

AIVIQ[®]
APPLIANCES

PREMIO AIR FRYER

DUAL BASKET

MODEL NR: AAF-D321



EN - READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING

DK - LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE FØR BRUG

SE - LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER

NO - LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK

LIST OF CONTENTS

01. ITEMS SUPPLIED	01
02. AIR FRYER DIAGRAM	02
03. SYMBOLS	03
04. SIGNAL WORDS	03
05. INTENDED USE	03
06. SAFETY NOTICES	05
07. BEFORE INITIAL USE	07
08. FUNCTIONS	07
09. TIPS	08
10. SET-UP AND CONNECTION	09
11. USE	09
12. PREPARATION QUANTITY	11
13. CLEANING AND STORAGE	11
14. TROUBLESHOOTING	11
15. DISPOSAL	12
16. TECHNICAL DATA	12



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

ITEMS SUPPLIED

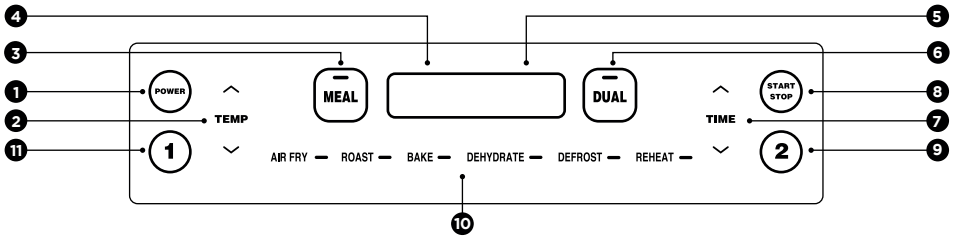
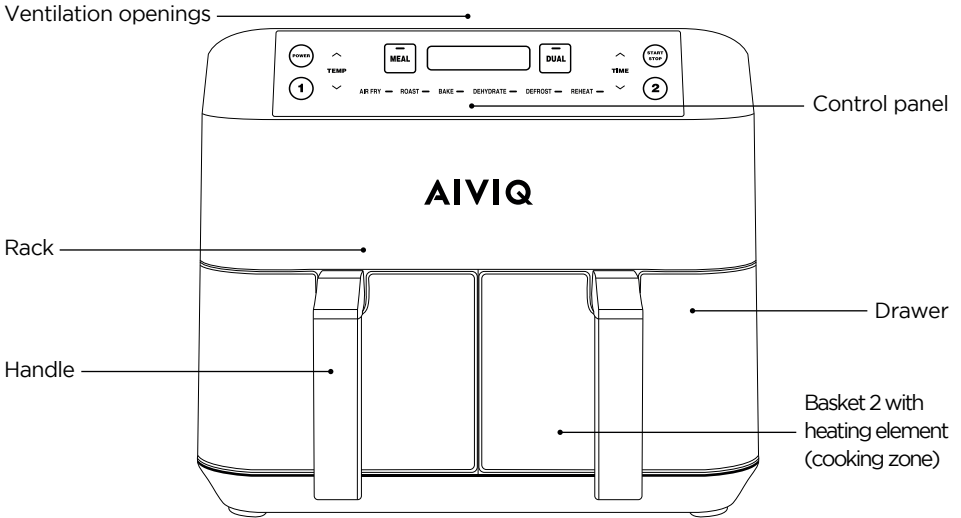
1 x Dual basket hot air frying machine
2 x Drawer
2 x Rack
1 x Operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AIR FRYER DIAGRAM



CONTROL PANEL

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 POWER button: Switch device on / off; exit all functions 2 TEMP button: Increase \wedge temperature, reduce \vee temperature 3 MEAL button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones 4 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1 5 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2 6 DUAL button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2 | <ul style="list-style-type: none"> 7 TIME button: Increase \wedge cooking time, reduce \vee cooking time 8 START/STOP button: Start /stop cooking process 9 Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2 10 Buttons with control lamps for calling the programmes
AIR FRY - ROAST - BAKE - DEHYDRATE
DEFROST - REHEAT 11 Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1 |
|--|--|

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food.



Alternating current.

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

NOTICE – may result in risk of damage to material

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the double chamber hot air frying machine. This innovative hot air frying machine allows you to prepare full meals for yourself and your family in no time – thanks to the two chambers with two synchro- nised cooking zones! With the DUAL function you can use the same settings in both cooking zones, thus producing twice the quantity in the same time, e.g. up to 8 portions of crispy chips! With the MEAL function you can prepare two different dishes with different programmes, a different cooking time and temperature precisely in the separate chambers so that everything is ready to be served at the same time.

We hope you have a lot of fun with your double chamber hot air frying machine.

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up and dehydrating food.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hotair.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.

- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. Only after this should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.

- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out.

- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
- Never place objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers and racks with de-tergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it (DEFROST programme).
3. Then clean it again.

FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 6 programmes.

Moreover, the cooking zones can be synchronised so that either all temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (DUAL function), or just the end of the cooking time is synchronised (MEAL function) so that the different foods can be served at the same time.

But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation.

In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

Programmes

To select a programme, press the respective button . The device has the following programmes:

AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets etc.

Temperature: 200°C (Range: 150-210°C)

Cooking time: 20 min (Range: 1 - 60 min)

ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables etc.

Temperature: 190°C (Range: 120-210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1 - 240 min)

BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls

Temperature: 160°C (Range: 120-210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1 - 240 min)

DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips etc.

Temperature: 60°C (Range: 40 - 90°C)

Cooking time: 6 h (Range: 1 - 12 h)

DEFROST

For quickly defrosting frozen food at 240°C, or for baking smaller food items (e.g. chicken wings) to make them particularly crispy

Temperature: 240°C (Range: 240°C)

Cooking time: 10 min (Range: 1 - 30 min)

Please Note! With this function, the temperature cannot be reduced.

Reduce the cooking time if necessary, depending on the food. The cooking time needs to be reduced in particular for pastries or small pieces of food.

REHEAT

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 170°C (Range: 130-210°C)

Cooking time: 15 min (Range: 1 - 60 min)



The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

Adjusting the Temperature and Cooking Time

After a programme has been chosen, the temperature can be adjusted with the buttons \leftarrow and \rightarrow , and the cooking time can be adjusted using the buttons \leftarrow and \rightarrow .

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

Synchronising Cooking Zones

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- MEAL function - for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- DUAL function - for larger quantities of a food or for different foods with

the same temperature and cooking time setting.



It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

Stand-By Mode

When the POWER button is pressed, the control panel is activated. If the device is not operating and no button is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

TIPS

- Generally no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the “Tips” chapter.

Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the DEHYDRATE programme.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from “burning off” prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than 1/3 full.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. To use the circulating air, in particular on the AIR FRY programme, insert the racks into the drawers. The racks are placed on their silicone feet.
3. Place the food into the drawers, separated by type. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used. It is also possible to use a small baking tin (not supplied with the device).



If the food is going to be dehydrated, we recommend first spreading one layer directly on the bottom of the drawer, then inserting the rack and placing a second layer on the rack.

4. Insert the drawer(s) into the chamber(s).
5. Press the POWER button to activate the control panel. Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button)
6. Select a programme and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons \wedge and \vee .
7. If only one drawer is being used, continue with step 9.
If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following ways:
 - a. To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the DUAL button.
 - b. Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.
8. If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously,

press the MEAL button. Otherwise skip this step.

9. Use the START/STOP button to start the cooking process.



If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, "hold" appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display. Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and "End" is shown.

10. Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**
11. Switch off the device using the POWER button and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

Briefly Pausing the Cooking Process

If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer. The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.

Manually Stopping a Cooking Zone

To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons or and then press the START / STOP button. "End" appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

PREPARATION QUANTITY

As a guide, the following table shows you an overview for various foods:

Food	Specified quantity per portion
Chips	125 g
Potato wedges	150 - 200 g
Vegetables	200 g / 1 handful
Fish	250 g or 6 pieces
Mini spring rolls	160 g or 6 pieces
Nuggets	120 g or 6 pieces
Chicken thighs	370 g / 1 - 2 pieces
Chicken wings	480 g or 6 pieces

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
1. Clean the racks in the drawers with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.
 2. Wipe down the outside of the device and the chambers and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
 3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
 4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug. The plug socket is defective.
- ▶ Try another plug socket. There is no mains voltage.
- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The drawers are not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the chamber.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawer is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.

Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer.

- ▶ Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the MEAL function they will be ready at the same time.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or temperature.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces.
Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread the pieces of potato on the rack .

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

TECHNICAL DATA

Model number:	AAF-D321
Power supply:	220 - 240 V - 50Hz
Power:	1700 W
Protection class:	I
Capacity:	max. 7.6 l (3.8 l per drawer)
Temperature range:	40 - 240°C
Cooking time:	1-240min (DEHYDRATE programme: 1-12 h)

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.



INDHOLDSFORTEGNELSE

01. LEVEREDE VARER	01
02. DIAGRAM OVER AIRFRYER	02
03. SYMBOLER	03
04. SIGNALORD	03
05. ANVENDELSESFORMÅL	04
05. SIKKERHEDSMEDDELELSER	05
06. INDEN FØRSTE BRUG	07
07. FUNKTIONER	07
08. TIPS	08
09. OPSÆTNING OG TILSLUTNING	09
10. BRUG	09
11. MÆNGDE FORBEREDELSE	11
12. RENGØRING OG OPBEVARING	11
13. FEJLFINDING	11
14. BORTSKAFFELSE	12
15. TEKNISKE DATA	12



**VIGTIGE MEDDELELSER!
GEM VENLIGST TIL REFERENCE!**

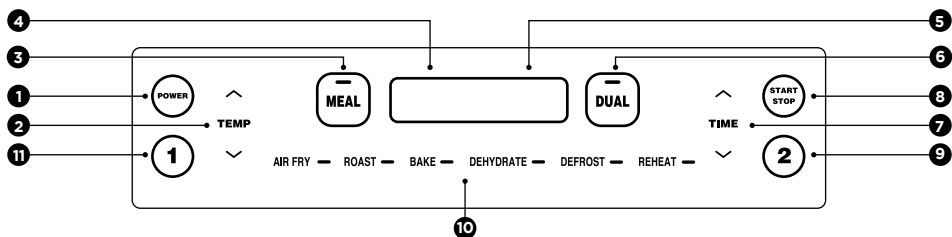
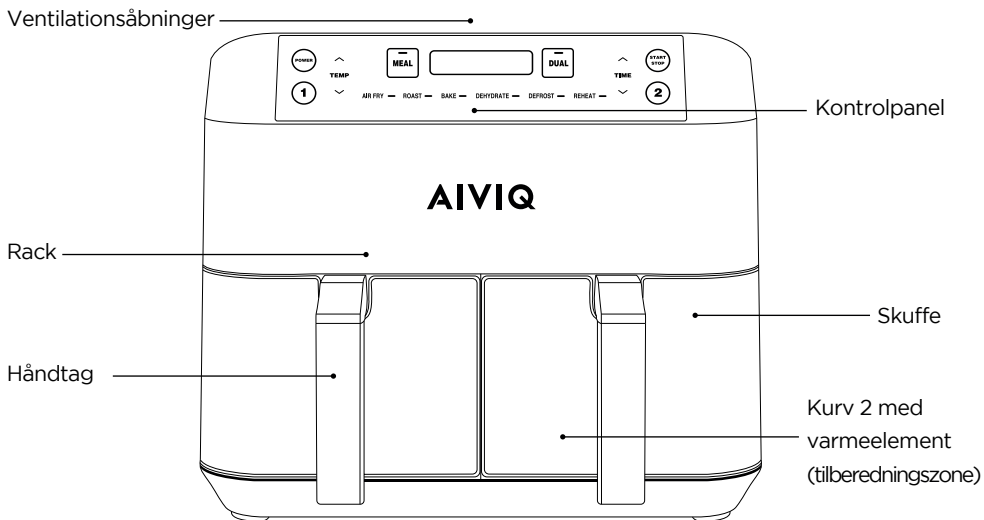
LEVEREDE VARER

- 1 x Dobbelt kurv airfryer
- 2 x Skuffer
- 2 x Riste
- 1 x Betjeningsvejledning

Kontroller om de leverede varer er komplette og om komponenterne er beskadiget under transporten. Hvis du finder skader, skal du ikke bruge enheden, men kontakte vores kundeserviceafdeling. Fjern eventuelle film, mærkater eller transportsikring fra enheden.

