

COOK&BAKER

Airfryer med rotisserie



Brugsanvisning
100407979

Læs brugsanvisningen grundigt og gem den til senere brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges. Brug ikke luftovnen, før du har læst denne vejledning grundigt.

- Nedsænk aldrig hovedenhedens hus, som indeholder elektriske komponenter og varmelegemer, i vand. Skyl ikke under vandhanen.
- For at undgå elektrisk stød må der ikke komme væske af nogen art ind i hovedenhedens hus, der indeholder de elektriske komponenter.
- Dette apparat har et polariseret stik (det ene blad er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik beregnet til kun at passe i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, skal stikket vendes om. Kontakt en elektriker, hvis stikket ikke går let i stikkontakten. Forsøg ikke at modificere stikket på nogen måde.
- Kontrollér, at apparatet er sluttet til en stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- For at undgå, at maden kommer i kontakt med den indvendige øverste skærm og varmeelementet, må den roterende trådkurv ikke overfyldes.
- Tildæk ikke luftindtaget eller luftudtaget, mens luftovnen er i brug. Hvis du gør det, vil tilberedningen ikke være jævn, og der kan opstå skader på apparatet på grund af overophedning.
- Hæld aldrig olie i den roterende trådkurv. Det kan medføre brand og personskade.
- Under tilberedningen er apparatets interne temperatur meget høj. For at undgå personskade må du aldrig placere hænderne inde i apparatet, medmindre det er helt afkølet.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn af en ansvarlig person eller er blevet instrueret i korrekt brug af apparatet. Apparatet må ikke betjenes af børn.
- Ved tilberedning må du ikke placere apparatet op mod en væg eller direkte ved siden af andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og over apparatet. Undgå at placere noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller selve apparatet er beskadiget på nogen måde.
- Undlad at placere apparatet oven på et komfur.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceagenten eller en tilsvarende kvalificeret person, så den ikke udgør en fare.
- Sørg for, at apparatet og netledningen er uden for børns rækkevidde, når det er i brug eller i afkølingsprocessen.
- Hold netledningen væk fra varme overflader. Tilslut ikke netledningen, og betjen ikke apparatets knapper med våde hænder.
- Slut aldrig apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug aldrig dette apparat sammen med en forlængerledning af nogen art.
- Brug ikke apparatet på eller i nærheden af

- brændbare materialer som f.eks. Duge og gardiner.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
 - Brug aldrig apparatet uden opsyn.
 - Under brug frigives der luft igennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af luftudtaget. Undgå også denne luft, når du fjerner den roterende trådkurv fra apparatet.
 - Apparatets udvendige overflader kan blive varme under brug. Den roterende trådkurv er varm. Brug grydelapper eller gribeværktøjet ved håndtering af varme komponenter. Brug grydelapper ved håndtering af varme overflader.
 - Hvis der kommer sort røg ud af apparatet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten og vente på, at røgen stopper, før indholdet fjernes.
 - Når tiden er udløbet, stopper tilberedningen, men blæseren fortsætter med at køre i 15 sekunder for at afkøle apparatet.
 - Brug altid apparatet på en vandret overflade, der er plan, stabil og ikke-brændbar.
 - Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug eller til brug i forretninger.
 - Hvis luftovnen anvendes forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis den ikke anvendes i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader.
 - Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
 - Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter før rengøring eller opbevaring.
 - Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i apparatet, tilberedes til de er gyldengule i stedet for mørke eller brune. Fjern brændte madvarer.
 - Apparatet kan ryge første gang, det bruges. Det er ikke en fejl, og røgen forsvinder inden for et par minutter.

Elektrisk strøm

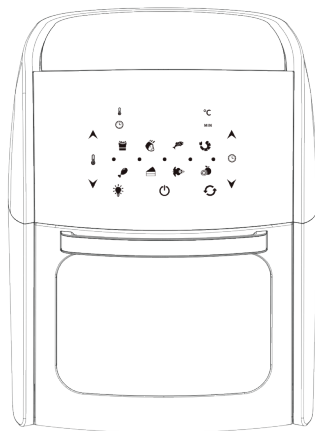
Hvis det elektriske kredsløb er overbelastet med andre apparater, fungerer dit nye apparat muligvis ikke korrekt. Det skal betjenes på et dedikeret elektrisk kredsløb.

