

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

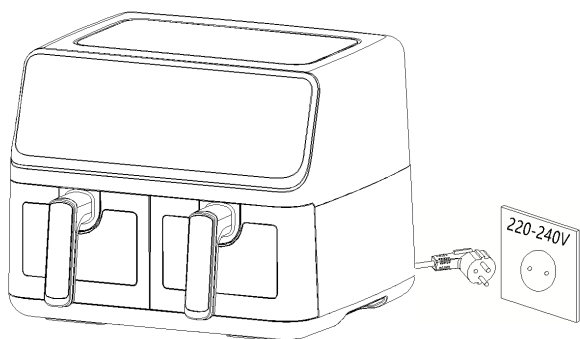
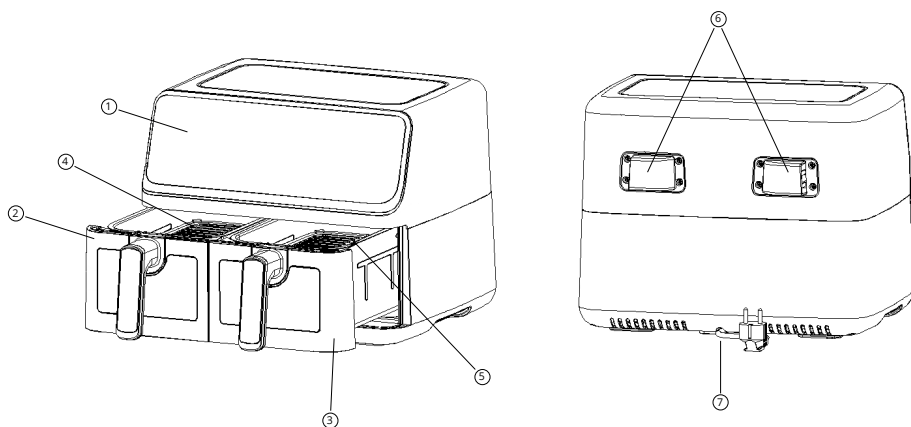


Het product afvoeren:

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

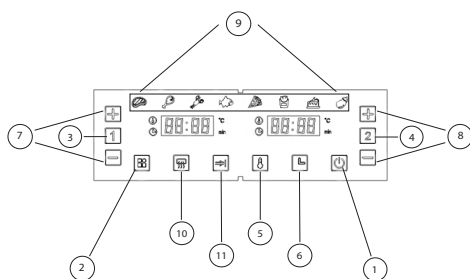
Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.

PRODUKTSTRUKTURSHEMA	59
GRUNDLÄGGENDE FUNKTIONER	60
- Skärm	60
- Så här fungerar det	60
- Program	61
- Manuell justering av temperatur/tid	62
- Tips	62
- Förvärmningsfunktion	63
- Synkroniseringsfunktion	63
- Recept	63
- Så här fungerar pannan	64
- Hur grillen fungerar	64
- Problem/fel	64
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	65
FÖRSTA ANVÄNDNING	65
VÅRD OCH UNDERHÅLL	65
VARNINGAR	66
SÄKERHETSVARNING	66
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	66



- ① Skärm
- ② Vänster fritösbehållare
- ③ Höger fritösbehållare
- ④ Vänster fritösgrill
- ⑤ Höger fritösgrill
- ⑥ Luftutsläpp
- ⑦ Strömsladd

DISPLAY:



1 Power-knapp: Slå på/av luftfritösen:

2 För att växla mellan programmen

3 Vänster behållare

4 Höger behållare

5 Temperaturknapp

6 Tidknapp

7 +/- på vänster sida: använd +/--knapparna för att justera temperatur/tid för den vänstra behållaren.

8 +/- på höger sida: använd +/--knapparna för att justera temperatur/tid för den högra behållaren.

9 Program

10 Förvärmningsfunktion: Använd den här knappen för att förvärma fritösen.

11 Synkroniseringsknapp

SÅ HÄR FUNGERAR DET:

Luftfritösen är lätt att använda:

1 Anslut luftfritösen till eluttaget och tryck på knapp 1 eller 2 för att starta skärmen.

2 Fyll pannan med din favoritmat och ställ tillbaka den i luftfritösen. Var noga med att placera pannan korrekt i fritösen. Luftfritösen börjar inte tillaga maten om inte pannan är korrekt placerad i luftfritösen.

