

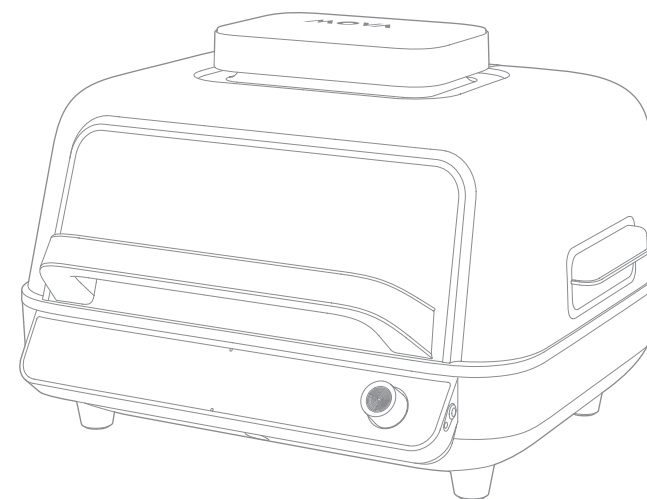
# VersaMaster

## User Manual

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

The illustrations in this manual are for reference only. Please refer to the actual product.

IG20 Pro



Website: <https://www.mova.tech/pages/contact-us>  
Manufactured by:  
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Made in China



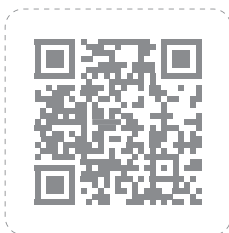
MOVA

# THANK YOU

FOR PURCHASING THIS  
MOVA AIR FRYER.

---

For more product information,  
please visit <https://www.mova.tech/>



---

The high-quality product is engineered  
for optimal performance.  
If you have any questions on the product,  
please contact us:  
<https://global.mova-tech.com/pages/contact-us>

---



## Contents

EN	User Manual	01
PL	Instrukcja obsługi	17
SV	Bruksanvisning	34
NO	Bruksanvisning	51
DA	Brugermanual	67
FI	Käyttöohjeet	84
UA	Посібник користувача	101

This section includes important safety instructions that enable you to use this product safely and properly and prevent personal injury or property damage to you or others, please read the user manual carefully before using the appliance and keep it for future reference.

## 1. Key Safety Matters

- **Warning:** If the power cord is damaged, stop using the product immediately and contact customer support.
- Excess steam and hot air will be released through the air outlet while cooking. Do not block the outlet and keep your hands and face away. Beware of high-temperature steam and heat, avoid touching the grill surface during cooking.
- When removing the upper lid for grilling, be cautious of the high temperature of the baking tray to avoid burns.
- Accessible surfaces of the upper lid may become hot during cooking; avoid touching to prevent burns.

## 2. General Safety Instructions

- Do not move the appliance during operation or while opening the upper lid, as this may result in burns or lid dropping by accident.
- Keep the appliance away from heat sources and moisture. Do not insert metal or foreign objects into ventilation holes or gaps to avoid damage or electric shock.
- Do not place any objects on top of the appliance or cover/block the air outlet during operation to prevent fire.
- Do not heat closed containers in this appliance, as it may cause an explosion.
- Keep the appliance away from flammable materials (e.g., curtains, tablecloths, walls). Use only on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Place the appliance on a flat, insulated surface with at least 20 cm of space around it.
- Maintain a safe distance from walls, cabinets, and flammable materials to prevent smoke stains or fire due to overheating.
- This appliance is not intended for use by children or individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities without supervision. Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the appliance or its accessories near gas or electric stoves, or in a heated oven.
- Use extra caution when removing trays or baskets containing hot oil, grease, or liquids.
- To prevent overheating, do not use metal foil in this appliance, as it may contact the fan or heating element, leading to fire hazards.
- Regularly clean the grill to prevent fire or odors from residual grease. Do not wipe the heating element directly with a cloth.
- Do not place paper, cardboard, non-heat-resistant plastics, or flammable materials in the appliance.

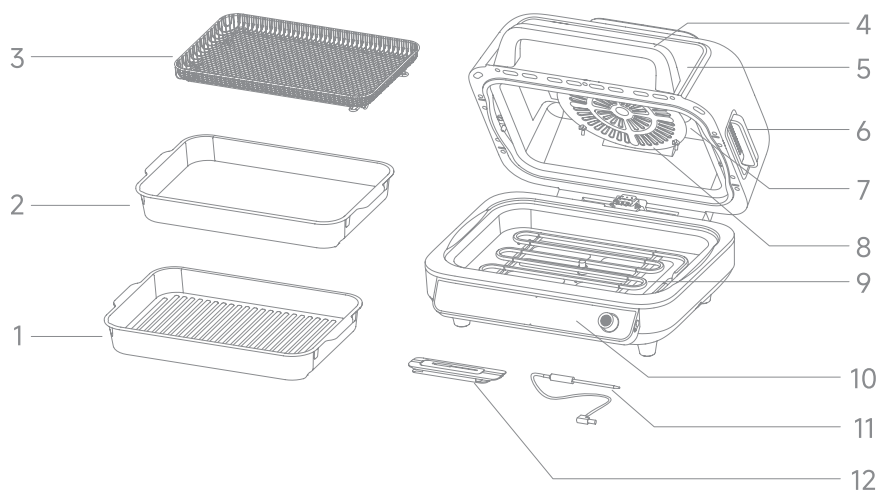
## 3. Power and Power Cord Instructions

- This is a Class I electrical appliance. Use a single-phase bipolar grounded power outlet rated 16 A or higher, ensuring proper grounding. Confirm the input power is 220–240V, 50/60Hz.
- This product is a power-intensive appliance. Do not use a portable socket outlet, or plug any other appliance into the same power socket.
- The appliance has independent logic and control systems; do not use it with an external timer or remote-control system.
- Do not pull, press, or hang the power cord along sharp edges or objects.
- Do not damage, bend, stretch, or twist the power cord. Avoid placing heavy objects on it or clamping it.

## 4. Precautions

- Before first use, run the appliance empty in Custom mode (recommended 200°C for 15 minutes) to evaporate protective oil residue from parts.
- Unplug the power cord and allow the appliance to cool down before moving or cleaning it.
- This appliance is for indoor household use only; do not use it for other purposes.
- Unplug the appliance after each use or when not in use for extended periods to avoid electric shock or leakage due to insulation aging.
- Use only manufacturer-provided accessories to avoid fire or injury due to mishandling. Do not use third-party accessories.
- Clean the appliance after each use to prevent overheating and fire from excessive grease or food debris. Residue left in the pot can accumulate over time, increasing the risk of fire during operation.
- Do not place oversized food or metal utensils in the appliance.
- Do not use baking or parchment paper without food, as air circulation may cause it to contact the heating element or fan.
- Use only heat-safe containers. Exercise caution with non-metal or glass containers to avoid breakage.
- Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning, moving, or servicing it.
- This appliance must not be used with charcoal or similar fuels.
- Do not place unidentified liquids in the baking tray.
- If black or thick white smoke is observed, immediately turn off and unplug the appliance. A small amount of white smoke during cooking is normal and usually caused by heated fats or splattered food debris. However, black smoke or thick white smoke indicates that the food and grease are burning, or that there is an electrical malfunction. In such cases, disconnect the power supply and wait until the smoke has dissipated before opening the lid.
- Do not use metal scouring pads, as fragments may cause electric shock or damage the ceramic coating.
- Take out the protective insert before operating the unit.

# Product Structure and Component Overview



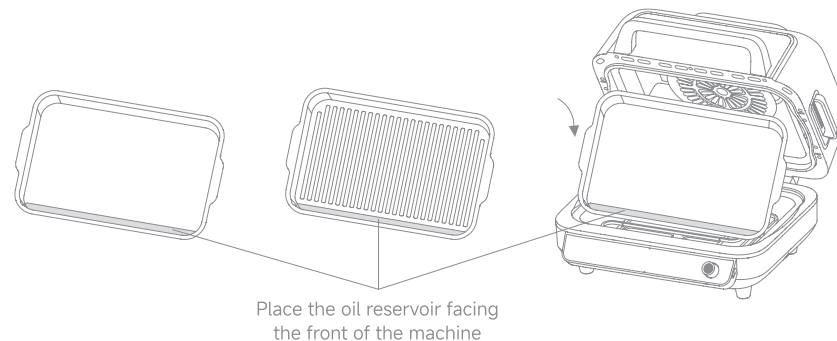
No.	Component	Description
1	Grill Plate	For preparing large cuts of meat (e.g., grilled meat)
2	Flat Griddle	For preparing small cuts of meat (e.g., skewers) and pizza
3	Air fry Basket	For air frying a variety of foods under AIR FRY mode.
4	Lifting Handle	Used to open the appliance mid-cooking to add food.
5	See-through Window	Used to observe the food during cooking. It is recommended to wipe clean after each use.
6	Handle	Used to remove the upper lid assembly.
7	Upper Heating Element	Used to provide heat with a rated power of 1650W
8	Splatter Shield	Used to guard against grease splashes during cooking
9	Lower Heating Element	Used to provide heat with a rated power of 1300W
10	Control Panel	Used to display information under the selected setting. See Fryer Settings for details.
11	Probe	Measures or controls food temperature. See How to Use: Probe for details
12	Probe Holder	Stores the probe

# Button Descriptions

Button	Icon	Instruction
Power Button		Short press to return to Standby state; long press (1s) to power off
Start/Pause Knob		Rotate to adjust temperature/time; press to start/pause cooking
Time/Temp Button		Press to enter time or temperature setting
Probe Temp Button		Press to set probe temperature or view real-time probe temperature
Doneness Button		Select steak doneness (only in Air-fry AI Cooking - STEAK mode)
Grill Button		Activate grill mode

# Grill Plate And Griddle Placement Instructions

Place the end of the Grill Plate or Griddle with the oil reservoir facing the front side of the oven. If placed facing the rear side, it may result in the upper lid failing to close completely or cause a pan detection error. (See illustration for details.)



# How to Operate the Machine?

## 1. Connect to the Power supply

Upon connecting the power, all indicators and displays light up for 1 second with a "beep," then turn off. Only the Power button is operational.

Press the Power button to turn on the appliance and enter Standby state, defaulting to the French Fries menu in Air-fry AI Cooking mode.



## 2. Select Cooking Modes and Complete Cooking

The appliance offers three modes: Air-fry AI Cooking, Custom Air Fry, and Grill.

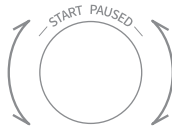
### (1) Air-fry AI Cooking Mode

Features 8 preset menus. After selecting a menu and adding ingredients, press Start/Pause to begin cooking. The appliance detects the initial temperature and quantity of ingredients, automatically adjusting the cooking time.



#### • For Menus Except STEAK:

**Step1:** In Standby state, rotate the Start/Pause knob to select a menu; the corresponding menu indicator lights up.



**Step2:** Press Start/Pause to start cooking. The temperature display shows the real-time chamber temperature, stabilizing at the preset value. The time display shows "----" until the intelligent algorithm calculates the remaining cooking time.



**Step3:** When the countdown ends, cooking completes, and the display shows "End." If no buttons are pressed or the lid is not opened for 5 minutes, the appliance automatically powers off, and all screen lights turn off.

#### • For the STEAK Menu:

**Step1:** In Standby state, rotate the Start/Pause knob to select the STEAK menu.

**Step2:** Press the Doneness button to select the desired doneness level (do not add ingredients yet).

Note: The Doneness function is exclusive to the STEAK menu in Air-fry AI Cooking mode.

**Step3:** Press Start/Pause to start preheating. The time display shows "PRE."

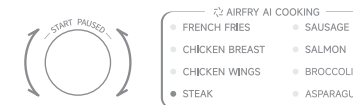
Note: Preheating is available only for the STEAK menu in Air-fry AI Cooking mode or Custom Air Fry mode.

**Step4:** When the preset temperature is reached, preheating completes, "PRE" disappears, and the display shows "ADD FOOD."

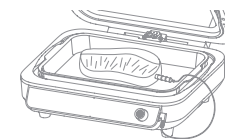
**Step5:** Connect the probe to the appliance, insert it into the steak, place the steak on the grill plate, and close the lid to continue cooking. The temperature display shows the real-time chamber temperature, stabilizing at the preset value. The time display shows "----," and cooking ends when the probe reaches the preset temperature for the selected doneness.

**Step6:** Cooking ends when the probe temperature is reached, displaying "End." If no buttons are pressed or the lid is not opened for 5 minutes, the appliance powers off automatically.

Note: Press the Probe Temp button during cooking to check the real-time probe temperature. See Probe Operations for probe placement guidelines.



Rare MedRare Med MedWell Well



## Preset probe Temperatures for different Doneness

No.	Doneness	Preset Probe temp
1	Rare	47°C
2	Med Rare	53°C
3	Med	58°C
4	Med Well	63°C
5	Well	75°C

## Preset Cooking Times for Doneness (Without Probe)

No.	Doneness	Preset cooking time
1	Rare	3min
2	Med Rare	4min
3	Med	6min
4	Med Well	8min
5	Well	10min

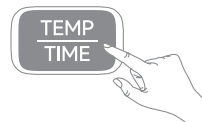
If the Probe Is Not Used: Cooking follows default time settings for the selected doneness.

### (2) Custom Air Fry Mode

Allows manual setting of cooking temperature, time, and probe target temperature (if used). Menu indicators do not light up, and cooking follows user-defined settings.

#### • Without Probe:

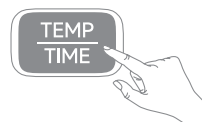
**Step1:** In Standby state, press Time/Temp; the temperature display blinks.



**Step2:** Rotate the Start/Pause knob to adjust the temperature.



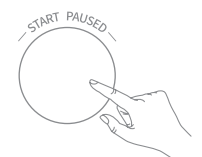
**Step3:** Press Time/Temp again; the time display blinks.



**Step4:** Rotate the Start/Pause knob to adjust the time.



**Step5:** Press Start/Pause to start cooking. The temperature display shows the real-time chamber temperature, stabilizing at the preset value. The time display shows the remaining cooking time.

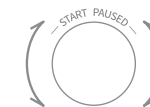


**Step6:** When the countdown ends, cooking completes, and the display shows "End." If no buttons are pressed or the lid is not opened for 5 minutes, the appliance powers off automatically.



#### • With Probe:

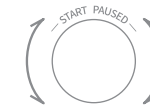
**Step1:** In Standby state, rotate the Start/Pause knob to select a menu (e.g., Chicken Breast, Steak, Sausages, Salmon).



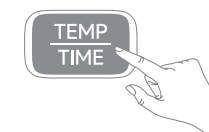
**Step2:** Connect the probe, press Probe Temp; the temperature display shows the default setting (30°C).



**Step3:** Rotate the Start/Pause knob to adjust the target probe temperature.

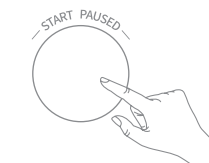


**Step4:** Press Time/Temp to set the chamber temperature. (Cooking time cannot be set, as cooking ends when the probe reaches the target temperature.)



**Step5:** Press Start/Pause to start cooking.

The temperature display shows the real-time chamber temperature, stabilizing at the preset value.



The time display shows "----."

**Step6:** Cooking ends when the probe reaches the target temperature, displaying "End." If no buttons are pressed or the lid is not opened for 5 minutes, the appliance powers off automatically.



Note: Press the Probe Temp button during cooking to check the real-time probe temperature. See Probe Operations for probe placement guidelines.

### (3) Grill Mode

#### • Without Probe:

**Step1:** In Standby state, press the Grill button to enter Grill mode (default: LOW).



**Step2:** Press the Grill button to cycle through temperature levels: LOW (170°C), MED (190°C), HIGH (210°C), or MAX (230°C). Alternatively, press Time/Temp and rotate the Start/Pause knob to select LOW, MED, HIGH, MAX, or 260°C.



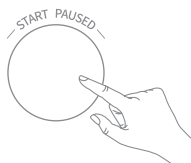
**Step3:** Press Start/Pause to start cooking.

The temperature display shows the real-time base plate temperature, stabilizing at the preset value.



The time display shows "----."

**Step4:** Manually stop cooking by pressing Start/Pause. The maximum cooking time is 4 hours (LOW-MAX) or 1 hour (260°C), after which the appliance powers off automatically.

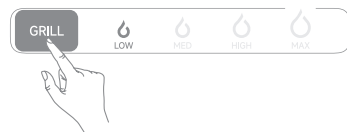


**Step5:** In Paused mode, press the Power button to return to Standby state.



#### • With Probe:

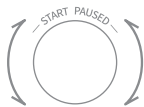
**Step1:** Press the Grill button to select the temperature level.



**Step2:** Connect the probe, press Probe Temp; the temperature display shows the default setting (30°C).



**Step3:** Rotate the Start/Pause knob to adjust the target probe temperature.



**Step4:** Press Start/Pause to start cooking. The time display shows "----."



**Step5:** Cooking ends when the probe reaches the target temperature, displaying "End." If no buttons are pressed or the lid is not opened for 5 minutes, the appliance powers off automatically.

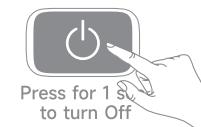
Note: Press the Probe Temp button to check the real-time probe temperature. See Probe Operations for probe placement guidelines.



### 3. Turn Off the Appliance

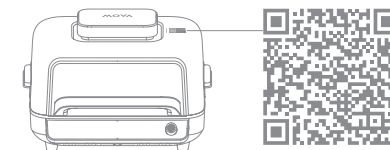
Press the Power button for 1 second in any mode to power off; all screen lights turn off, and only the Power button is operational.

The appliance automatically enters Power-off mode after 5 minutes of inactivity in Standby state or 5 minutes after cooking ends without the lid being opened.



## How to get the recipe

Scan the QR code to obtain online recipes with Continuous Updates



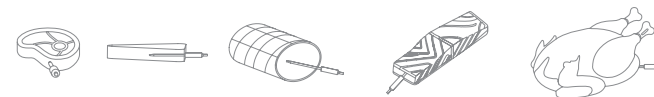
## Probe Operations

**Suitable Foods:** Steak, lamb chops, pork chops, chicken breast, burgers, tenderloin, fish fillets, whole chicken.

**Placement:** Insert the probe horizontally into the thickest part of the food. Ensure the tip of the probe is directly inserted into the center of the meat, not tilted towards the bottom or top. Position the probe close to (but not touching) the bone, and away from any fat and cartilage.

**Note:** For fish fillets, the thickest part may not be the center. Ensure the probe tip reaches the thickest part for accurate results. Do not use the probe for frozen proteins or meat pieces smaller than 2 cm. When cooking a whole chicken, ensure the probe tip does not pass through the chicken into the cavity.

CORRECT



INCORRECT



## Functions of the Probe:

### 1. Display Real-time Food Temperature Only

Operation: Before starting cooking, insert the probe into the center of the food and connect the probe terminal to the control box; no further operation is needed. During cooking, the display shows the real-time temperature of the cooking area's center. Press the Probe button to view the real-time probe temperature.

### 2. Control Cooking with Probe Temperature as the Target

Operation: Before starting cooking, insert the probe into the center of the food and connect the probe terminal to the control box. Press the Probe button once; the temperature value on the display will flash (default 30°C). Rotate the Start/Pause knob to adjust the target temperature for the probe.

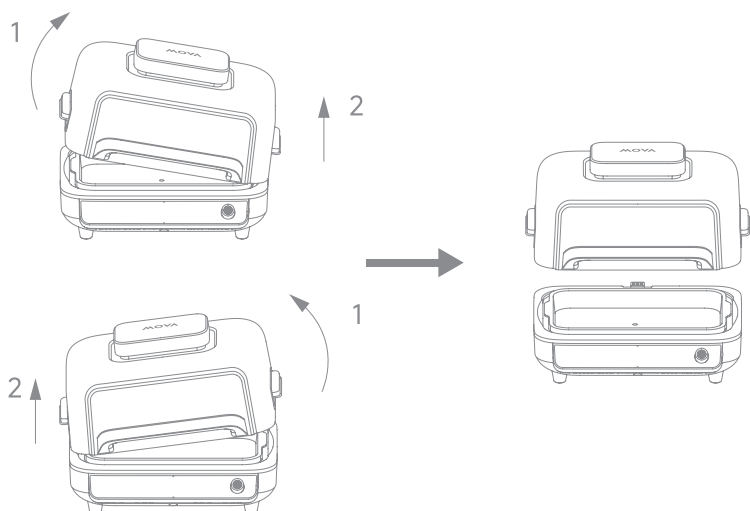
Note: Pressing the Probe button activates probe temperature-controlled cooking. If the probe temperature is set as the cooking target, the appliance will not be limited by the set time, and the time section on the display will show "----".

## How to Remove the Upper Lid and Splatter Shield

### Two Methods to Remove the Upper Lid:

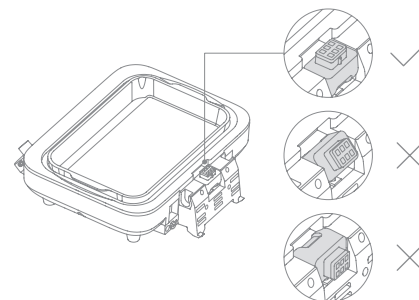
Lift the top cover by the handle on the left side first, then lift the handle on the right side to detach the entire upper lid from the oven body. Alternatively, lift the upper lid by the handle on the right side first, then lift the handle on the left side to achieve the same result.

Note: Due to the self-locking function of the hinges connecting the upper lid to the oven body, lifting both the left and right handles simultaneously may make it difficult to remove the upper lid.

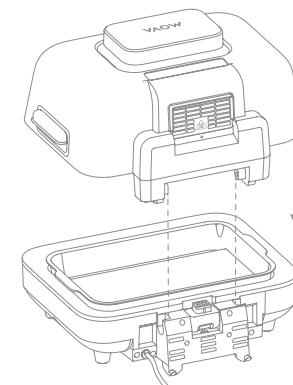


## Reinstalling the Upper Lid:

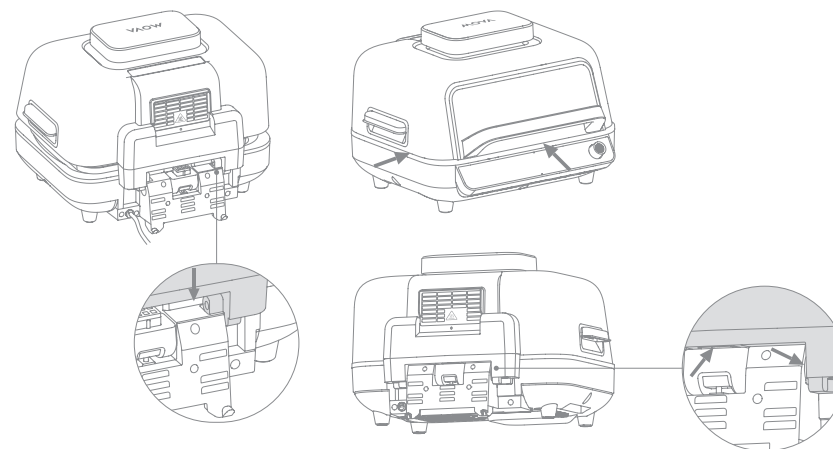
1. Ensure the connector is in the correct position.



2. Hold the upper lid assembly with both hands, align the hinges, and insert them into place. After placing the upper lid on the oven body, gently shake the cover side to side to assist the self-locking mechanism of the hinges.

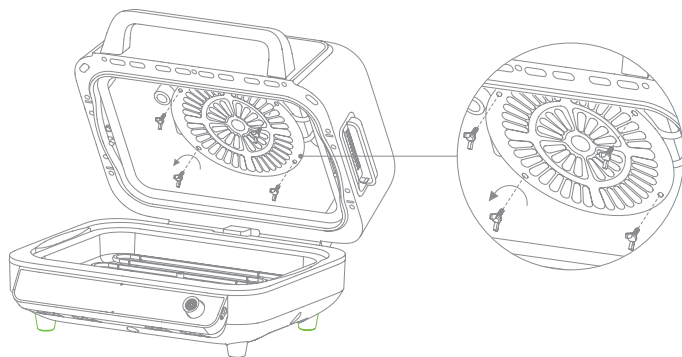


3. Before opening the upper lid for the first time after re-installation, check if it is properly installed to avoid damaging the hinges. (When correctly installed, the edges of the upper lid align with the oven body.)



## Removing and Installing the Splatter Shield:

To remove the Splatter Shield, rotate the four thumb screws counterclockwise to detach it. To reinstall the Splatter Shield, rotate the thumb screws clockwise to secure it back in place.



## How to Clean and Maintain the Appliance

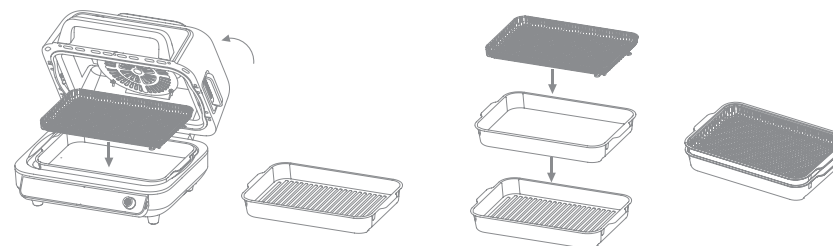
1. It is recommended to clean the oven accessories and interior after each use.
2. Before cleaning, ensure the power is turned off, unplug the appliance, and let it cool with the lid open.
3. Remove the cooled frying basket, apply a non-corrosive cleaner, brush off grease/debris, and rinse with water.
4. Remove the cooled grill plate, discard grease/debris, soak briefly in water, apply non-corrosive cleaner, wipe with a soft cloth, and rinse. (Soaking the grill plate for a few minutes before applying cleaner and wiping makes it easier to remove stuck-on debris and juices.)
5. If necessary, remove the splatter shield and clean it following the same method as step 4.
6. Apply non-corrosive cleaner to a damp soft cloth or sponge and wipe all areas of the oven interior. (Do not use a dry cloth or brush to clean the display, as this may damage it.)
7. Dry all accessories thoroughly before reassembling them in the oven for the next use.