Automatisk slukning

Apparatet har en indbygget slukkeenhed, som automatisk slukker for apparatet, når timer-LED'en når nul. Du kan slukke for apparatet manuelt ved at trykke på tænd/sluk-knappen (tryk i 2 sekunder).

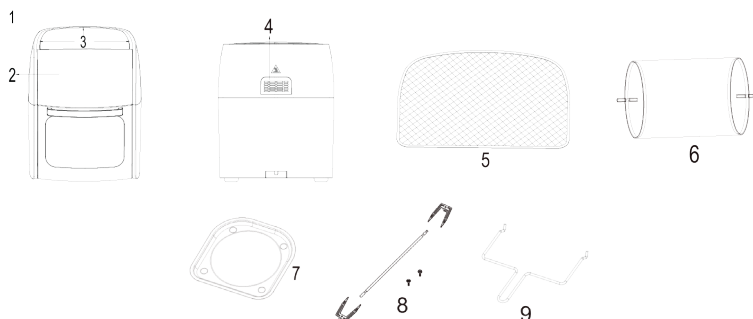
SPECIFIKATIONER

Kapacitet 10 liter
220-240 V, ~50/60 Hz, 1800 W



OVERSIGT OVER APPARATET

Bemærk: Pak alt indhold ud af emballagen. Fjern eventuel klar eller blå beskyttelsesfilm på komponenterne.



1. Hovedenhed

2. Kontrolpanel

3. Luftindtag

4. Luftudtag

5. Rist

Kan ikke kun bruges til dehydrering, men også til tilberedning af sprøde snacks eller genopvarmning af f.eks. pizza.

6. Roterende trådkurv

Fantastisk til pommefrites, ristede nødder og andre snacks. Brug rotisseriegribeværktøjet til at placere kurven i apparatet.

7. Drypbakke

Tilbered med drypbakken på plads for nem rengøring.

8. Akse, gaffer og sætskruer

Bruges til stege og hele kyllinger. Før spyddet på langs midt igennem kødet. Skub gafflerne på spyddet fra begge ender ind i kødet, og lås dem derefter på plads med sætskruerne. Der er indhak på spyddet til sætskruerne. Du kan justere skruerne tættere på midten, hvis det er nødvendigt, men aldrig udad mod enderne.

Bemærk: Sørg for, at stegen eller kyllingen ikke er for stor til at kunne rotere frit i ovnen. Maks. kylling eller steg, 1.000-1.500 g.

9. Gribeværktøj

Bruges til at fjerne tilberedte stege og stegt kylling, der er blevet tilberedt ved brug af rotisserie eller spyd. Anbring under rotisserie-spyddet, og løft (højre side først), og træk derefter forsigtigt maden ud.

Advarsel

Gaffer, spyd og andre metaldele til dette apparat er skarpe og bliver ekstremt varme under brug. Der skal udvises stor forsigtighed for at undgå personskade. Bær beskyttende grydelapper eller grillhandsker.

FØR BRUG

Kontrollér alt omhyggeligt før brug. Brug ikke dette produkt, hvis en del mangler eller er beskadiget. Kontakt forhandleren via kundeservicenummeret, der findes bag i instruktionsbogen.

Før du bruger luftovnen første gang

1. Læs alt materiale, alle etiketter og alle klistermærker.
2. Fjern al emballage, etiketter og klistermærker.
3. Vask alle dele og alt tilbehør, der bruges i tilberedningsprocessen, med varmt sæbevand.
Bemærk: Kun tilbehøret tåler opvaskemaskine.
4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en ren, fugtig klud.

Bemærk: Vask eller nedsenk aldrig apparatet i vand.

Bemærk: Når du bruger apparatet, må du aldrig påfylde olie eller væske af nogen art. Apparatet tilbereder kun med varm luft.