3 Välj den behållare du vill använda och sedan program genom att trycka på programknappen tills du hittar rätt program, eller välj tid och temperatur manuellt. Upprepa detta steg för den andra behållaren om du vill använda båda behållarna samtidigt.

4 Tryck på startknappen för att börja tillagningen.

5 När maten är klar stänger du av luftfritösen genom att trycka på startknappen. Luftfritösen svalnar och stannar efter några minuter.

Fritösen måste stå i rumstemperatur i minst 24 timmar för att undvika fel eller längre tillagningstid.

PROGRAM:



För att du ska komma igång snabbt är programmen förinställda på olika tider och temperaturer. Om du normalt steker pommes frites i 220 °C i 20 minuter i ugnen ska du tillaga dem i ca 200 °C i luftfritösen. Observera att du måste justera tiden och temperaturen om du lägger i mer mat i pannan



En kyckling på 2 kg måste tillagas längre än ett kycklingbröst på 0,5 kg. Fyll inte pannan över linjen som markerar maxgränsen.



Kontrollera alltid maten, om den ännu inte är klar ska du låta den tillagas lite längre. Om maten är överkokt kan du minska tiden och temperaturen nästa gång.



Vi rekommenderar att du experimenterar med tids- och temperaturinställningarna för olika livsmedel tills du hittar dina favoritinställningar!

**Biff:**

Biffprogrammet är avsett för att tillaga en biff perfekt. Kontrollera om biffen är tillagad som du vill ha den när den är klar.

**Pommes frites:**

Det här programmet är perfekt för att laga pommes frites. Kom ihåg att vända på dina pommes frites några gånger under tillagningen så att alla får en krispig och fin yta.

**Kyckling:**

Det här programmet är avsett för ett stort stycke kyckling som ska bli genomstekt. Kontrollera alltid innetemperaturen när du tillagar kyckling.

**Kaka:**

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

**Räkor:**

Använd räkprogrammet för mindre mängder mat som bara behöver snabb tillagning.

**Grönsaker:**

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

**Fisk:**

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

**Pizza:**

Detta program är perfekt för att baka pizza. Kom ihåg att kolla din pizza längs vägen för att få ett jämnt och krispigt resultat.

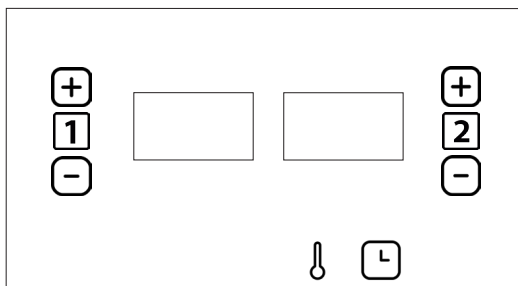
Tips:

- Använd lite olja för ett krispigare resultat.
- Ta med jämna mellanrum ut behållaren och skaka ingredienserna lite. Sätt tillbaka behållaren för att få ett jämnare resultat.

MANUELL JUSTERING AV TEMPERATUR/TID:

Du kan själv ställa in tiden och temperaturen. Om programmen inte passar dina önskemål, eller om du bara vill experimentera med tid och temperatur för att hitta dina favoritinställningar är det här perfekt för dig.

Om du vill ställa in tiden eller temperaturen manuellt trycker du på tid- eller temperaturknappen och använder +/--knapparna närmast behållaren du har valt för att justera inställningarna efter din egen smak.



Beroende på hur mycket mat som läggs i luftfritösens panna kan tiden behöva förkortas något jämfört med tillagning i en vanlig ugn. Tänk alltid på att all mat är olika och att tiden och temperaturen kan variera varje gång.

Om du vill justera tiden eller temperaturen under tillagning trycker du bara på temperatur- eller tidknappen och sedan på +/- närmast behållaren du vill justera.

Tips:

En maträtt som tillagas i ugnen (varmluftsugn) i 200 °C kan tillagas i luftfritösen i 180 °C.
Pommes frites som tillagats i 220 °C i ugnen kan alltså tillagas i 200 °C i luftfritösen.