Fjern aldrig ratingspladen og eventuelle advarsler!"

DIAGRAM OVER AIRFRYER



KONTROLPANEL

- 1 POWER-knap: Tænd / sluk enhed; afslut alle funktioner
- 2 TEMP-knap: Øg \wedge temperaturen, reduce \vee temperaturen
- 3 MEAL-knap: Synkroniser slutningen af tilberedningstiden for begge tilberedningszoner
- 4 Display af temperaturen og tilberedningstid for tilberedningszone 1
- 5 Display af temperaturen og tilberedningstid for tilberedningszone 2
- 6 DUAL-knap: Anvend alle indstillinger for tilberedningszone 1 på tilberedningszone 2
- 7 TIME-knap: Øg \wedge tilberedningstid, reduce \vee tilberedningstid
- 8 START/STOP-knap: Start /stop tilberedningsprocessen
- 9 Knap 2: Indkald indstillingsmode for tilberedningszone 2
- 10 Knapper med kontrolpærer til indkaldelse af programmer AIR FRY - ROAST - BAKE - DEHYDRATE DEFROST - REHEAT
- 11 Knap 1: Indkald indstillingsmode for tilberedningszone 1

SYMBOLER



Faretegn: Disse tegn angiver mulige farer. Læs de tilhørende sikkerhedsmeddelelser omhyggeligt og følg dem.



Supplerende information



Læs brugsanvisningen før brug!



Forsigtig: varme overflader!



Egnet til brug med mad.



Vekselstrøm.

SIGNALORD

Signalord angiver farer, hvis de tilhørende meddelelser ikke følges.

FARLIGT – høj risiko, medfører alvorlig skade eller død

ADVARSEL – mellem risiko, kan medføre alvorlig skade eller død

BEMÆRK – kan medføre risiko for skader på materiale

Kære kunde,

Vi er glade for, at du har valgt den Airfryer kammer dobbelt kurv air fryer.

Denne innovative varmluftfrituremaskine gør det muligt for dig at tilberede fulde måltider for dig selv og din familie på ingen tid – takket være de to kamre med to synkroniserede tilberedningszoner! Med DUAL-funktionen kan du bruge de samme indstillinger i begge tilberedningszoner og dermed producere dobbelt mængde på samme tid, f.eks. op til 8 portioner sprøde chips! Med MEAL-funktionen kan du tilberede to forskellige retter med forskellige programmer, en anden tilberedningstid og temperatur præcist i de separate kamre, så alt er klar til at blive serveret på samme tid.

Vi håber, du får meget glæde af din
dobbeltkammer dobbelt kurvs airfryer.

Information om brugsanvisningen

Læs venligst disse brugsanvisninger grundigt igennem og gem dem til fremtidig reference og andre brugere, før du tænder for enheden første gang. De udgør en integreret del af enheden. Producenten og importøren påtager sig ikke ansvar, hvis ikke informationen i disse brugsanvisninger overholdes.

ANVENDELSESFORMÅL:

- Enheden er beregnet til at blive brugt til at grille, bage, tø op, varme op og tørre mad.
- **Enheden fungerer udelukkende med varm luft. Hæld ikke noget olie eller fedt i enheden, som du ville gøre med en almindelig frituregryde!**
- Enheden er ikke egnet til at tilberede væskeretter som suppe, saucer eller gryderetter!
- Enheden er kun til personlig brug og er ikke beregnet til kommercielle eller huslige formål, f.eks. på hoteller, bed and breakfasts, kontorer, personalekøkkener eller lignende steder.
- Brug kun enheden til den angivne formål og som beskrevet i brugsanvisningen. Enhver anden form for brug anses for at være uegnet.
- Garantien dækker ikke fejl, der skyldes forkert håndtering, skader eller forsøg på reparationer. Det samme gælder for normal slid.

SIKKERHEDSVARSEL



ADVARSEL: Læs alle sikkerhedsmeddelelser, instruktioner, illustrationer og tekniske data, der er leveret med denne enhed.

Hvis du ikke følger sikkerhedsmeddelelserne og instruktionerne, kan det føre til elektrisk stød, brand og/eller personskader.

- Denne enhed kan anvendes af **børn** fra 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental evne eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er blevet tilset eller har modtaget instruktion i, hvordan enheden skal anvendes på sikker vis, og har forstået faren ved ikke at følge de relevante sikkerhedsforanstaltninger.
- Børn må **ikke** lege med enheden.
- Rengøring og **brugervedligeholdelse** må **ikke udføres** af **børn**, medmindre de er ældre end 8 år og tilset.
- **Børn** under 8 år og dyr skal holdes væk fra enheden og tilslutningskablet.



FORSIGTIG: Varme overflader!

Enheden og tilbehøret bliver meget varme under brug. Berør ikke opvarmede dele under eller efter brug! Rør kun ved håndtagene og kontrolpanelet, når enheden er i brug eller straks efter, den er blevet slukket. Vent, til enheden er helt afkølet, før den transporteres, rengøres eller opbevares. Brug ovenhandsker, når du håndterer det varme tilbehør.

- Du må aldrig nedkøle enheden og tilslutningskablet i vand eller andre væsker, og sørg for, at de ikke kan falde i vand eller blive våde. Der er fare for elektrisk stød!
- Hæld ikke nogen væsker (f.eks. olie eller vand) direkte i enheden eller skufferne, eller placér et væskefyldt fartøj i enheden. Den fungerer udelukkende med varmluft.
- Enheden skal altid være frakoblet strømmen, når den ikke er til stede, og før transport eller rengøring af enheden.

- Foretag ingen ændringer af enheden. Erstat heller ikke tilslutningskablet selv. Hvis enheden, tilslutningskablet eller tilbehør til enheden er beskadiget, skal de repareres eller erstattes af producenten, kundeserviceafdelingen eller et specialistværksted for at undgå fare.
- Enheden er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Følg instruktionerne i afsnittet "Rengøring og opbevaring"!



FARLIGT - Fare for elektrisk stød

- Brug og opbevar kun enheden i lukkede rum.
- Brug ikke og opbevar ikke enheden i rum med høj luftfugtighed.
- Hvis enheden falder i vand, mens den er tilsluttet strømmen, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Først derefter skal du få enheden op af vandet. Forsøg aldrig at trække den ud af vandet, mens den er tilsluttet strømmen! Få den tjekket af producenten, kundeserviceafdelingen eller en autoriseret forhandler, inden den bruges igen, for at undgå mulige farer.
- Berør aldrig enheden og tilslutningskablet med våde hænder, når enheden er tilsluttet strømmen.



ADVARSEL - Fare for brand

- Brug ikke enheden i nærheden af brændbare stoffer. Placer ikke nogen brændbare materialer (f.eks. karton, papir, plast) på eller i enheden.
- Dæk ikke enheden under brug, og hold ventilationen fri for at forhindre, at den tænder ild.

- Ved brand: Sluk ikke med vand! Dæmp flammerne med et ildsikkert tæppe eller en egnet brandekvipage.



ADVARSEL - Fare for personskade

- Hold emballagen væk fra børn og dyr. Der er fare for kvælning.
- Sørg for, at tilslutningskablet altid holdes uden for rækkevidde af små børn og dyr. Der er fare for kvælning.
- Der kan slippe varm damp ud af enheden under brug og, når skufferne trækkes ud. Du bør derfor holde hoved og hænder uden for farligt område. Der er fare for forbrændinger fra varme, varm damp eller kondens.
- Enheden må ikke flyttes under brug. Der er fare for forbrændinger.

BEMÆRKNING - Fare for skade på materialer og

- Sørg for, at dampen, der slipper ud, ikke kommer i direkte kontakt med elektriske enheder og udstyr, der indeholder elektriske komponenter.
- Hvis der opstår en fejl under brug, skal du trække stikket ud. Ellers skal du altid slukke enheden først, inden stikket trækkes ud.

- Frakobl enheden fra strømmen før et tordenvejr eller ved strømafbrydelse.
- Træk altid stikket ud, aldrig kablet, når du frakobler enheden fra strømmen.
- Træk ikke i eller bær ikke enheden ved tilslutningskablet.
- Beskyt enheden mod andre varmekilder, åben ild, konstant fugt, direkte sollys og stød.
- Opbevar enheden på et tørt sted ved temperaturer mellem 0 og 40°C.
- Placer aldrig genstande på enheden eller tilslutningskablet.
- Brug kun originale tilbehør fra producenten for at sikre, at der ikke er interferens, der kan forhindre enheden i at fungere, og for at undgå mulig skade.
- Brug ikke metal køkkenredskaber eller andre skarpe genstande til at vende og fjerne mad. De kan beskadige bel

INDEN FØRSTE BRUG

1. Tør udvendigt på enheden af med en ren, våd klud. Rengør skufferne og ristene med opvaskemiddel og varmt vand eller i opvaskemaskinen.
2. Enheden bør bruges første gang uden mad i, da den kan producere røg eller lugte på grund af belægningsrester. Følg instruktionerne i afsnittene "Opsætning og tilslutning" og "Brug" for at gøre dette. Lad enheden opvarme på den højeste temperaturindstilling i ca. 10 minutter uden mad i (DEFROST-program).
3. Rengør derefter igen.

FUNKTIONER

Enheden har to tilberedningszoner. Der kan vælges et forskelligt program for hver tilberedningszone, og temperaturen og tilberedningstiden kan justeres som ønsket. Der er 6 programmer.

Desuden kan tilberedningszonerne synkroniseres, så enten er alle temperaturre- og tilberedningstidsindstillingerne identiske for begge tilberedningszoner (DUAL-funktion), eller kun sluttiden synkroniseres (MEAL-funktion), så de forskellige fødevarer kan serveres på samme tid.

Men tilberedningszonerne kan også bruges uafhængigt af hinanden uden synkronisering.

Desuden er det muligt at bruge kun én tilberedningszone til mindre mængder mad.