Note: The grill plate, frying basket, and splatter shield are designed to be dishwasher safe. To maintain the non-stick performance of the grill plate, avoid using metal utensils, harsh brushes, or heating the grill plate on other heating appliances.

## How to Store the Appliance

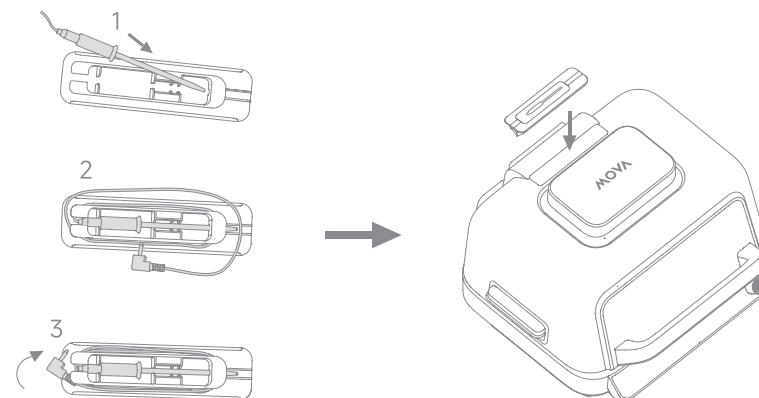
### Baking Tray and Frying Basket Storage

- Store in a cool, dry place when not in use.
- You may choose to place one grill plate and the frying basket inside the appliance, with the remaining grill plate stored separately.
- Alternatively, you may stack the striped grill plate, flat grill plate, and frying basket together. Do not place the stacked items inside the appliance, as this risks damaging the appliance.



### Probe Storage

After each use, wipe the probe clean, then insert the probe tip into the center of the probe holder. Wind the probe cord around the outer edge of the holder, and secure the connector into the side of the holder. The probe holder has a magnet that can attach to the rear top of the lid.



# Specification

Name	Indoor Air Fry Grill	Cooking Area	337 × 216 mm
Model	IG20 Pro	Dimensions	457 × 426 × 308 mm
Rated Input	220-240V~ 50-60Hz		
Rated Power	3075W (Upper Heating: 1650W, Top fan: 45W, Oven lamp: 2*40W, Lower Heating: 1300W) Note: Throughout the entire cooking process, For the purpose of better cooking, the upper and lower heating elements will work simultaneously for a few minutes, and will reach the maximum power of 3075W. In the remaining time, it alternates heats between the upper and lower heating elements, with a maximum power of 1775W.		

## Troubleshooting

### a. NTC Open Circuit:

Error code E1 appears on the screen.

During self-check, the appliance triggers an immediate alarm when the fault is detected.

In working, paused, or lid-open states, the alarm will sound only after 1 minute of heating.

### b. NTC Short Circuit:

Error code E2 appears on the screen.

In working, paused, or lid-open states, the appliance immediately triggers a fault alarm.

### c. Over-temperature Alarm:

Error code E3 appears on the screen when the chamber temperature exceeds 260 °C in working, paused, or lid-open states.

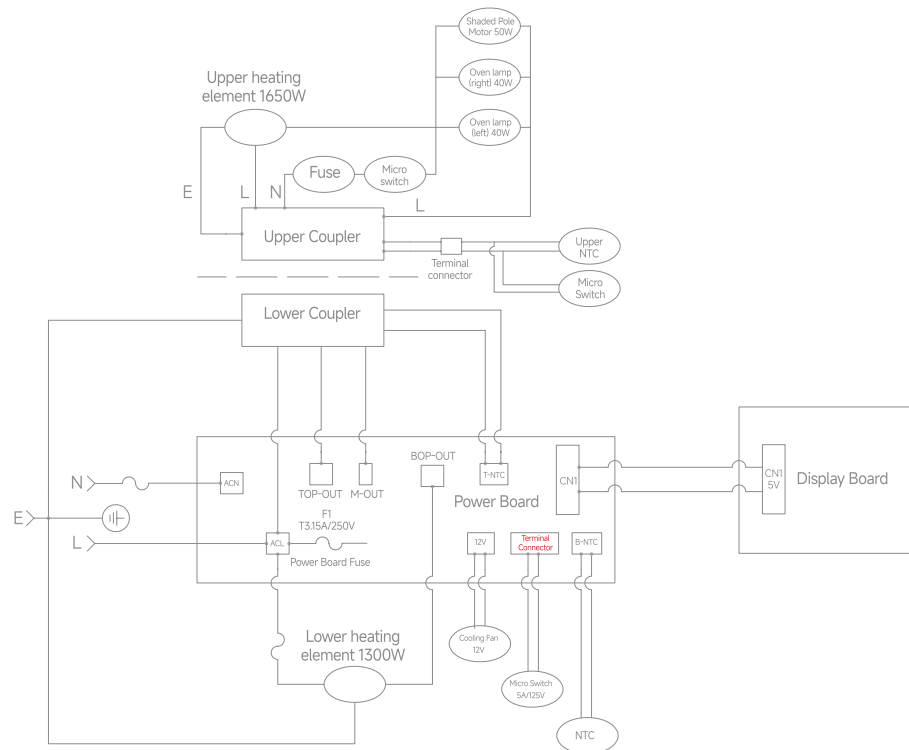
### General Behavior for Fault Alarms

When a fault alarm is triggered: The buzzer will sound 10 short beeps. The heating elements will stop operating. The fan will continue running for 20 seconds. If the fault is resolved automatically during this period or after 20 seconds, the system will return to its previous state.

No.	Error Code	Description	Note
1	E1	Bottom sensor short circuit	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved
2	E2	Bottom sensor open circuit	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved
3	E3	Over-temperature alarm	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved
4	LID OPEN	Upper lid opened	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved

5	NO LID	Upper lid not properly installed	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved
6	NO POT	Inner pot not properly installed	Short beeps 10 times upon error; press Start/Pause button to return to standby state after the fault is resolved

## Electrical Principle



## WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

# Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

W tym rozdziale zamieszczono ważne zalecenia dotyczące bezpiecznego i prawidłowego użytkowania tego produktu. Przestrzegając tych zaleceń nie dopuści się do obrażeń ciała użytkownika ani szkód w mieniu. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, a jej egzemplarz zachować na wypadek konieczności skorzystania z niej w przyszłości.

## 1. Najważniejsze kwestie związane z bezpieczeństwem podczas eksploatacji urządzenia

- Ostrzeżenie: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy niezwłocznie zaprzestać użytkowania produktu oraz skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Podczas gotowania przez otwór wylotowy powietrza będzie wydostawać się nadmiar pary i gorącego powietrza. Nie należy zatykać otworu wylotowego, oraz nie wolno do niego zbliżać dłoni ani twarzy. Rozgrzana para wodna i wysoka temperatura stwarzają zagrożenie, podczas gotowania nie wolno dotykać powierzchni grilla.
- Zdejmując górną pokrywę w celu ułożenia lub wyjęcia grillowanych potraw należy pamiętać o wysokiej temperaturze blachy do pieczenia, gdyż jej dotknięcie grozi oparzeniem.
- Powierzchnia górnej pokrywy podczas gotowania może się rozgrzać do wysokiej temperatury; nie należy jej dotykać, gdyż grozi to oparzeniem.

## 2. Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- W trakcie pracy urządzenia nie należy go przesuwac ani otwierać górnej pokrywy, gdyż grozi to oparzeniem lub przypadkowym opadnięciem pokrywy.
- Urządzenia nie należy narażać na działanie wysokiej temperatury ani wilgoci. Do otworów wentylacyjnych ani szczelin nie wolno wkładać metalowych ani innych przedmiotów, gdyż grozi to uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym.
- Na obudowie włączonego urządzenia nie wolno kłaść żadnych przedmiotów, nie wolno też zakrywać/zatykać otworu wylotowego powietrza, gdyż stwarza to zagrożenie pożarowe.
- W urządzeniu nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, gdyż stwarza to zagrożenie wybuchem.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu oddalonym od materiałów łatwopalnych (np. zaston, obrusów). Urządzenie należy ustawić wyłącznie na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, izolowanej powierzchni, pozostawiając wokół niego co najmniej 20 cm wolnego miejsca.
- Urządzenie należy ustawić w bezpiecznej odległości od ścian, szafek i materiałów łatwopalnych, dzięki czemu zapobiegnie się ich przypaleniu i uniknie pożaru z powodu przegrzania.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej pozostające bez nadzoru nie powinny korzystać z urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia ani elementów jego wyposażenia nie należy umieszczać w pobliżu kuchenek gazowych lub elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku.
- Wyjmując z urządzenia tacki zawierające gorący olej, tłuszcz lub płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Celem niedopuszczenia do przegrzania, do urządzenia nie należy wkładać folii metalowej, gdyż może ona zetknąć się z wentylatorem lub elementem grzejnym, co może stwarzać zagrożenie pożarowe.
- Grill należy regularnie czyścić, aby zapobiec pożarowi lub powstawaniu nieprzyjemnych zapachów z pozostałości tłuszczu. Elementu grzejnemu nie należy wycierać bezpośrednio ściereczką.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać papieru, tektury, tworzyw sztucznych nieodpornych na ciepło ani materiałów łatwopalnych.

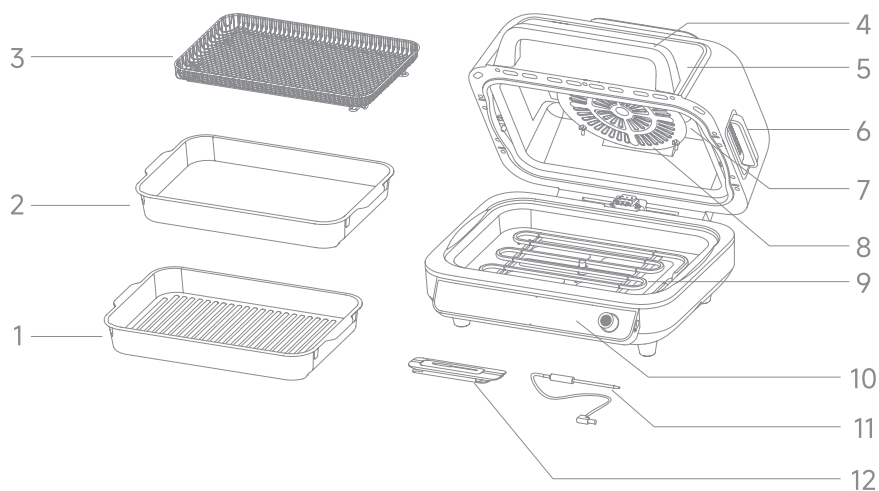
## 3. Zalecenia dotyczące zasilania i przewodu zasilającego

- Niniejszy produkt jest urządzeniem elektrycznym klasy I. Do zasilania należy używać jednofazowego, dwubiegunowego gniazdka elektrycznego przenoszącego prąd o natężeniu 16 A lub wyższym, o prawidłowym uziemieniu. Prąd zasilający musi mieć napięcie 220–240 V, a częstotliwość 50/60 Hz.
- Ten produkt to urządzenie o dużym poborze mocy. Nie należy stosować przedłużaczy, a do tego samego gniazdka nie należy podłączać innych urządzeń.
- Urządzenie wyposażone jest w niezależne układy logiczne i sterujące; do zasilania nie należy używać zewnętrznych programatorów czasowych ani układów zdalnego sterowania.
- Przewodu zasilającego nie wolno pociągać, ścisnąć ani przewieszać przez ostre krawędzie.
- Nie wolno doprowadzać do uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go zaginać, naprężać ani skręcać. Nie wolno na nim umieszczać ciężkich przedmiotów ani go zaciskać.

## 4. Środki ostrożności

- Przed pierwszym użyciem uruchom urządzenie w trybie niestandardowym (zalecane 200°C przez 15 minut), dzięki czemu pozostałości oleju ochronnego odparują z elementów urządzenia.
- Odłącz przewód zasilający, a przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia poczekaj do jego ostygnięcia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach; nie należy go używać do innych celów.
- Po każdym użyciu oraz na czas, gdy nie korzysta się z urządzenia należy je odłączyć od zasilania, dzięki czemu nie dopuści się do porażenia prądem elektrycznym lub upływu prądu z powodu starzenia się izolacji.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez producenta, co zapobiegnie zagrożeniu pożarowemu lub możliwym obrażeniom ciała. Nie należy korzystać z elementów wyposażenia innych producentów.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi z powodu nadmiernych pozostałości tłuszczu lub resztek grillowanych dań. Resztki tłuszczu pozostałe w naczyniu z czasem mogą się gromadzić, zwiększając zagrożenie pożarowe podczas pracy urządzenia.
- W urządzeniu nie należy umieszczać zbyt dużych potraw ani metalowych przyborów.
- Nie należy używać papieru do pieczenia, na którym nie ma żywności przeznaczonej do grillowania, ponieważ cyrkulacja powietrza może spowodować jego zetknięcie się z elementem grzejnym lub wentylatorem.
- Należy używać wyłącznie pojemników odpornych na ciepło. W przypadku pojemników niemetalowych lub szklanych należy zachować ostrożność, aby nie dopuścić do ich pęknięcia.
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania, a przed przeniesieniem, czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia poczekaj do jego ostygnięcia.
- W tym urządzeniu nie wolno stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw.
- Na blasze do pieczenia nie wolno umieszczać płytów o niewiadomym pochodzeniu i właściwościach.
- W przypadku stwierdzenia wydobywania się z urządzenia czarnego lub gęstego białego dymu, urządzenie należy niezwłocznie wyłączyć i odłączyć je od źródła zasilania. Niewielka ilość białego dymu podczas gotowania jest zjawiskiem normalnym i zwykle jest spowodowana rozgrzaniem tłuszczem lub resztkami jedzenia. Jednak czarny lub gęsty biały dym oznacza, że jedzenie i tłuszcz się przypalają lub że ma miejsce usterka elektryczna. W takich przypadkach należy odłączyć zasilanie, a przed otwarciem pokrywy poczekać do chwili, gdy dym się rozproszy.
- Nie należy używać metalowych czyszczyków do szorowania, ponieważ ich odłamki mogą spowodować porażenie prądem lub uszkodzenie powłoki ceramicznej.
- Przed rozpoczęciem korzystania wyjmij wkładkę ochronną.

## Budowa urządzenia i rozmieszczenie jego elementów



Nr	Element	Opis
1	Płyta grillowa	Do przyrządzania dużych kawałków mięsa (np. grillowanego mięsa)
2	Płaska blacha do pieczenia	Do przyrządzania małych kawałków mięsa (np. szaszłyków) i pizzy
3	Koszyk do smażenia	Do smażenia beztłuszczowego różnych potraw w trybie AIR FRY.
4	Uchwyt do podnoszenia	Służy do otwierania urządzenia w trakcie gotowania w celu dodania produktów.
5	Okienko wziernika	Umożliwia obserwację żywności podczas gotowania. Zalecamy przetarcie okienka po każdym użyciu urządzenia.
6	Uchwyt	Służy do zdejmowania górnej pokrywy.
7	Górny element grzejny	Zapewnia ciepło o mocy znamionowej 1650 W
8	Ostona przeciwrozpryskowa	Zapewnia ochronę przed rozpryskiwaniem tłuszczu podczas gotowania
9	Dolny element grzejny	Zapewnia ciepło o mocy znamionowej 1300 W
10	Panel sterowania	Umożliwia dostęp do informacji w wybranym ustawieniu. Patrz Ustawienia frytownicy.
11	Sonda	Umożliwia pomiar temperatury grillowanego dania. Patrz Sposób korzystania z: sondy
12	Uchwyt sondy	Służy do przechowywania sondy

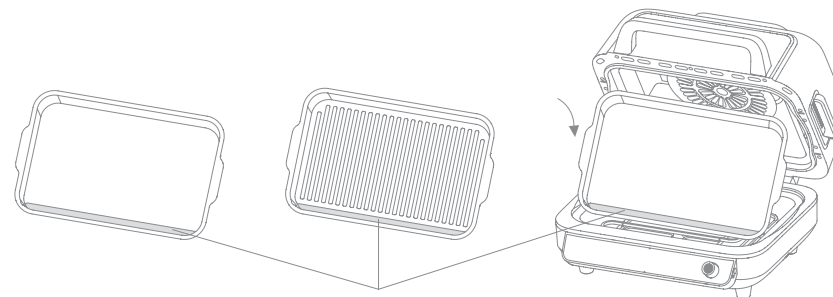
## Opis przycisków

Przycisk	Ikona	Instrukcje
Przycisk zasilania		Krótkotrwałe naciśnięcie powoduje powrót do stanu czuwania; długotrwałe naciśnięcie (1 s) powoduje wyłączenie urządzenia
Pokrętło Start/ Pause		Obrót umożliwia ustawienie temperatury/ czasu; naciśnięcie powoduje rozpoczęcie/ wstrzymanie gotowania
Przycisk Czas/ Temperatura		Naciśnięcie umożliwia ustawienie czasu lub temperatury
Przycisk temperatury sondy		Naciśnięcie umożliwia ustawienie temperatury sondy lub odczyt temperatury wskazywanej przez sondę
Przycisk stopnia wysmażenia		Wybierz stopień wysmażenia steaka (tylko w trybie Air-fry AI Cooking - STEAK)
Przycisk Grill		Powoduje uruchomienie trybu grilla

## Sposób założenia płyty grillowej i rusztu

### Instrukcje

Płytę grillową lub ruszt należy włożyć w taki sposób, by rynienka na tłuszcz skierowana była w stronę przedniej części piekarnika. Włożenie ich w odwrotnym kierunku może spowodować, że górna pokrywa nie zamknie się całkowicie lub pojawi się informacja o błędzie wykrycia misy. (Szczegółowo przedstawiono to na ilustracji.)



Rynienka na tłuszcz musi być skierowana w stronę przedniej części urządzenia

# Sposób obsługi urządzenia

## 1. Podłącz do źródła zasilania

W chwili podłączenia do źródła zasilania wszystkie wskaźniki i wyświetlacze zapalają się na 1 sekundę, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy, a następnie gasną. Działa tylko przycisk zasilania.

Naciśnij przycisk zasilania, co spowoduje włączenie urządzenia w trybie czuwania, domyślnie ustawiając menu beztłuszczowego smażenia frytek w trybie Air-fry AI Cooking.



## 2. Wybierz tryby gotowania i dokończ gotowanie

Urządzenie oferuje trzy tryby robocze: Smażenie beztłuszczowe wspomagane przez sztuczną inteligencję, niestandardowe smażenie beztłuszczowe oraz grillowanie.

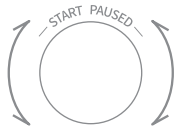
### (1) Smażenie beztłuszczowe wspomagane przez sztuczną inteligencję (Air-fry AI Cooking)

W tym trybie dostępnych jest 8 fabrycznie ustawionych menu. Po wybraniu menu i dodaniu składników naciśnij przycisk Start/Pause, co spowoduje rozpoczęcie gotowania. Urządzenie wykrywa początkową temperaturę i ilość składników, automatycznie dostosowując czas gotowania.



#### • Dla menu z wyjątkiem steku (STEAK):

**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętko Start/Pause i wybierz menu; włączy się odpowiednia kontrolka.



**Etap 2:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie. Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości. Do czasu obliczenia przez inteligentny algorytm pozostałego czasu gotowania na wyświetlaczu czasu widoczne będą wskazania „----”.



**Etap 3:** Po zakończeniu odliczania proces gotowania dobiega końca, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy, a wszystkie kontrolki ekranu zgasną.

#### • Dla menu stek (STEAK):

**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętko Start/Pause i wybierz menu STEAK.

**Etap 2:** Naciśnij przycisk stopnia wysmażenia Doneness i wybierz pożądany stopień wysmażenia (na tym etapie nie dodawaj jeszcze składników).

Uwaga: Funkcja Doneness jest dostępna wyłącznie w menu STEAK w trybie Air-fry AI Cooking.

**Etap 3:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij podgrzewanie. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „PRE”.

Uwaga: Podgrzewanie jest dostępne tylko w menu STEAK w trybie Air-fry AI Cooking lub niestandardowego smażenia beztłuszczowego (Custom Air Fry).

**Etap 4:** Po osiągnięciu ustawionej temperatury podgrzewanie dobiegnie końca, komunikat „PRE” zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się „ADD FOOD”.

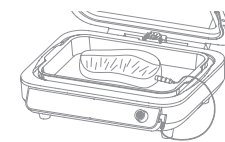
**Etap 5:** Podłącz sondę do urządzenia, wsuń ją do steka, umieść stek na płycie grilla i zamknij pokrywę, by kontynuować gotowanie. Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości. Na wyświetlaczu czasu pojawia się „----”, a gotowanie dobiega końca w chwili, gdy sonda zmierzy temperaturę ustawioną dla wybranego stopnia wysmażenia.

**Etap 6:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy, w trakcie gotowania naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.



Rare MedRare Med MedWell Well



## Fabrycznie ustawione wartości temperatury sondy dla różnych stopni wysmażenia

Nr	Stopień wysmażenia	Fabrycznie ustawione wartości temperatury sondy
1	Krwisty	47°C
2	Średnio krwisty	53°C
3	Średnio wysmażony	58°C
4	Dobrze wysmażony	63°C
5	Mocno wysmażony	75°C

Gdy nie korzysta się z sondy: Gotowanie odbywa się zgodnie z domyślnymi ustawieniami czasu dla wybranego stopnia wysmażenia.

## (2) Niestandardowy tryb smażenia beztluszczowego

Umożliwia ręczne ustawienie temperatury gotowania, czasu i docelowej temperatury sondy (jeśli jest używana). Kontrolki menu nie świecą się, a gotowanie odbywa się zgodnie z ustawieniami zdefiniowanymi przez użytkownika.

### • Bez sondy:

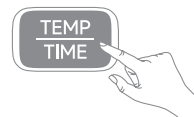
**Etap 1:** W trybie czuwania naciśnij przycisk Time/Temp; wyświetlacz temperatury zacznie migać.



**Etap 2:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw temperaturę.



**Etap 3:** Naciśnij ponownie przycisk Time/Temp; wyświetlacz czasu zacznie migać.



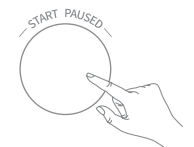
**Etap 4:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw czas.



**Etap 5:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu czasu widoczne są wskazania czasu pozostałego do końca gotowania.



**Etap 6:** Po zakończeniu odliczania proces gotowania dobiega końca, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

200°C 88:88

## Zaprogramowany czas smażenia dla danego stopnia wysmażenia (bez sondy)

Nr	Stopień wysmażenia	Zaprogramowany czas smażenia
1	Krwisty	3 min
2	Średnio krwisty	4 min
3	Średnio wysmażony	6 min
4	Dobrze wysmażony	8 min
5	Mocno wysmażony	10 min

### • Z sondą:

**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętkę Start/Pause i wybierz menu (np. Pierś z kurczaka, Stek, Kiełbaski, Łosoś).



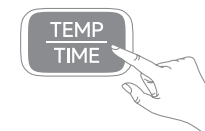
**Etap 2:** Podłącz sondę, naciśnij przycisk Probe Temp; wyświetlacz temperatury pokazuje ustawienie domyślne (30°C).



**Etap 3:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.



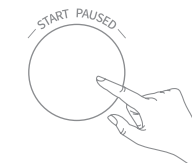
**Etap 4:** Naciśnij przycisk Time/Temp i ustaw temperaturę w komorze. (Czasu gotowania nie można ustawić, ponieważ gotowanie kończy się, gdy sonda zmierzy zadaną, docelową temperaturę.)



**Etap 5:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.



**Etap 6:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy, w trakcie gotowania naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.

200°C 88:88

## (3) Tryb grillowania

### • Bez sondy:

**Etap 1:** W trybie czuwania naciśnij przycisk Grill, co spowoduje włączenie trybu Grill (domyślnie: LOW).



**Etap 2:** Naciskając przycisk Grill wybierz cyklicznie pojawiające się poziomy temperatury: LOW (170°C), MED (190°C), HIGH (210°C) lub MAX (230°C). Zamiast tego można nacisnąć Time/Temp i obrócić pokrętkę Start/Pause wybierając LOW, MED, HIGH, MAX lub 260°C.



**Etap 3:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę dolnej płyty, stabilizując się na ustawionej wartości.

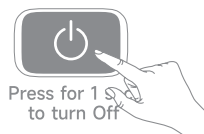
Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.



**Etap 4:** Ręcznie wstrzymaj gotowanie, naciskając przycisk Start/Pause. Maksymalny czas gotowania wynosi 4 godziny (LOW-MAX) lub 1 godzinę (260°C), po czym urządzenie wyłączy się automatycznie.

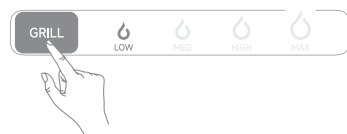


**Etap 5:** W trybie wstrzymania naciśnij przycisk zasilania, co spowoduje powrót do trybu czuwania.



#### • Z sondą:

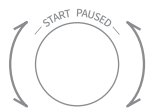
**Etap 1:** Naciskając przycisk Grill wybierz poziom temperatury.