Normalt förkortas tillagningstiden också något när du använder din luftfritös i stället för en vanlig ugn. Det beror dock på hur mycket mat du har lagt i pannan.

1. Kontrollera alltid att maten är ordentligt tillagad. Om den inte är det så ska du låta den tillagas lite till.
2. Många ugnsrätter kan tillagas i luftfritös, bara du väljer något kortare tid och lägre temperatur.
3. Du kan använda de förinställda programmen även med andra livsmedel än de som visas på skärmen.

FÖRVÄRMNINGSFUNKTION:

Förvärmningsfunktionen är en praktisk funktion som gör att du kan förvärma din luftfritös till önskad temperatur innan du påbörjar tillagningen. Den här funktionen är särskilt användbar när du vill att maten ska tillagas jämnt och vara genomtillagad.



Välj den behållare som du vill förvärma genom att trycka på 1 eller 2, tryck på knappen för förvärmning och sedan på strömknappen. Luftfritösen påbörjar nu förvärmningen. Förvärmningsfunktionen är som standard inställd på 160° C och 3 minuter. När luftfritösen är uppvärmd piper den 5 gånger, vilket betyder att luftfritösen är redo att användas.

Om du vill börja tillagningen medan förvärmningen pågår trycker du bara på temperatur- eller tidknappen och kan sedan manuellt justera temperaturen eller tiden genom att trycka på +/- närmast behållaren som du vill justera.

SYNKRONISERINGSFUNKTION:

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



Lägg maten i behållarna och ställ in temperaturen och tiden för varje behållare. När du har valt ett program eller ställt in temperaturen och tiden manuellt för varje behållare trycker du på synkroniseringsknappen och sedan på startknappen.

På skärmen visas nu "HOLD" för den behållare som har den lägsta tidsinställningen. Behållaren som står på "HOLD" börjar tillaga maten när den matchar tiden för den andra behållaren.

När du använder synkroniseringsfunktionen kan du inte använda förvärmningsfunktionen först, så tänk på att du bör lägga till 3 minuter till förberedelse tiden när du börjar tillagningen, eftersom luftfritösen är kall.

RECEPT:

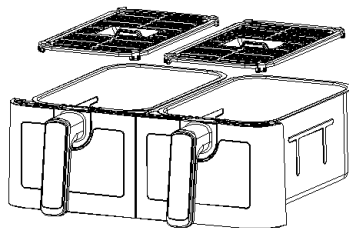
Du kan laga din favoriträtt i luftfritösen. Du kan göra lasagne, kakor eller kyckling i luftfritösen. Notera att tiden och temperaturen måste vara lite lägre än vid tillagning i ugn.

Om du behöver inspiration kan du läsa vår blogg, ONYX COOKWARE Chef School.

SÅ HÄR FUNGERAR PANNAN:

När pannan sätts i luftfritösen ska du se till att placera den korrekt. Pannan måste vara i linje med luftfritösen. Pannan måste tryckas in något för att sitta rätt. När du hör ett klickljud betyder det att pannan sitter rätt.

När du behöver rengöra pannan kan du antingen rengöra den i diskmaskinen eller för hand med diskmedel och vatten. Använd inte slipande svampar, de kan ta bort nonstick-effekten.



HUR GRILLEN FUNGERAR:

Gallret kan tas ur pannan och behöver inte sättas in varje gång du använder fritösen. Gallret är perfekt när du lagar mat som avger fett. Gallret separerar maten från fettets så att maten blir krispig och fin.

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

Observera att silikonkuddarna måste tas bort innan du rengör grillen.



PROBLEM/FEL:

Vi har beskrivit några fel och vad du ska göra om något av dem uppstår. Fritösen måste kopplas ur och stå i rumstemperatur i 24 timmar innan den används. Om fritösen är kall när den används behöver värmeelementet lite längre tid för att värmas upp.

Startknappen visas inte

Om startknappen inte visas när den luftfritösen är inkopplad ska du kontrollera att du har kopplat in den korrekt och att uttaget är påslaget. Startknappen visas när luftfritösen är korrekt inkopplad.

1

Fritösen slår på/av sig själv

Det är fel på fritösen. Kontakta vår kundtjänst.