Klargøring til brug

1. Placer apparatet på en stabil, jævn, vandret og varmebestandig overflade.
2. Vælg tilberedningstilbehør i henhold til opskriften.

Vigtigt

Før den første brug og efter efterfølgende brug skal du vaske den roterende trådkurv og tilberedningstilbehør i hånden. Tør derefter apparatets yderside og inderside af med en varm, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel. Forvarm til sidst luftovnen i et par minutter for at brænde eventuelle rester af.

BRUG AF TILBEHØR

Rist

Placering af rist i apparatet

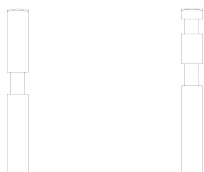
1. Sæt drypbakken i bunden af apparatet.
2. Placer rist i apparatet ved at skubbe dem ind i siderillerne og på bagkanten.
3. Placer rist tættere på det øverste varmeelement for hurtigere tilberedning og ekstra sprødhed
4. Vend evt. maden undervejs for at opnå jævn tilberedning.

Spyd og kurv

Komponenter

1. Placer en gaffel i den ene ende af rotisserie-spyddet. Sørg for, at sætskruerne sidder på den udvendige side af rotisserie-spyddet.
2. Før forsigtigt spyddet gennem maden.
3. Placer gafflen i modsatte side.
4. Spænd sætskruerne en smule. Overspænd ikke, da det kan være nødvendigt at justere tilspændingen, når spyddene er indsat.

Rotisserie-spyd



Venstre side

Højre side

Sætskruer (x2)



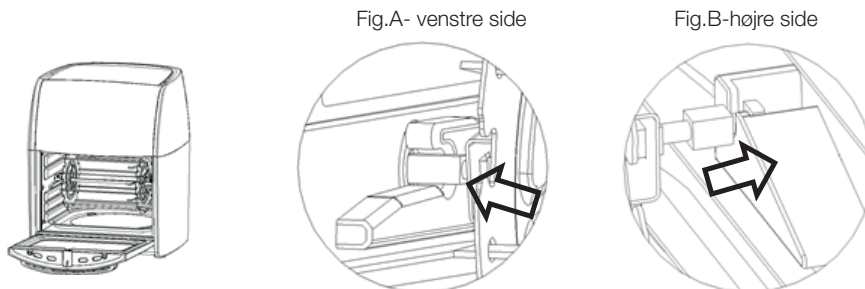
Gaffel



Placering af rotisserie-spyd eller den roterende trådkurv i apparatet

1. Indsæt først den venstre side af det samlede spyd eller kurven i rotisserie-spydfatningen. Sørg for, at rotisserie-spyddet er på plads for at aktivere rotation (FIG. A).
2. Placer den højre side på holderen (FIG. B).

Vigtigt: Højre side har to hakker, og venstre side har en.

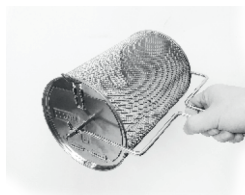


Fjernelse af rotisserie-spyd eller roterende kurv fra apparatet

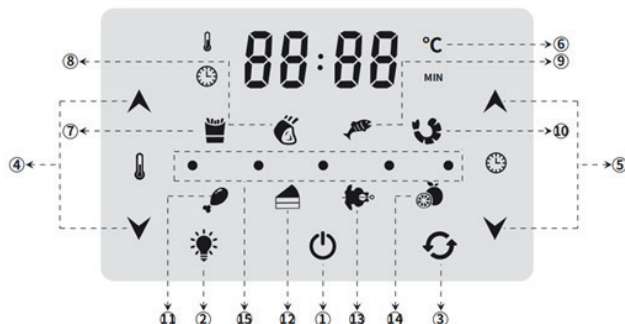
1. Åbn døren til apparatet for at sætte tilberedningscyklussen på pause, eller sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
2. Indsæt rotisserie-gribeværktøjet under rotisserie-akslen.
3. Løft højre side af rotisserie-gribeværktøjet i en lille vinkel for at komme fri af beslaget, og drej det derefter til højre, indtil venstre side af akslen glider ud af rotisserie-akselmuffen.
4. Fjern forsigtigt rotisserie-maden fra ovnen.