Programmer

For at vælge et program skal du trykke på den respektive knap. Enheden har følgende programmer:

AIR FRY

Ideel til sprøde chips, kyllingenuggets osv.
Temperatur: 200°C (område: 150-210°C)
Tilberedningstid: 20 min (område: 1-60 min)

ROAST

Ideel til kød, stegte grøntsager osv.
Temperatur: 190°C (område: 120-210°C)
Tilberedningstid: 15 min (område: 1-240 min)

BAKE

Ideel til kager, desserter eller brødruller
Temperatur: 160°C (område: 120-210°C)
Tilberedningstid: 15 min (område: 1-240 min)

DEHYDRATE

Ideel til tørrede frugter, grøntsagschips osv.
Temperatur: 60°C (område: 40-90°C)
Tilberedningstid: 6 h (område: 1-12 h)

DEFROST

Til hurtig optøning af frosset mad ved 240°C, eller til bagning af mindre madvarer (f.eks. kyllingevinger) for at gøre dem særligt sprøde

Temperatur: 240°C (område: 240°C)

Tilberedningstid: 10 min (område: 1-30 min)

Bemærk! Med denne funktion kan temperaturen ikke reduceres. Reducere tilberedningstiden efter behov, afhængigt af maden. Tilberedningstiden skal især reduceres for kager eller små madvarer.

REHEAT

Til genopvarmning af mad, der allerede er tilberedt

Temperatur: 170°C (område: 130-210°C)

Tilberedningstid: 15 min (område: 1-60 min)



De indstillede tider og temperaturer for programmerne bør justeres efter behov for at sikre, at maden (især fjerkræ) er helt tilberedt. Justeringer kan også foretages under tilberedningsprocessen.

Justeret temperature og tilberedningstid

Når et program er valgt, kan temperaturen justeres med knapperne \wedge og \vee , og tilberedningstiden kan justeres med knapperne \wedge og \vee .

Hvis du vil gennemgå værdierne hurtigt, skal du holde den pågældende knap nede.

Synkronisering af tilberedningszoner

Der findes to funktioner til synkronisering af tilberedningszoner:

- MEAL-funktionen - til to forskellige fødevarer, der har forskellige temperature og tilberedningstidindstillinger, men som skal være færdige på samme tid.
- DUAL-funktionen - til større mængder af en fødevarer eller til forskellige fødevarer med samme temperature- og tilberedningstidindstillinger.

Den samme temperatur og tilberedningstidsindstilling.



Det er ikke muligt at synkronisere kogezoneerne efterfølgende, mens enheden er i drift.

Stand-By-tilstand

Når der trykkes på POWER-knappen, aktiveres kontrolpanelet. Hvis enheden ikke er i drift og ingen knap trykkes i 10 minutter, skifter enheden til stand-by-tilstand.

TIPS

- Generelt kræves der ikke olie eller kun en lille mængde olie (2 til 3 teskefulde) til tilberedning af mad.
- Meget lette madvarer kan blive skubbet rundt af den cirkulerende luft. Hvis det er nødvendigt, anbefaler vi at sætte dem sammen med tandstikker eller lignende objekter.
- Tilberedningstiden afhænger af størrelsen og mængden af maden og temperaturen. Generelt er tilberedningstiden kortere end i en almindelig ovn. Start med en kortere tilberedningstid og øg den gradvist, hvis det er nødvendigt.
- Rør maden rundt fra tid til anden eller vend den med plastik- eller trætaftrækker for at opnå et jævnt tilberedningsresultat.
- Tjek tilstanden af maden imellem gange, og hvis den er tilberedt, sluk for enheden, selv om programmet ikke er færdigt.

OPSÆTNING OG TILSLUTNING

Bemærk!

- Kontroller hver gang enheden og tilslutningskablet for skader, før den tages i brug. Brug kun enheden, hvis den er ubeskadiget og i god stand.
- Placer aldrig enheden på en blød overflade. Ventilationsåbningerne i bunden af enheden må ikke være dækket.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt friplads på alle sider. Placer ikke enheden under køkkenskabe eller lignende skabe. Den stigende damp kan forårsage skader!
- Tilslut kun enheden til en stikkontakt, der er korrekt installeret og matcher enhedens tekniske data. Stikkontakten skal også være nem at få adgang til efter tilslutning, så tilslutningen til strømmen hurtigt kan isoleres.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Tilslut ikke enheden sammen med andre forbrugere (med høj wattage) til en flerstikkontakt for at undgå overbelastning og mulig kortslutning (brand).
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke udgør en faldrisiko. Det må ikke hænge ned fra den overflade, enheden er placeret på, for at undgå, at enheden trækkes ned.
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke er klemt, bukket eller lagt over skarpe kanter og ikke kommer i kontakt med varme overflader (fx enheden).

1. Placer enheden på køkkenbordet eller en anden tør, ren, flad og varmebestandig arbejdsflade. Sørg for, at der er tilstrækkeligt friplads på alle sider (mindst 20 cm til siderne og 50 cm ovenover).
2. Udrull hele tilslutningskablet, og tilslut stikket til en stikkontakt.

BRUG

Generelt kan du bruge denne enhed til at tilberede alle retter, der også kan tilberedes i en almindelig ovn med varmluft. Læs "Tips"-kapitlet for at få gode resultater.

Bemærk!

- Kontroller, at enheden og skuffernes ydre er rene og tørre, inden enheden tages i brug.
- Brug **ikke** enheden i længere end 4 timer uden en pause. En undtagelse er programmet DEHYDRATE.
- Lad **ikke** enheden være tændt, når den er tom (bortset fra "forbrænding" før første brug).
- Placer ikke mad, der stadig er indpakket i folie eller plastikposer, i enheden.
- Sørg for, at maden ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Overfyld ikke skufferne, så den varme luft kan cirkulere optimalt inde i tilberedningskammeret. Fyld den højst 1/3 fuld.
- Sørg for, at madvarer, der indeholder olie og fedt, ikke overopvarmes. De kan antænde.
- Placer altid de varme skuffer på en varmebestandig overflade efter brug.



Enheden behøver ikke at blive forvarmet.

1. Forbered maden til tilberedning.
2. For at bruge den cirkulerende luft, især på programmet AIR FRY, skal du indsætte ristene i skufferne. Ristene placeres på deres silikonefødder.
3. Placer maden i skufferne, adskilt efter type. Hvis du tilbereder en mindre mængde af kun en type mad, kan du blot bruge en skuffe. Du kan også bruge en lille bageform (medfølger ikke med enheden).



Hvis maden skal tørres, anbefaler vi først at sprede et lag direkte på bunden af skuffen, derefter at indsætte risten og placere et andet lag på risten.

4. Indsæt skuffen(e) i kammeret(ne).
5. Tryk på POWER-knappen for at aktivere kontrolpanelet. Indstillingstilstanden for kogezone 1 kaldes op. (Tryk på knappen for at skifte til kogezone 2)
6. Vælg et program og juster eventuelt temperaturen og tilberedningstiden med knapperne \wedge og \vee .
7. Hvis kun en skuffe bruges, gå videre til trin 9.
Hvis begge skuffer er fyldt, skal temperaturen og tilberedningstiden for kogezone 2 indstilles på en af følgende måder:
 - a. For at kopiere indstillingerne fra kogezone 1 til kogezone 2, tryk på DUAL-knappen.
 - b. Ellers brug knappen 2 for at kalde op indstillingstilstanden for kogezone 2. Vælg derefter et program og foretag eventuelle justeringer.
8. Hvis der er lavet forskellige indstillinger for begge kogezone, men koge-tiderne skal slutte samtidig,

Tryk på MEAL-knappen. Ellers spring dette trin over.

9. Brug START/STOP-knappen til at starte kogeprocessen.



Hvis MEAL-funktionen er aktiveret, starter kogezone med den længere kogeperiode først. Den anden kogezone aktiveres kun, ledsaget af et bip, når de resterende kogeperioder for begge kogezone er lige lange. Indtil dette tidspunkt vises "hold" på den tilhørende skærm.

Den resterende kogeperiode kan aflæses på displayet. Når kogeperioden er udløbet, høres et bip, og der vises "End".

10. Træk skuffen(e) ud og læg den(de) på et varmebestandigt underlag. **Stå ikke på apparatet!**
11. Slå apparatet fra ved hjælp af POWER-knappen og træk stikket ud af stikkontakten.
12. Fjern maden fra skuffen(e).
13. Lad skuffen og risten køle af. Rengør derefter dem (se afsnittet "Rengøring og opbevaring").

Kortvarigt pause af kogeprocessen

Hvis kogeprocessen skal pauseres for at røre rundt eller tilføje yderligere ingredienser, skal du blot trække skuffen ud. Nedtællingen af koge-tiden (for begge kogezone, hvis de er synkroniserede) standses. Den genoptages, når skuffen indsættes.

Manuel stop af en kogezone

For at stoppe kogeprocessen i en kogezone skal du vælge den pågældende indstillingstilstand ved hjælp af knapperne eller, og tryk derefter på START/STOP-knappen. "End" vises på den tilsvarende skærm. Den anden kogezone fortsætter kogeprocessen.

FORBEREDELSE MÆNGDE

Som en guide viser følgende tabel dig et overblik for forskellige fødevarer:

Mad	Angivet mængde pr. portion
Pommes frites	125 g
Kartoffelbåde	150 - 200 g
Grøntsager	200 g / 1 håndfuld
Fisk	250 g eller 6 stykker
Minirullepølser	160 g eller 6 stykker
Nuggets	120 g eller 6 stykker
Kyllingebryst	370 g / 1 - 2 stykker
Kyllingelår	480 g eller 6 stykker

RENGØRING OG OPBEVARING

Vær opmærksom!

- Brug ikke skarpe eller abrasive rengøringsmidler eller rengøringspulver til at rengøre enheden. Disse kan skade overfladerne.

1. Rengør ristene i skufferne med opvaskemiddel og varmt vand eller i opvaskemaskinen. For at bevare kvaliteten af dele så længe som muligt, bør de helst vaskes for hånd. Hvis der er genstridig snavs, skal du først lade dem trække i varmt vand og opvaskemiddel.
2. Tør udvendigt på enheden og kamrene og varmelementerne af med en ren, våd klud, hvis det er nødvendigt. Rengør ikke i opvaskemaskine eller nedsænk i vand!
3. Lad alle dele tørre helt eller tør dem af.
4. Opbevar enheden på et rent, tørt sted, som er utilgængeligt for børn og dyr, når den ikke skal bruges i længere tid.

FEJLFINDING

Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere, om du selv kan løse problemet. Hvis problemstillingen ikke kan løses med trinnene nedenfor, skal du kontakte kundeserviceafdelingen.



Forsøg ikke at reparere et elektrisk apparat selv!

Enheden virker ikke.

Stikket er ikke korrekt sat i stikkontakten.

- ▶ Korriger pasformen af stikket. Stikkontakten er defekt.
- ▶ Prøv en anden stikkontakt. Der er ingen lysnettet spænding.
- ▶ Kontroller sikringen på lysnettet.

Skufferne er ikke korrekt indsat.

- ▶ Skub skuffen helt ind i kammeret.

Sikringen i sikringskabet udløses.