2

Fritösen startar inte

Om fritösen inte startar när du har slagit på den och gjort alla förberedelser. Kontrollera att pannan är korrekt placerad i fritösen. Fritösen startar inte om pannan inte är korrekt placerad i fritösen.

3

E1 - Det är fel på fritösen. Kontakta vår kundtjänst.

4

Om du behöver hjälp med din airfryer, vänligen kontakta service@onyxcookware.eu

- ✓ Ta bort allt förpackningsmaterial
- ✓ Rengör behållaren och grillen med varmt vatten, diskmedel och icke-nedslipande svamp.
- ✓ Rengör luftfritösen med en våt trasa.
- ✓ Placera på en värmetålig, stabil och plan yta.
- ✓ Placera luftfritösen minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material.
- ✓ Luftfritösen behöver utrymme för luftcirkulation.
- ✓ Luftfritösen använder sig av varmluft. Fyll inte behållaren med olja eller stekfett
- ✓ Placera inga föremål på luftfritösen. Det stör luftflödet och påverkar slutresultatet.

FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Anslut strömsladden
- 2 Tryck på Power-knappen för att starta apparaten
- 3 Öppna försiktigt behållaren
- 4 Fyll behållaren med mat
- 5 Välj rätt program eller ställ in tid och temperatur manuellt.
- 6 När timern piper fem gånger ska maten vara klar.
- 7 Om inte, ge det några minuter till.

VÅRD OCH UNDERHÅLL

FÖRE RENGÖRING:

- Koppla ur luftfritösen.
- Låt luftfritösen svalna.
- Själva luftfritösen är inte diskmaskinssäker, lägg den inte i vatten eller andra vätskor.
- Rengör ytan med varmt vatten, diskmedel och icke-nedslipande svamp.
- Behållaren och gallret kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Om det finns envis smuts i behållaren: Fyll den med varmt vatten och diskmedel, och låt den stå en stund innan du diskar den för hand eller i diskmaskinen.
- Rengör med en våt trasa.
- Använd inte stålull eller andra nedslipande rengöringsmaterial. Det kan skada luftfritösen.
- Värmeelementet kan rengöras med en våt trasa, men vi rekommenderar att du är mycket försiktig och stänger av fritösen, drar ut kontakten ur uttaget och låter fritösen svalna innan du rengör värmeelementet.



Läs bruksanvisningen innan du använder luftfritösen



Undvik att röra luftfritösens yta och insida under användning. Det kan vara hett.



För stor mängd olja i luftfritösen kan utgöra en brandrisk.



Varm luft kommer från luftutsläppet och fritösbehållaren. Håll dig på säkert avstånd.



Täck inte över luftutsläppet under användning.



På grund av den varma luften från luftutsläppet, placera luftfritösen 30 cm från väggen.

SÄKERHETSVARNING



Håll kontakten ren och oskadad



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



Undvik elektriska stötar – anslut eller dra inte ur kontakten med våta händer.



Använd inte luftfritösen för annat än avsett ändamål.



Förvara åtskilt från brandfarliga material



Förvara utom räckhåll för barn.



Placera luftfritösen på en värmetålig och jämn yta..



Endast hushållsbruk.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Märkspänning: 220-240V
- Märkfrekvens: 50/60Hz
- Märkeffekt: 2700W
- Friteringskapacitet: 4 + 4 L
- Nettovikt: 7,4 Kg

Om du har frågor eller behöver hjälp med din fritös kan du kontakta oss på service@onyxcookware.eu.



Detta tecken markerar att det kommer att strömma varm luft ut ur luftutsläppet på baksidan av luftfritösen. Håll minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material. Täck inte över luftutsläppet.