Vigtigt

Fjernelse af tilberedte eller varme fødevarer
Ved fjernelse af tilberedt eller varm mad skal du bruge rotisserie-gribeværktøjet eller grydelapper. Gribeværktøjet kan også bruges med rotisserie-spyddet.



BETJENING



- 1. Tænd/sluk-knap** - når apparatet er tilsluttet, lyser tænd/sluk-knappen. Hold tænd/sluk-knappen nede én gang (tryk i 2 sekunder). Det vil få hele panelet til at lyse. Hvis du trykker på tænd/sluk-knappen én gang til, aktiveres tilberedningsprocessen ved standardtemperaturen på 185 °C og 15 minutter. Når du trykker på tænd/sluk-knappen på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen, sættes apparatet på pause. Hvis du holder tænd/sluk-knappen nede i 2 sekunder, slukkes apparatet. Når den digitale skærm viser "OFF" (FRA), holder motoren op med at køre efter 15 sekunder, og du kan høre "bip"-advarselstonen 3 gange.
- 2. Internt lys** - Hvis du vælger denne knap, kan du kontrollere tilberedningen, mens apparatet er i drift.
Bemærk: Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, afbrydes apparatet midlertidigt. Den indvendige lampe lyser, hvis dørene åbnes.
- 3. Rotationsknap** - Vælg denne knap, når du tilbereder noget ved hjælp af rotisserie-tilstand. Funktionen kan bruges sammen med en hvilken som helst forudindstilling. Ikonet blinker, mens det er i brug.
- 4. Temperaturstyringsknapper** - Disse knapper gør det muligt at hæve eller sænke tilberedningstemperaturen med 5 °C i intervaller fra 65 °C til 200 °C. Dehydrering spænder fra 30 °C til 80 °C. Hold knapperne nede for at øge/reducere hastigheden
- 5. Tidskontrolknapper** - Disse knapper gør det muligt at vælge præcis tilberedningstid fra 1 min. til 60 min. i alle tilstande undtagen ved dehydrering, som bruger 0,5 t. intervaller og en drifttid på 2-24 timer. Hold knapperne nede for at øge/reducere hastigheden
- 6. Digitalt LED-display** - Det digitale numeriske display skifter mellem temperatur og resterende tid under tilberedningsprocessen.

7-14. Forudindstillinger for tilberedning - Hvis du vælger en af disse, indstilles tid og temperatur til en standardindstilling for den pågældende mad. Du kan tilsidesætte disse forudindstillinger med tids- og temperaturknapper. Vis forudindstillinger på næste side. Denne funktionsmenu gør det muligt at skifte mellem dem, når der arbejdes. For at undgå, at brugerne skifter efter at have arbejdet i længere tid, kan den indstilles til at skifte inden for 2 minutter under arbejdet. Hvis tiden er over 2 minutter, låses skiftefunktionen. (Efter 2 minutter er menuen låst, men tid og temperatur vil ikke blive låst).

Nulstillingsknap	Temperatur	Tid
7. Pommes frites	200 °C	15 min.
8. Bøffer/koteletter	185 °C	25 min.
9. Fisk	200 °C	15 min.
11. Kylling	160 °C	12 min.
12. Bagning	185 °C	40 min.
13. Rotisserie	175 °C	30 min.
14. Dehydrator*	200 °C	30 min.*
10. Rejer	30 °C	4 timer (2-24 timer)

* Tilberedningstiden for hele stegte kyllinger varierer efter vægt. Brug kødtermometer til at kontrollere den interne temperatur som vist nedenfor.

15. Driftslys - Disse lamper blinker i rækkefølge, mens tilberedningen er i gang, og fortsætter med at blinke i op til 15 sekunder, efter at apparatet er blevet slukket.

Brug af luftovnen uden forudindstillinger

Når du først har lært luftovnen at kende, kan det være en god ide at eksperimentere med dine egne tilberedningstider og temperaturer.