**Etap 2:** Podłącz sondę, naciśnij przycisk Probe Temp; wyświetlacz temperatury pokazuje ustawienie domyślne (30°C).



**Etap 3:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.



**Etap 4:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.



**Etap 5:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

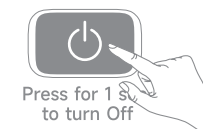
Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.



### 3. Wyłączenie urządzenia

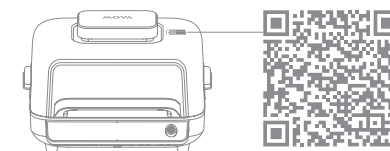
Chcąc wyłączyć urządzenie działające w dowolnym trybie wciśnij przycisk zasilania na 1 sekundę; wszystkie kontrolki ekranu zgasną, a aktywny będzie tylko przycisk zasilania.

Urządzenie automatycznie się wyłączy po 5 minutach bezczynności w trybie czuwania lub 5 minutach od chwili zakończenia gotowania bez otwierania pokrywy.



## Jak zdobyć przepis

Chcąc zdobyć przepisy i ich nowe wersje Zeskanuj kod QR



## Działanie sondy

**Odpowiednie produkty spożywcze:** Stek, kotlety jagnięce, kotlety wieprzowe, pierś z kurczaka, burgery, polędwica, filety rybne, cały kurczak.

**Sposób korzystania z sondy:** Wsuń sondę poziomo do najgrubszej części smażonego produktu spożywczego. Końcówka sondy powinna znajdować się w środku grillowanej potrawy, a nie przechylona w dół ani ku górze. Umieść sondę blisko (ale nie dotykając) kości i z dala od tłuszczu i chrząstki.

**Uwaga:** W przypadku filetów rybnych najgrubsza część może nie znajdować się w środku. Dokładne wyniki uzyskuje się, gdy końcówka sondy dociera do najgrubszej części. Z sondy nie należy korzystać w przypadku mrożonych białek lub kawałków mięsa mniejszych niż 2 cm. Grillując całego kurczaka końcówka sondy nie może przejść przez mięso do wypatroszonego wnętrza.

POPRAWNIE



NIEPOPRAWNIE



## Funkcje sondy:

### 1. Tylko wyświetlanie aktualnej temperatury dania

Obsługa: Przed rozpoczęciem gotowania wsuń sondę do środka produktu spożywczego i podłącz zacisk sondy do skrzynki sterowniczej; żadne dalsze działania nie są konieczne. Podczas gotowania wyświetlacz pokazuje temperaturę w czasie rzeczywistym środka obszaru gotowania. Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy naciśnij przycisk Probe.

### 2. Gotowanie kontrolowane docelową temperaturą sondy

Obsługa: Przed rozpoczęciem gotowania wsuń sondę do środka produktu spożywczego i podłącz zacisk sondy do skrzynki sterowniczej. Naciśnij przycisk sondy; wskazania temperatury na wyświetlaczu zaczną migać (domyślnie 30°C). Obróć pokrętło Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.

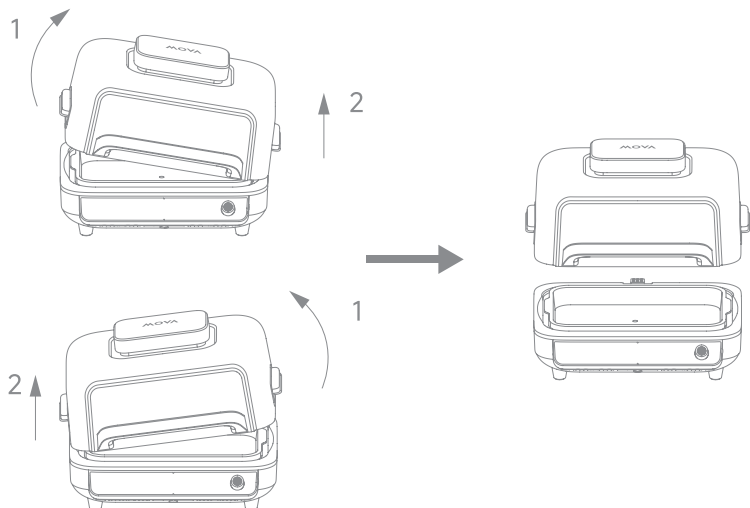
Uwaga: Naciśnięcie przycisku sondy powoduje włączenie trybu gotowania kontrolowanego temperaturą sondy. W przypadku ustawienia temperatury jako wartości docelowej podczas gotowania, urządzenie nie będzie ograniczone ustawionym czasem, a na wyświetlaczu widoczne będą wskazania czasu „----”.

## Jak zdjąć górną pokrywę i osłonę przeciwbryzgową

### Dwa sposoby zdjęcia górnej pokrywy:

Najpierw podnieś górną pokrywę za uchwyt po lewej stronie, a następnie podnieś uchwyt po prawej stronie, co umożliwi odłączenie całej górnej pokrywy od korpusu piekarnika. Zamiast tego można najpierw podnieść górną pokrywę za uchwyt po prawej stronie, a następnie podnieść uchwyt po lewej stronie, co da ten sam rezultat.

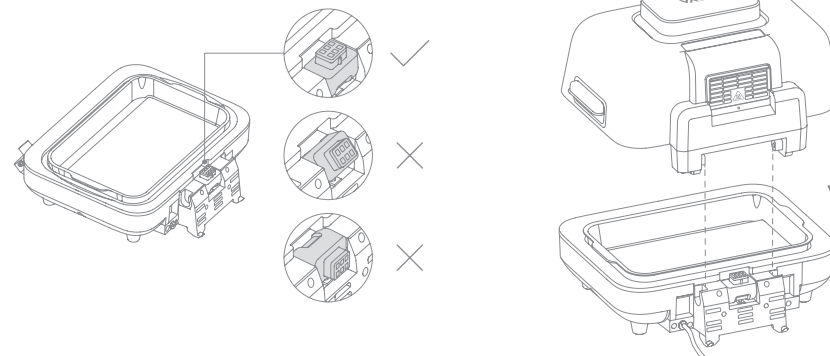
Uwaga: Ze względu na funkcję samoblokowania zawiasów łączących górną pokrywę z korpusem piekarnika, jednoczesne podniesienie lewego i prawego uchwyty może utrudnić zdjęcie górnej pokrywy.



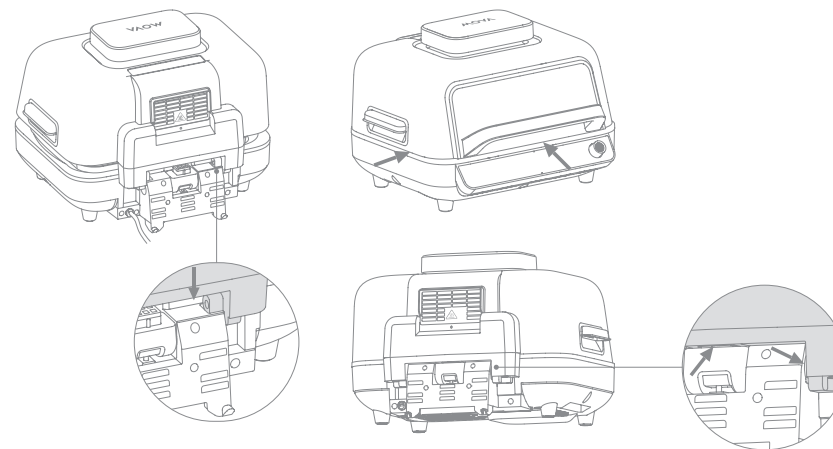
## Ponowne założenie górnej pokrywy:

1. Sprawdź, czy złącze znajduje się w właściwej pozycji.

2. Przytrzymaj górną pokrywę obiema rękami, wyrównaj zawiasy i włóż je na miejsce. Po umieszczeniu górnej pokrywy na korpusie piekarnika delikatnie potrząśnij pokrywą na boki, aby wspomóc mechanizm samoblokujący zawiasów.

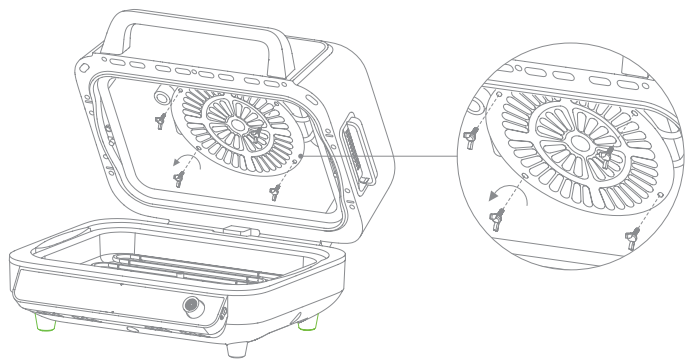


3. Przed otwarciem górnej pokrywy po jej ponownym założeniu sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowana, aby uniknąć uszkodzenia zawiasów. (Po prawidłowym założeniu krawędzie górnej pokrywy są wyrównane z korpusem piekarnika.)



## Zdejmowanie i zakładanie osłony przeciwbryzgowej:

Chcąc zdjąć osłonę przeciwbryzgową, cztery śruby skrzydełkowe obróć w lewo. Chcąc ponownie zamontować osłonę przeciwbryzgową, cztery śruby skrzydełkowe przekręć w prawo.



## Jak czyścić i konserwować urządzenie

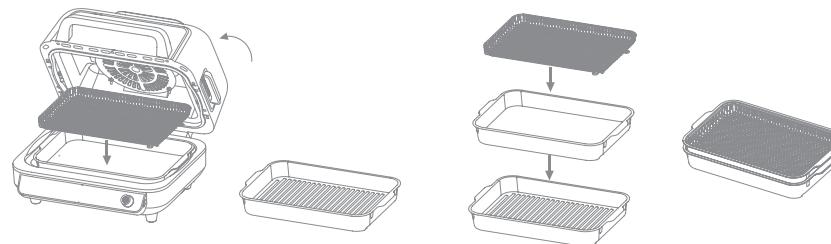
1. Wnętrze piekarnika i elementy wyposażenia zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć, odłączyć od źródła zasilania i poczekać do chwili, gdy ostygnie.
3. Wyjmij schłodzony koszyk do smażenia, nałóż nieżrący środek czyszczący, usuń tłuszcz/zanieczyszczenia i spłucz wodą.
4. Wyjmij schłodzoną płytę grilla, usuń tłuszcz/zanieczyszczenia, namocz krótko w wodzie, nałóż niekorozyjny środek czyszczący, przetrzyj miękką ściereczką i spłucz. (Namoczenie płyty grilla przez kilka minut przed nałożeniem środka czyszczącego i przetarciem ułatwia usuwanie przyklejonych zanieczyszczeń i soków.)
5. W razie potrzeby zdejmij osłonę przeciwbryzgową i wyczyść ją, postępując podobnie, jak na etapie 4.
6. Naniesz niekorozyjny środek czyszczący na wilgotną miękką ściereczkę lub gąbkę i przetrzyj wszystkie obszary wnętrza piekarnika. (Do czyszczenia wyświetlacza nie używaj suchej ściereczki ani szczotki, ponieważ może go to uszkodzić.)
7. Przed ponownym założeniem elementów w piekarniku dokładnie je wysusz.

Uwaga: Płytę grillową, kosz do smażenia i osłonę przeciwbryzgową zaprojektowano z myślą o zapewnieniu możliwości ich umycia w zmywarce do naczyń. Aby zachować właściwości nieprzylepialnej płyty grillowej, należy unikać używania metalowych przyborów, ostrych szczotek lub podgrzewania płyty grillowej na innych urządzeniach grzewczych.

## Jak przechowywać urządzenie

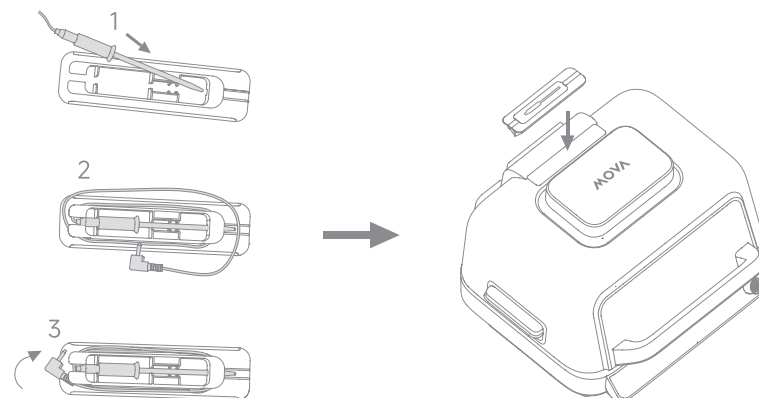
### Przechowywanie blachy do pieczenia i kosza do smażenia

- W czasie, gdy się z nich nie korzysta, przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
- Jedną płytę grillową i kosz do smażenia można włożyć do urządzenia, a drugą płytę grillową przechowywać osobno.
- Pasiastą płytę grillową, płaską płytę grillową i kosz do smażenia można również złożyć razem. Ułożonych przedmiotów nie należy umieszczać wewnątrz urządzenia, ponieważ grozi to jego uszkodzeniu.



### Przechowywanie sondy

Po każdym użyciu sondę należy wytrzeć do czysta, a następnie włożyć końcówkę sondy do uchwytu sondy. Przewód sondy należy nawinąć wokół zewnętrznej krawędzi uchwytu, złącze przymocować z boku uchwytu. Uchwyt sondy ma magnes, który można przymocować do tylnej górnej części pokrywy.



# Dane techniczne

Nazwa	Indoor Air Fry Grill
Model	IG20 Pro
Znamionowy prąd zasilania	220-240V~ 50-60Hz
Moc znamionowa	3075 W (Górna grzałka: 1650 W, Górny wentylator: 45 W, Lampka piekarnika: 2*40 W, Dolna grzałka: 1300 W) Uwaga: W trakcie całego procesu gotowania, górne i dolne elementy grzewcze będą pracować jednocześnie przez kilka minut i osiągną maksymalną moc 3075 W. W pozostałym czasie naprzemiennie grzać będą górne i dolne elementy grzewcze, z maksymalną mocą 1775 W.
Obszar gotowania	337 × 216 mm
Wymiary	457 × 426 × 308 mm

## Wykrywanie i usuwanie usterek

### a. Rozwarty obwód NTC:

Na ekranie pojawia się kod błędu E1.

Podczas autotestu urządzenie uruchamia alarm niezwłocznie po wykryciu usterki.

Podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy alarm rozlegnie się dopiero po 1 minucie nagrzewania.

### b. Zwarcie NTC:

Na ekranie pojawia się kod błędu E2.

Podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy urządzenie uruchamia alarm niezwłocznie po wykryciu usterki.

### c. Alarm przegrzania:

Kod błędu E3 pojawia się na ekranie, gdy temperatura w komorze przekroczy 260°C podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy.

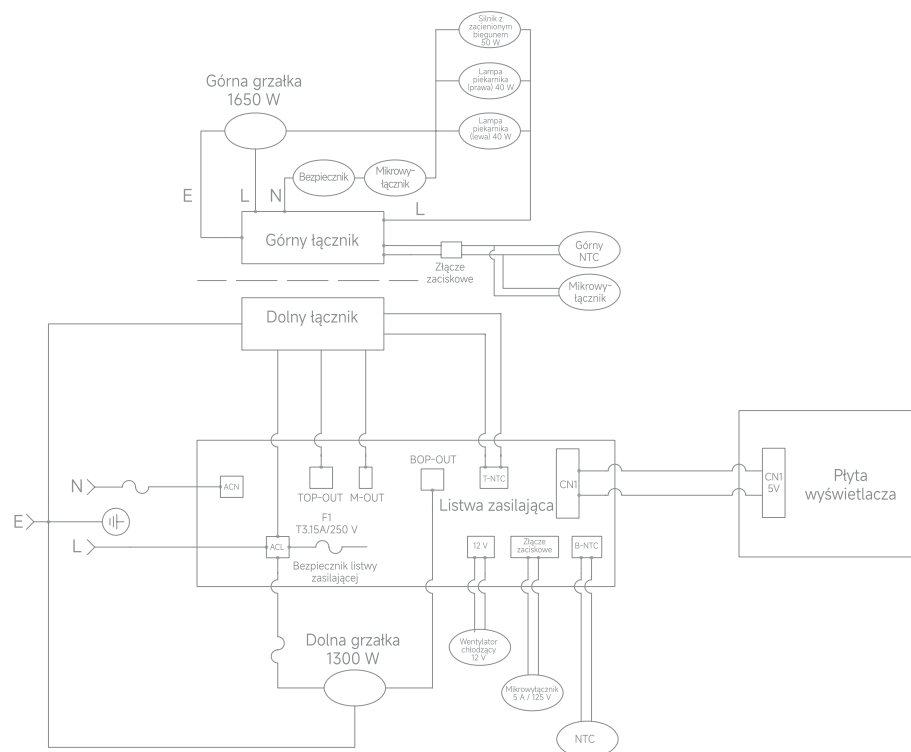
### Ogólne efekty alarmów usterek

W przypadku uruchomienia alarmu usterki: Brzęczyk wyda 10 krótkich sygnałów dźwiękowych. Elementy grzewcze przestaną działać. Wentylator będzie działał przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie lub po 20 sekundach usterka zostanie automatycznie usunięta, system powróci do poprzedniego stanu.

Nr	Kod błędu	Opis	Uwaga
1	E1	Zwarcie dolnego czujnika	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
2	E2	Rozwarty obwód dolnego czujnika	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki

3	E3	Alarm przegrzania	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
4	LID OPEN	Otwarta górna pokrywa	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
5	NO LID	Górna pokrywa nie została prawidłowo zamontowana	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
6	NO POT	Wewnętrzny pojemnik nie został prawidłowo zamontowany	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki

## Zasada elektryczna



# Informacje dotyczące europejskiej dyrektywy WEEE



Wszytkie produkty oznaczone tym symbolem uznano za odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE) i nie można ich wyrzucić po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi zmieszanyymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie zużytego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji o warunkach i lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.

# Säkerhetsinstruktioner

Det här avsnittet innehåller viktiga säkerhetsanvisningar som låter dig använda produkten på ett säkert och korrekt sätt samt förhindra egendomsskador eller personsador på dig eller andra personer. Läs bruksanvisningen noggrant innan apparaten används och spara den sedan för framtida referens.

## 1. Viktig säkerhetsinformation

- Varning: Om strömladdan är skadad ska du omedelbart sluta använda produkten och kontakta kundtjänst.
- Överflödiga ånga och varmluft som uppstår under tillagningen släpps ut genom luftutloppet. Utloppet får inte blockeras och håll händer och ansikte borta från det. Var försiktig med ånga med hög temperatur och heta ytor samt undvik att vidröra grillytan under tillagning.
- Var försiktig när du tar bort det övre locket för grillning eftersom bakplåten uppnår en hög temperatur som kan orsaka brännskador.
- Åtkomliga ytor på det övre locket kan bli heta under tillagning. Undvik att röra dem för att förhindra brännskador.

## 2. Allmänna säkerhetsanvisningar

- Flytta inte på apparaten i samband med att du använder den eller när du öppnar det övre locket, eftersom det kan orsaka brännskador eller att locket av en olyckshändelse faller ned.
- Håll apparaten borta från värmekällor och fukt. För inte in metallföremål eller främmande föremål i ventilationshålen eller springor för att undvika skador på apparaten eller elektrisk stöt.
- Föremål får inte placeras ovanpå apparaten och luftutloppet får dessutom inte täckas över/ blockeras under användning för att förhindra risken för brand.
- Värm inte upp slutna behållare i den här apparaten då detta kan orsaka explosioner.
- Håll apparaten borta från brandfarligt material (såsom gardiner, dukar, väggar). Apparaten får endast användas på en plan, stabil och värmebeständig yta på säkert avstånd från värmekällor eller vätskor.
- Placera apparaten på en plan och värmeisolerad yta som har minst 20 cm fritt utrymme runt omkring.
- Bibehåll ett säkert avstånd från väggar, skåp och andra brandfarliga material för att förhindra rökfläckar eller brand på grund av överhettning.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av barn, eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, utan tillsyn. Apparaten ska förvaras utom räckhåll för barn.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar eller i en uppvärmd ugn.
- Var extra försiktig när brickor eller korgar som innehåller het olja, hett fett eller heta vätskor tas ut ur apparaten.
- Metallfolie bör inte användas i den här apparaten för att förhindra överhettning då foliet kan komma i kontakt med fläkten eller värmeelementen och leda till brandrisk.
- Rengör grillen regelbundet för att förhindra risk för brand eller lukter från fettrester. Torka inte av värmeelementet med en trasa.
- Placera inte papper, kartong, icke värmebeständig plast eller brandfarliga material i apparaten.

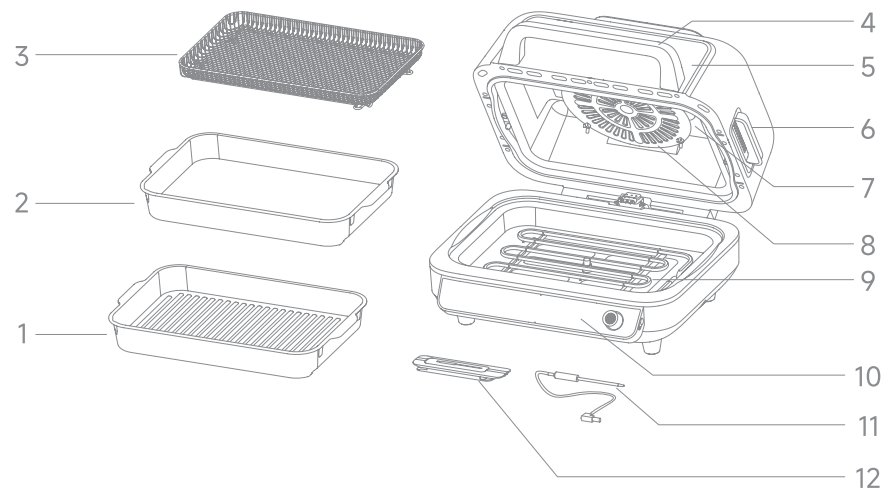
### 3. Anvisningar för nätströmmen och strömsladden

- Detta är en elektrisk apparat av Klass I. Använd ett enfasigt jordat vägguttag med en effekt på 16 A eller högre. Säkerställ att ingångseffekten är 220–240 V, 50/60 Hz.
- Den här produkten drar stora mängder ström. Använd inte ett grenuttag och anslut inte någon annan apparat till samma vägguttag.
- Apparaten använder oberoende logik- och styrsystem vilket innebär att den inte ska användas med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Du får inte dra i, trycka på eller hänga strömsladden längs vassa kanter eller andra föremål.
- Du får inte skada, böja, sträcka ut eller vrida strömsladden. Undvik att placera tunga föremål på strömsladden eller att den kläms fast.

### 4. Försiktighetsåtgärder

- Innan första användning, kör apparaten tom i anpassat läge (rekommendationen är 200 °C under 15 minuter) för att avlägsna oljerester från delarna.
- Koppla bort strömsladden och låt apparaten svalna innan den flyttas eller rengörs.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och får inte användas för andra ändamål.
- Koppla bort apparatens strömsladd efter varje användning eller när den inte används under en längre tidsperiod för att undvika elektrisk stöt eller läckage på grund av åldrande isolering.
- Använd endast tillbehör som tillhandahålls av tillverkaren för att undvika brand eller personskador som kan uppstå på grund av felaktig användning. Använd inte tillbehör från tredje part.
- Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att den överhettas eller att brand uppstår på grund av för stora mängder fett- eller matrester. Rester som blir kvar i apparaten kan ansamlas med tiden vilket ökar risken för brand under användning.
- Placera inte för stora mängder mat eller metallredskap inuti apparaten.
- Använd inte bakplåtspapper utan mat då luftcirkulationen kan orsaka att det kommer i kontakt med värmelementen eller fläkten.
- Använd endast värmebeständiga behållare. Var försiktig med behållare som är tillverkade av glas eller annat icke-metallmaterial för att undvika att de går sönder.
- Koppla bort apparaten och låt den svalna innan den rengörs, flyttas eller servas.
- Den här apparaten får inte användas med träkol eller liknande typer av bränslen.
- Håll inte okända vätskor bakplåten.
- Om svart eller tjock vit rök uppstår bör apparaten omedelbart stängas av och sladden kopplas bort. Det är normalt att en mindre mängd vit rök uppstår under tillagning vilket vanligtvis orsakas av uppvärmt fett eller matrester. Svart eller tjock vit rök indikerar dock att maten och fettet bränns eller ett elektriskt fel. Koppla i sådana fall bort strömsladden från vägguttaget och vänta till röken har skingrats innan locket öppnas.
- Använd inte skursvampar av metall eftersom metalldelar kan orsaka elektrisk stöt eller skada den keramiska beläggningen.
- Ta bort skyddsinnlägget innan du använder enheten.