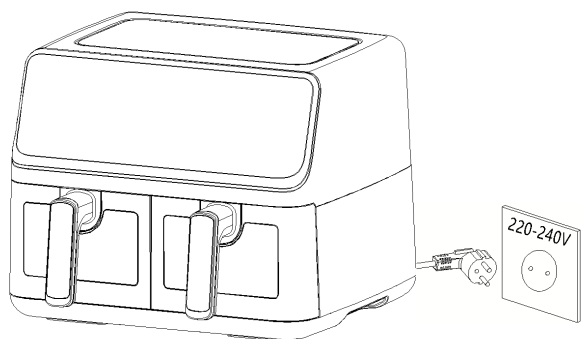
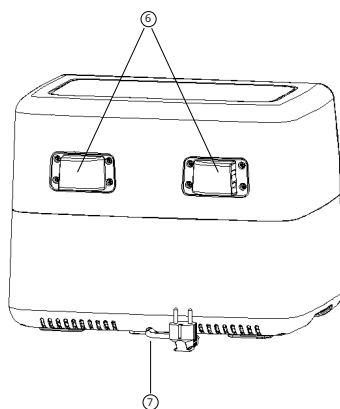
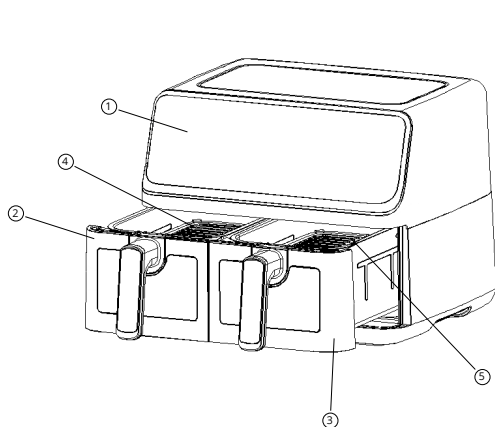
Så här kasserar du produkten:

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

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

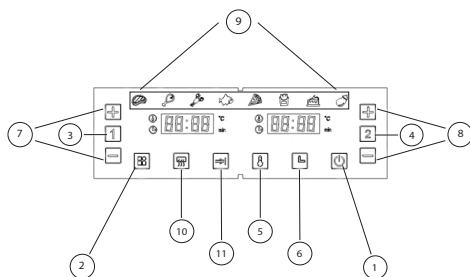
PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM	5
GRUNNLEGGENDE OPERASJONER	6
- Skjerm	6
- Slik fungerer den	6
- Programmer	7
- Manuell justering av temperatur/tid	8
- Tips	8
- Forvarmefunksjon	9
- Synkroniseringsfunksjon	9
- Oppskrifter	9
- Slik fungerer kurven	10
- Slik fungerer grillen	10
- Problemer/Feil	10
FØR FØRSTE GANGS BRUK	11
FØRSTE GANGS BRUK	11
STELL OG VEDLIKEHOLD	11
FORSIKTIG	12
SIKKERHETSADVARSEL	12
TEKNISKE SPESIFIKASJONER	12

NO PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



- 1 Skjerm
- 2 Venstre stekegrYTE
- 3 Høyre stekegrYTE
- 4 Venstre stekegrill
- 5 Høyre stekegrill
- 6 Luftuttak
- 7 Strømkabel

SKJERM:



- 1 Strømknapp: Slå på/av airfryeren
- 2 Bytte mellom programmene
- 3 Venstre gryte
- 4 Høyre stekegrill
- 5 Temperaturknapp
- 6 Tidsknapp
- 7 Venstre side +/-: bruk knappene +/- for å justere temperatur/tid for venstre gryte.
- 8 Høyre side +/-: bruk knappene +/- for å justere temperatur/tid for høyre gryte.
- 9 Programmer
- 10 Forvarmefunksjon: Bruk denne knappen til å forvarme airfryeren
- 11 Synkroniseringsknapp

SLIK FUNGERER DEN:

Airfryeren er enkel å bruke:

- 1 Koble til airfryeren, trykk på knapp 1 eller 2 for å slå på skjermen.
- 2 Fyll kjelen med favorittmaten din, plasser kurven tilbake i airfryeren. Husk å plassere kurven riktig i airfryeren. Airfryeren begynner ikke å lage mat hvis kurven ikke er riktig plassert.
- 3 Velg gryten du vil bruke, og velg deretter programmet ved å trykke på program-knappen til du finner riktig program eller velg tid og temperatur manuelt. Gjenta dette trinnet for den andre gryten hvis du vil bruke begge grytene samtidig.
- 4 Trykk på strømknappen for å starte tilberedningen.
- 5 Når maten er ferdig, slås airfryeren av ved å trykke på strømknappen. Airfryeren kjøles ned og stopper etter noen minutter.