Der er for mange enheder tilsluttet samme kredsløb.

- ▶ Reducere antallet af enheder i kredsløbet.

Maden er ikke blevet tilberedt jævnt.

Skuffen er for fuld.

- ▶ Reducere mængden af mad. Fyld ikke skuffen mere end 1/3 fuld.

Madvarerne er stablet oven på hinanden.

- ▶ Fordel maden og rør rundt i den fra tid til anden.

Der er tilberedt forskellige madvarer med forskellige tilberedningstider eller temperaturer i en skuffe.

- ▶ Adskil de forskellige madvarer og fordel dem på begge skuffer. Indstil den korrekte temperatur og tilberedningstid for dem. Med MEAL-funktionen vil de være klar på samme tid.

Tilberedningstiden var for kort eller temperaturen for lav.

- ▶ Øg tilberedningstiden eller temperaturen.

Pommes frites lavet af friske kartofler er ikke sprøde.

- ▶ Kartofflerne indeholder for meget vand. Skær kartoflerne i smallere stykker.
Dab kartoffelstykkerne tørre med et stykke køkkenrulle og dryp derefter
- ▶ lidt kogende olie over dem.
Fordel kartoffelstykkerne på risten.

Under brug opdages en ubehagelig lugt. / Der opstår røg fra enheden.

Enheden er beskidt.

- ▶ Følg instruktionerne i kapitlet "Rengøring og opbevaring".

Enheden bruges første gang.

- ▶ Der kan ofte opstå lugt, når nye enheder bruges første gang. Lugten bør forsvinde, når enheden er blevet brugt flere gange.

For meget olie eller fedt.

- ▶ Fjern overskydende olie eller fedt.

TEKNISKE DATA

Modelnummer:	AAF-D321
Strømforsyning:	220 - 240 V - 50Hz
Effekt:	1700 W
Beskyttelsesklasse:	I
Kapacitet:	maks. 7,6 l (3,8 l pr. skuffe)
Temperaturområde:	40 - 240°C
Tilberedningstid:	1-240min (DEHYDRATE-program: 1-12 timer)

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

BORTSKAFFELSE



Bortskaf emballagematerialet på en miljøvenlig måde, så det kan genbruges.



Denne enhed er omfattet af EU-direktiv 2012/19/EU om affald fra elektriske og elektroniske udstyr (WEEE). Bortskaf ikke denne enhed som almindeligt husholdningsaffald, men på en miljøvenlig måde via en godkendt affaldsbortskaffelsesvirksomhed.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

01. LEVERERADE VAROR	01
02. DIAGRAM AV AIRFRYER	02
03. SYMBOLER	03
04. SIGNALORD	03
05. ANVÄNDNINGSÄNDAMÅL	04
05. SÄKERHETSMEDELANDEN	05
06. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	07
07. FUNKTIONER	07
08. TIPS	08
09. INSTALLATION OCH ANSLUTNING	08
10. ANVÄNDNING	09
11. MÄNGD FÖRBEREDELSE	11
12. RENGÖRING OCH FÖRVARING	11
13. FELSÖKNING	11
14. AVFALLSHANTERING	12
15. TEKNISKA DATA	12



**VIKTIGA MEDDELANDEN!
VAR SNÄLL OCH SPARA FÖR REFERENS!**

MEDFÖLJANDE DELAR

- 1 x Dubbel korg airfryer
- 2 x En besvikelse
- 2 x Rostat bröd
- 1 x Bruksanvisning

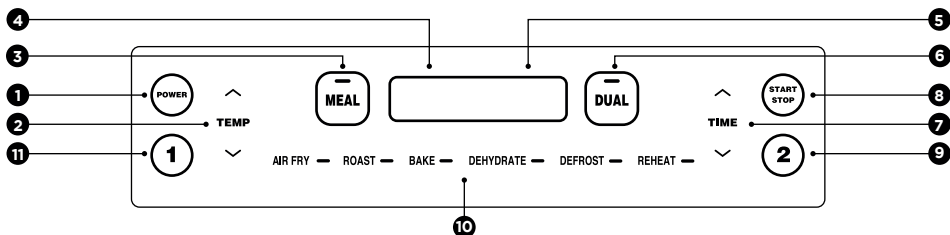
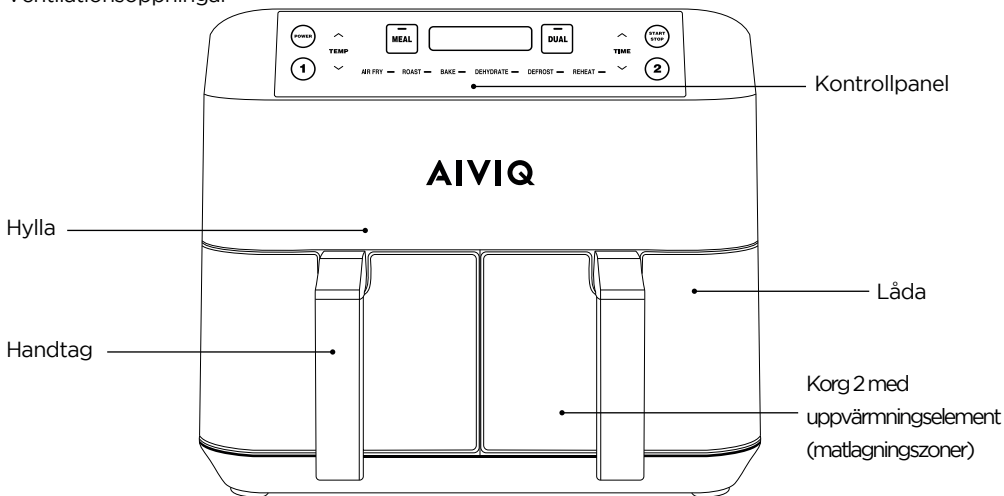
Kontrollera att de medföljande delarna är fullständiga och att komponenterna inte har skadats under transporten. Om du upptäcker någon skada, använd inte enheten utan kontakta vår kundtjänst.

Ta bort eventuella filmer, etiketter eller skyddsåtgärder som finns på enheten.

Ta aldrig bort märkplåten eller eventuella varningar!

DIAGRAM AV AIRFRYER

Ventilationsöppningar



KONTROLLPANEL

- 1 POWER-knapp: Sätt på / stäng av enheten, avsluta alla funktioner
- 2 TEMP-knapp: Öka \wedge temperaturen, minska \vee temperaturen
- 3 MEAL-knapp: Synkronisera slutet av tillagningstiden för båda matlagningsszoner
- 4 Visning av temperaturen och tillagningstiden för matlagningsszon 1
- 5 Visning av temperaturen och tillagningstiden för matlagningsszon 2
- 6 DUAL-knapp: Använd alla inställningar för matlagningsszon 1 för matlagningsszon 2
- 7 TIME-knapp: Öka \wedge tillagningstiden, minska \vee tillagningstiden
- 8 START/STOP-knapp: Starta /stoppa tillagningsprocessen
- 9 Knapp 2: Anropa inställningsläge för matlagningsszon 2
- 10 Knappar med kontrollampor för att anropa programmen AIR FRY - ROAST - BAKE - DEHYDRATE DEFROST - REHEAT
- 11 Knapp 1: Anropa inställningsläge för matlagningsszon 1

SYMBOLER



Farosymboler: Dessa symboler indikerar möjliga faror. Läs de associerade säkerhetsmeddelandena noga och följ dem.



Kompletterande information



Läs bruksanvisningen innan användning!



Var försiktig: heta ytor!



Lämplig för användning med mat.



Växelström.

SIGNALORD

Signalord indikerar faror om de associerade meddelandena inte följs.

FARA - hög risk, kan resultera i allvarlig skada eller dödsfall

WARNING - medium risk, kan resultera i allvarlig skada eller dödsfall

OMDÖME - kan resultera i risk för skada på material

Kära kund,

Vi är glada över att du har valt Airfryer dubbel korg airfryer.

Denna innovativa luftfriterare låter dig laga hela middagar för dig själv och din familj på nolltid - tack vare de två kamrarna med två synkroniserade matlagningszoner! Med DUAL-funktionen kan du använda samma inställningar i båda matlagningszoner och därmed producera dubbel mängd på samma tid, till exempel upp till 8 portioner knapriga pommes frites! Med MEAL-funktionen kan du laga två olika rätter med olika program, olika tillagnings-tid och temperatur exakt i de separata kamrarna så att allt är redo att serveras samtidigt.

Vi hoppas att du kommer ha mycket roligt med din
luftfriterare dubbel korg airfryer.

Information om bruksanvisningen

Läs igenom dessa bruksanvisningar noga innan du använder enheten för första gången och spara dem för framtida bruk och andra användare. De utgör en integrerad del av enheten. Tillverkaren och importören tar inget ansvar om informationen i dessa bruksanvisningar inte följs.

ANVÄNDNINGSAÄNDAMÅL

- Enheten är avsedd att användas för att grilla, baka, tina upp, värma upp och torka mat.
- Enheten fungerar uteslutande med het luft. Häll inte någon olja eller fett i enheten, som du skulle göra med en traditionell friteringsgryta!
- Enheten är inte lämplig för att laga flytande rätter som soppor, såser eller grytor!
- Enheten är endast avsedd för personligt bruk och är inte avsedd för kommersiellt eller hushållsliknande användning, till exempel på hotell, bed & breakfast, kontor, personalkök eller liknande platser.
- Använd enheten endast för den angivna ändamålen och som beskrivs i bruksanvisningen. All annan användning anses vara olämplig.
- Garantin täcker inte fel orsakade av felaktig hantering, skada eller försök till reparation. Samma gäller för normal slitage.

SÄKERHETSMEDDELANDEN



WARNING: Läs alla säkerhetsmeddelanden, instruktioner, illustrationer och tekniska data som medföljer denna enhet.

Om inte säkerhetsmeddelandena och instruktionerna följs kan det resultera i elchock, brand och / eller skador.

- Denna enhet får användas av **barn** från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, såvida de är övervakade eller har fått instruktioner om hur enheten ska användas på ett säkert sätt och har förstått farorna som kan uppstå vid underlåtenhet att följa relevanta säkerhetsföreskrifter.
- Barn får **inte** leka med enheten.
- Rengöring och **användarunderhåll** får **inte utföras** av **barn** om de inte är äldre än 8 år och är övervakade.
- **Barn** under 8 år och djur måste hållas borta från enheten och anslutningskabeln.



WARNING: Heta ytor!

Enhetsen och tillbehören blir mycket varma under användning.

Rör inte vid uppvärmda delar under eller efter användning av enheten! Rör endast vid handtagen och kontrollpanelen när enheten är i drift eller omedelbart efter att den har stängts av. Vänta tills enheten har svalnat helt innan den förflyttas, rengörs eller förvaras. Använd ugnsvantar när du hanterar de heta tillbehören.

- Sänk aldrig ner enheten och anslutningskabeln i vatten eller andra vätskor och se till att de inte kan falla i vatten eller bli blöta. Det finns risk för elchock!
- Håll aldrig några vätskor (t.ex. olja eller vatten) direkt i enheten eller lådorna eller placera en vätskefylld behållare i enheten. Den fungerar enbart med hetluft.
- Enhetsen måste alltid kopplas från vägguttaget när den lämnas obebakad och innan den förflyttas eller rengörs.