## Produktstruktur och komponentöversikt

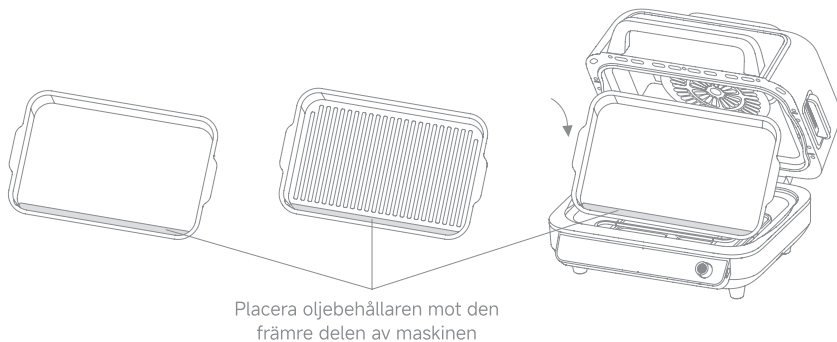


Nr.	Komponent	Beskrivning
1	Grillplatta	För att tillaga stora köttbitar (såsom grillat kött)
2	Platt stekhäll	För att tillaga mindre köttbitar (såsom spett) och pizza
3	Luftfrityrkorg	För att luftfritera olika livsmedel i läget LUFTFRITERA.
4	Lyfthandtag	Används för att öppna apparaten under tillagningen för att lägga till mat.
5	Kontrollfönster	Används för att observera maten under tillagningen. Det rekommenderas att fönstret torkas rent efter varje användning.
6	Handtag	Används för att ta bort det övre locket.
7	Övre värmeelement	Används för att avge värme med en märkeffekt på 1 650 W
8	Stänkskydd	Används för att skydda mot fettstänk under tillagning
9	Nedre värmeelement	Används för att avge värme med en märkeffekt på 1 300 W
10	Kontrollpanel	Används för att visa information för den valda inställningen. Se Fritösinställningar för mer information.
11	Sond	Mäter eller kontrollerar matens temperatur. Se Så används sonden för mer information
12	Sondhållare	Förvaring av sonden

Knapp	Ikon	Anvisningar
Strömbrytare		Tryck kort för att återgå till standby-läget. Håll nedtryckt (1 sek.) för att stänga av apparaten
Vred för starta/pausa		Vrid för att justera temperatur/tid, tryck in för att starta/pausa tillagningen
Knapp för tid/temp.		Tryck på för att ställa in tid eller temperatur
Knapp för sondtemperatur		Tryck på för att ställa in eller visa sondtemperaturen i realtid
Knapp för tillagningsgrad		Välj stekens tillagningsgrad (endast med Luftfriterer med AI – läget STEK)
Knapp för grill		Aktivera grillläget

## Instruktioner för placering av grillplatta och stekhäll

Placera ena änden av grillplattan eller stekhällen med oljebehållaren riktad mot ugnens framsida. Om den placeras mot den bakre delen finns risk för att det övre locket inte stängs ordentligt eller att pannan inte detekteras. (Se illustrationen för detaljer)



## Använda maskinen

### 1. Anslut till nätströmmen.

När strömmen ansluts tänds alla indikatorer och skärmen under en sekund och slocknar sedan samtidigt som ett "pipljud" hörs. Endast strömbrytaren fungerar.

Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten och aktivera standby-läget. Som standard utgår apparaten från menyn Pommes frites i läget Luftfriterer med AI.

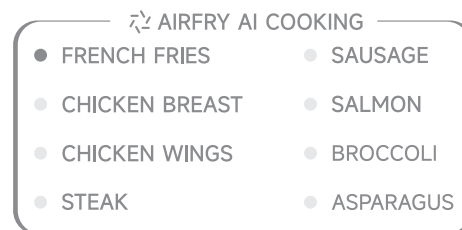


### 2. Välj tillagningslägen och avsluta tillagningen

Apparaten erbjuder tre olika lägen: Luftfriterer med AI, Anpassad luftfritering och Grill.

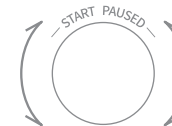
#### (1) Läget Luftfriterer med AI

Erbjuder åtta förinställda menyer. När en meny har valts och ingredienser har tillsatts, tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen. Apparaten känner av ingrediensernas temperatur samt mängd när tillagningen påbörjas och justerar automatiskt tillagningstiden därefter.

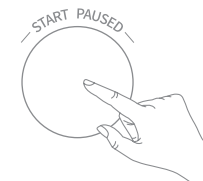


#### • För alla menyer utom STEK:

**Steg 1:** Aktivera standby-läget och vrid på vredet starta/pausa för att välja en meny – motsvarande menyindikator tänds.



**Steg 2:** Tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen. Temperaturindikator visar apparatens inre temperatur i realtid allt eftersom den når det förinställda värdet. Tidsindikatorn visar "----" till den intelligenta algoritmen beräknar återstående tillagningstid.



**Steg 3:** När nedräkningen löper ut är tillagningen klar och skärmen visar "End". Om ingen knapp trycks ned eller locket inte öppnas under fem minuter stängs apparaten av automatiskt och alla skärmar släcks.

• **För meny STEK:**

**Steg 1:** Aktivera standby-läget och vrid på vredet starta/pausa för att välja meny STEK.

**Steg 2:** Tryck på knappen Tillagningsgrad för att välja önskad tillagningsgrad (tillsatt inte ingredienserna ännu).

Obs: Funktionen Tillagningsgrad är exklusiv för meny Stek i läget Luftfritera med AI.

**Steg 3:** Tryck på starta/pausa för att påbörja förvärmningen. Tidsindikator visar "PRE".

Obs: Förvärmning är endast tillgänglig för meny STEK i läget Luftfritera med AI eller Anpassad luftfritering.

**Steg 4:** När den förinställda temperaturen har uppnåtts är förvärmningen klar. "PRE" släcks och skärmen visar istället "ADD FOOD" (TILLSÄTT MAT).

**Steg 5:** Anslut sonden till apparaten, för in den i steken och placera steken på grillplattan samt stäng locket för att fortsätta med tillagningen. Temperaturindikatorn visar apparatens inre temperatur i realtid allt eftersom den når det förinställda värdet. När sonden känner av den förinställda temperaturen för vald tillagningsgrad visar tidsindikatorn "----" och tillagningen avslutas.

**Steg 6:** Tillagningen avslutas när sonden har uppnått inställd temperatur och "End" visas. Om ingen knapp trycks ned eller locket inte öppnas under fem minuter stängs apparaten av automatiskt.

Obs: Tryck på knappen Sondtemperatur under tillagningen för att se sondtemperaturen i realtid. Se Använda sonden för anvisningar om hur sonden bör placeras.

200 °C  
88:88

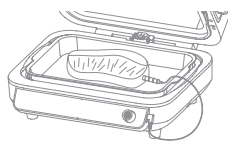


Rare MedRare Med MedWell Well



224 °C  
88:88

888 °C  
88:88



200 °C  
88:88

200 °C  
88:88

**Förinställda sondtemperaturer för olika tillagningsgrader**

Nr.	Tillagningsgrad	Förinställd sondtemperatur
1	Rare (Blodig)	47 °C
2	Medium rare	53 °C
3	Medel	58 °C
4	Medium well	63 °C
5	Well done (genomstekt)	75 °C

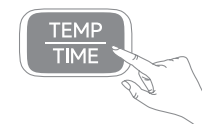
Om sonden inte används: Tillagningen följer de förinställda tiderna för vald tillagningsgrad.

**(2) Läge Anpassad luftfritering**

Gör det möjligt att manuellt ställa in tillagningens temperatur och tid samt sondens måltemperatur (om en sådan används). Menyindikatorerna tänds inte och tillagningen följer användardefinierade inställningar.

• **Utan sond:**

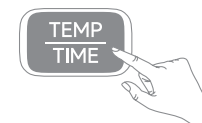
**Steg 1:** Aktivera standby-läget och tryck på tid/temp – temperaturindikatorn blinkar.



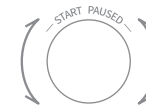
**Steg 2:** Vrid på vredet starta/pausa för att justera temperaturen.



**Steg 3:** Tryck på tid/temp igen – tidsindikatorn blinkar.



**Steg 4:** Vrid på vredet starta/pausa för att justera tiden.



**Steg 5:** Tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen.

Temperaturindikatorn visar apparatens inre temperatur i realtid allt eftersom den når det förinställda värdet.

Tidsindikatorn visar den återstående tillagningstiden.

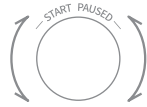


**Steg 6:** När nedräkningen löper ut är tillagningen klar och skärmen visar "End". Om ingen knapp trycks ned eller locket inte öppnas under fem minuter stängs apparaten av automatiskt.

200 °C  
88:88

• Med sond:

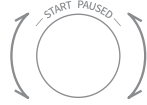
**Steg 1:** Aktivera standby-läget, vrid på vredet starta/pausa för att välja en meny (såsom kycklingbröst, stek, korv eller lax).



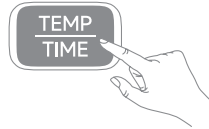
**Steg 2:** Anslut sonden, tryck på Sondtemperatur – temperaturindikatorn visar förinställningen (30 °C).



**Steg 3:** Vrid på vredet starta/pausa för att justera sondens måltemperatur.



**Steg 4:** Tryck på tid/temp för att ställa in den inre temperaturen. (Tillagningstiden kan inte ställas in eftersom själva tillagningen avslutas när sonden når sin måltemperatur.)



**Steg 5:** Tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen.

Temperaturindikatorn visar apparatens inre temperatur i realtid allt eftersom den når det förinställda värdet.

Tidsindikatorn visar "----".



**Steg 6:** Tillagningen avslutas när sonden når måltemperaturen och "End" visas. Om ingen knapp trycks ned eller locket inte öppnas under fem minuter stängs apparaten av automatiskt.

Obs: Tryck på knappen Sondtemperatur under tillagningen för att se sondtemperaturen i realtid. Se Använda sonden för anvisningar om hur sonden bör placeras.



(3) Läget Grill

• Utan sond:

**Steg 1:** Aktivera standby-läge och tryck på knappen Grill för att aktivera läget Grill (standard: LÅG).



**Steg 2:** Tryck på knappen Grill för att växla mellan olika temperaturer: LÅG (170 °C), MED (190 °C), HÖG (210 °C) eller MAX (230 °C). Alternativt kan du trycka på tid/temp och vrida på vredet starta/pausa för att välja LÅG, MED, HÖG, MAX eller 260 °C.



**Steg 3:** Tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen.

Temperaturindikatorn visar den nedre plätens temperatur i realtid allt eftersom den når det förinställda värdet.

Tidsindikatorn visar "----".



**Steg 4:** Tryck på starta/pausa för att manuellt avbryta tillagningen. Den maximala tillagningstiden är 4 timmar (LOW-MAX) eller 1 timme (260 °C). När tiden löper ut stängs apparaten av automatiskt.



**Steg 5:** Med läget Paus aktiverat kan du trycka på strömbrytaren för att återgå till standby-läget.

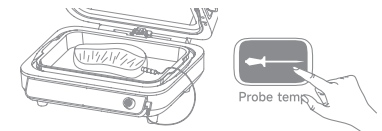


• Med sond:

**Steg 1:** Tryck på knappen Grill för att välja önskad temperatur.



**Steg 2:** Anslut sonden, tryck på Sondtemperatur – temperaturindikatorn visar förinställningen (30 °C).



**Steg 3:** Vrid på vredet starta/pausa för att justera sondens måltemperatur.



**Steg 4:** Tryck på starta/pausa för att påbörja tillagningen. Tidsindikatorn visar "----".



**Steg 5:** Tillagningen avslutas när sonden når sin måltemperaturen och "End" visas. Om ingen knapp trycks ned eller locket inte öppnas under fem minuter stängs apparaten av automatiskt.

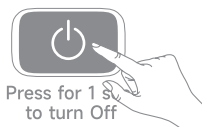
Obs: Tryck på knappen Sondtemperatur för att se sondtemperaturen i realtid. Se Använda sonden för anvisningar om hur sonden bör placeras.

200 °C  
88:88

### 3. Stänga av apparaten

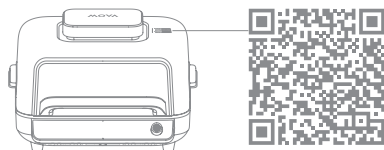
Tryck på strömbrytaren i en sekund med valfritt läge aktivt för att stänga av apparaten. Alla skärmar och indikatorer släcks och endast strömbrytaren fungerar.

Apparaten stängs av automatiskt efter fem minuters inaktivitet med standby-läget aktiverat eller fem minuter efter att tillagningen har avslutats utan att locket öppnas.



## Hitta recept

Skanna QR-koden för att hitta recept online som ständigt uppdateras



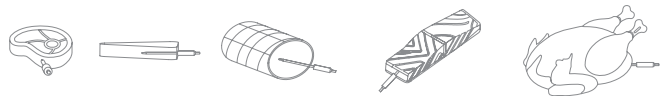
## Använda sonden

**Lämpliga livsmedel:** Stek, lammkotletter, fläskkotletter, kycklingbröst, hamburgare, oxfilé, fiskfiléer eller hel kyckling.

**Placering:** För in sonden horisontellt i den tjockaste delen av livsmedlet. Säkerställ att spetsen på sonden är insatt i mitten av köttet och inte är vinklad mot under- eller överdelen. Placera sonden nära benet (utan att vidröra det) och åtskilt från fett och brosk.

**Obs:** För fiskfiléer kanske den tjockaste delen inte är i mitten. Säkerställ att sondens spets når den tjockaste delen för bästa resultat. Använd inte sonden för frysta proteiner eller köttbitar som är mindre än 2 cm. När en hel kyckling tillagas, se till att sonden inte trycks genom kycklingen och in i dess ihåliga inre.

RÄTT



FEL



## Sondens funktioner:

1. Visa endast temperaturen på ingredienserna i realtid

Åtgärd: Innan tillagningen påbörjas, stick in sonden i mitten av livsmedlet och anslut sonden till styrenheten – ingen ytterligare åtgärd behövs. Under tillagningen visar skärmen temperaturen i mitten av livsmedlet i realtid. Tryck på knappen Sondtemperatur för att se sondtemperaturen i realtid.

2. Kontrollera tillagningen med sondtemperaturen som måltemperatur

Åtgärd: Innan tillagningen påbörjas, stick in sonden i mitten av livsmedlet och anslut sonden till styrenheten. Tryck på knappen Sondtemperatur en gång – temperaturen på skärmen blinkar (förinställningen är 30 °C). Vrid på vredet starta/pausa för att justera sondens måltemperatur.

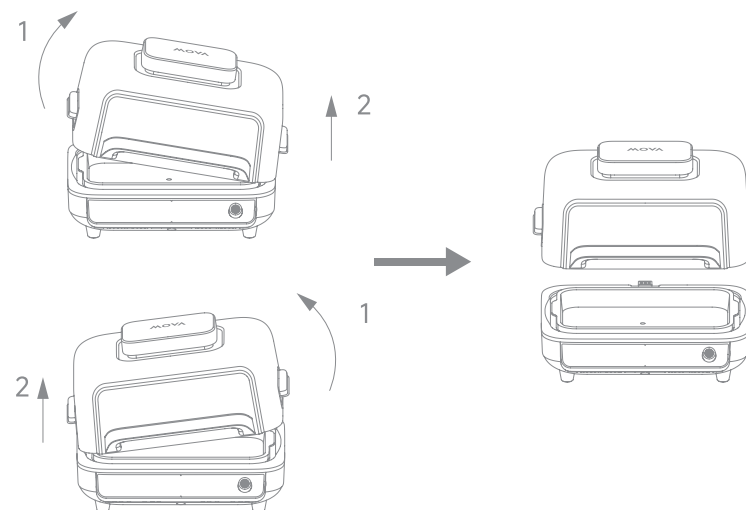
Obs: Tryck på knappen Sondtemperatur för att aktivera tillagning som kontrolleras med sondtemperaturen. Om sondtemperaturen är inställd som tillagningsmål begränsas inte apparaten av den inställda tiden och tidsindikatorn visar "----".

## Ta bort det övre locket och stänkskyddet

Två olika sätt att ta bort det övre locket:

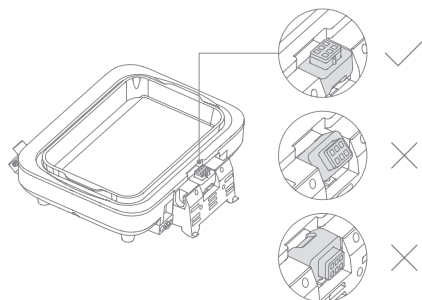
Lyft först upp det övre locket med vänster handtag och sedan med höger handtag för att frigöra det helt från ugnens chassi. Alternativt kan du lyfta upp det övre locket med höger handtag först och sedan vänster handtag för samma resultat.

Obs: På grund av den självslåsande funktionen på det övre locket gångjärn kan det vara svårt att ta bort locket om både vänster och höger handtag används samtidigt för att lyfta.

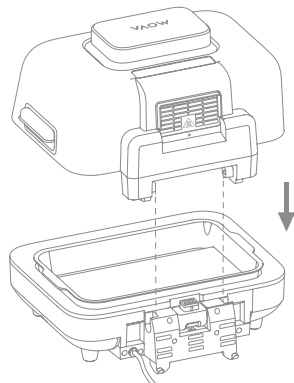


## Montera tillbaka det övre locket:

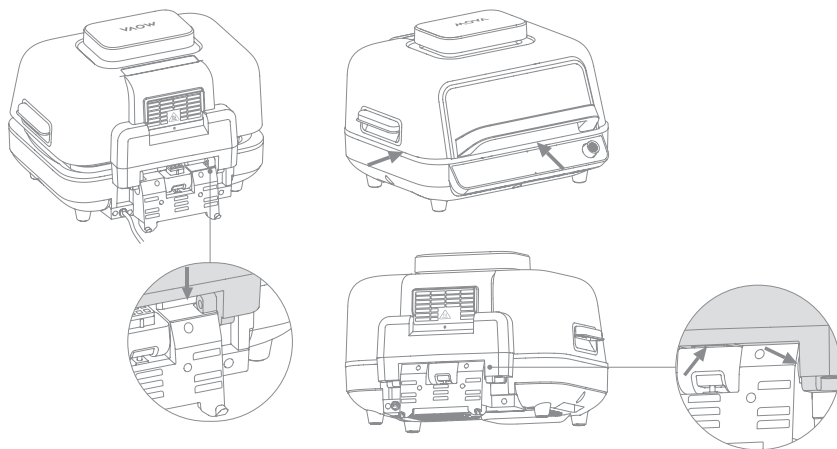
1. Säkerställ att kontakten är i rätt position.



2. Håll i det övre locket med båda händerna, rikta in gångjärnen och för in dem på plats. När det övre locket har monterats på ugnen kan du skaka det försiktigt för att underlätta gångjärnens självlåsningsmekanism.

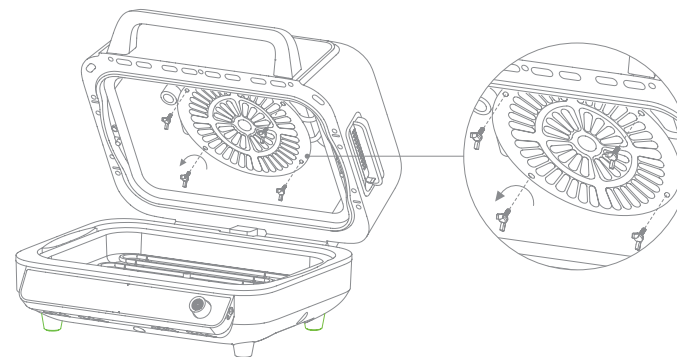


3. För att undvika skador på gångjärnen ska du säkerställa att det övre locket är korrekt monterat innan det öppnas för första gången efter återmontering. (När det är korrekt monterat är kanterna på det övre locket i linje med ugnens chassi.)



## Ta bort och montera stänkskyddet:

Rotera de fyra tumskruvarna moturs för att ta bort stänkskyddet. Rotera tumskruvarna medurs för att återmontera stänkskyddet.

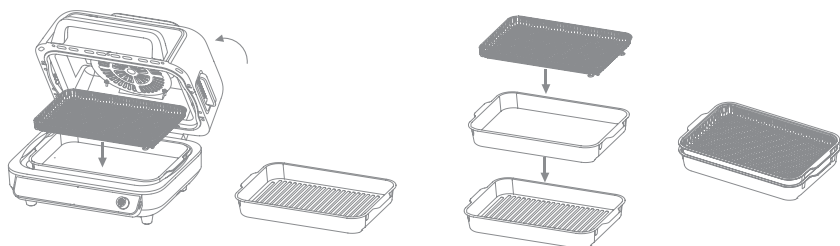


## Rengöra och underhålla apparaten

1. Det rekommenderas att ugnens tillbehör och insida rengörs efter varje användning.
  2. Innan rengöring, säkerställ att apparaten är avstängd, dess strömsladd är bortkopplad och att den har svalnat med locket öppet.
  3. Ta bort den avsvalnade frytyrkorgen och använd ett icke frätande rengöringsmedel för att borsta bort fett/skräp och skölj sedan av med vatten.
  4. Ta bort den avsvalnade grillplattan, ta bort eventuellt fett/skräp, blötlägg den i vatten under en kort stund, använd ett icke frätande rengöringsmedel och torka sedan av med en mjuk trasa och skölj rent. (Det blir enklare att ta bort åtsittande skräp och fett om du blötlägger grillplattan några minuter innan rengöringsmedlet används.)
  5. Vid behov kan du ta bort stänkskyddet och rengöra det på samma sätt som i steg 4.
  6. Applicera ett icke frätande rengöringsmedel på en fuktig och mjuk trasa eller svamp och torka av alla delar inuti ugnen. (Använd inte en torr trasa eller borste för att rengöra skärmen eftersom den kan skadas.)
  7. Låt alla tillbehör torka ordentligt innan de återmonteras i ugnen för nästa användning.
- Obs: Grillplattan, frytyrkorgen och stänkskyddet tål maskindisk. För att grillplattans nonstick-yta inte ska skadas bör du undvika att använda metallredskap, hårda borstar eller att värma grillplattan på andra värmeapparater.

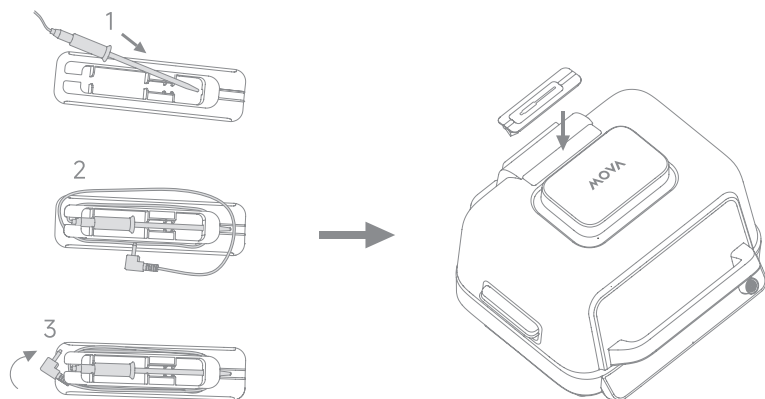
### Förvaring av bakplåten och friturekorgen

- Förvara på en sval och torr plats när de inte används.
- Du kan förvara friturekorgen och en grillplatta inuti apparaten medan den återstående grillplattan förvaras separat.
- Alternativt kan den räfflade grillplattan, den platta grillplattan och friturekorgen förvaras tillsammans. Placera inte de staplade tillbehören inuti apparaten eftersom detta kan skada den.



### Förvaring av sonden

Torka av sonden efter varje användning och för sedan in dess spets i mitten av sondhållaren. Linda sondens sladd runt hållarens yttre kant och fäst kontakten på hållarens sida. Sondhållaren har en magnet som kan fästas på den övre delen av locket baksida.



## Specifikation

Namn	Luftfritös och grill för inomhusbruk
Modell	IG20 Pro
Märkspänning	220-240 V~ 50-60 Hz
Märkeffekt	3 075 W (övre värmeelement: 1 650 W, övre fläkt: 45 W, ugnslampa: 2 * 40 W, nedre värmeelement: 1 300 W) Obs: För bättre tillagning över lag är de övre och nedre värmeelementen i drift samtidigt under några minuter för att uppnå en maximal effekt på 3 075 W. Under den återstående tiden är det övre och nedre värmeelementet växelvis i drift med en maximal effekt på 1 775 W.
Tillagningsområde	337 x 216 mm
Mått	457 x 426 x 308 mm

## Felsökning

a. NTC-avbrott:

Felkoden E1 visas på skärmen.

Om ett fel detekteras under självkontrollen utlöser apparaten ett larm omedelbart.

Under användning, i pausat läge eller med locket öppet ljuder larmet först efter en minuts uppvärmning.

b. NTC-kortslutning:

Felkoden E2 visas på skärmen.

Under användning, i pausat läge eller med locket öppet utlöser apparaten ett fellarm omedelbart.

c. Övertemperaturlarm:

Felkoden E3 visas på skärmen när den inre temperaturen överstiger 260 °C under användning, under paus eller med locket öppet.

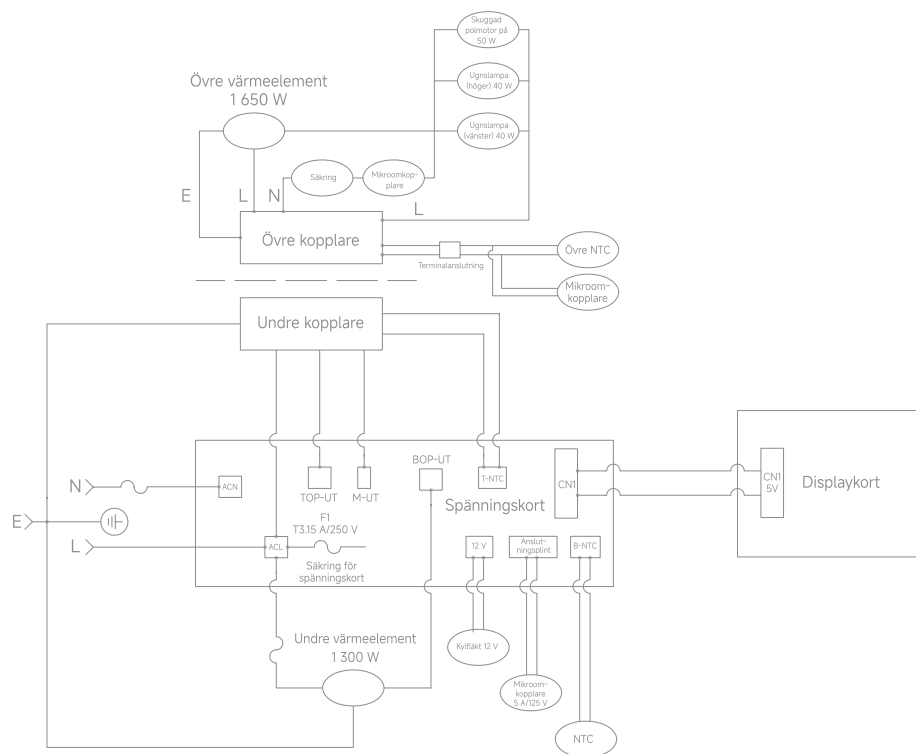
Allmänt beteende vid fellarm

När fellarmet utlöses: Summern ljuder med 10 korta pipsignaler. Värmeelementen slutar fungera. Fläkten fortsätter att snurra under 20 sekunder. Om felet åtgärdas automatiskt under den här tidsperioden eller efter 20 sekunder återgår systemet till sitt tidigare tillstånd.