Airfryeren må plasseres i romtemperatur i minst 24 timer for å unngå funksjonsfeil eller lengre steketid.

PROGRAMMER:



Programmene er forhåndsinnstilt til forskjellige tider og temperaturer for å komme raskere i gang. Hvis du vanligvis tilbereder pommes frites ved 220 C° i 20 min i ovn, bør pommes frites tilberedes ved ca 200 C° i airfryeren.



Merk at du må justere tid og temperatur avhengig av mengden mat du plasseres i kurven. En kylling på 2 kg må tilberedes lenger enn en et kyllingbryst på 0,5 kg. Ikke overskrid makslinjen i kurven.



Kontroller alltid maten din. Hvis maten fortsatt er for dårlig tilberedt, gir du den litt mer tid. Hvis maten er overstekt, må du huske å senke tiden og temperaturen neste gang.



Vi anbefaler å eksperimentere med innstillingene for tid og temperatur for forskjellige matvarer, til du finner favorittinnstillingene dine.

**Biff:**

Biffprogrammet er laget for å tilberede biffen perfekt. Når du er ferdig, sjekker du om biffen er tilberedt etter din smak.

**Pommes frites:**

Dette programmet er perfekt for å lage pommes frites. Husk å snu pommes frites noen ganger under tilberedning, dette sørger for at alle får et fint og sprøere resultat.

**Kylling:**

Dette programmet er laget for å tilberede et stort kyllingstykke. Husk å kontrollere innvendig temperatur når du tilbereder kylling.

**Kake:**

Dette programmet er perfekt for baking av kaker eller brød som ikke trenger å tilberedes i høy varme.

**Reker:**

Bruk rekeprogrammet for mindre mat, som bare trenger en rask tilberedning.

**Grønnsaker:**

Grønnsaks-programmet er laget for å tilberede grønnsakene. Husk å snu grønnsakene noen ganger under tilberedningen.

**Fisk:**

Fiskeprogrammet er egnet til å koke fisk, sjekk om fisken er gjennomstekt.

**Pizza:**

Dit programma is perfect voor het bakken van pizza. Vergeet niet om je pizza onderweg te controleren om een gelijkmatig en krokant resultaat te krijgen.

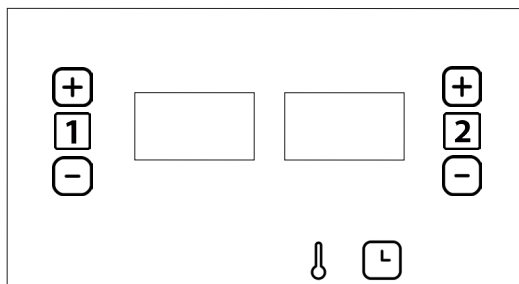
Tips:

- Bruk litt olje for et sprøere resultat.
- Ta ut gryten med jevne mellomrom og rist ingrediensene litt i den. Sett gryten tilbake for å få et jevnere resultat.

MANUELL JUSTERING AV TEMPERATUR/TID:

Du kan selv justere tid og temperatur. Hvis programmene ikke passer til dine preferanser, eller du bare vil eksperimentere med tid og temperatur, for å finne favorittinnstillingene dine, så er dette perfekt for deg.

For å stille inn tid eller temperatur manuelt, trykk på tids- eller temperaturknappen og bruk +/- knappene nærmest gryten du har valgt for å justere innstillingen etter eget ønske.



Avhengig av hvor mye mat som legges i airfryeren, kan tiden reduseres litt sammenlignet med en vanlig ovn. Ha alltid i bakhodet at ingen mat er lik. Tid og temperatur kan variere for hver gang.

Hvis du vil justere tiden eller temperaturen mens tilberedningen er i gang, trykker du på temperatur- eller tids-knappen og deretter +/- nærmest gryten du vil justere.

Tips:

En rett tilberedt i ovnen (varmluft) ved 200 °C, kan tilberedes i airfryeren ved 180 °C. Så pommes frites tilberedt ved 220 °C i ovnen, kan tilberedes ved 200 °C i airfryeren.