- Utför inga modifikationer på enheten. Byt inte heller ut anslutningskabeln själv. Om enheten, anslutningskabeln eller enheten tillbehör är skadade måste de repareras eller bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en specialistverkstad för att undvika faror.
- Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller en separat fjärrkontrollsystem.
- Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring och förvaring"!



WARNING - Risk för elektrisk chock

- Använd och förvara enheten endast i stängda rum.
- Använd inte och förvara inte enheten i rum med hög luftfuktighet.
- Om enheten faller i vatten medan den är ansluten till elnätet, dra ut sladden ur eluttaget omedelbart. Endast efter detta bör du ta upp enheten ur vattnet. Försök aldrig att ta upp den ur vattnet medan den är ansluten till elnätet! Innan du använder den igen, låt den kontrolleras av auktoriserad återförsäljare för att undvika eventuella faror.
- Rör aldrig enheten och sladden med våta händer när enheten är ansluten till elnätet.



WARNING - Risk för brand

- Använd inte enheten i närheten av brännbara ämnen. Placera inte några brännbara material (t.ex. kartong, papper, plast) på eller i enheten.
- Täck inte över enheten under användning och håll ventilationen fri för att förhindra att den får fatt i eld.

- Om det börjar brinna: Släck inte med vatten! Släck elden med en brandtät filt eller en lämplig brandvarnare.



WARNING - Risk för personskador

- Håll förpackningsmaterialet borta från barn och djur. Risk för kvävning finns.
- Se till att sladdar alltid hålls utom räckhåll för barn och djur. Risk för kvävning finns.
- Under drift och vid utdragning av lådor kan het ånga släppas ut från enheten. Håll därför huvud och händer utanför riskzonen. Risk för brännskador på grund av värme, het ånga eller kondens finns.
- Enheten får inte flyttas under drift. Risk för brännskador finns.

NOTERA - Risk för skador på material och egendom

- Se till att ånga som släpps ut inte kommer i direktkontakt med elektriska enheter och utrustning som innehåller elektriska komponenter.
- Om en fel uppstår under drift, dra ut nätsladden. Annars stäng alltid av enheten innan nätsladden dras ut.

- Koppla loss enheten från nätströmmen innan det är åska eller strömavbrott.
- Dra alltid ut nätsladden, aldrig nätkabeln, när du kopplar loss enheten från nätströmmen.
- Dra inte eller bär enheten i sladden.
- Skydda enheten från andra värme källor, öppen eld, ständig fukt, direkt solljus eller stötar.
- Förvara enheten på en torr plats vid temperaturer mellan 0 och 40°C.
- Ställ aldrig föremål på enheten eller sladden.
- Använd endast originaltillbehör från tillverkaren för att garantera att det inte finns några störningar som kan förhindra att enheten fungerar och för att undvika eventuella skador.
- Använd inte metallköksredskap eller andra vassa föremål för att vrida och ta bort mat. De kan skada beläggningen på lådorna och hyllorna.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Torka av ytan på enheten med en ren, fuktig trasa. Rengör lådorna och hyllorna med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin.
2. Enheten ska användas för första gången utan någon mat i den, eftersom den kan orsaka rök eller lukt på grund av beläggningsrester. För att göra detta, följ instruktionerna i kapitlen "Uppställning och anslutning" och "Användning". Låt enheten värmas upp på den högsta temperaturinställningen i cirka 10 minuter utan någon mat i den (avfrostningsprogram).
3. Rengör sedan den igen.

FUNKTIONER

Enheten har två matlagingszoner. En annan program kan väljas för varje matlagingszon och temperaturen och matlagningstiden kan justeras efter önskemål. Det finns 6 program. Dessutom kan matlagingszoner synkroniseras så att antingen alla temperaturer och matlagningstider är identiska för båda matlagingszoner (DUAL-funktion), eller så synkroniseras bara slutet av matlagningstiden (MEAL-funktion) så att olika maträtter kan serveras samtidigt. Men matlagingszoner kan också användas oberoende av varandra utan synkronisering. Dessutom är det möjligt att använda bara en matlagingszon för mindre mängder mat.

Program

För att välja ett program, tryck på respektive knapp. Enheten har följande program:

AIR FRY

Lämplig för knapriga pommes, kycklingnuggets etc.

Temperatur: 200°C (Intervall: 150–210°C)

Matlagningstid: 20 min (Intervall: 1 – 60 min)

ROAST

Lämplig för kött, rostade grönsaker etc.

Temperatur: 190°C (Intervall: 120–210°C)

Matlagningstid: 15 min (Intervall: 1 – 240 min)

BAKE

Lämplig för kakor, desserter eller brödlimpor

Temperatur: 160°C (Intervall: 120–210°C)

Matlagningstid: 15 min (Intervall: 1 – 240 min)

DEHYDRATE

Lämplig för torkade frukter, grönsakschips etc.

Temperatur: 60°C (Intervall: 40 – 90°C)

Matlagningstid: 6 h (Intervall: 1 – 12 h)

DEFROST

För att snabbt avfrostas fryst mat vid 240°C, eller för att baka mindre maträtter (t.ex. kycklingvingar) för att göra dem särskilt knapriga

Temperatur: 240°C (Intervall: 240°C)

Matlagningstid: 10 min (Intervall: 1 - 30 min)

Obs! Med den här funktionen kan inte temperaturen sänkas. Sänk matlagningstiden om det behövs, beroende på maten.

Matlagningstiden behöver sänkas särskilt för bakverk eller små matbitar.

REHEAT

För uppvärmning av mat som redan är tillagad

Temperatur: 170°C (Intervall: 130-210°C)

Matlagningstid: 15 min (Intervall: 1 - 60 min)



Matlagningstider och temperaturer som är inställda för programmen bör justeras om det behövs för att säkerställa att maten (särskilt fjäderfä) är helt tillagad. Justeringar kan också göras under matlagningen.

Justering av temperaturen och matlagningstiden

Efter att ett program har valts kan temperaturen justeras med knapparna \wedge och \vee , och matlagningstiden kan justeras med knapparna \wedge och \vee .

För att bläddra snabbt igenom värdena, håll ner respektive knapp.

Synkronisering av matlagningszoner

Två funktioner används för att synkronisera matlagningszoner:

- MEAL-funktionen - för två olika maträtter som har olika temperaturer och matlagningstider, men som ska vara klara samtidigt.
- DUAL-funktionen - för större mängder mat eller för olika maträtter med samma temperaturer och matlagningstider.

samma temperatur och tillagningstidsinställning.



Det är inte möjligt att synkronisera matlagningszoner efteråt under tiden enheten är i drift.

Vänteläge

När POWER-knappen trycks på aktiveras kontrollpanelen. Om enheten inte är i drift och ingen knapp trycks på under 10 minuter, går enheten över till vänteläge.

TIPS

- Generellt behövs ingen olja eller bara en liten mängd olja (2 till 3 teskedar) för att förbereda mat.
- Mycket lätta maträtter kan cirkuleras av den cirkulerande luften. Om det behövs rekommenderar vi att du fäster dem med tandpetare eller liknande föremål.
- Matlagningstiden är beroende av storlek och mängd mat och av temperaturen. Men i allmänhet är matlagningstiden kortare än i en vanlig ugn. Börja med en kortare matlagningstid och öka den gradvis om det behövs.
- Rör om maten då och då eller vänd den med plast- eller trägafflar för att få ett jämnt matlagningresultat.
- Kontrollera matens tillstånd emellanåt och stäng av enheten om maten är färdig, även om programmet inte har avslutats än.

INSTALLATION OCH ANSLUTNING

Observera!

- Kontrollera att enheten och anslutningskabeln inte är skadade varje gång innan du använder den. Använd enheten endast om den är oskadad och fungerar.
- Placera aldrig enheten på en mjuk yta. Ventilationsöppningarna på undersidan av enheten får inte täckas över.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt enheten. Placera inte enheten under köksskåp eller liknande. Ånga kan orsaka skador på dem!
- Anslut enheten endast till en vägguttag som är korrekt installerat och som matchar enhetens tekniska data. Vägguttaget måste också vara lätt tillgängligt efter anslutning så att man snabbt kan isolera anslutningen till elnätet.
- Använd inte förlängningskablar.
- Anslut inte enheten tillsammans med andra enheter (med hög effektförbrukning) till ett fleruttagsuttag för att förhindra överbelastning och möjlig kortslutning (brand).
- Se till att anslutningskabeln inte utgör någon trippfara. Den får inte hänga ner från den yta där enheten står för att förhindra att enheten dras ner.
- Se till att anslutningskabeln inte kläms, böjs eller läggs över vassa kanter och inte kommer i kontakt med heta ytor (t.ex. enhetens).

1. Placera enheten på köksskåpet eller annan torr, ren, platt och värmebeständig arbetsyta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt enheten (minst 20 cm till sidorna och 50 cm ovanför).
2. Rulla ut anslutningskabeln helt och stick in nätpluggen i ett vägguttag.

ANVÄNDNING

Du kan i allmänhet använda den här enheten för att tillaga alla rätter som du också kan tillaga i en vanlig fläktugn. För att få bra resultat, läs igenom kapitlet "Tips".

Observera!

- Se till att enheten och utsidan av lådorna är rena och torra innan du använder enheten.
- Använd **inte** enheten längre än 4 timmar utan en paus. Ett undantag är programmet DEHYDRATE.
- Lämna **inte** enheten påslagen när den är tom (förutom vid "bränning" före första användning).
- Placera inte mat som fortfarande är insvept i hushållsfolie eller plastpåsar i enheten.
- Se till att maten inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Överfyll inte lådorna så att den heta luften kan cirkulera optimalt i matrummet. Fyll den inte mer än 1/3 full.
- Se till att matvaror som innehåller olja och fett inte blir överhettade. De kan antändas.
- Placera alltid den heta lådan på en värmebeständig yta efter användning.



Förinläggning av enheten är inte nödvändigt.

1. Förbered maten för tillagning.
2. För att använda den cirkulerande luften, särskilt på programmet AIR FRY, sätt in gallren i lådorna. Gallren placeras på deras silikonfötter.
3. Placera maten i lådorna, separerad efter typ. Om du tillagar en mindre mängd mat av bara en typ kan du använda bara en låda. Det är också möjligt att använda en liten bakform (ingår inte med enheten).



Om maten ska torkas rekommenderar vi att du först lägger ett lager direkt på botten av lådan, sedan sätter i gallret och placerar ett andra lager på gallret.

4. Sätt in lådorna i rummen.
5. Tryck på strömbuttonen för att aktivera kontrollpanelen. Inställningsläget för matzons 1 kallas upp. (För att växla till matzons 2, tryck på knappen)
6. Välj ett program och justera om nödvändigt temperaturen och tillagningstiden med knapparna \wedge och \vee .
7. Om bara en låda används, fortsätt till steg 9. Om båda lådorna har fyllts, ställ in temperaturen och tillagningstiden för matzons 2 på ett av följande sätt:
 - a. För att kopiera inställningarna från matzons 1 till matzons 2, tryck på knappen DUAL.
 - b. Annars använd knapp 2 för att kalla upp inställningsläget för matzons 2. Välj sedan ett program och gör eventuella justeringar.
8. Om olika inställningar har gjorts för båda matzonerna men tillagningstiderna ska avslutas samtidigt,

tryck på knappen MEAL. Annars hoppa över det här steget.