Nr.	Felkod	Beskrivning	Obs
1	E1	Kortslutning i bottensensorn	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat
2	E2	Avbrott i bottensensorn	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat

3	E3	Övertemperaturlarm	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat
4	LOCKET ÄR ÖPPET	Det över locket är öppet	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat
5	INGET LOCK	Det över locket är inte korrekt monterat	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat
6	INGEN BAKPLÅT	Den inre bakplåten är inte korrekt placerad	Ljuder med 10 korta pipsignaler vid fel. Tryck på vredet starta/pausa för att återgå till standby-läget efter att felet är åtgärdat

## Elektriskt diagram



## WEEE-information



Alla produkter märkta med den här symbolen är el- och elektronikprodukter (WEEE i enlighet med direktivet 2012/19/EU) och får inte avyttras tillsammans med osorterat hushållsavfall. Du bör istället skydda människors hälsa och miljön genom att lämna in ditt el- och elektronikavfall till de insamlingsstationer för återvinning av el- och elektronikutrustning som tillhandahålls av statliga eller lokala myndigheter. Korrekt avyttring och återvinning bidrar till att minska negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller de lokala myndigheterna för mer information om dessa insamlingsplatser och vilka villkor som gäller.

# Sikkerhetsinstruksjoner

Denne delen inneholder viktige sikkerhetsinstruksjoner som gjør at du kan bruke dette produktet trygt og riktig, og forhindre personskade eller materielle skader på deg eller andre. Les brukerhåndboken nøye før du bruker apparatet og ta vare på den for fremtidig referanse.

## 1. Viktige sikkerhetspunkter

- Advarsel: Hvis strømledningen er skadet, må du slutte å bruke produktet umiddelbart og kontakte kundestøtten.
- Overflødig damp og varm luft slippes ut gjennom luftuttaket under tilberedningen. Ikke blokker uttaket, og hold hender og ansikt på avstand. Vær oppmerksom på høytemperaturdamp og varme. Unngå å berøre grillflaten under tilberedning.
- Når du fjerner det øvre lokket for grilling, må du være forsiktig med den høye temperaturen på stekebrettet for å unngå brannskader.
- Tilgjengelige overflater på det øvre lokket kan bli varme under tilberedning. Unngå å berøre for å unngå brannskader.

## 2. Generelle sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke flytt apparatet under bruk eller mens du åpner det øvre lokket. Det kan føre til brannskader eller at lokket faller ned ved et uhell.
- Hold apparatet unna varmekilder og fuktighet. Ikke stikk metall eller fremmedlegemer inn i ventilasjonshull eller -åpninger for å unngå skade eller elektrisk støt.
- Ikke plasser gjenstander oppå apparatet, og ikke dekk til/blokker luftuttaket under bruk for å forhindre brann.
- Ikke varm opp lukkede beholdere i dette apparatet, siden det kan forårsake eksplosjon.
- Hold apparatet unna brennbare materialer (f.eks. gardiner, duker, vegger). Bruk kun på en flat, stabil og varmebestandig overflate, borte fra varmekilder eller væsker.
- Plasser apparatet på en flat, isolert overflate med minst 20 cm plass rundt.
- Hold en sikker avstand fra vegger, skap og brennbare materialer for å forhindre røykflekker eller brann på grunn av overoppheting.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av barn eller personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner uten tilsyn. Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- Ikke plasser apparatet eller tilbehøret i nærheten av gass- eller elektriske komfyrer, eller i en varm ovn.
- Vær ekstra forsiktig når du fjerner brett eller kurver som inneholder varm olje, fett eller væsker.
- For å forhindre overoppheting må du ikke bruke metallfolie i dette apparatet, siden den kan komme i kontakt med viften eller varmeelementet og føre til brannfare.
- Rengjør grillen regelmessig for å forhindre brann eller lukt fra gjenværende fett. Ikke tørk av varmeelementet direkte med en klut.
- Ikke legg papir, papp, ikke-varmebestandig plast eller brennbare materialer i apparatet.

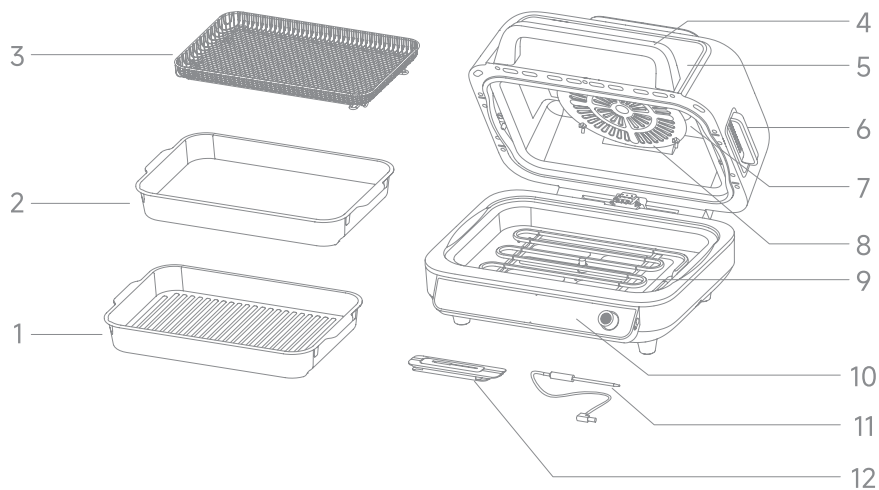
## 3. Instruksjoner for strøm og strømledning

- Dette er et elektrisk apparat i klasse I. Bruk en enfaset bipolar jordet stikkontakt med en kapasitet på 16 A eller høyere, og sørg for riktig jording. Bekreft at inngangsstrømmen er 220–240 V, 50/60 Hz.
- Dette produktet er et strømkrevende apparat. Ikke bruk en bærbar stikkontakt, og ikke koble andre apparater til samme stikkontakt.
- Apparatet har uavhengige logikk- og kontrollsystemer. Ikke bruk det med en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem.
- Ikke dra, trykk eller heng strømledningen langs skarpe kanter eller gjenstander.
- Ikke skad, bøy, strekk eller vri strømledningen. Unngå å plassere tunge gjenstander på den eller klemme den.

## 4. Forholdsregler

- Ved første gangs bruk kjøres apparatet tomt i tilpasset modus (anbefalt 200 °C i 15 minutter) for å fordampe beskyttende oljerester fra deler.
- Trekk ut strømledningen og la apparatet avkjøles før du flytter eller rengjør det.
- Dette apparatet er kun til innendørs bruk i husholdningen. Ikke bruk det til andre formål.
- Trekk ut støpselet til apparatet etter hver bruk eller når det ikke er i bruk over lengre tid for å unngå elektrisk støt eller lekkasje på grunn av isolasjonen.
- Bruk kun tilbehør levert av produsenten for å unngå brann eller skade på grunn av feil håndtering. Ikke bruk tilbehør fra tredjeparter.
- Rengjør apparatet etter hver bruk for å forhindre overoppheting og brann fra for mye fett eller matrester. Rester som blir igjen i kjelen kan samles opp over tid, noe som øker risikoen for brann under bruk.
- Ikke plasser for stor mat eller metallredskaper i apparatet.
- Ikke bruk bakepapir eller bakepapir uten mat, siden luftsirkulasjon kan føre til at det kommer i kontakt med varmeelementet eller viften.
- Bruk kun varmebestandige beholdere. Vær forsiktig med beholdere som ikke er av metall eller glass for å unngå brudd.
- Trekk ut støpselet til apparatet og la det avkjøles før du rengjør, flytter eller utfører service på det.
- Dette apparatet må ikke brukes med kull eller lignende.
- Ikke plasser uidentifiserte væsker i stekebrettet.
- Hvis du observerer svart eller tykk hvit røyk, må du umiddelbart slå av og trekke ut støpselet fra apparatet. En liten mengde hvit røyk under tilberedning er normalt og vanligvis forårsaket av oppvarmet fett eller sprut fra matrester. Svart røyk eller tykk hvit røyk indikerer imidlertid at maten og fettene brenner, eller at det er en elektrisk feil. I slike tilfeller kobler du fra strømforsyningen og venter til røyken har forsvunnet før du åpner lokket.
- Ikke bruk skuresvamper av metall, siden fragmenter kan forårsake elektrisk støt eller skade det keramiske belegget.
- Ta ut beskyttelsesinnsatsen før du bruker enheten.

## NO Produktstruktur og komponentoversikt



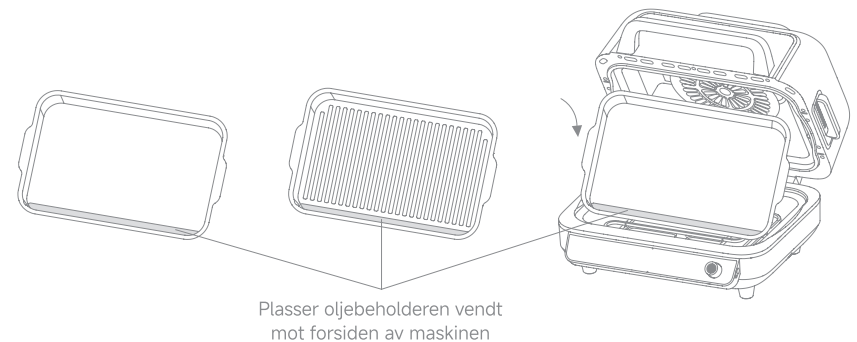
Nr.	Komponent	Beskrivelse
1	Grillplate	For tilberedning av store kjøttstykker (f.eks. grillt kjøtt)
2	Flat stekeplate	For tilberedning av små kjøttstykker (f.eks. spyd) og pizza
3	Airfryerkurv	For airfrying av en mengde matvarer i AIRFRY-modus.
4	Løftehåndtak	Brukes til å åpne apparatet midt i tilberedningen for å legge til mat.
5	Gjennomsiktig vindu	Brukes til å observere maten under tilberedningen. Det anbefales å tørke av etter hver bruk.
6	Håndtak	Brukes til å fjerne det øvre lokket.
7	Øvre varmeelement	Brukes til å gi varme med en nominell effekt på 1650 W
8	Sprutbeskyttelse	Brukes til å beskytte mot fettsprut under tilberedningen
9	Nedre varmeelement	Brukes til å gi varme med en nominell effekt på 1300 W
10	Kontrollpanel	Brukes til å vise informasjon under den valgte innstillingen. Se Frityrkokerinnstillinger for detaljer.
11	Sonde	Måler eller kontrollerer mattemperatur. Se hvordan du bruker: Sonden for detaljer
12	Sondeholder	Oppbevaring av sonden

## Beskrivelse av knapper

Knapp	Ikon	Instruksjon
Strømknapp		Kort trykk for å gå tilbake til standby-tilstand; langt trykk (1 s) for å slå av
Start/pause-knott		Roter for å justere temperatur/tid; trykk for å starte/pause tilberedningen
Tid/temp-knapp		Trykk for å angi tid- eller temperaturinnstilling
Sondetemperatur-knapp		Trykk for å stille inn sondetemperatur eller se sondetemperaturen i sanntid
Stekegrad-knapp		Velg stekegrad for biff (kun ved airfry KI-tilberedning – BIFF-modus)
Grill-knapp		Aktiver grillmodus

## Plassering av grillplate og stekeplate Instruksjoner

Plasser enden av grillplaten eller stekeplaten med oljebeholderen vendt mot forsiden av ovnen. Hvis den plasseres vendt mot baksiden, kan det føre til at det øvre lokket ikke lukkes helt eller forårsake en pannedeteksjonsfeil. (Se illustrasjon for detaljer.)



# NO Slik betjenes maskinen

## 1. Koble til strømforsyningen

Når strømmen er koblet til, lyser alle indikatorer og skjermen i 1 sekund med et «pip», før den slås av. Bare strømknappen er i drift.

Trykk på strømknappen for å slå på apparatet og gå inn i standby-tilstand. Som standard er pommes frites-menyen i airfry KI-tilberedningsmodus.



## 2. Velg tilberedningsmoduser og fullfør tilberedningen

Apparatet tilbyr tre moduser: Airfry KI-tilberedning, tilpasset airfry og grill.

### (1) Airfry KI-tilberedningsmodus

Har 8 forhåndsinnstilte menyer. Etter at du har valgt en meny og tilsatt ingredienser, trykker du på start/pause for å starte tilberedningen. Apparatet registrerer starttemperaturen og mengden ingredienser, og justerer automatisk tilberedningstiden.



#### • For menyer unntatt BIFF:

**Trinn 1:** I standby-tilstand, dreier du start/pause-knotten for å velge en meny. Den tilhørende menyindikatoren lyser.



**Trinn 2:** Trykk på start/pause for å starte tilberedningen. Temperaturskjermen viser sanntidstemperaturen i kammeret og stabiliserer seg på den forhåndsinnstilte verdien. Tidsskjermen viser «----» til den intelligente algoritmen beregner gjenværende tilberedningstid.



**Trinn 3:** Når nedtellingen er ferdig er tilberedningen fullført og skjermen viser «End». Hvis det ikke trykkes på noen knapper eller lokket ikke åpnes på 5 minutter, slår apparatet seg automatisk av og alle skjermlysene slås av.

#### • For BIFF-menyen:

**Trinn 1:** I standby-tilstand, dreier du start/pause-knotten for å velge en BIFF-menyen.

**Trinn 2:** Trykk på stekegrad-knappen for å velge ønsket stekegrad (ikke tilsett ingredienser ennå).

Merk: Stekegradsfunksjonen er eksklusiv for BIFF-menyen i airfry KI-tilberedningsmodus.

**Trinn 3:** Trykk på start/pause for å starte forvarming. Tidsskjermen viser «PRE».

Merk: Forvarming er kun tilgjengelig for BIFF-menyen i airfry KI-tilberedningsmodus eller tilpasset airfry-modus.

**Trinn 4:** Når den forhåndsinnstilte temperaturen er nådd, er forvarmingen fullført. «PRE» forsvinner og skjermen viser «ADD FOOD».

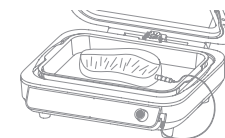
**Trinn 5:** Koble sonden til apparatet, sett den inn i biften, plasser biften på grillplaten og lukk lokket for å fortsette tilberedningen. Temperaturskjermen viser sanntidstemperaturen i kammeret og stabiliserer seg på den forhåndsinnstilte verdien. Tidsskjermen viser «----» og tilberedningen avsluttes når steketermometeret når den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte stekegraden.

**Trinn 6:** Tilberedningstiden avsluttes når sondetemperaturen er nådd, og viser «End». Hvis ingen knapper trykkes på eller lokket ikke åpnes på 5 minutter, slår apparatet seg automatisk av.

Merk: Trykk på knappen for sondetemperatur under tilberedningen for å se sondetemperaturen i sanntid. Se Bruke sonden for retningslinjer for plassering av sonde.



Rare MedRare Med MedWell Well



## Forhåndsinnstilte sonetemperaturer for ulike stekegrader

Nr.	Stekegrad	Forhåndsinnstilt sonetemperatur
1	Rå	47 °C
2	Medium rå	53 °C
3	Medium	58 °C
4	Medium godt stekt	63 °C
5	Godt stekt	75 °C

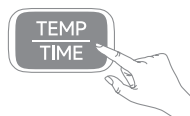
Hvis sonden ikke brukes: Tilberedningen følger standard tidsinnstillinger for den valgte stekegraden.

## (2) Tilpasset airfry-modus

Tillater manuell innstilling av steketemperatur, tid og måltemperatur for sonde (hvis brukt). Menyindikatoren lyser ikke, og tilberedningen følger brukerdefinerte innstillinger.

### • Uten sonde:

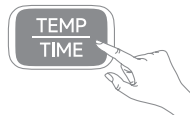
**Trinn 1:** I standby-modus trykker du på tid/temp; temperaturskjermen blinker.



**Trinn 2:** Drei på start/pause-knotten for å justere temperaturen.



**Trinn 3:** Trykk på tid/temp igjen; tidsskjermen blinker.



**Trinn 4:** Drei Start/Pause-knotten for å justere tiden.



**Trinn 5:** Trykk på start/pause for å starte tilberedningen.

Temperaturskjermen viser sanntidstemperaturen i kammeret og stabiliserer seg på den forhåndsinnstilte verdien.

Tidsskjermen viser gjenværende tilberedningstid.



**Trinn 6:** Når nedtellingen er ferdig, er tilberedningen fullført og skjermen viser «End». Hvis ingen knapper trykkes på eller lokket ikke åpnes på 5 minutter, slår apparatet seg automatisk av.

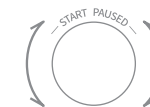


## Forhåndsinnstilte steketider for stekegrad (uten sonde)

Nr.	Stekegrad	Forhåndsinnstilt tilberedningstid
1	Rå	3 min
2	Medium rå	4 min
3	Medium	6 min
4	Medium godt stekt	8 min
5	Godt stekt	10 min

### • Med sonde:

**Trinn 1:** I standby-tilstand, dreier du start/pause-knotten for å velge en meny (f.eks. kyllingbryst, biff, pølser, laks).



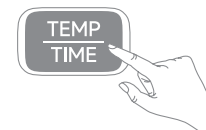
**Trinn 2:** Koble til sonden, trykk på sondetemperatur; temperaturskjermen viser standardinnstillingen (30 °C).



**Trinn 3:** Drei på start/pause-knotten for å justere sondens måltemperatur.



**Trinn 4:** Trykk på tid/temp for å stille inn kammertemperaturen. (Tilberedningstiden kan ikke stilles inn, siden tilberedningen avsluttes når sonden når måltemperaturen.)



**Trinn 5:** Trykk på start/pause for å starte tilberedningen.

Temperaturskjermen viser sanntidstemperaturen i kammeret og stabiliserer seg på den forhåndsinnstilte verdien.

Tidsskjermen viser «----».



**Trinn 6:** Steketiden avsluttes når sonden når måltemperaturen, og viser «End». Hvis ingen knapper trykkes på eller lokket ikke åpnes på 5 minutter, slår apparatet seg automatisk av.

Merk: Trykk på knappen for sondetemperatur under tilberedningen for å se sondetemperaturen i sanntid. Se Bruke sonden for retningslinjer for plassering av sonde.



## (3) Grillmodus

### • Uten sonde:

**Trinn 1:** I standby-modus trykker du på grillknappen for å gå inn i grillmodus (standard: LAV).



**Trinn 2:** Trykk på grillknappen for å bla gjennom temperaturnivåene: LAV (170 °C), MIDDELS (190 °C), HØY (210 °C) eller MAKS (230 °C). Alternativt kan du trykke på tid/temp og dreie på start/pause-knotten for å velge LAV, MIDDELS, HØY, MAKS eller 260 °C.



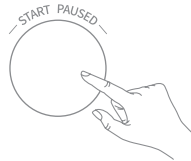
**Trinn 3:** Trykk på start/pause for å starte tilberedningen.

Temperaturskjermen viser sanntidstemperaturen i baseplaten og stabiliserer seg på den forhåndsinnstilte verdien.

Tidsskjermen viser «----».



**Trinn 4:** Stopp tilberedningen manuelt ved å trykke på start/pause. Maksimal tilberedningstid er 4 timer (LAV-MAKS) eller 1 time (260 °C), deretter slås apparatet automatisk av.

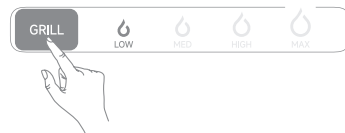


**Trinn 5:** I pausemodus trykker du på av/på-knappen for å gå tilbake til standby-modus.



• **Med sonde:**

**Trinn 1:** Trykk på grillknappen for å velge temperaturnivået.



**Trinn 2:** Koble til sonden, trykk på sondetemperatur; temperaturskjermen viser standardinnstillingen (30 °C).



**Trinn 3:** Drei på start/pause-knotten for å justere sondens måltemperatur.



**Trinn 4:** Trykk på start/pause for å starte tilberedningen. Tidsskjermen viser «----».



**Trinn 5:** Steketiden avsluttes når sonden når måltemperaturen, og viser «End». Hvis ingen knapper trykkes på eller lokket ikke åpnes på 5 minutter, slår apparatet seg automatisk av.

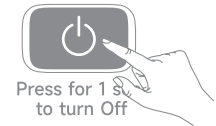
Merk: Trykk på knappen for sondetemperatur under tilberedning for å se sondetemperaturen i sanntid. Se Bruke sonden for retningslinjer for plassering av sonde.



### 3. Slå av apparatet

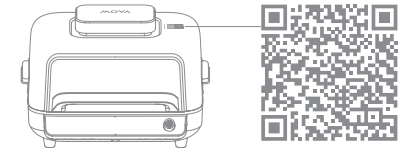
Trykk på strømknappen i 1 sekund i enhver modus for å slå av. Alle skjermlysene slås av, og bare strømknappen er i bruk.

Apparatet går automatisk inn i avstengningsmodus etter 5 minutter uten aktivitet i standby-modus, eller 5 minutter etter at tilberedningen er avsluttet uten at lokket åpnes.



## Slik får du oppskriften

Skann QR-koden for å få tak i oppskrifter på nett med kontinuerlige oppdateringer



## Bruke sonden

**Egnet mat:** Biff, lammekoteletter, svinekoteletter, kyllingbryst, burgere, indrefilet, fiskefileter, hel kylling.

**Plassering:** Stikk sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av maten. Sørg for at spissen på sonden settes direkte inn i midten av kjøttet, ikke vippet mot bunnen eller toppen. Plasser sonden nær (men ikke berør) beinet, og vekk fra fett og brusk.

**Merk:** For fiskefilet er det ikke sikkert at den tykkeste delen er midten. Sørg for at sondespissen når den tykkeste delen for nøyaktige resultater. Ikke bruk sonden til frosne proteiner eller kjøttstykker mindre enn 2 cm. Når du tilbereder en hel kylling, må du sørge for at sondespissen ikke går gjennom kyllingen og inn i hulrommet.

RIKTIG



FEIL



## Sondens funksjoner:

### 1. Vis kun mattemperatur i sanntid

Bruk: Før du starter tilberedningen plasserer du sonden inn i midten av maten og kobler sondeterminalen til kontrollboksen. Ingen ytterligere operasjon er nødvendig. Under tilberedningen viser skjermen sanntidstemperaturen i midten av tilberedningsområdet. Trykk på sondeknappen for å se sanntidstemperaturen på sonden.

### 2. Kontroller tilberedningen med sondetemperatur som mål

Bruk: Før du starter tilberedningen plasserer du sonden inn i midten av maten og kobler sondeterminalen til kontrollboksen. Trykk på sondeknappen én gang. Temperaturverdien på skjermen blinker (standard er 30 °C). Drei på start/pause-knotten for å justere sondens måltemperatur.

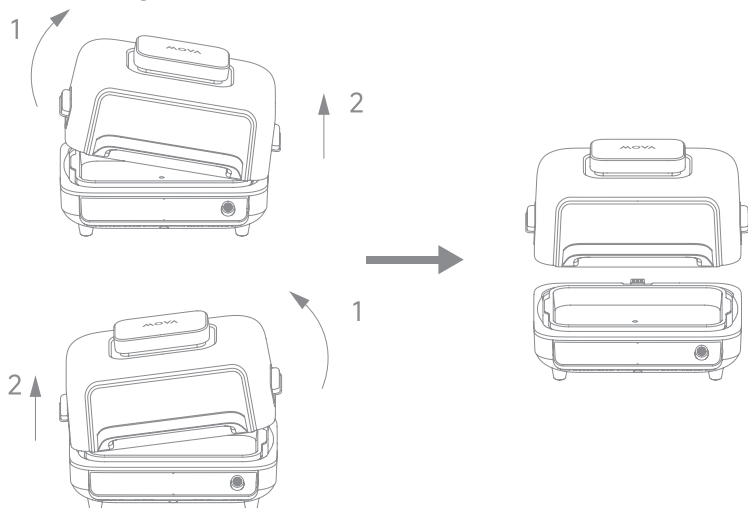
Merk: Ved å trykke på sondeknappen aktiveres temperaturkontrollert tilberedning med sonden. Hvis sondetemperaturen er angitt som tilberedningsmål, vil ikke apparatet være begrenset av den innstilte tiden og tidsdelen på skjermen viser «----».