Steketiden reduseres normalt også litt når du bruker airfryeren fremfor en vanlig ovn. Men det avhenger av hvor mye mat du har lagt i kurven.

1. Sjekk alltid at maten er godt tilberedt, hvis ikke gir du den litt mer tid.
2. Mye mat som tilberedes i ovn kan tilberedes i airfryer, bare reduser tiden og temperaturen litt.
3. Du kan bruke de forhåndsinnstilte programmene til annen mat enn det som vises på skjermen.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

FORVARMEFUNKSJON:

Forvarmingsfunksjonen er en praktisk funksjon som lar deg forvarme airfryeren til ønsket temperatur før du begynner å lage mat. Denne funksjonen er spesielt nyttig når du vil at maten skal tilberedes jevnt og grundig.



Velg gryten du vil forvarme ved å trykke på 1 eller 2, trykk på forvarmingsknappen og trykk på strømknappen. Airfryeren vil nå starte forvarmingsprosessen. Forvarmingsfunksjonen er som standard satt til 160° grader og 3 minutter. Når airfryeren er forvarmet piper den 5 ganger, noe som indikerer at den er klar til bruk.

Hvis du vil starte matlagingen mens forvarmingen er i gang, trykker du bare på temperatur- eller tidsknappen, og deretter kan du justere temperaturen eller tiden manuelt ved å trykke på +/- nærmest gryten du vil justere.

SYNKRONISERINGSFUNKSJON:

Hvis du vil lage to forskjellige oppskrifter med forskjellige temperatur- og tidsinnstillinger, men vil at maten skal være ferdig samtidig, kan du bruke synkroniseringsfunksjonen.



Legg maten i grytene og juster temperaturen og tiden for hver gryte. Når du har valgt et program eller angitt temperatur og tid manuelt for hver gryte, trykker du på synkroniseringsknappen og deretter på av/på-knappen.

Displayet vil nå vise «HOLD» på den gryten som har den laveste tidsinnstillingen. Gryten som er på «HOLD» vil begynne å koke når tiden samsvarer med den tilsvarende grytens tid.

Bruk av synkroniseringsfunksjonen betyr at du ikke skal bruke forvarmingsfunksjonen først. Husk at du bør legge til 3 minutter til tilberedningstiden når du begynner å luftsteke, siden airfryeren er kald.

OPPSKRIFTER:

Du kan lage favorittrettene dine i airfryeren. Du kan lage lasagne, kaker eller kylling i airfryeren. Merk at tid og temperatur må være litt lavere enn ovnen.

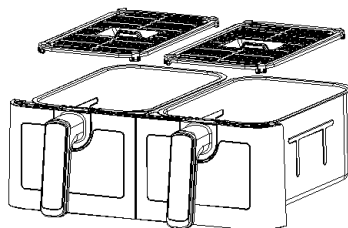
Hvis du trenger inspirasjon, kan du finne den på vår blogg [ONYX COOKWARE Chef School](#).

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

SLIK FUNGERER KURVEN:

Når kurven settes tilbake i airfryeren, må du sørge for at den er riktig plassert. Kurven må være sentrert med resten av airfryeren. Kurven trenger en liten dytt for å settes riktig inn. Den lager en liten klikkelyd som betyr at den er riktig plassert.

Når du skal rengjøre kurven, kan du enten rengjøre den i oppvaskmaskinen eller manuelt med oppvaskmiddel og vann. Ikke bruk skurende svamper, det kan fjerne den klebefrie funksjonen.



SLIK FUNGERER GRILLEN:

Grillen kan tas ut av kurven, og trenger ikke settes inn hver gang du bruker airfryeren. Grillen er spesielt perfekt når du skal lage mat som avgir fett. Grillen skiller maten fra fett, slik at maten blir fin og sprø.

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

Vær oppmerksom på at silikonputene må fjernes før du rengjør grillen.



PROBLEMER/FEIL:

Vi har angitt noen få feil og hva du bør gjøre hvis feilen oppstår. Airfryeren må kobles fra og settes i romtemperatur i 24 timer før bruk. Hvis friturekokeren er kald når den brukes, trenger varmeelementet litt mer tid for å bli klart.