9. Använd START/STOP-knappen för att starta tillagningsprocessen.



Om MEAL-funktionen är aktiverad startar matzonsen med den längre tillagningstiden först. Den andra matzonsen aktiveras bara, med ett pip, när återstående tillagningstider för båda matzonerna är lika långa. Tills dess visas "hold" på den associerade displayen.

Återstående tillagningstid kan läsas av på displayen. När tillagningstiden har gått ut hörs ett pip och "End" visas.

10. Dra ut lådan och placera den på en värmebeständig yta. **Stå inte på enheten!**
11. Stäng av enheten med strömbuttonen och dra ut nätpluggen från vägguttaget.
12. Ta bort maten från lådan.
13. Låt lådan och gallret svalna. Rengör dem sedan (se kapitlet "Rengöring och förvaring").

Kortvarig paus i tillagningsprocessen

Om tillagningsprocessen ska pausas för att till exempel röra om eller lägga till ytterligare ingredienser, dra bara ut lådan. Nedräkningen av tillagningstiden (för båda matzonerna om de är synkroniserade) stannar. Den fortsätter efter att lådan har sattes tillbaka.

Manuellt avbryta en matzons

För att avbryta tillagningsprocessen i en matzons, kalla upp det respektive inställningsläget med hjälp av knapparna eller och tryck sedan på START/STOP-knappen. "End" visas på den motsvarande displayen. Den andra matzonsen fortsätter tillagningsprocessen.

MÄNGD FÖRBEREDELSE

Som en guide visar följande tabell dig en översikt över olika livsmedel:

Mat	angiven mängd per portion
Pommes frites	125 g
Potatisklyftor	150 – 200 g
Grönsaker	200 g / 1 handfull
Fisk	250 g or 6 bitar
Mini vårrullar	160 g or 6 bitar
Nuggets	120 g or 6 bitar
Kycklinglår	370 g / 1 – 2 bitar
Kycklingvingar	480 g or 6 bitar

RENGÖRING OCH FÖRVARING

Vänligen notera!

- Använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel eller rengöringsdynor för att rengöra enheten. Dessa kan skada ytorna.

1. Rengör hyllorna i lådorna med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskinen. För att bibehålla kvaliteten på delarna så länge som möjligt, de ska helst sköljas för hand. Vid envis smuts, blötlägg i varmt vatten och diskmedel i förväg.
2. Torka av enhetens utsida och kamrarna och värmeelementen med en ren, fuktig trasa vid behov. Rengör inte i diskmaskin eller doppa inte i vatten!
3. Låt alla delar torka helt eller torka av dem.
4. Förvara enheten på en ren, torr plats som är utom räckhåll för barn och djur när den inte används under en längre tid.

FELSÖKNING

Om enheten inte fungerar som den ska, kontrollera om du kan lösa problemet själv. Om problemet inte kan lösas med stegen nedan, kontakta kundtjänst.



Försök inte att reparera en elektrisk enhet själv!

Enheten fungerar inte.

Nätkontakten är inte korrekt ansluten till uttaget.

- ▶ Korrigera anslutningen av nätkontakten. Uttaget är trasigt.
- ▶ Prova ett annat uttag. Det finns ingen spänning i nätet.
- ▶ Kontrollera säkringen i nätanslutningen.

Lådorna är inte rätt insatta.

- ▶ Skjut lådan helt in i rummet.

Säkringen i säkringsdosan har gått.

För många enheter anslutna till samma krets.

- ▶ Minska antalet enheter i kretsen.

Maten har inte blivit jämt tillagad.

Lådan är för full.

- ▶ Minska mängden mat. Fyll lådan inte mer än 1/3 full.

Matvarorna ligger ovanpå varandra.

- ▶ Sprid ut maten och blanda runt den regelbundet.

Olika maträtter med olika tillagningstider eller temperaturer har tillagats i en låda.

- ▶ Separera de olika maträtterna och sprida dem över båda lådorna. Ställ in rätt temperatur och tillagningstid för dem. Med MEALKÖRNINGEN kommer de att vara färdiga samtidigt.

Tillagningstiden som var inställd var för kort eller temperaturen för låg.

- ▶ Öka tillagningstiden eller temperaturen.

Pommes frites gjorda av färska potatisar är inte knapriga.

Potatisen innehåller för mycket vatten.

- ▶ Skär potatisen i smalare bitar. Torka av potatisbitarna med lite kökspapper och strö sedan lite matolja över dem.
- ▶ Sprid ut potatisbitarna på gallret.

Under användning påträffas en obehaglig lukt. /Rök kommer ut från enheten.

Enheten är smutsig.

- ▶ Följ instruktionerna i avsnittet "Rengöring och förvaring".

Enheten används för första gången.

- ▶ En lukt utvecklas ofta när nya enheter används för första gången. Lukten bör försvinna efter några användningar.

För mycket olja eller fett.

- ▶ Ta bort överflödiga olja eller fett.

AVFALLSHANTERING



Kasserar förpackningsmaterial på ett miljövänligt sätt så att det kan återvinnas.



Denna enhet omfattas av EU-direktiv 2012/19/EU om avfall från elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Kasta inte enheten som vanligt hushållsavfall, utan på ett miljövänligt sätt via en officiellt godkänd avfallshantering.

TEKNISKA DATA

Modellnummer:	AAF-D321
Strömförsörjning:	220 - 240 V ~ 50Hz
Effekt:	1700 W
Skyddsklass:	I
Kapacitet:	max. 7.6 l (3.8 l per låda)
Temperaturomfång:	40 - 240°C
Tillagningstid:	1-240min (TÖRKprogram: 1-12 h)

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark



INNHOLDSFORTEGNELSE

01. LEVERINGSOMFANG	01
02. LUFTFRYSERDIAGRAM	02
03. SYMBOLER	03
04. SIGNALERINGSORD	03
05. TILTENKT BRUK	03
06. SIKKERHETSMELDINGER	05
07. FØR FØRSTE GANGS BRUK	07
08. FUNKSJONER	07
09. TIPS	08
10. OPPSETT OG TILKOBLING	09
11. BRUK	09
12. MENGDE TILBEREDNING	11
13. RENGJØRING OG OPPBEVARING	11
14. FEILSØKING	11
15. AVHENDING	12
16. TEKNISKE DATA	12



**VIKTIGE MELDINGER! VENNLIGST
BEHOLD FOR REFERANSE!**

LEVERINGSOMFANG

1 x Luftfryser med dobbel kurv
2 x Skuff
2 x Rist
1 x Bruksanvisning

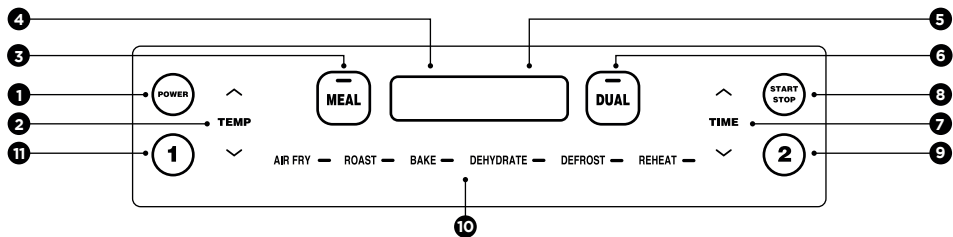
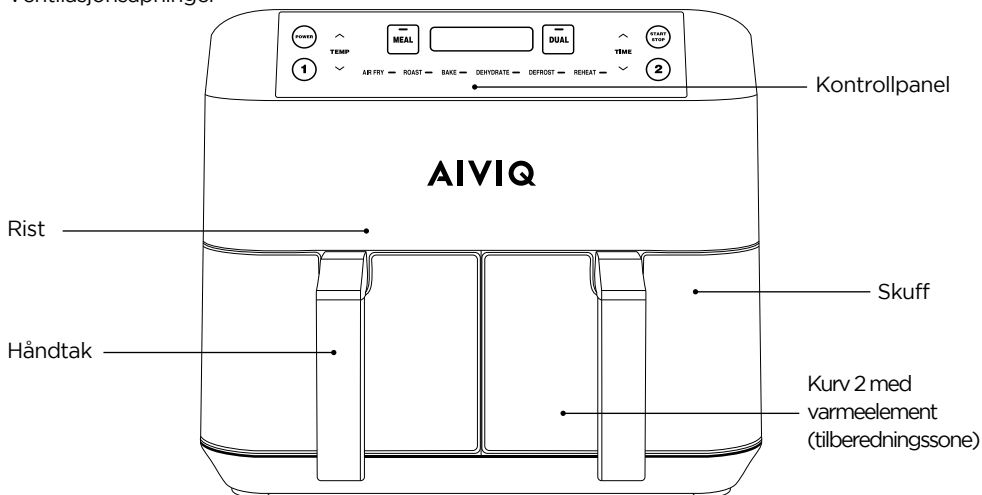
Sjekk at leveringsomfanget er komplett og at alle komponenter er uskadet etter transporten. Hvis du oppdager skade, må du ikke bruke enheten, men kontakte vår kundeserviceavdeling.

Fjern eventuelle beskyttelsesfilmer, klistermerker eller transportbeskyttelse fra enheten.

Fjern aldri merkeplaten eller eventuelle advarsler!

LUFTFRYSERDIAGRAM

Ventilasjonsåpninger



KONTROLLPANEL

1 STRØM-knapp: Slå enheten på / av; avslutt alle funksjoner

2 TEMP-knapp: Øke \wedge temperaturen, redusere \vee temperaturen

3 MÅLTID-knapp: Synkronisere sluttiden for tilberedningen for begge tilberedningssonene

4 Visning av temperaturen og tilberedningstiden for tilberedningssone 1

5 Visning av temperaturen og tilberedningstiden for tilberedningssone 2

6 DUAL-knapp: Bruk alle innstillinger for tilberedningssone 1 på tilberedningssone 2

7 TID-knapp: Øke \wedge tilberedningstiden, redusere \vee tilberedningstiden

8 START/STOPP-knapp: Start / stopp tilberedningsprosessen

9 Knapp 2: Kall opp innstillingsmodus for tilberedningssone 2

10 Knapper med kontrollamper for å kalle opp programmene

AIR FRY - ROAST - BAKE - DEHYDRATE
DEFROST - REHEAT

11 Knapp 1: Kall opp innstillingsmodus for tilberedningssone 1

SYMBOLER



Faresymboler: Disse symbolene indikerer mulige farer. Les de tilhørende sikkerhetsmeldingene nøye og følg dem.



Tilleggsinformasjon



Les bruksanvisningen før bruk!



Advarsel: varme overflater!



Egnet for bruk med mat



Vekselstrøm

SIGNALERINGSORD

Signaleringsord indikerer farer hvis de tilhørende meldingene ikke følges.