Advarsel

- Brug aldrig en gryde fyldt med madolie eller andre væsker sammen med dette apparat! Det kan medføre brandfare eller personskade.
- Under tilberedningen bliver den roterende trådkurv og andet tilbehør meget varmt. Når du fjerner den for at kontrollere status, skal du sørge for at have en bordskåner eller en anden varmebestandig overflade i nærheden til at sætte den på. Anbring aldrig den roterende trådkurv direkte på en køkkenbordplade eller et bord.
- Tilberedningstilbehør bliver varmt under luftfriturestegningen. Brug grydelapper, og håndter forsigtigt for at undgå personskade.

Oversigt over indre temperatur i kød

Denne oversigt bør anvendes til at kontrollere den interne temperatur på tilberedt kød. Husk, at disse data kun er til reference.

Fødevarer	Type	Intern temperatur
Oksekød og kalvekød	Hakket kød	70 °C
	Steaks, stege: medium	70 °C
	Steaks, stege: rød	63 °C
Kylling og kalkun	Bryster	75 °C
	Hakket, fyldt	75 °C
	Hele ben, lår, vinger	75 °C
Fisk og skaldyr	Alle typer	63 °C
Lam	Hakket kød	70 °C
	Steaks, stege: medium	70 °C
	Steaks, stege: rød	63 °C
Svinekød	Koteletter, hakket kød, ben, stege	70 °C
	Fuldt tilberedt skinke	60 °C

Tilberedning med luftovnen

1. Anbring ingredienserne på en rist, på rotisserie-tilbehør eller i den roterende trådkurv.
2. Sæt rist, roterende trådkurv eller rotisserie-spyddet i apparatet, og luk ovndøren. Sæt netledningen i stikkontakten (den strøm, der leveres i henhold til produktets nominelle effekt).
3. Når roterende trådkurv eller rotisserie og fødevarer er på plads, skal du trykke på tænd/sluk-knappen én gang.
4. Vælg en forudindstillet funktion, eller indstil temperaturen manuelt og derefter klokkeslættet. Se de detaljerede instruktioner til kontrolpanelet.
5. Apparatet starter automatisk tilberedningscyklussen et par sekunder efter, at en forudindstillet funktion er valgt, eller tiden og/eller temperaturen justeres manuelt. Du kan også trykke på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningscyklussen med det samme, når den ønskede tilberedningstid og temperatur er valgt.

Bemærk: Du kan åbne ovndøren for at se rotisseriet når som helst under processen for at kontrollere forløbet.

Bemærk: Se oversigterne i denne vejledning eller i opskriftsbøgerne for at finde de korrekte indstillinger.

Tip

- Mindre fødevarer kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større.
- Store mængder mad kræver kun lidt længere tilberedningstid end mindre mængder.
- Du kan vende mindre fødevarer halvvejs gennem tilberedningsprocessen for at sikre en jævn tilberedning.
- Det anbefales, at man kommer en smule vegetabilsk olie på friske kartofler for at opnå et sprødere resultat. Hvis du tilsætter lidt olie, skal du gøre det lige inden tilberedningen.
- Snacks, der normalt tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i luftovnen.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Anbring en bageform eller et ildfast fad i luftovnen, når du bager en kage eller en tærte. Det anbefales også at bruge en dåse eller en skål, når der tilberedes skrøbelige eller fyldte fødevarer.
- Du kan bruge luftovnen til at genopvarme fødevarer. Du skal blot indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

TILBEREDNINGSOVERSIGT

Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge den korrekte temperatur og tid for at opnå de bedste resultater. Efterhånden som du bliver mere fortrolig med tilberedningsprocessen til madlavning med luftovnen, kan du justere disse indstillinger, så de passer til din egen personlige smag.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienserne er forskellige med hensyn til oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere de bedste indstillinger for dine ingredienser.