Strømknappen vises ikke

hvis strømknappen ikke vises når den er koblet til, må du kontrollere om du har koblet til airfryeren riktig og at stikkontakten er slått på. Når airfryeren er koblet til riktig vises strømknappen.

1

Airfryeren starter ikke

hvis airfryeren ikke starter når du har slått den på og gjort alle forberedelsene. Sjekk om kurven er riktig plassert i airfryeren. Den starter ikke hvis kurven ikke er riktig plassert i airfryeren.

3

Airfryeren slår seg på/av av seg selv

dette er en feil i airfryeren, kontakt vår kundeservice.

2

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

4

Hvis du trenger hjelp med airfryeren, vennligst kontakt service@onyxcookware.eu

- ✓ Fjern all emballasje
- ✓ Rengjør gryten og grillen med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- ✓ Rengjør luftfrytkokeren med en våt klut.
- ✓ Plasser den på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Plasser luftfrytkokeren minst 30 cm fra veggen eller andre brannfarlige materialer.
- ✓ Luftfrytkokeren trenger plass til luft sirkulasjon
- ✓ Luftfrytkokeren bruker varm luft. Ikke fyll gryten med olje eller stekefett.
- ✓ Ikke legg noen gjenstander på luftfrytkokeren. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker sluttresultatet.

FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Koble til strømkabelen
- 2 Trykk på strømknappen for å slå på
- 3 Åpne gryten forsiktig
- 4 Fyll gryten med mat
- 5 Velg riktig program eller still inn tid og temperatur manuelt.
- 6 Når timeren piper 5 ganger er maten klar.
- 7 Hvis ikke, gir du den noen ekstra minutter.

STELL OG VEDLIKEHOLD

FØR RENGJØRING:

- Koble fra luftfrytkokeren.
- La luftfrytkokeren kjøle seg ned.
- Selve luftfrytkokeren tåler ikke oppvaskmaskin, ikke senk den i vann eller andre væsker.
- Rengjør overflaten med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Ved rengjøring kan gryten og risten vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Hvis det er gjenstridig smuss i gryten: Fyll den med varmt vann og såpe og la den trekke før du rengjør den for hånd eller i oppvaskmaskinen.
- Rengjør med en våt klut.
- Ikke bruk stålull eller andre slipende rengjøringsmidler. Det kan skade luftfrytkokeren.
- Varmeelementet kan rengjøres med en våt klut. Vi anbefaler imidlertid å være svært forsiktig og slå av airfryeren, trekke støpselet ut av stikkontakten og la airfryeren avkjøles før du rengjør varmeelementet.

NO FORSIKTIG



Les bruksanvisningen før du bruker luftfrityrkokeren



Unngå å berøre overflaten og innsiden av luftfrityrkokeren når den er i bruk. Den kan være varm.



For mye olje i luftfrityrkokeren kan være brannfarlig.



Varm luft kommer fra luftutløpet og frityrgruten. Hold deg på sikker avstand.



Ikke dekk til luftuttaket under bruk.



På grunn av varm luft fra luftuttaket, må du plassere luftfrityrkokeren 30 cm fra veggen.

SIKKERHETSADVARSEL



Hold støpselet rent og uskadet



Plasser luftfrityrkokeren minst 30 cm fra veggen eller andre brannfarlige materialer.



Unngå elektrisk støt – ikke koble til eller fra støpselet med våte hender.



Ikke bruk luftfrityrkokeren til annet enn det den er tiltenkt.



Holdes borte fra brannfarlige materialer



Holdes unna barn.



Plasser luftfrityrkokeren på en varmebestandig og jevn overflate.



Kun til husholdningsbruk.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240V
- Nominell frekvens 50/60Hz
- Nominell effekt: 2700W
- Frityrkapasitet: 4 + 4 L
- Netto vekt: 7,4 Kg

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med airfryeren, kontakter du service@onyxcookware.eu



Dette skiltet angir at det vil komme varm luft ut av utløpet fra baksiden av luftfrityrkokeren.

Plasser luftfrityrkokeren minst 30 cm fra veggen eller andre brannfarlige materialer. Ikke dekk til luftuttaket.



Slik avhendes produktet:

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

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



✉ service@onyxcookware.eu