FARE - høy risiko, kan resultere i alvorlig skade eller død

ADVARSEL - middels risiko, kan resultere i alvorlig skade eller død

MERK - kan resultere i risiko for materiell skade

Kjære kunde,

Vi er glade for at du har valgt vår dobbeltkammer luftfryser. Denne innovative luftfryseren lar deg tilberede hele måltider for deg selv og familien din på kort tid - takket være de to kamrene med to synkroniserte tilberedningssoner! Med DUAL-funksjonen kan du bruke samme innstillinger på begge tilberedningssonene, og dermed produsere dobbelt så mye på samme tid, for eksempel opptil 8 porsjoner sprø pommefrites! Med MÅLTID-funksjonen kan du tilberede to forskjellige retter med forskjellige programmer, forskjellig tilberedningstid og temperatur nøyaktig i separate kamre, slik at alt er klart til å serveres samtidig.

Vi håper du vil ha mye moro med
din dobbeltkammer luftfryser.

Informasjon om bruksanvisningen

Før du bruker enheten for første gang, vennligst les gjennom disse bruksanvisningene nøye og oppbevar dem for fremtidig referanse og for andre brukere. De utgjør en integrert del av enheten. Produsenten og importøren tar ikke ansvar hvis informasjonen i disse bruksanvisningene ikke følges.

TILTENKT BRUK

- Enhete er ment å brukes til grilling, baking, tining, oppvarming og dehydrering av mat.
- **Enhete fungerer utelukkende med varmluft. Ikke hell olje eller fett i enheten, som du ville gjort med en konvensjonell fritøse!**
- Enhete er ikke egnet for tilberedning av flytende retter som supper, sauser eller gryteretter!
- Enhete er kun for personlig bruk og er ikke ment for kommersielle eller lignende bruksområder, for eksempel på hoteller, bed and breakfast, kontorer, ansattkjøkken eller lignende steder.
- Bruk enheten kun til det angitte formålet og som beskrevet i bruksanvisningen. Enhver annen bruk anses som utilbørlig.
- Garantien dekker ikke feil som skyldes feilaktig bruk, skade eller forsøk på reparasjon. Det samme gjelder normal slitasje.

SIKKERHETSMELDINGER



ADVARSEL: Merk alle sikkerhetsmeldinger, instruksjoner, illustrasjoner og tekniske data som følger med enheten. Manglende overholdelse av sikkerhetsmeldingene og instruksjonene kan føre til elektrisk støt, brann og / eller skader.

- Denne enheten kan brukes av **barn** fra 8 år og eldre og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og / eller kunnskap hvis de er under oppsyn eller har mottatt opplæring i hvordan enheten skal brukes på en sikker måte og har forstått farene som følger av manglende overholdelse av relevante sikkerhetstiltak.
- Barn skal **ikke** leke med enheten.
- Rengjøring og **bruker-vedlikehold** må **ikke utføres** av **barn**, med mindre de er eldre enn 8 år og har tilsyn.
- **Barn** under 8 år og dyr må holdes unna enheten og tilkoblingskabelen.



FORSIKTIG: Varme overflater!

Enhets- og tilbehørsdelene blir svært varme under bruk. Ikke berør de oppvarmede delene under eller etter bruk av enheten! Berør kun håndtakene og kontrollpanelet mens enheten er i drift eller umiddelbart etter at den er slått av. Vent til enheten har avkjølt seg helt før den transporteres, rengjøres eller lagres. Bruk ovenhansker når du håndterer de varme tilbehørene.

- Dypp aldri enheten eller tilkoblingskabelen i vann eller andre væsker, og sørg for at de ikke kan falle i vann eller bli våte. Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke hell noen væsker (for eksempel olje eller vann) direkte i enheten eller skuffene eller plasser en væskefylt beholder i enheten. Den fungerer utelukkende med varmluft.
- Enhets skal alltid være koblet fra strømmettet når den ikke er i bruk og før transport eller rengjøring av enheten.

- Gjør ikke noen endringer på enheten. Ikke bytt ut tilkoblingskabelen selv. Hvis enheten, tilkoblingskabelen eller tilbehøret til enheten er skadet, må de repareres eller byttes ut av produsenten, kundeserviceavdelingen eller en spesialistverksted for å unngå farer.
- Enhets er ikke designet for å bli operert med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Følg instruksjonene i "Rengjøring og lagring" kapitlet!



FARE - Fare for elektrisk støt

- Bruk og oppbevar enheten kun i lukkede rom.
- Ikke bruk og oppbevar enheten i rom med høy luftfuktighet.
- Hvis enheten faller i vann mens den er tilkoblet strømmettet, trekker du strømkabelen umiddelbart ut av stikkkontakten. Først etter dette bør du hente enheten fra vannet. Forsøk aldri å trekke den ut av vannet mens den er tilkoblet strømmettet! Før du bruker den igjen, bør du få den sjekket av produsenten, kundeserviceavdelingen eller en autorisert distributør for å unngå mulige farer.
- Berør aldri enheten og tilkoblingskabelen med våte hender når enheten er tilkoblet strømmettet.



ADVARSEL - Fare for brann

- Ikke bruk enheten i nærheten av brennbare stoffer. Ikke plasser noen brennbare materialer (for eksempel papp, papir, plast) på eller i enheten.
- Ikke dekk til enheten under drift og hold ventilasjonsåpningene åpne for å hindre at den tar fyr.

- I tilfelle brann: Ikke slukk med vann! Kvel flammene med et brannsikkert teppe eller en egnet brannslukker.



ADVARSEL - Fare for skade

- Hold emballasjematerialet vekk fra barn og dyr. Det er fare for kvelning.
- Pass på at tilkoblingskabelen alltid holdes utenfor rekkevidden til små barn og dyr. Det er fare for kvelning.
- Varm damp kan slippe ut fra enheten under drift og når skuffene trekkes ut. Du bør derfor holde hodet og hendene ute av fareområdet. Det er fare for forbrenning fra varme, varm damp eller kondens.
- Enhets må ikke flyttes under drift. Det er fare for forbrenning.

MERK - Risiko for skade på materiell og eiendom

- Pass på at dampen som kommer ut ikke kommer i direkte kontakt med elektriske enheter og utstyr som inneholder elektriske komponenter.
- Hvis en feil oppstår under drift, trekker du ut strømkabelen. Ellers slår du alltid av enheten før du trekker ut strømkabelen.

- Koble enheten fra strømmettet før tordenvær eller ved strømbrudd.
- Trekk alltid ut støpslet og aldri strømkabelen når du kobler fra enheten fra strømmettet.
- Ikke dra eller bær enheten etter tilkoblingskabelen.
- Beskytt enheten mot andre varmekilder, åpen ild, vedvarende fuktighet, direkte sollys eller støt.
- Oppbevar enheten på et tørt sted ved temperaturer mellom 0 og 40 °C.
- Plasser aldri gjenstander på enheten eller tilkoblingskabelen.
- Bruk kun originale tilbehør fra produsenten for å garantere at det ikke er interferens som kan hindre enheten i å fungere og for å unngå mulig skade.
- Bruk ikke metallkøkkenredskaper eller andre skarpe gjenstander til å snu og fjerne maten. De kan skade belegget på skuffene og rackene.

FØR FØRSTE BRUK

1. Tørk utsiden av enheten med en ren, fuktig klut. Rengjør skuffene og rackene med oppvaskmiddel og varmt vann eller i oppvaskmaskinen.
2. Enheten bør brukes for første gang uten mat i den, da den kan produsere noe røyk eller lukt på grunn av beleggrestilstander. For å gjøre dette, følg instruksjonene i kapitlene "Set-Up and Connection" og "Use". La enheten varme opp på høyeste temperaturinnstilling i ca. 10 minutter uten mat i den (DEFROST-program).
3. Rengjør deretter enheten igjen.

FUNKSJONER

Enheten har to matlagingsområder. En forskjellig program kan velges for hvert matlagingsområde, og temperaturen og tilberedningstiden kan justeres etter ønske. Det finnes 6 programmer. I tillegg kan matlagingsområdene synkroniseres slik at enten alle temperatur- og tilberedningstidsinnstillinger er identiske for begge matlagingsområdene (DUAL-funksjon), eller bare slutten av tilberedningstiden er synkronisert (MEAL-funksjon) slik at forskjellige matvarer kan serveres samtidig. Men matlagingsområdene kan også betjenes uavhengig av hverandre uten synkronisering. Det er også mulig å bruke bare ett matlagingsområde for mindre mengder mat.

Programmes

For å velge en programmering, trykk på den tilhørende knappen. Enheten har følgende programmer:

AIR FRY

Ideelt for sprø chips, kyllingnuggets osv.
Temperatur: 200°C (Område: 150–210°C)
Tilberedningstid: 20 min (Område: 1–60 min)

ROAST

Ideelt for kjøtt, stekte grønnsaker osv.
Temperatur: 190°C (Område: 120–210°C)
Tilberedningstid: 15 min (Område: 1–240 min)

BAKE

Ideelt for kaker, desserter eller boller
Temperatur: 160°C (Område: 120–210°C)
Tilberedningstid: 15 min (Område: 1–240 min)

DEHYDRATE

Ideelt for tørket frukt, grønnsakschips osv.
Temperatur: 60°C (Område: 40–90°C)
Tilberedningstid: 6 t (Område: 1–12 t)

DEFROST

For rask tining av frossen mat ved 240°C, eller for å bake mindre matvarer (f.eks. kyllingvinger) for å gjøre dem spesielt sprø. Temperatur: 240°C (Område: 240°C) Tilberedningstid: 10 min (Område: 1-30 min)

Vær oppmerksom på! Med denne funksjonen kan ikke temperaturen reduseres. Reduser tilberedningstiden hvis det er nødvendig, avhengig av maten. Tilberedningstiden må reduseres spesielt for bakverk eller små matstykker.

REHEAT

For å varme opp mat som allerede er tilberedt Temperatur: 170°C (Område: 130-210°C) Tilberedningstid: 15 min (Område: 1-60 min)



Tidene og temperaturene som er satt for programmene bør justeres hvis det er nødvendig, for å sikre at maten (spesielt fjærfe) er fullstendig tilberedt. Justeringer kan også gjøres under tilberedningsprosessen.

Justering av temperatur og tilberedningstid

Etter at et program er valgt, kan temperaturen justeres med knappene \wedge og \vee , og tilberedningstiden kan justeres ved å bruke knappene \wedge og \vee . For å bla raskt gjennom verdiene, holder du nede den tilhørende knappen.

Synkronisering av tilberedningssoner

To funksjoner brukes for å synkronisere tilberedningssonene:

- MÅLTID-funksjon - for to forskjellige matvarer som har forskjellige temperatur- og tilberedningstidsinnstillinger, men som skal være klare samtidig.
- DOBBEL-funksjon - for større mengder av en matvare eller for forskjellige matvarer med samme temperatur og tilberedningstidsinnstilling.



Det er ikke mulig å synkronisere tilberedningssonene senere mens enheten er i drift.

Dvalemodus

Når STRØM-knappen trykkes, aktiveres kontrollpanelet. Hvis enheten ikke er i bruk og ingen knapp trykkes på i 10 minutter, går enheten inn i dvalemodus.