## Slik fjerner du øvre lokket og sprutbeskyttelsen

### To metoder for å fjerne det øvre lokket:

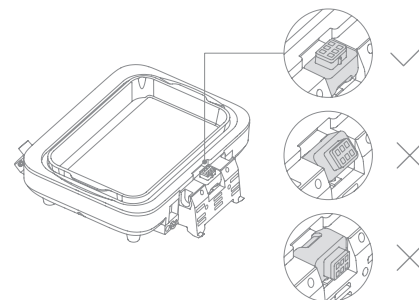
Løft først toppdekelet etter håndtaket på venstre side, og løft deretter håndtaket på høyre side for å løsne hele øvre lokket fra ovnskroppen. Alternativt kan du løfte øvre lokket etter håndtaket på høyre side først, og deretter løfte håndtaket på venstre side for å oppnå samme resultat.

Merk: På grunn av selvlåsingsfunksjonen til hengslene som forbinder øvre lokket med ovnskroppen, kan det være vanskelig å fjerne det øvre lokket hvis du løfter både venstre og høyre håndtak samtidig.

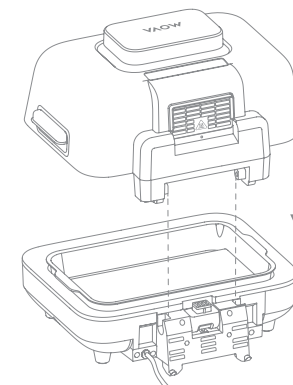


## Sette det øvre lokket på plass igjen:

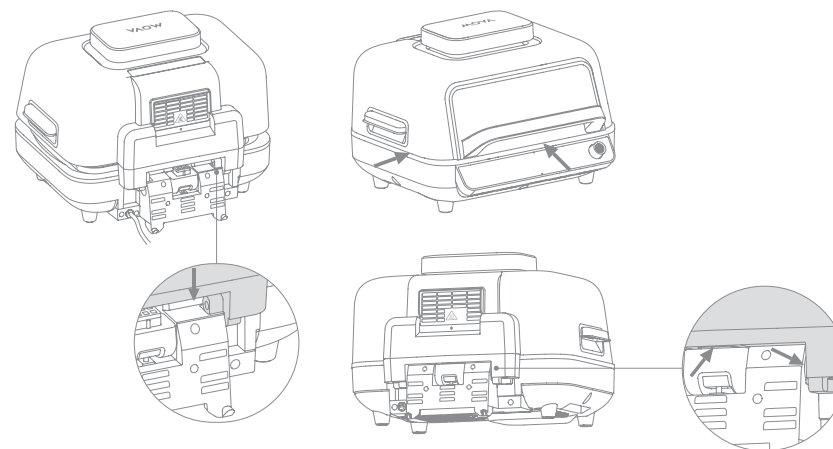
### 1. Sørg for at kontakten er i riktig posisjon.



### 2. Hold øvre lokkenheten med begge hender, juster hengslene og sett dem på plass. Etter at du har plassert det øvre lokket på ovnskroppen, rister du lokket forsiktig fra side til side for å hjelpe hengslenes selvlåsende mekanisme.

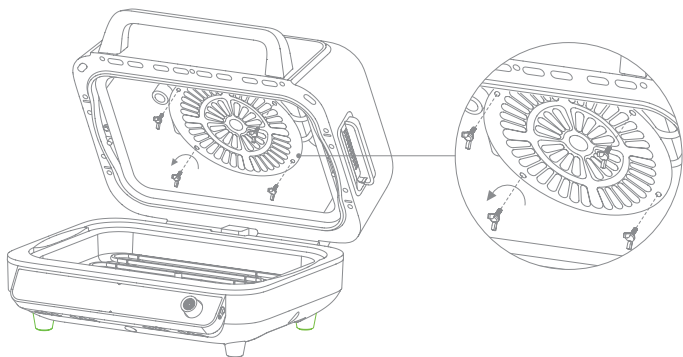


### 3. Før du åpner øvre lokket for første gang etter reinnstallasjon, må du kontrollere om det er riktig installert for å unngå å skade hengslene. (Når det er riktig installert, er kantene på øvre lokket på linje med ovnskroppen.)



## NO Fjerne og montere sprutbeskyttelsen:

For å fjerne sprutbeskyttelsen, roteres de fire tommelskruene mot klokken for å løsne den. For å montere sprutbeskyttelsen på nytt, roteres tommelskruene med klokken for å feste den på plass igjen.



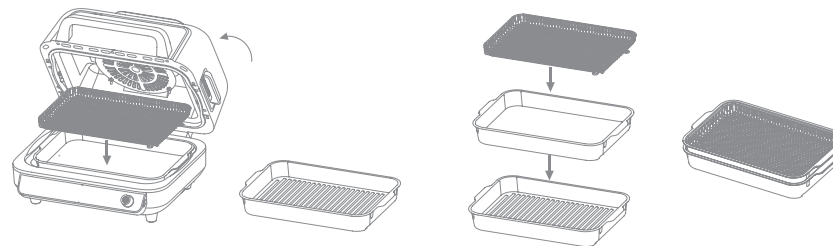
## Slik rengjøres og vedlikeholdes apparatet

1. Det anbefales å rengjøre ovnens tilbehør og interiør etter hver bruk.
  2. Før rengjøring, må du sørge for at strømmen er slått av. Trekk ut støpselet til apparatet og la det avkjøles med lokket åpent.
  3. Ta ut den avkjølte stekekurven, påfør et ikke-etsende rengjøringsmiddel, børst av fett/rester og skyll med vann.
  4. Ta ut den avkjølte grillplaten, kast fett/rester, bløtlegg kort i vann, påfør ikke-etsende rengjøringsmiddel, tørk av med en myk klut og skyll. (Hvis du bløtlegger grillplaten i noen minutter før du påfører rengjøringsmiddel og tørker av, blir det enklere å fjerne fastsittende rusk og væske.)
  5. Fjern hvis nødvendig sprutbeskyttelsen og rengjør den på samme måte som i trinn 4.
  6. Påfør et ikke-etsende rengjøringsmiddel på en fuktig, myk klut eller svamp, og tørk av alle områdene i ovnsrommet. (Ikke bruk en tørr klut eller børste til å rengjøre skjermen, siden dette kan skade det.)
  7. Tørk alt tilbehør grundig før du setter det sammen igjen i ovnen til neste bruk.
- Merk: Grillplaten, stekekurven og sprutbeskyttelsen er utformet for å tåle oppvaskmaskin. For å opprettholde grillplatens slippbelegg, unngå å bruke metallredskaper, harde børster eller å varme opp grillplaten på andre varmeapparater.

## Slik oppbevares apparatet

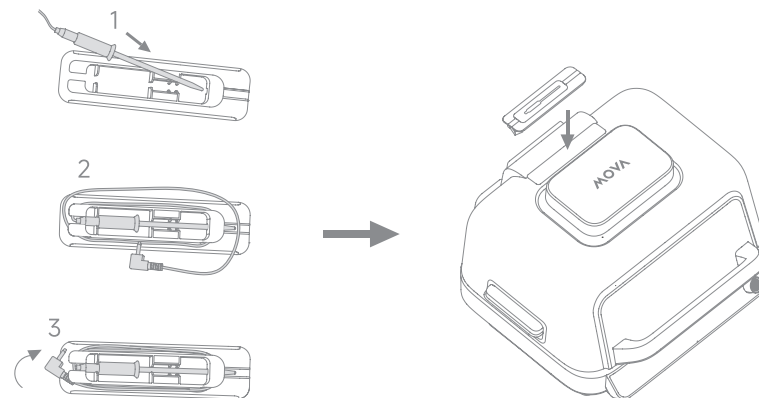
### Oppbevaring av stekebrett og stekekurv

- Oppbevares kjølig og tørt når det ikke er i bruk.
- Du kan velge å plassere én grillplate og stekekurven inne i apparatet, mens den resterende grillplaten oppbevares separat.
- Alternativt kan du stable den stripete grillplaten, den flate grillplaten og stekekurven sammen. Ikke plasser stablede gjenstander inn i apparatet, siden dette risikerer å skade apparatet.



### Oppbevaring av sonde

Tørk av sonden etter hver bruk, og sett deretter sondespissen inn i midten av sondeholderen. Surr sondeledningen rundt den ytre kanten av holderen, og fest kontakten på siden av holderen. Sondeholderen har en magnet som kan festes til baksiden av lokket.



# Spesifikasjon

Navn	Innendørs airfry grill	Tilberedningsområde	337 × 216 mm
Modell	IG20 Pro	Dimensjoner	457 × 426 × 308 mm
Nominell inngang	220–240 V~ 50–60 Hz		
Nominell effekt	3075 W (øvre varme: 1650 W, øvre vifte: 45 W, ovnslampe: 2*40 W, nedre varme: 1300 W) Merk: For bedre tilberedning gjennom hele tilberedningsprosessen, fungerer de øvre og nedre varmeelementene samtidig i noen minutter. De når maksimal effekt på 3075 W. I den gjenværende tiden veksler den varme mellom de øvre og nedre varmeelementene, med en maksimal effekt på 1775 W.		

## Feilsøking

a. NTC-kortslutning:

Feilkode E1 vises på skjermen.

Under selvkontrollen utløser apparatet en umiddelbar alarm når feilen detekteres.

I driftstilstand, pausetilstand eller ved åpent lokk, høres alarmen bare etter 1 minutt med oppvarming.

b. NTC-kortslutning:

Feilkode E2 vises på skjermen.

I driftstilstand, pausetilstand eller ved åpent lokk, utløser apparatet umiddelbart en feilalarm.

c. Overtemperaturalarm:

Feilkode E3 vises på skjermen når kammertemperaturen overstiger 260 °C i driftstilstand, pausetilstand eller ved åpent lokk.

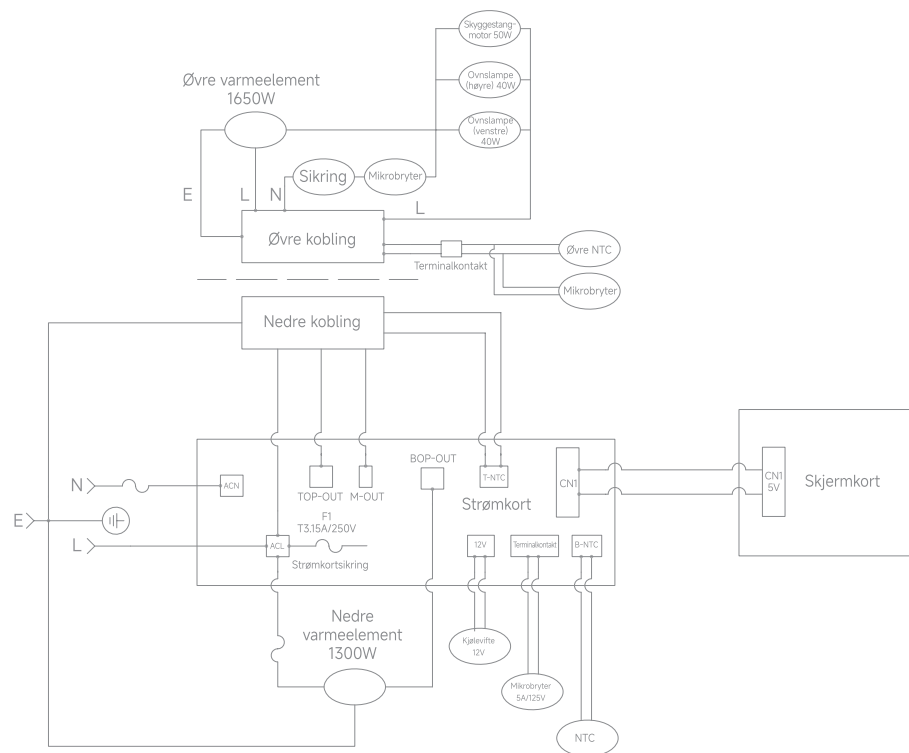
Generell atferd for feilalarmer

Når en feilalarm utløses: Summeren avgir 10 korte pip. Varmeelementene slutter å virke. Viften fortsetter å gå i 20 sekunder. Hvis feilen løses automatisk i løpet av denne perioden eller etter 20 sekunder, går systemet tilbake til sin forrige tilstand.

Nr.	Feilkode	Beskrivelse	Merk
1	E1	Kortslutning i bunnsensor	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst
2	E2	Åpen krets i bunnsensoren	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst
3	E3	Overtemperaturalarm	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst
4	LOKK ÅPENT	Øvre lokk åpent	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst

5	INGEN LOKK	Øvre lokk er ikke riktig installert	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst
6	INGEN KJELE	Innerkjelen er ikke riktig installert	Korte pip 10 ganger ved feil; trykk på start/pause-knappen for å gå tilbake til standby-tilstand etter at feilen er løst

## Elektrisk prinsipp



## WEEE-informasjon



Alle produkter som bærer dette symbolet er elektrisk og elektronisk avfall (WEEE) som i direktiv 2012/19/EU) som ikke skal blandes med usortert husholdningsavfall. I stedet bør du beskytte menneskers helse og miljø ved å overlevere e-avfallet til et utpekt innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr, oppnevnt av myndighetene eller lokale myndigheter. Riktig avhending og resirkulering vil bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Ta kontakt med installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om stedet samt vilkår og betingelser for slike innsamlingspunkter.

# Sikkerhedsinstruktioner

Dette afsnit indeholder vigtige sikkerhedsinstruktioner, der gør det muligt for dig at bruge dette produkt sikkert og korrekt og forhindre personskade eller skade på ejendom for dig eller andre. Læs brugervejledningen omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til senere brug.

## 1. Vigtige sikkerhedsspørgsmål

- Advarsel: Hvis netledningen er beskadiget, skal du straks holde op med at bruge produktet og kontakte kundesupport.
- Overskydende damp og varm luft kommer ud gennem luftudtaget under tilberedningen. Bloker ikke udtaget, og hold hænder og ansigt væk. Pas på damp og varme ved høj temperatur, og undgå at røre ved grillens overflade under tilberedningen.
- Når du fjerner det øverste låg for at grille, skal du være forsigtig med bagepladens høje temperatur for at undgå forbrændinger.
- Tilgængelige overflader på det øverste låg kan blive varme under tilberedningen; undgå at røre ved dem for at undgå forbrændinger.

## 2. Generelle sikkerhedsanvisninger

- Flyt ikke apparatet under brug eller mens det øverste låg åbnes, da dette kan medføre forbrændinger eller at låget ved et uheld falder ned.
- Hold apparatet væk fra varmekilder og fugt. Stik ikke metal eller fremmedlegemer ind i ventilationshuller eller -spalter for at undgå skader eller elektrisk stød.
- Anbring ikke genstande oven på apparatet, og dæk/bloker ikke luftudtaget under drift for at undgå brand.
- Opvarm ikke lukkede beholdere i dette apparat, da det kan forårsage en eksplosion.
- Hold apparatet væk fra brændbare materialer (f.eks. gardiner, duge, vægge). Må kun bruges på en flad, stabil, varmebestandig overflade væk fra varmekilder eller væsker.
- Placer apparatet på en flad, isoleret overflade med mindst 20 cm plads omkring det.
- Hold en sikker afstand til vægge, skabe og brændbare materialer for at forhindre røgpletter eller brand på grund af overophedning.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner uden opsyn. Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- Anbring ikke apparatet eller dets tilbehør i nærheden af gas- eller elektriske komfurer eller i en opvarmet ovn.
- Vær ekstra forsigtig, når du fjerner bakker eller kurve, der indeholder varm olie, fedt eller væsker.
- For at undgå overophedning må du ikke bruge metalfolie i dette apparat, da det kan komme i kontakt med blæseren eller varmeelementet og medføre brandfare.
- Rengør grillen jævnlige for at undgå brand eller lugt fra fedtresten. Tør ikke varmeelementet direkte af med en klud.
- Læg ikke papir, pap, ikke-varmebestandig plast eller brændbare materialer i apparatet.

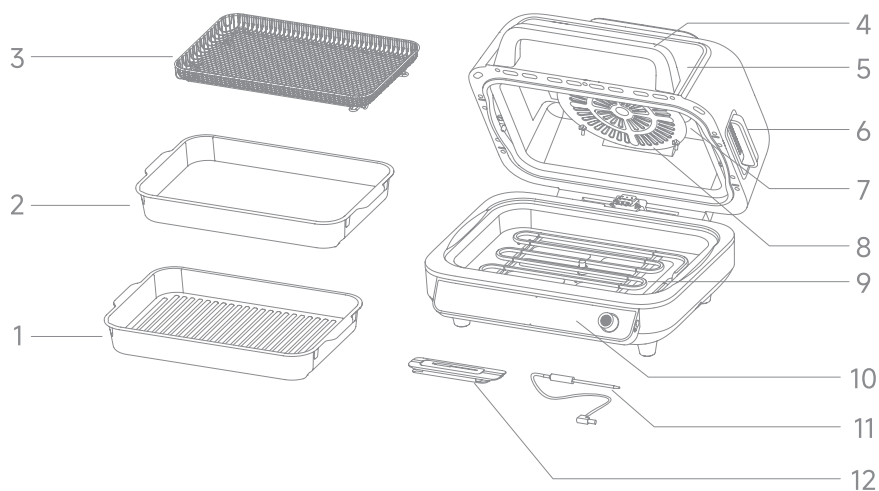
## 3. Instruktioner til strøm og netledning

- Dette er et elektrisk apparat i klasse I. Brug en enfaset bipolar stikkontakt med jordforbindelse på 16 A eller derover, og sørg for korrekt jordforbindelse. Bekræft, at indgangseffekten er 220–240V, 50/60Hz.
- Dette produkt er et strømkrævende apparat. Brug ikke en bærbar stikkontakt, og sæt ikke andre apparater i samme stikkontakt.
- Apparatet har uafhængige logik- og kontrolsystemer; brug det ikke sammen med en ekstern timer eller et fjernstyringssystem.
- Træk, tryk eller hæng ikke netledningen langs skarpe kanter eller genstande.
- Du må ikke beskadige, bøje, strække eller vride netledningen. Undgå at placere tunge genstande på den eller spænde den fast.

## 4. Forholdsregler

- Før første brug skal apparatet køre tomt i brugerdefineret tilstand (anbefalet 200 °C i 15 minutter) for at fordampe beskyttende olierester fra delene.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør det.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs husholdningsbrug; det må ikke bruges til andre formål.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter hver brug, eller når apparatet ikke er i brug i længere tid, for at undgå elektrisk stød eller lækage på grund af ældning af isoleringen.
- Brug kun tilbehør, der er leveret af producenten, for at undgå brand eller skader på grund af forkert håndtering. Brug ikke tilbehør fra tredjeparter.
- Rengør apparatet efter hver brug for at forhindre overophedning og brand på grund af for meget fedt eller madrester. Rester i gryden kan ophobes over tid og øge risikoen for brand under drift.
- Læg ikke for store fødevarer eller metalredskaber i apparatet.
- Brug ikke bage- eller pergamentpapir uden mad, da luftcirkulationen kan få det til at komme i kontakt med varmeelementet eller blæseren.
- Brug kun varmesikre beholdere. Vær forsigtig med beholdere, der ikke er af metal eller glas, for at undgå, at de går i stykker.
- Vær forsigtig med beholdere af ikke-metal eller glas for at undgå, at de går i stykker. Tag stikket ud af kontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres, flyttes eller serviceres.
- Dette apparat må ikke bruges med trækul eller lignende brændstoffer.
- Læg ikke uidentificerede væsker i bagepladen.
- Hvis der observeres sort eller tyk hvid røg, skal du straks slukke for apparatet og trække stikket ud. En lille mængde hvid røg under tilberedningen er normal og skyldes som regel opvarmet fedt eller madrester, der er sprøjtet ud. Men sort røg eller tyk hvid røg indikerer, at maden og fedtet brænder, eller at der er en elektrisk fejl. I sådanne tilfælde skal du afbryde strømforsyningen og vente, indtil røgen er forsvundet, før du åbner låget.
- Brug ikke skuresvampe af metal, da fragmenter kan forårsage elektrisk stød eller beskadige den keramiske belægning.
- Fjern beskyttelsesindlægget, før du bruger enheden.

## Produktstruktur og oversigt over komponenter



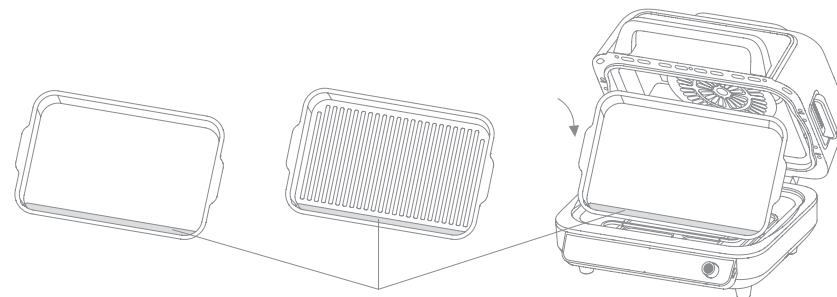
Antal	Komponent	Beskrivelse
1.	Grillplade	Til tilberedning af store stykker kød (f.eks. grillet kød)
2.	Flad grillplade	Til tilberedning af små stykker kød (f.eks. spyd) og pizza
3.	Kurv til luftstegning	Til luftstegning af en række forskellige fødevarer i AIR FRY-tilstand.
4.	Løftehåndtag	Bruges til at åbne apparatet midt i tilberedningen for at tilføje mad.
5.	Gennemsigtigt vindue	Bruges til at observere maden under tilberedningen. Det anbefales at tørre den af efter hver brug.
6.	Håndtag	Bruges til at fjerne det øverste låg.
7.	Øvre varmeelement	Bruges til at levere varme med en nominel effekt på 1650 W
8.	Stærkskjold	Bruges til at beskytte mod fedtsprøjt under madlavning
9.	Nedre varmeelement	Bruges til at levere varme med en nominel effekt på 1300 W
10.	Kontrolpanel	Bruges til at vise oplysninger under den valgte indstilling. Se fritureindstillinger for detaljer.
11.	Sonde	Måler eller kontrollerer madens temperatur. Se Sådan bruges det: Undersøg for detaljer
12.	Sondeholder	Gemmer sonden

## Beskrivelser af knapper

Knap	Ikon	Instruktion
Tænd/sluk-knap		Kort tryk for at vende tilbage til standbytilstand; langt tryk (1s) for at slukke
Start-/pauseknop		Drej for at justere temperatur/tid; tryk for at starte/pause tilberedningen
Time/Temp-knap		Tryk for at indtaste tids- eller temperaturindstilling
Knap til sonde-temperatur		Tryk for at indstille sondens temperatur eller se sondens temperatur i realtid
Knap for tilberedningsgrad		Vælg bøffens tilberedningsgrad (kun i Air-fry AI-tilberedning - STEAK-tilstand)
Grill-knap		Aktivér grilltilstand

## Placering af grillplade og stegeplade Instruktioner

Placer enden af grillpladen eller stegepladen, hvor oliereservoiret er, så den vender mod ovnens forside. Hvis den placeres med reservoiret mod bagsiden, kan det medføre, at det øverste låg ikke lukker helt, eller at der opstår en fejl i panderegistreringen. (Se illustration for detaljer.)



Placer oliereservoiret, så det vender mod maskinens front.

# Hvordan betjener man maskinen?

## 1. Tilslut til strømforsyningen

Når strømmen tilsluttes, lyser alle indikatorer og displays i 1 sekund med et "bip", hvorefter de slukkes. Det er kun tænd/sluk-knappen, der fungerer.

Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet og gå i standbytilstand, hvor det som standard går ind i pommes frites-menuen i Air-fry AI-tilberedningstilstand.



## 2. Vælg tilberedningstilstand og afslut tilberedningen

Apparatet har tre tilstande: Air-fry AI-tilberedning, Custom Air Fry og Grill.

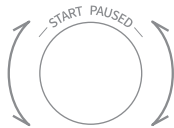
### (1) Air-fry AI-tilberedningstilstand

Har 8 forudindstillede menuer. Når du har valgt en menu og tilføjet ingredienser, skal du trykke på Start/Pause for at starte tilberedningen. Apparatet registrerer den oprindelige temperatur og mængden af ingredienser og justerer automatisk tilberedningstiden.



#### • For menuer undtagen STEAK:

**Trin1:** I standbytilstand skal du dreje Start/Pause-knappen for at vælge en menu. Den tilsvarende menuindikator lyser.



**Trin2:** Tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen. Temperaturdisplayet viser kammertemperaturen i realtid og stabiliserer sig ved den forudindstillede værdi. Tidsdisplayet viser "----", indtil den intelligente algoritme beregner den resterende tilberedningstid.



**Trin3:** Når nedtællingen er slut, er tilberedningen færdig, og displayet viser "End" (Slut). Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, eller låget ikke åbnes i 5 minutter, slukkes apparatet automatisk, og alle skærmlamper slukkes.

#### • Til STEAK-menuen:

**Trin1:** I standbytilstand skal du dreje Start/Pause-knappen for at vælge STEAK-menuen.

200°C 88:88



**Trin2:** Tryk på knappen Tilberedningsgrad for at vælge det ønskede tilberedningsgrad (tilsæt ikke ingredienser endnu).

Bemærk: Funktionen tilberedningsgrad er eksklusiv for STEAK-menuen i Air-fry AI-tilberedningstilstand.

Rare MedRare Med MedWell Well



**Trin3:** Tryk på Start/Pause for at starte forvarmningen. Tidsdisplayet viser "PRE".

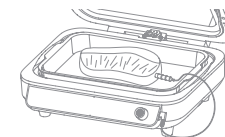
Bemærk: Forvarmning er kun tilgængelig for STEAK-menuen i Air-fry AI-tilberedningstilstand eller Custom Air Fry-tilstand.

224°C 88:88

**Trin4:** Når den forudindstillede temperatur er nået, er forvarmningen færdig, "PRE" forsvinder, og displayet viser "ADD FOOD" (Tilføj mad).