Fødevarer	Min. maks.	Tid	Temp.	Kommentarer
Tynde, frosne pommes frites	315 - 750 ml	15-16 min.	200 °C	
Tykkere, frosne pommes frites	315 - 750 ml	15-20 min.	200 °C	
Hjemmelavede pommes frites	315 - 815 ml	10-16 min.	200 °C	Tilsæt ½ spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	315 - 815 ml	18-22 min.	182 °C	Tilsæt ½ spsk. olie
Hjemmelavede kartoffeltern	315 - 750 ml	12-18 min.	182 °C	Tilsæt ½ spsk. olie
Hash-brown-kartofler	250 ml	15-18 min.	182 °C	
Kartoffelgratin	500 ml	15-18 min.	200 °C	
Steak	500 g	8-12 min.	182 °C	
Svinekoteletter	500 g	10-14 min.	182 °C	
Hamburger	500 g	7-14 min.	182 °C	
Pølse	500 g	13-15 min.	200 °C	
Kyllingelår	500 g	18-22 min.	182 °C	
Kyllingebryst	500 g	10-15 min.	182 °C	
Forårsruller	350 g	15-20 min.	200 °C	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	500 g	10-15 min.	200 °C	Brug ovnklar
Frosne fiskepinde	500 g	6-10 min.	200 °C	Brug ovnklar
Mozzarella-pinde	500 g	8-10 min.	182 °C	Brug ovnklar
Fyldte grøntsager	500 g	10 min.	160 °C	
Kage	315 ml	20-25 min.	160 °C	Brug bageform
Tærter	375 ml	20-22 min.	182 °C	Brug bageform/ildfast fad
Muffins	315 ml	15-18 min.	200 °C	Brug bageform
Søde snacks	375 ml	20 min.	160 °C	Brug bageform/ildfast fad
Frosne løgringe	450 g	15 min.	200 °C	

Tip

- Indstil timeren til at stoppe den tid, der kræves til opskriften, og timer-klokken vil advare dig, når det er tid til at vende din mad. Når du hører timer-klokken, er den forudindstillede tilberedningstid udløbet.
- Tilføj ekstra 3 min. til tilberedningstiden, når du starter med et koldt apparat.

Advarsel

- Anbring aldrig noget oven på apparatet.
- Tildæk aldrig ventilationsåbningerne på toppen og bagsiden af apparatet.
- Fyld aldrig apparatet med olie eller andre former for væske. Apparatet tilbereder kun med varm luft.
- Brug aldrig ovndøren til at anbringe en varm stegekurv fyldt med mad. Den varme stegekurv kan beskadige ovndøren eller få apparatet til at tippe. Det kan medføre personskaade.
- Brug altid grydelapper, når du fjerner varme riste.

Luftovnen

Kan ikke kun bruges til at tilberede dine foretrukne friturestegte retter, men kan også bruges til at bage mange andre favoritter som f.eks. friturestegte burgere, calzone og doughnuts. Det kunne ikke være nemmere, otte forudindstillinger med ét tryk indstiller tid og temperatur for nogle af dine favoritter som f.eks. sprøde rejer, pommes frites og kylling.

Der findes også en rotisserie-forudindstilling og en dehydrator-forudindstilling, der konserverer frisk frugt og andre fødevarer til fremtidig brug.

Du og din familie vil kunne nyde mange år med velsmagende mad og snacks med luftovnen.

Vi elsker stegt mad

Sprød stegt kylling, pommes frites, rejer i kokosmælk, kylling med parmesan, krydrede hot wings - man kunne blive ved. De velsmagende lækkerier er blevet en del af vores daglige kost. Indtil nu har det været umuligt at få den lækre sprødhed og smag uden friturestegning i fedt eller olie.

Gode nyheder!

Luftovnen ændrer alt. Vores kulinariske designteam har perfektioneret et tilberedningssystem, der praktisk talt eliminerer olien fra processen. Den usunde olie, der sviner, er erstattet af Turbo Cyclonic Air, der omgiver din mad, og som tilbereder den til sprød og saftig perfektion.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Kontrollér, at alle dele er rene og tørre.
3. Placer apparatet på et rent, tørt sted.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Rengør luftovnen efter hver brug.

Den roterende trådkurv og andet tilbehør er fremstillet af holdbart rustfrit stål og tåler opvaskemaskine. Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller redskaber på disse overflader. Madrester, der er brændt på, skal lægges i blød, så de nemt kan fjernes i varmt sæbevand.