TIPS

- Generelt er det ikke nødvendig med olje, eller bare en liten mengde (2 til 3 teskjeer), for å tilberede maten.
- Veldig lette matstykker kan bli virvlet rundt av sirkulerende luft. Hvis det er nødvendig, anbefaler vi å feste dem sammen med tannpikere eller en lignende gjenstand.
- Tilberedningstiden avhenger av størrelsen og mengden mat, samt temperaturen. I allmenhet er imidlertid tilberedningstiden kortere enn i en konvensjonell ovn. Start med en kortere tilberedningstid og øk gradvis hvis det er nødvendig.
- Bland maten fra tid til annen eller snu den med plast- eller treklyper for å oppnå et jevnt tilberedningsresultat.
- Sjekk tilstanden til maten mellom tider og slå av enheten hvis den er ferdig tilberedt, selv om programmet ikke er ferdig ennå.

OPPSETT OG TILKOBLING

Vennligst merk:

- Sjekk enheten og tilkoblingskabelen for skader hver gang før du tar den i bruk. Bruk enheten bare hvis den er uskadet og fungerer som den skal.
- Plasser aldri enheten på en myk overflate. Ventilasjonsåpningene på bunnen av enheten må ikke dekkes til.
- Sørg for tilstrekkelig klart plass på alle sider. Ikke plasser enheten under kjøkkenskap eller lignende skap. Stigende damp kan forårsake skade!
- Koble kun enheten til en stikkontakt som er riktig installert og samsvarer med tekniske data for enheten. Stikkontakten må også være lett tilgjengelig etter tilkobling, slik at tilkoblingen til strømmettet raskt kan isoleres.
- Ikke bruk forlengelseskabler.
- Ikke koble enheten sammen med andre forbrukere (med høy wattstyrke) til en flerstikkontakt for å hindre overbelastning og mulig kortslutning (brann).
- Pass på at tilkoblingskabelen ikke utgjør en snublefare. Den kan ikke henge ned fra overflaten der enheten er plassert for å hindre at enheten blir trukket ned.
- Pass på at tilkoblingskabelen ikke blir klemt, bøyd eller lagt over skarpe kanter og ikke kommer i kontakt med varme overflater (f.eks. på enheten).

1. Plasser enheten på kjøkkenbenken eller en annen tørr, ren, flat og varmebestandig arbeidsflate. Sørg for tilstrekkelig klart plass på alle sider (minst 20 cm til sidene og 50 cm over).
2. Rull ut tilkoblingskabelen helt og sett støpselet inn i en stikkontakt.

BRUK

Generelt kan du bruke denne enheten til å tilberede alle retter som også kan tilberedes i en konvensjonell vifteovn. For gode resultater, les gjennom kapitlet "Tips".

Vennligst merk:

- Før du bruker enheten, sørg for at enheten og utsiden av skuffene er rene og tørre.
- Ikke bruk enheten i mer enn 4 timer uten en pause. Et unntak er DEHY DRATE-programmet.
- Ikke la enheten stå på når den er tom (unntatt "brenning av" før første bruk).
- Ikke legg mat som fortsatt er innpakket i plastfolie eller plastposer i enheten.
- Pass på at maten ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke overfyll skuffene slik at varmluften kan sirkulere optimalt inne i tilberedningskammeret. Fyll det ikke mer enn 1/3 fullt.
- Pass på at matvarer som inneholder olje og fett, ikke overopphetes. De kan antennes.
- Legg alltid de varme skuffene på en varmebestandig overflate etter bruk.



Forvarming av enheten er ikke nødvendig.

1. Forbered maten for tilberedning.
2. For å bruke den sirkulerende luften, spesielt på AIR FRY-programmet, sett inn stativene i skuffene. Stativene plasseres på silikonføttene.
3. Plasser maten i skuffene, separert etter type. Hvis du tilbereder en mindre mengde av bare en type mat, kan bare en skuff brukes. Det er også mulig å bruke en liten bakeform (ikke inkludert med enheten).



Hvis maten skal dehydreres, anbefaler vi først å spre ett lag direkte på bunnen av skuffen, deretter sette inn stativet og legge et andre lag på stativet.

4. Sett inn skuffene i kammeret/ene.
5. Trykk på POWER-knappen for å aktivere kontrollpanelet. Innstillingsmodus for tilberedningssone 1 kalles opp. (For å bytte til tilberedningssone 2, trykk på knappen)
6. Velg et program og juster om nødvendig temperaturen og tilberedningstiden ved hjelp av knappene \wedge og \vee .
7. Hvis bare en skuff brukes, fortsett med trinn 9. Hvis begge skuffene er fylt, sett temperaturen og tilberedningstiden for tilberedningssone 2 på en av følgende måter:
 - a. For å kopiere innstillingene fra tilberedningssone 1 for tilberedningssone 2, trykk på DUAL-knappen.
 - b. Ellers bruk knapp 2 for å kalle opp innstillingsmodus for tilberedningssone 2. Velg deretter et program og gjør justeringer om nødvendig.
8. Hvis det er gjort forskjellige innstillinger for begge tilberedningssonene, men tilberedningstidene skal ende samtidig,

trykk på MEAL-knappen. Ellers hopp over dette trinnet.

9. Bruk START/STOP-knappen for å starte tilberedningsprosessen.



Hvis MEAL-funksjonen er aktivert, starter tilberedningssonen med lengre tilberedningstid først. Den andre tilberedningssonen aktiveres bare, ledsaget av en lyd, når de gjenværende tilberedningstidene for begge tilberedningssonene er like lange. Frem til dette punktet vises "hold" på den tilhørende skjermen.

Den gjenværende tilberedningstiden kan leses av på skjermen. Når tilberedningstiden er utløpt, høres det en lyd, og "End" vises.

10. Dra ut skuffen(e) og sett dem ned på **en varmebestandig overflate. Ikke stå på enheten!**
11. Slå av enheten ved å bruke POWER-knappen og trekk ut støpsetet fra stikkkontakten.
12. Fjern maten fra skuffen(e).
13. La skuffen og stativet avkjøles. Rengjør dem deretter (se "Rengjøring og oppbevaring" kapittelet).

Kort pause i tilberedningsprosessen

Hvis tilberedningsprosessen skal pause for å blande ingredienser eller legge til mer ingredienser, kan du bare trekke ut skuffen. Nedtellingen av tilberedningstiden (for begge tilberedningssonene hvis de er synkronisert) stoppes. Det fortsetter etter at skuffen er satt inn igjen.

Manuell stopp av en tilberedningssone

For å stoppe tilberedningsprosessen i en tilberedningssone, kall opp den tilsvarende innstillingsmodusen ved å bruke knappene eller og trykk deretter på START / STOP-knappen. "End" vises på den tilsvarende skjermen. Den andre tilberedningssonen fortsetter tilberedningsprosessen.

BEREDNINGSMENGDE

Som en veiledning viser følgende tabell en oversikt over forskjellige matvarer:

Mat	Angitt mengde per porsjon
Chips	125 g
Potetbåter	150 - 200 g
Grønnsaker	200 g / 1 En neve
Fisk	250 g or 6 Biter
Mini vårruller	160 g or 6 Biter
Nuggets	120 g or 6 Biter
Kyllinglår	370 g / 1 - 2 Biter
Kycklingvinger	480 g or 6 Biter

RENGJØRING OG OPPBEVARING

Vennligst merk:

- Ikke bruk skarpe eller abrasive rengjøringsmidler eller rengjøringsputer for å rengjøre enheten. Disse kan skade overflatene.

1. Rengjør stativene i skuffene med oppvaskmiddel og varmt vann eller i oppvaskmaskinen. For å opprettholde kvaliteten på delene så lenge som mulig, bør de helst skylles for hånd. I tilfelle hardnakket smuss, bløtlegg dem i varmt vann og oppvaskmiddel på forhånd.
2. Tørk av utsiden av enheten, kamrene og varmeelementene med en ren, fuktig klut om nødvendig. Ikke rengjør i oppvaskmaskinen eller senk ned i vann!
3. La alle delene tørke helt eller tørk dem av.
4. Oppbevar enheten på et rent, tørt sted som er utenfor rekkevidde for barn og dyr når den ikke er i bruk over en lengre periode.

FEILSØKING

Hvis enheten ikke fungerer som den skal, må du sjekke om du kan rette opp problemet selv. Hvis problemet ikke kan løses med trinnene nedenfor, må du kontakte kundeserviceavdelingen.



Ikke prøv å reparere et elektrisk apparat selv!

Enheter fungerer ikke.

Strømledningen er ikke satt inn i stikkkontakten riktig.

- ▶ Juster strømledningens passform. Stikkkontakten er defekt.
- ▶ Prøv en annen stikkontakt. Det er ingen strømtilførsel.
- ▶ Sjekk sikringen til strømtilkoblingen.

Skruffene er ikke satt inn riktig.

- ▶ Skyv skuffen helt inn i kammeret.

Sikringen i sikringsskapet er utløst.

For mange enheter er tilkoblet samme krets.

- ▶ Reduser antall enheter i kretsen.

Maten har ikke blitt tilberedt jevnt.

Skuffen er for full.

- ▶ Reduser mengden mat. Fyll skuffen ikke mer enn 1/3 full.

Matvarene er stablet oppå hverandre.

- ▶ Fordel maten og bland den rundt fra tid til annen.

Forskjellige matvarer med forskjellige tilberedningstider eller temperaturer er tilberedt i én skuff.

- ▶ Separer de forskjellige matvarene og fordel dem på begge skuffene. Still inn riktig temperatur og tilberedningstid for dem. Med MEAL-funksjonen vil de være klare samtidig.

Den innstilte koketiden var for kort eller temperaturen for lav.

- ▶ Øk koketiden eller temperaturen.

Chips laget av ferske poteter er ikke sprø.

Potetene inneholder for mye vann.

- ▶ Kutt potetene i smalere biter.
Tørk av potetbitene med et kjøkkenhåndkle og drypp deretter litt matolje over dem.
- ▶ Fordel potetbitene på risten.

Under bruk merkes en ubehagelig lukt. / Røyk kommer ut av enheten.

Enheden er skitten.

- ▶ Følg instruksjonene i kapitlet "Rengjøring og lagring".

Enheden brukes for første gang.

- ▶ Det kan ofte utvikles lukt når nye enheter brukes for første gang. Lukten bør forsvinne etter at enheten har blitt brukt flere ganger.

For mye olje eller fett.

- ▶ Fjern overflødig olje eller fett.

AVHENDING



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte slik at den kan resirkuleres.



Denne enheten styres av europeisk direktiv 2012/19 / EU om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ikke kast denne enheten som normalt husholdningsavfall, men heller på en miljøvennlig måte via et offisielt godkjent avfallshåndteringsselskap.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modellnummer:	AAF-D321
Strømforsyning:	220 - 240 V - 50Hz
Effekt:	1700 W
Beskyttelsesklasse:	I
Kapasitet:	maks. 7.6 l (3.8 l per skuff)
Temperaturområde:	40 - 240°C
Tilberedningstid:	1-240 minutter (DEHYDRATE programme: 1-12 h)

AIVIQ ApS
Navervaenget 3
4000 Roskilde
Denmark