222°C 68:88

**Trin5:** Tilslut sonden til apparatet, stik den ind i bøffen, læg bøffen på grillpladen, og luk låget for at fortsætte tilberedningen. Temperaturdisplayet viser kammertemperaturen i realtid og stabiliserer sig ved den forudindstillede værdi. Tidsdisplayet viser "----", og tilberedningen slutter, når sonden når den forudindstillede temperatur for den valgte tilberedningsgrad.



200°C 88:88

**Trin6:** Tilberedningen slutter, når sondens temperatur er nået, og der vises "End" (Slut). Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, eller låget ikke åbnes i 5 minutter, slukker apparatet automatisk.

Bemærk: Tryk på knappen Sonde-temperatur under tilberedningen for at kontrollere sondens temperatur i realtid. Se Sondebetjening for retningslinjer for placering af sonden.

200°C 88:88

## Forudindstillede sondetemperaturer til forskellig tilberedningsgrad

Antal	Tilberedningsgrad	Forudindstillet sonde-temperatur
1.	Rød	47 °C
2.	Medium rød	53 °C
3.	Medium	58 °C
4.	Medium gennemstegt	63 °C
5.	Gennemstegt	75 °C

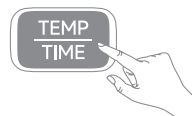
Hvis sonden ikke bruges: Tilberedningen følger standardtidsindstillingerne for den valgte tilberedningsgrad.

## (2) Tilpasset Air Fry-tilstand

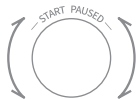
Giver mulighed for manuel indstilling af tilberedningstemperatur, tid og måltemperatur for sonden (hvis den bruges). Menuindikatorerne lyser ikke, og tilberedningen følger de brugerdefinerede indstillinger.

### • Uden sonde:

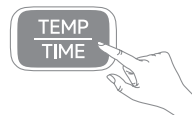
**Trin1:** Tryk på Tid/Temp i standbytilstand; temperaturdisplayet blinker.



**Trin2:** Drej på Start/Pause-knappen for at justere temperaturen.



**Trin3:** Tryk på Tid/Temp igen; tidsvisningen blinker.



**Trin4:** Drej på Start/Pause-knappen for at justere tiden.



**Trin5:** Tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen. Temperaturdisplayet viser kammertemperaturen i realtid og stabiliserer sig ved den forudindstillede værdi. Tidsdisplayet viser den resterende tilberedningstid.



**Trin6:** Når nedtællingen er slut, er tilberedningen færdig, og displayet viser "End" (Slut). Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, eller låget ikke åbnes i 5 minutter, slukker apparatet automatisk.

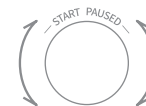
200 °C 88:88

## Forudindstillede tilberedningstider for mørhed (uden sonde)

Antal	Tilberedningsgrad	Forudindstillet tilberedningstid
1.	Rød	3 min
2.	Medium rød	4 min
3.	Medium	6 min
4.	Medium gennemstegt	8 min
5.	Gennemstegt	10 min

### • Med sonde:

**Trin1:** I standbytilstand drejes Start/Pause-knappen for at vælge en menu (f.eks. kyllingebryst, steak, pølser, laks).



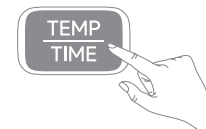
**Trin2:** Tilslut sonden, tryk på Sonde Temp; temperaturdisplayet viser standardindstillingen (30 °C).



**Trin3:** Drej Start/Pause-knappen for at justere den ønskede sondetemperatur.



**Trin4:** Tryk på Tid/Temp for at indstille kammertemperaturen. (Tilberedningstiden kan ikke indstilles, da tilberedningen slutter, når sonden når måltemperaturen).



**Trin5:** Tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen.

Temperaturdisplayet viser kammertemperaturen i realtid og stabiliserer sig ved den forudindstillede værdi.

Tidsdisplayet viser "----".



**Trin6:** Tilberedningen afsluttes, når sonden når den ønskede temperatur, og "End" vises i displayet. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, eller låget ikke åbnes i 5 minutter, slukker apparatet automatisk.

Bemærk: Tryk på knappen Sonde-temperatur under tilberedningen for at kontrollere sondens temperatur i realtid. Se Sondebetjening for retningslinjer for placering af sonden.

200 °C 88:88

## (3) Grilltilstand

### • Uden sonde:

**Trin1:** I standby-tilstand skal du trykke på grillknappen for at åbne grilltilstand (standard: LAV).



**Trin2:** Tryk på grillknappen for at skifte mellem temperaturniveauerne: LAV (170 °C), MED (190 °C), HØJ (210 °C) eller MAKS (230 °C). Alternativt kan du trykke på Tid/Temp og dreje Start/Pause-knappen for at vælge LAV, MED, HØJ, MAKS eller 260 °C.



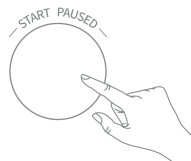
**Trin3:** Tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen.

Temperaturdisplayet viser temperaturen af bundpladen i realtid og stabiliserer sig ved den forudindstillede værdi.

Tidsdisplayet viser "----".



**Trin4:** Stop tilberedningen manuelt ved at trykke på Start/Pause. Den maksimale tilberedningstid er 4 timer (LAV-MAKS) eller 1 time (260°C), hvorefter apparatet slukker automatisk.

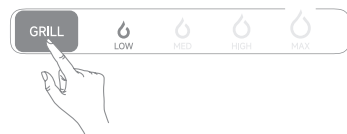


**Trin5:** I pausetilstand skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at vende tilbage til standbytilstand.



#### • Med sonde:

**Trin1:** Tryk på Grill-knappen for at vælge temperaturniveauet.



**Trin2:** Tilslut sonden, tryk på Sonde Temp; temperaturdisplayet viser standardindstillingen (30 °C).



**Trin3:** Drej Start/Pause-knappen for at justere den ønskede sondetemperatur.



**Trin4:** Tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen. Tidsdisplayet viser "----".



**Trin5:** Tilberedningen afsluttes, når sonden når den ønskede temperatur, og "End" vises i displayet. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, eller låget ikke åbnes i 5 minutter, slukker apparatet automatisk.

Bemærk: Tryk på knappen Sonde-temperatur for at kontrollere sondens temperatur i realtid. Se Sondebetjening for retningslinjer for placering af sonden.



### 3. Sluk for apparatet

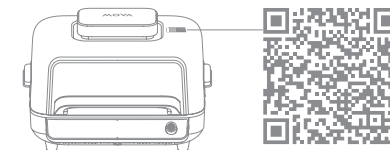
Tryk på tænd/sluk-knappen i 1 sekund i enhver tilstand for at slukke; alle skærmlamper slukkes, og kun tænd/sluk-knappen fungerer.

Apparatet går automatisk i slukningstilstand efter 5 minutters inaktivitet i standbytilstand eller 5 minutter efter, at tilberedningen er afsluttet, uden at låget er åbnet.



## Sådan får du opskriften

Scan QR-koden for at få onlineopskrifter med løbende opdateringer



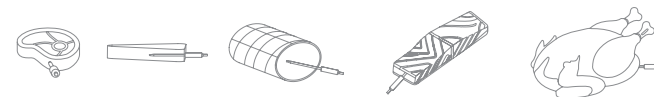
## Sondeoperationer

**Velegnede fødevarer:** Bøf, lammekoteletter, svinekoteletter, kyllingebryst, burgere, mørbrad, fiskefileter, hel kylling.

**Placering:** Stik sonden vandret ind i den tykkeste del af maden. Sørg for, at spidsen af sonden er sat direkte ind i midten af kødet og ikke hælder mod bunden eller toppen. Placer sonden tæt på (men ikke ved) knoglen og væk fra fedt og brusk.

**Bemærk:** Ved fiskefileter er det ikke sikkert, at den tykkeste del er i midten. Sørg for, at sondespidsen når den tykkeste del for at få nøjagtige resultater. Brug ikke sonden til frosne proteiner eller kødstykker, der er mindre end 2 cm. Når du tilbereder en hel kylling, skal du sørge for, at sondespidsen ikke går gennem kyllingen og ind i hulrummet.

KORREKT



FORKERT



## Funktionerne i sonden:

### 1. Viser kun madens temperatur i realtid

Brug: Før du begynder at tilberede maden, skal du sætte sonden ind i midten af maden og tilslutte sondeterminalen til kontrolboksen; der er ikke behov for yderligere betjening. Under tilberedningen viser displayet realtidstemperaturen i midten af tilberedningsområdet. Tryk på knappen Sonde for at se sondens temperatur i realtid.

### 2. Styr madlavningen med sondens temperatur som mål

Brug: Før du begynder at tilberede maden, skal du sætte sonden ind i midten af maden og tilslutte sondeterminalen til kontrolboksen. Tryk én gang på sondeknappen. Temperaturværdien på displayet blinker (standard 30 °C). Drej Start/Pause-knappen for at justere den ønskede temperatur for sonden.

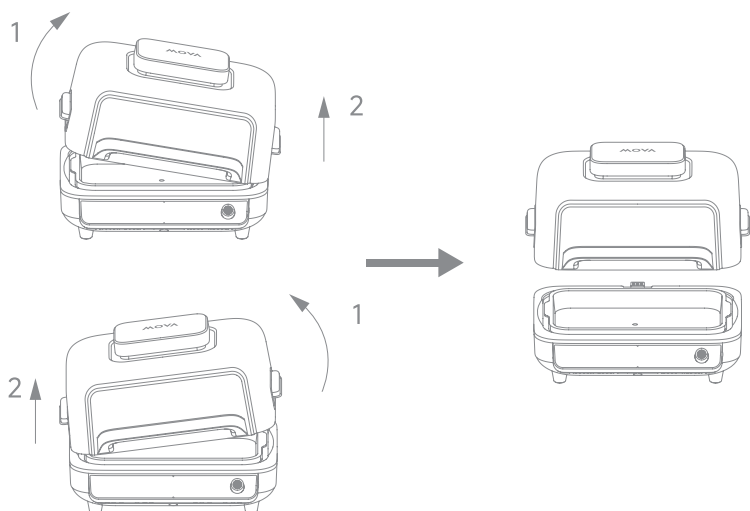
Bemærk: Ved at trykke på sondeknappen aktiveres temperaturstyret madlavning med sonde. Hvis sondens temperatur er indstillet som mål for tilberedningen, vil apparatet ikke være begrænset af den indstillede tid, og tidsafsnittet på displayet vil vise "----".

## Sådan fjerner du det øverste låg og stænkskærmen

### To metoder til at fjerne det øverste låg:

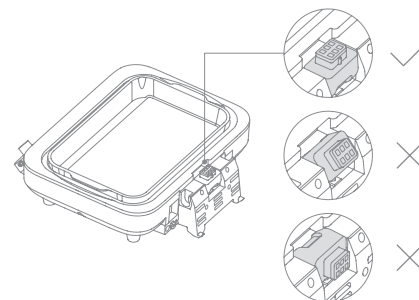
Løft først topdækslet i håndtaget i venstre side, og løft derefter håndtaget i højre side for at løsne hele topdækslet fra ovnhuset. Alternativt kan du løfte det øverste låg i håndtaget på højre side først og derefter løfte håndtaget på venstre side for at opnå samme resultat.

Bemærk: På grund af den selvlåsende funktion af hængslerne, der forbinder det øverste låg med ovns krop, kan det være vanskeligt at fjerne det øverste låg, hvis man løfter både det venstre og det højre håndtag på samme tid.

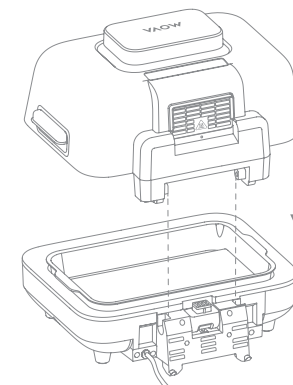


## Genmontering af det øverste låg:

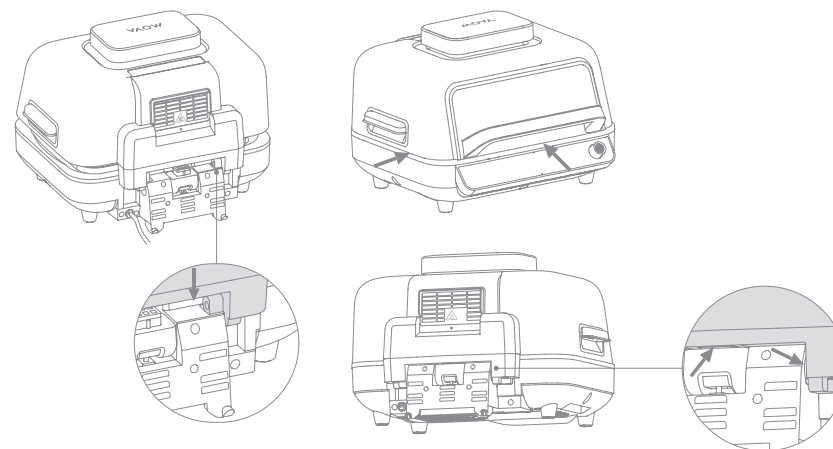
1. Sørg for, at forbindelsen sidder i den rigtige position.



2. Hold det øverste låg med begge hænder, juster hængslerne, og sæt dem på plads. Når du har placeret det øverste låg på ovnrummet, skal du forsigtigt ryste låget fra side til side for at hjælpe hængslernes selvlåsende mekanisme.

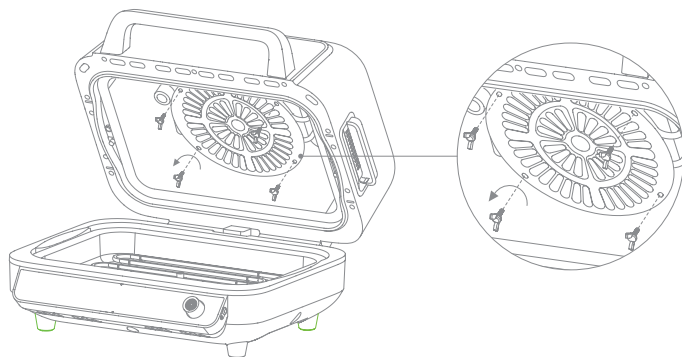


3. Før du åbner det øverste låg første gang efter genmontering, skal du kontrollere, om det er korrekt monteret for at undgå at beskadige hængslerne. (Når det er korrekt installeret, flugter kanterne på det øverste låg med ovns krop).



## Afmontering og montering af stænskærmen:

Stænskærmen fjernes ved at dreje de fire fingerskruer mod uret. Drej tommelfingerskruerne med uret for at sætte stænskærmen på plads igen.



## Sådan rengør og vedligeholder du apparatet

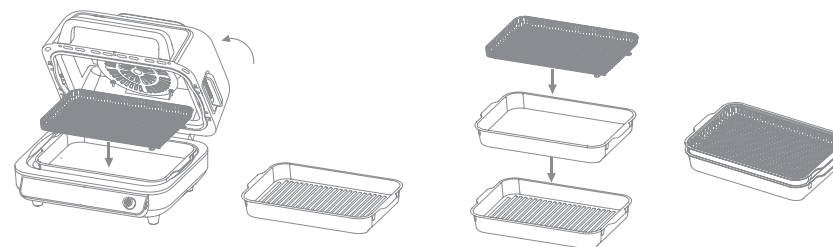
1. Det anbefales at rengøre ovnens tilbehør og interiør efter hver brug.
2. Før rengøring skal du sikre dig, at der er slukket for strømmen, tage stikket ud og lade apparatet køle af med åbent låg.
3. Fjern den afkølede stegekurv, påfør et ikke-ætsende rengøringsmiddel, børst fedt/rester af, og skyl med vand.
4. Fjern den afkølede grillplade, kassér fedt/rester, læg den kortvarigt i blød i vand, påfør et ikke-ætsende rengøringsmiddel, tør efter med en blød klud, og skyl. (Ved at lægge grillpladen i blød i et par minutter, før du påfører rengøringsmiddel og tørrer den af, bliver det lettere at fjerne fastsiddende rester og saft).
5. Fjern om nødvendigt stænskærmen, og rengør den efter samme metode som i trin 4.
6. Brug et ikke-ætsende rengøringsmiddel på en fugtig, blød klud eller svamp, og tør alle områder af ovnens indre af. (Brug ikke en tør klud eller børste til at rengøre skærmen, da det kan beskadige den).
7. Tør alt tilbehør grundigt, før du sætter det i ovnen igen til næste brug.

Bemærk: Grillpladen, stegekurven og stænskærmen er designet til at kunne gå i opvaskemaskinen. For at bevare grillpladens non-stick-egenskaber skal man undgå at bruge metalredskaber, hårde børster eller at opvarme grillpladen på andre varmeapparater.

## Sådan opbevares apparatet

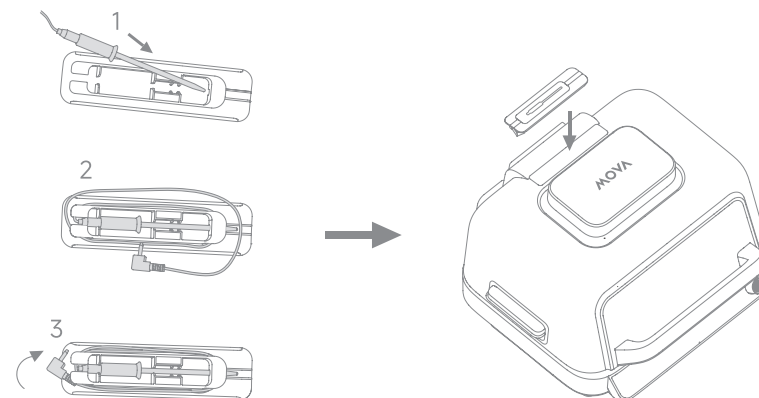
### Opbevaring af bageplade og stegekurv

- Opbevares køligt og tørt, når den ikke er i brug.
- Du kan vælge at placere den ene grillplade og stegekurven inde i apparatet, mens den resterende grillplade opbevares separat.
- Alternativt kan du stable den stribede grillplade, den flade grillplade og stegekurven sammen. Placer ikke de stablede genstande inde i apparatet, da dette risikerer at beskadige apparatet.



### Opbevaring af sonde

Tør sonden af efter hver brug, og sæt derefter sondespidsen ind i midten af sondeholderen. Vikl sondeledningen rundt om den ydre kant af holderen, og sæt stikket fast i siden af holderen. Sondeholderen har en magnet, der kan sættes fast på bagsiden af låget.



# Specifikationer

Navn:	Indendørs Air Fry-grill
Model	IG20 Pro
Nominel indgang	220-240V~ 50-60Hz
Nominel effekt	3075 W (øvre opvarmning: 1650 W, topventilator: 45 W, ovnlampe: 2*40 W, lavere opvarmning: 1300 W) Bemærk: Under hele tilberedningsprocessen vil de øvre og nedre varmeelementer arbejde samtidigt i et par minutter og nå den maksimale effekt på 3075 W for at opnå en bedre tilberedning. I den resterende tid veksler den mellem at opvarme det øverste og nederste varmeelement med en maksimal effekt på 1775 W.
Madlavningsområde	337 × 216 mm
Mål	457 × 426 × 308 mm

## Fejlfinding

a. NTC åbent kredsløb:

Fejlkode E1 vises på skærmen.

Under selvtjekket udløser apparatet en øjeblikkelig alarm, når fejlen opdages.

I drifts-, pausetilstand eller med åbent låg lyder alarmen først efter 1 minuts opvarmning.

b. NTC kortslutning:

Fejlkode E2 vises på skærmen.

Når apparatet er i drift, på pause eller med åbent låg, udløser det straks en fejlalarm.

c. Alarm for overtemperatur:

Fejlkode E3 vises på skærmen, når kammertemperaturen overstiger 260 °C i arbejdstilstand, pausetilstand eller når låget er åbent.

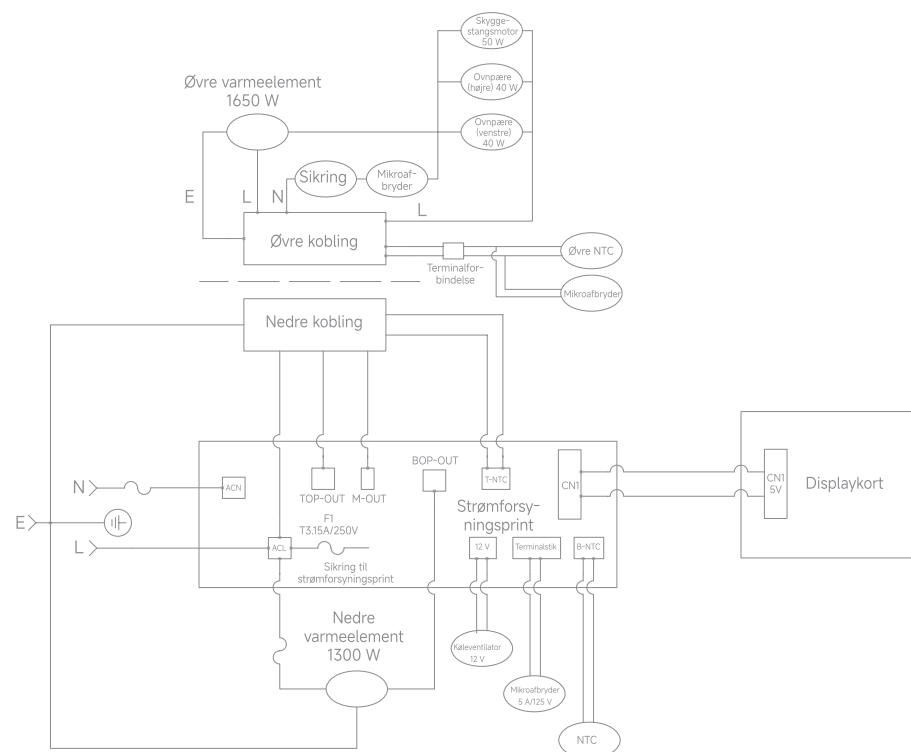
Generel adfærd for fejlalarmer

Når en fejlalarm udløses: Summeren afgiver 10 korte bip. Varmeelementerne holder op med at fungere. Ventilatoren fortsætter med at køre i 20 sekunder. Hvis fejlen løses automatisk i løbet af denne periode eller efter 20 sekunder, vender systemet tilbage til sin tidligere tilstand.

Antal	Fejlkode	Beskrivelse	Bemærk
1.	E1	Kortslutning af bundsensor	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.
2.	E2	Bundsensor åbent kredsløb	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.

3.	E3	Alarm for overtemperatur	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.
4.	LÅG ÅBENT	Øverste låg åbnet	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.
5.	INTET LÅG	Øverste låg ikke korrekt installeret	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.
6.	INGEN GRYDE	Indvendig gryde ikke korrekt installeret	Korte bip 10 gange ved fejl; tryk på Start/Pause-knappen for at vende tilbage til standbytilstand, når fejlen er løst.

## Elektrisk princip





Ethvert produkt, der bærer dette symbol, er affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE som i direktiv 2012/19/EU), som ikke må blandes med usorteret husholdningsaffald. I stedet skal du beskytte den menneskelige sundhed og miljøet ved at overgive dit affaldsudstyr til et dertil beregnet opsamlingspunkt til genanvendelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr, som er udnævnt af de nationale eller lokale myndigheder. Korrekt bortskaffelse og genanvendelse vil bidrage til at forhindre potentielt negative konsekvenser for miljøet og den menneskelige sundhed. Kontakt installatøren eller de lokale myndigheder for at få flere oplysninger om lokationen samt vilkårene og betingelserne for sådanne opsamlingspunkter.

Tässä osiossa on tärkeitä turvallisuusohjeita, jotka auttavat käyttämään tuotetta turvallisesti ja oikein sekä välttämään itseesi tai muihin kohdistuvat henkilö- ja omaisuusvahingot. Luethan käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

## 1. Tärkeät turvallisuusseikat

- Varoitus: Jos virtajohto on vaurioitunut, lopeta tuotteen käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- Ilmanpoistoaukosta purkautuu höyryä ja kuumaa ilmaa ruoanlaiton aikana. Älä tuki aukkoa ja pidä kädet ja kasvot poissa sen läheltä. Varo kuumaa höyryä ja kuumia pintoja. Älä koske grillin pintaan ruoanlaiton aikana.
- Kun irrotat yläkannen grillausta varten, varo kuumaa vuokaa, sillä se voi aiheuttaa palovammoja.
- Yläkannen kosketuspinnat voivat kuumentua ruoanlaiton aikana. Vältä niiden koskettamista, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja.

## 2. Yleisiä turvallisuusohjeita

- Älä liikuta laitetta käytön aikana tai avatessasi yläkantta, sillä tämä voi aiheuttaa palovammoja tai kansi voi pudota vahingossa.
- Pidä laite kaukana lämmönlähteistä ja kosteudesta. Älä työnnä tuuletusaukkoihin tai rakoihin metalliesineitä tai muita vierasesineitä, jotta vältetään vauriot ja sähköiskut.
- Älä laita esineitä laitteen päälle tai peitä/tuki ilmanpoistoaukkoja käytön aikana, jotta vältetään tulipalot.
- Älä lämmitä laitteessa suljettuja astioita, sillä se voi aiheuttaa räjähdyksen.
- Pidä laite kaukana syttyvistä materiaaleista (esim. verhot, pöytäliinat, seinät). Käytä vain tasaisella, vakaalla ja lämpöä kestäväällä pinnalla kaukana lämmönlähteistä tai nesteistä.
- Aseta laite tasaiselle ja eristetylle pinnalle siten, että sen ympärillä on tyhjää tilaa ainakin 20 cm.
- Pidä laite turvallisella etäisyydellä seinistä, kaapeista ja syttyvistä materiaaleista, jotta vältetään ylikuumentumisen aiheuttamat savujäljet ja tulipalot.
- Laitetta ei ole tarkoitettu ilman valvontaa käytettäväksi lapsille tai sellaisille henkilöille, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet. Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta tai sen lisävarusteita kuumen kaasu- tai sähkölieden tai lämmitetyn uunin päälle tai lähelle.
- Noudata erityistä varovaisuutta, kun otat vuokia tai koreja ulos, jos niissä on kuumaa öljyä, rasvaa tai nestettä.
- Jotta vältetään ylikuumentuminen, älä käytä laitteessa foliota, sillä folio voi osua puhaltimeen tai lämmityselementtiin ja aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Puhdista grilli säännöllisesti rasvajäämien aiheuttamien tulipalojen ja hajujen ehkäisemiseksi. Älä pyyhi varsinaista lämmityselementtiä suoraan.
- Älä laita laitteeseen paperia, pahvia, lämpöä kestäväntä muovia tai syttyviä materiaaleja.