Tag netledningen ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er kølet grundigt af, før du rengør det.

1. Tør apparatets yderside af med en varm, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
2. For at rengøre ovndøren skal den fjernes ved at løfte den til en vinkel på 80°, mens den forsigtigt trækkes opad. Rengør begge sider med varmt sæbevand på en fugtig klud. UNDLAD at iblødlægge eller nedsænke døren i vand eller vaske den i opvaskemaskinen.
3. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en blød ikke-slibende svamp.
4. Fjern om nødvendigt uønskede madrester fra den øverste skærm med en rensebørste.

FAQ

1. Kan jeg tilberede andre retter end stegte retter med min luftovn?
Du kan tilberede et udvalg af retter, herunder bøffer, koteletter, burgere og bagværk.
2. Er luftovnen god til fremstilling eller genopvarmning af supper og saucer?
Brug aldrig luftovnen til at tilberede eller genopvarme væsker.
3. Hvad gør jeg, hvis apparatet lukker ned under tilberedningen?
Som en sikkerhedsforanstaltning har luftovnen en automatisk slukkefunktion, der forhindrer beskadigelse som følge af overophedning. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Tilslut igen, og genstart med tænd/sluk-knappen.
4. Har apparatet brug for tid til at varme op?
Forvarmning er nødvendig, når du tilbereder mad fra en kold start. Tilføj ekstra 3 minutter til tilberedningstiden for at kompensere.
5. Er det muligt at slukke apparatet på et hvilket som helst tidspunkt?
Tryk på tænd/sluk-knappen én gang, eller åbn døren.
6. Kan jeg kontrollere maden under tilberedningen?
Du kan når som helst fjerne den roterende trådkurv, mens tilberedningen er i gang. I denne periode kan du vende indholdet på ristene, hvis det er nødvendigt for at sikre jævn tilberedning. Tid og temperatur genoptages, hvor du slap.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke	<ol style="list-style-type: none">1. Apparatet er ikke tilsluttet strøm.2. Du har ikke tændt apparatet ved at indstille tilberedningstiden og temperaturen.	<ol style="list-style-type: none">1. Sæt netledningen i stikkontakten.2. Med kurven på plads skal du indstille temperatur og tid. Kontrollér, at døren er lukket.
Maden er ikke tilberedt	<ol style="list-style-type: none">1. Den roterende trådkurv er overbelastet.2. Temperaturen er indstillet for lavt.	<ol style="list-style-type: none">1. Brug mindre portioner til mere jævn friturestegning.2. Hæv temperaturen, og fortsæt tilberedningen.
Maden er ikke stegt jævnt	Noget mad skal vendes under tilberedningen.	Se under afsnittet Brug af tilbehør
Der kommer hvid røg fra apparatet	<ol style="list-style-type: none">1. Der anvendes olie.2. Der er overskydende fedtrestre fra den tidligere tilberedning på tilbehør.	<ol style="list-style-type: none">1. Aftør for at fjerne overskydende olie.2. Rengør den roterende trådkurv efter hver brug.
Pommes frites tilberedes ikke jævnt.	<ol style="list-style-type: none">1. Der anvendes en forkert kartoffeltype.2. Kartofflerne skylles ikke ordentligt under klargøring	<ol style="list-style-type: none">1. Brug friske, faste kartofler.2. Brug skærepinde, og dup tør for at fjerne overskydende stivelse.
Pommes frites er ikke sprøde	Rå pommes frites har for meget vand.	Tør kartoffelstavene grundigt, før der kommes olie på. Skær stavene mindre, og tilsæt lidt mere olie.
Døren faldt af	Døren faldt af hængslet.	Når døren er let åben (ca. 2,5 cm fra den lukkede position), skal du justere hængslet, så leddene falder ned i åbningerne. Luk derefter døren.

Fejlkode

Vist skærm	Mulig årsag	Løsning
E1	Brud på kredsløbet til den termiske sensor	Kontakt kundeservice
E2	Kortslutning i den termiske sensor	Kontakt kundeservice

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af:
Imerco A/S,
Smedeholm 16,
DK-2730 Herlev

COOK&BAKER