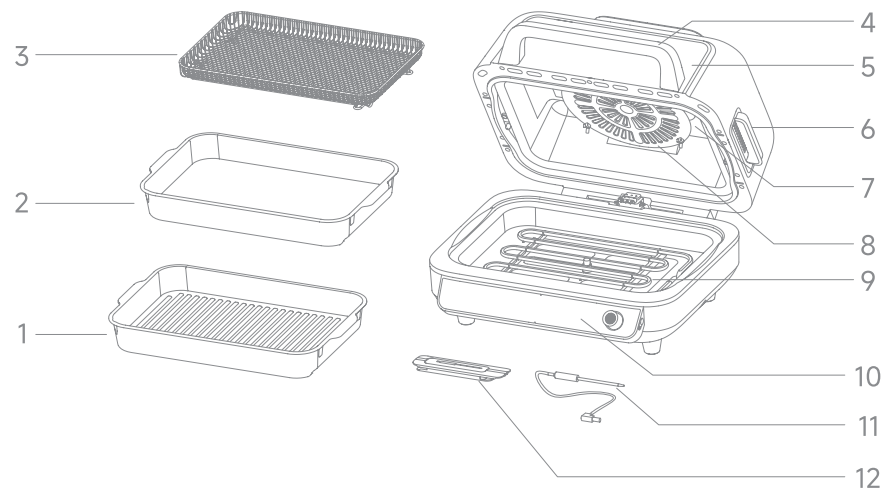
### 3. Virtaliitännän ja -johdon ohjeet

- Tämä on luokan I sähkölaite. Käytä yksivaiheista kaksinapaista maadoitettua ja vähintään 16 A:n pistorasiaa, jotta maadoitus on riittävä. Varmista, että ottovirta on 220–240 V, 50/60 Hz.
- Tuote on suurivirtainen laite. Älä käytä irrotettavaa pistorasiaa tai kytke samaan pistorasiaan mitään muita laitteita.
- Laitteella on itsenäiset logiikka- ja ohjausjärjestelmät. Älä käytä ulkoista ajastinta tai etäohjausjärjestelmää.
- Älä vedä tai paina virtajohtoa tai riiputa sitä terävien reunojen tai esineiden päällä.
- Älä riko, taivuta, venytä tai väännä virtajohtoa. Vältä painavien esineiden asettamista johdon päälle tai johdon jäämistä puristuksiin.

### 4. Varomääräykset






- Ennen ensimmäistä ruoanlaittokertaa käytä laitetta tyhjänä mukautetussa tilassa (suositus 200 °C 15 minuutin ajan), jotta suojaavat öljyjäämät häviävät sen osista.
- Kytke virtajohto irti ja anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Tämä laite on vain sisä- ja kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä muihin tarkoituksiin.
- Irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen ja silloin, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, jotta vältetään sähköiskut tai vuodot kuluneiden eristeiden vuoksi.
- Käytä vain valmistajan tarjoamia lisävarusteita, jotta vältetään vääranlaisen käytön aiheuttamat tulipalot ja vammat. Älä käytä kolmannen osapuolen lisävarusteita.
- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta vältetään rasva- ja ruokajäämien aiheuttama ylikuumeneminen ja tulipalot. Vuokaan voi kertyä jäämiä, mikä lisää tulipalon riskiä käytön aikana.
- Älä laita laitteeseen liian suuria ruokia tai metallivälineitä.
- Älä käytä leivinpaperia ilman ruokaa, sillä kiertoilma voi saada sen kosketuksiin lämmityselementin tai puhaltimen kanssa.
- Käytä vain kuumuutta kestäviä astioita. Ole varovainen käyttäessäsi lasiastioita tai muita kuin metallisia astioita, jotta ne eivät rikkoudu.
- Kytke laitteen virtajohto irti ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista, siirtämistä tai huoltamista.
- Laitteessa ei saa käyttää hiiltä tai samankaltaisia polttoaineita.
- Älä laita vuokaan tuntemattomia nesteitä.
- Jos laitteesta nousee mustaa tai paksua valkoista savua, kytke laite pois päältä ja irrota se pistorasiasta välittömästi. Pieni määrä valkoista savua on normaalia ruoanlaiton aikana, ja sen aiheuttavat yleensä kuumenevat rasvat tai ruokariskeet. Jos laitteesta kuitenkin tulee mustaa tai paksua valkoista savua, se tarkoittaa, että ruoka tai rasva palaa tai laitteessa on sähkövika. Tällaisessa tilanteessa katkaise verkkovirta ja odota, kunnes savu on hävinnyt ennen kannen avaamista.
- Älä käytä metallisia hankaimia, koska niiden palaset voivat aiheuttaa sähköiskun tai vaurioittaa keraamista pinnoitetta.
- Ota suojaosa pois ennen yksikön käyttöä.

## Tuotteen rakenne ja osat



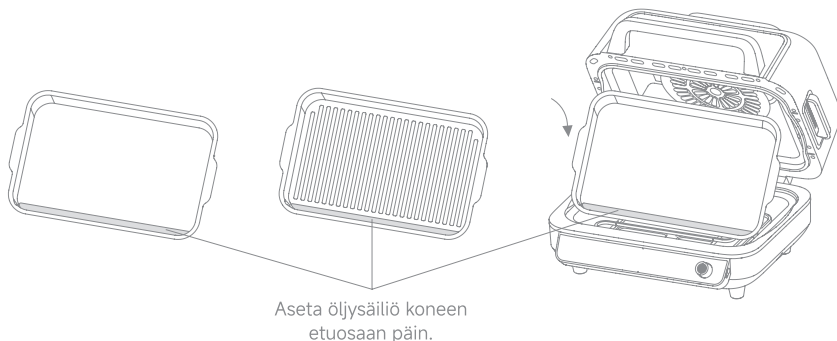
Numero	Osa	Kuvaus
1	Grillivuoka	Suurien lihapalojen valmistamiseen (esim. grilliliha)
2	Sileä vuoka	Pienten lihapalojen (esim. vartaat) ja pizzan valmistamiseen
3	Ilmafriteeraus kori	Ruokien ilmafriteeraamiseen ILMAFRITEERAUS-tilassa
4	Nostokahva	Nostokahvasta voi avata laitteen ruoan lisäämiseksi ruoanlaiton aikana
5	Ikkuna	Ruoan tarkkailuun ruoanlaiton aikana. Ikkuna on suositeltavaa pyyhkiä puhtaaksi jokaisen käyttökerran jälkeen.
6	Kahva	Kahvasta voi irrottaa yläkansiosan.
7	Ylempi lämmityselementti	Lämmittää 1650 W:n mitoitusteholla
8	Roiskesuoja	Suojaa rasvaroiskeilta ruoanlaiton aikana
9	Alempi lämmityselementti	Lämmittää 1300 W:n mitoitusteholla
10	Ohjauspaneeli	Näyttää tietoja valitun asetuksen alla. Katso lisätietoja kohdasta Ruoanlaittoasetukset.
11	Paistomittari	Mittaa tai hallitsee ruoan lämpötilaa. Katso käyttöohjeet kohdasta Paistomittarin toiminta.
12	Paistomittarin pidike	Paistomittarin säilytykseen

## Painikkeiden kuvaukset

Painike	Kuvake	Toiminta
Virtapainike		Palaa valmiustilaan painamalla lyhyesti; sammuta virta painamalla pitkään (1 s)
Käynnistys-/pysäytysäädin		Säädä lämpötilaa/aikaa kääntämällä; aloita/pysäytä ruoanlaitto painamalla
Aika-/lämpötilapainike		Aseta aika tai lämpötila painamalla
Paistomittarin lämpötilapainike		Aseta paistomittarin lämpötila tai tarkista senhetkinen lämpötila painamalla
Kypsyysspainike		Valitse pihvin kypsyyssaste (vain tekoöly-ilmafriteerauksen PIHVI-tilassa)
Grillauspainike		Käynnistää grillaustilan

## Grillilevyn ja rutilän sijoittaminen Ohjeet

Aseta grillilevyn tai paistolevyn pää öljysäiliö uunin etuosaa kohti. Jos se asetetaan taaksepäin, yläkansi ei välttämättä sulkeudu kokonaan tai kattilan tunnistus voi epäonnistua. (Katso lisätietoja kuvasta)



## Miten laitetta käytetään?

### 1. Yhdistä verkkovirtaan

Kun virta kytketään, kaikkien ilmaisinten ja näyttöjen valot syttyvät 1 sekunnin ajaksi ja kuuluu piippaus, minkä jälkeen valot sammuvat. Vain virtapainike on toiminnassa.

Kytke laite päälle painamalla virtapainikkeesta, jolloin laite siirtyy valmiustilaan ja oletusasetuksena on Ranskanperunat-valikko Ilmafriteeraus tekoölyllä -tilassa.

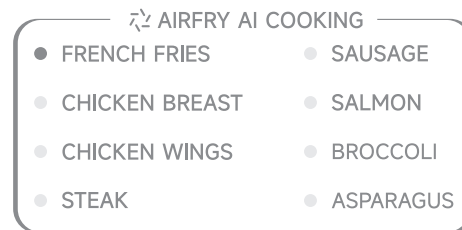


### 2. Valitse ruoanlaittotilat ja valmista ruoka

Laitte tarjoaa kolme eri toimintatilaa: Ilmafriteeraus tekoölyllä, Mukautettu ilmafriteeraus ja Grillaus.

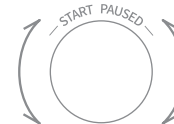
#### (1) Ilmafriteeraus tekoölyllä

Tilassa on 8 esiasetettua valikkoa. Kun olet tehnyt valinnan ja lisännyt ainesosat, aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Laite havaitsee alkulämpötilan ja ainesosien määrän ja säättää valmistusaikaa automaattisesti.



#### • Muut valinnat kuin PIHVI:

**Vaihe 1:** Valmiustilassa käännä käynnistys-/pysäytysäädintä valitaksesi valikon. Vastaavan valikon ilmaisinvalo syttyy.



**Vaihe 2:** Aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Lämpötilanäyttö näyttää pesän senhetkisen lämpötilan. Lämpötila tasoittuu esiasetettuun arvoon. Aikanäyttö näyttää arvoa "----", kunnes älykäs algoritmi laskee jäljellä olevan valmistusajan.



**Vaihe 3:** Kun laskuri on saavuttanut nollan, ruoanlaitto on valmis ja näytössä lukee "End". Jos mitään painiketta ei paineta eikä kantta avata 5 minuutin aikana, laitteen virta sammuu automaattisesti ja kaikki näytön valot sammuvat.

• **PIHVI-valikko:**

**Vaihe 1:** Valmiustilassa käännä käynnistys-/pysäytysäädintä valitaksesi PIHVI-valikon (STEAK).

200 °C 88:00



**Vaihe 2:** Valitse kypsyysspainikkeella haluttu pihvin kypsyyss (älä laita ruokaa laitteeseen vielä).

Huomautus: Kypsyysoiminto on käytettävissä vain Ilmafriteeraus tekoälyllä -tilan PIHVI-valikossa.

Rare MedRare Med MedWell Well



**Vaihe 3:** Aloita esilämmitys painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Aikanäytössä lukee "PRE".

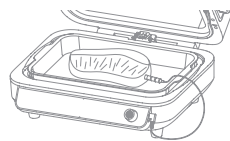
Huomautus: Esilämmitys on käytettävissä vain PIHVI-valikossa Ilmafriteeraus tekoälyllä- tai Mukautettu ilmafriteeraus -tiloissa.

828 °C 88:00

**Vaihe 4:** Kun esiasetettu lämpötila on saavutettu, esilämmitys on valmis, teksti "PRE" katoaa ja näytöllä lukee "ADD FOOD" ("lisää ruoka").

888 °C 88:00

**Vaihe 5:** Kytke paistomittari laitteeseen, työnnä paistomittari pihviin, aseta pihvi grillivuokaan ja sulje kansi, jotta voit jatkaa ruoanlaittoa. Lämpötilanäyttö näyttää pesän senhetkisen lämpötilan. Lämpötila tasoittuu esiasetettuun arvoon. Aikanäytöllä näkyy arvo "----", ja ruoanlaitto päättyy, kun paistomittari saavuttaa halutulle kypsyyssasteelle esiasetettua lämpötilan.



200 °C 88:00

**Vaihe 6:** Ruoanlaitto päättyy, kun paistomittarin lämpötila on saavutettu, ja näytöllä lukee "End". Jos mitään painiketta ei paineta eikä kantta avata 5 minuutin aikana, laitteen virta sammuu automaattisesti.

Huomautus: Paina paistomittarin lämpötilapainiketta ruoanlaiton aikana tarkistaaksesi paistomittarin senhetkisen lämpötilan. Katso ohjeita paistomittarin sijoitteluun kohdasta Paistomittarin toiminta.

200 °C 88:00

**Paistomittarin lämpötila-asetukset eri kypsyyssasteille:**

Numero	Kypsyyss	Paistomittarin lämpötila-asetus
1	Verinen	47 °C
2	Puoliraaka	53 °C
3	Medium	58 °C
4	Medium-kypsä	63 °C
5	Kypsä	75 °C

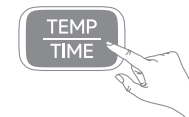
Jos paistomittaria ei käytetä: Valmistus noudattaa valitun kypsyyssasteen oletusarvoista aika-asetusta.

**(2) Mukautettu ilmafriteeraus**

Mahdollistaa valmistuslämpötilan ja -ajan sekä paistomittarin tavoitelämpötilan (jos käytössä) manuaalisen valinnan. Valikkojen ilmaisivalot eivät syty, ja ruoanlaitto noudattaa käyttäjän asettamia asetuksia.

• **Ilman paistomittaria:**

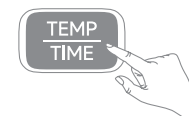
**Vaihe 1:** Valmiustilassa paina aika-/lämpötilapainiketta, ja lämpötilanäyttö vilkkuu.



**Vaihe 2:** Muuta lämpötilaa kääntämällä käynnistys-/pysäytysäädintä.



**Vaihe 3:** Paina aika-/lämpötilapainiketta uudelleen, ja aikanäyttö vilkkuu.



**Vaihe 4:** Muuta aikaa kääntämällä käynnistys-/pysäytysäädintä.



**Vaihe 5:** Aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Lämpötilanäyttö näyttää pesän senhetkisen lämpötilan. Lämpötila tasoittuu esiasetettuun arvoon. Aikanäyttö osoittaa jäljellä olevan valmistusajan.

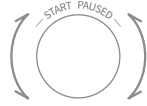


**Vaihe 6:** Kun laskuri on saavuttanut nollan, ruoanlaitto on valmis ja näytössä lukee "End". Jos mitään painiketta ei paineta eikä kantta avata 5 minuutin aikana, laitteen virta sammuu automaattisesti.

200 °C 88:00

### • Paistomittari käytössä:

**Vaihe 1:** Valmiustilassa käännä käynnistys-/pysäytysäädintä valitaksesi ruoan (esim. kananrinta, pihvi, makkara, lohi).



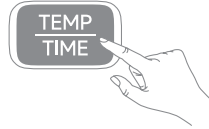
**Vaihe 2:** Kytke paistomittari ja paina paistomittarin lämpötilapainiketta. Lämpötilanäyttö näyttää oletusasetusta (30 °C).



**Vaihe 3:** Muuta paistomittarin tavoitelämpötilaa kääntämällä käynnistys-/pysäytysäädintä.



**Vaihe 4:** Aseta pesän lämpötila painamalla aika-/lämpötilapainiketta. (Valmistusaikaa ei voi valita, koska ruoanlaitto päättyy, kun paistomittari saavuttaa tavoitelämpötilan.)



**Vaihe 5:** Aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Lämpötilanäyttö näyttää pesän senhetkisen lämpötilan. Lämpötila tasoittuu esiasetettuun arvoon.

Aikanäytössä näkyy "----".



**Vaihe 6:** Ruoanlaitto päättyy, kun paistomittarin tavoitelämpötila on saavutettu, ja näytöllä lukee "End". Jos mitään painiketta ei paineta eikä kantta avata 5 minuutin aikana, laitteen virta sammuu automaattisesti.



Huomautus: Paina paistomittarin lämpötilapainiketta ruoanlaiton aikana tarkistaaksesi paistomittarin senhetkisen lämpötilan. Katso ohjeita paistomittarin sijoitteluun kohdasta Paistomittarin toiminta.

### (3) Grillaustila

#### • Ilman paistomittaria:

**Vaihe 1:** Valmiustilassa paina grillauspainiketta siirtyäksesi grillaustilaan (oletusasetus: MATALA).



**Vaihe 2:** Valitse lämpötila painamalla grillauspainiketta: MATALA (LOW, 170 °C), KESKITASO (MED, 190 °C), KORKEA (HIGH, 210 °C) tai SUURIN (MAX, 230 °C). Vaihtoehtoisesti voit painaa aika-/lämpötilapainiketta ja kääntää käynnistys-/pysäytysäädintä valitaksesi MATALAN, KESKITASON, KORKEAN, SUURIMMAN tai 260 °C.



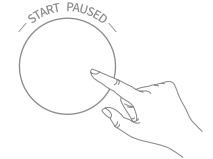
**Vaihe 3:** Aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Lämpötilanäyttö näyttää aluslevyn senhetkisen lämpötilan. Lämpötila tasoittuu esiasetettuun arvoon.

Aikanäytössä näkyy "----".



**Vaihe 4:** Pysäytä ruoanlaitto manuaalisesti painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Pisin valmistusaika on 4 tuntia (MATALA-SUURIN) tai 1 tunti (260 °C), minkä jälkeen laitteen virta sammuu automaattisesti.



**Vaihe 5:** Pysäytystilassa paina virtapainiketta palataksesi valmiustilaan.



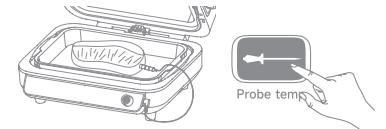
Press for 1  
to turn Off

### • Paistomittari käytössä:

**Vaihe 1:** Valitse lämpötila painamalla grillauspainiketta.



**Vaihe 2:** Kytke paistomittari ja paina paistomittarin lämpötilapainiketta. Lämpötilanäyttö näyttää oletusasetusta (30 °C).



**Vaihe 3:** Muuta paistomittarin tavoitelämpötilaa kääntämällä käynnistys-/pysäytysäädintä.



**Vaihe 4:** Aloita ruoanlaitto painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Aikanäytössä näkyy "----".



**Vaihe 5:** Ruoanlaitto päättyy, kun paistomittarin tavoitelämpötila on saavutettu, ja näytöllä lukee "End". Jos mitään painiketta ei paineta eikä kantta avata 5 minuutin aikana, laitteen virta sammuu automaattisesti.

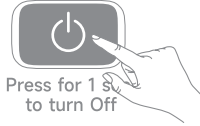
Huomautus: Paina paistomittarin lämpötilapainiketta tarkistaaksesi paistomittarin senhetkisen lämpötilan. Katso ohjeita paistomittarin sijoitteluun kohdasta Paistomittarin toiminta.

### 3. Laitteen sammutus

Sammuta laitteen virta painamalla virtapainiketta 1 sekunnin ajan missä tahansa tilassa. Kaikki näytön valot sammuvat ja vain virtapainike on toiminnassa.

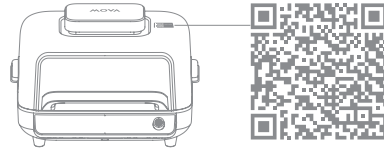
Laitteen virta sammuu automaattisesti, kun sitä ei käytetä 5 minuuttiin valmiustilassa, tai 5 minuuttia ruoanlaiton päättymisen jälkeen, jos kantta ei ole avattu.

200 °C  
88:88



## Hae resepti

Lue QR-koodi, jotta saat reseptejä verkosta jatkuvien päivitysten yhteydessä.



## Paistomittarin toiminta

**Soveltuvat ruoat:** pihvi, lampaankyljys, porsaankyljys, kananrinta, hampurilaispihvi, sisäfilee, kalafilee, kokonainen broileri.

**Sijoittelu:** Työnnä paistomittari vaakasuorassa ruoan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että paistomittarin kärki on suoraan lihan keskellä eikä osoita ylös tai alas. Aseta paistomittari lähelle luuta (mutta ei kosketuksiin) ja kauas rasvasta ja rustoista.

**Huomautus:** Kalafileissä paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. Varmista, että paistomittarin kärki ulottuu paksuimpaan kohtaan, jotta tulokset ovat tarkkoja. Älä käytä paistomittaria pakastetuissa proteiineissa tai alle 2 cm:n lihanpaloissa. Jos valmistat kokonaista broileria, varmista, että paistomittarin pää ei päädy lihasta onteloihin.

OIKEIN



VÄÄRIN



## Paistomittarin toiminnot:

1. Vain reaaliaikainen ruoan lämpötila

Käyttö: Ennen ruoanlaiton aloittamista työnnä paistomittari ruoan keskelle ja kytke paistomittarin terminaali ohjausyksikköön. Muita toimia ei tarvita. Ruoanlaiton aikana näytöllä näkyy ruoanlaittoalueen keskikohdan senhetkinen lämpötila. Paina paistomittarin painiketta tarkistaaksesi paistomittarin senhetkisen lämpötilan.

2. Hallitse ruoanlaittoa asettamalla paistomittarille tavoitelämpötila

Käyttö: Ennen ruoanlaiton aloittamista työnnä paistomittari ruoan keskelle ja kytke paistomittarin terminaali ohjausyksikköön. Paina paistomittarin painiketta kerran: näytöllä näkyvä lämpötila-arvo välkkyvä (oletuksena 30 °C). Muuta paistomittarin tavoitelämpötilaa kääntämällä käynnistys-/pysäytysääntä.

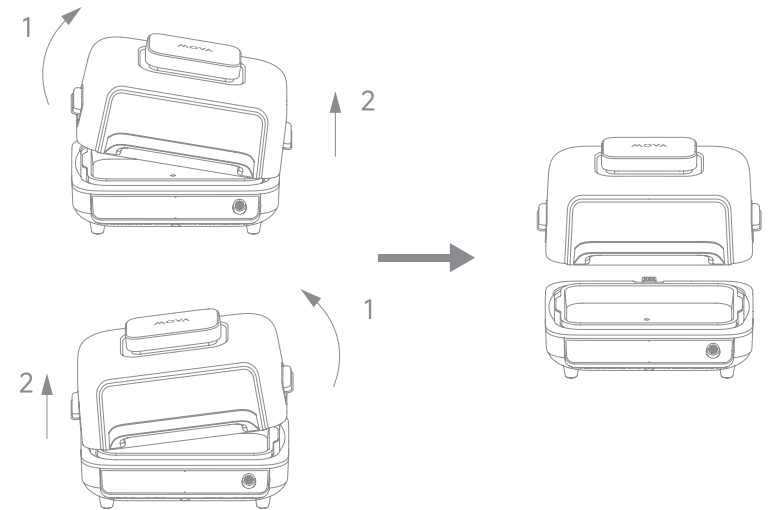
Huomautus: Paistomittarin painikkeen painaminen aktivoi valmistuksen lämpötilan mukaan. Jos paistomittarin lämpötila on asetettu tavoitelämpötilaksi, laite ei noudata asetettua aikaa ja näytön aikaosiossa näkyy "----".

## Yläkannen ja roiskesuojan irrotus

Kaksi tapaa irrottaa yläkansi:

Nosta yläkantta ensin vasemmanpuoleisesta kahvasta ja nosta sitten oikeanpuoleista kahvaa, jotta koko yläkansi irtoaa uunin rungosta. Vaihtoehtoisesti voit nostaa ensin oikeanpuoleista kahvaa ja sitten vasemmanpuoleista. Lopputulos on sama.

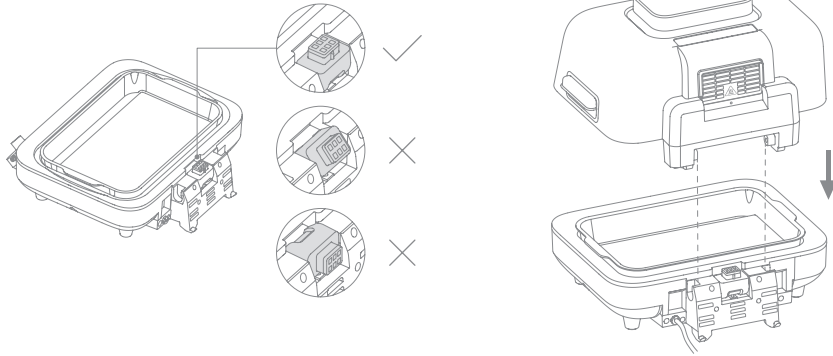
Huomautus: Yläkansi kiinnittyy uunin runkoon itselukittuvilla saranoilla, minkä vuoksi kannen irrotus voi olla vaikeaa, jos vasenta ja oikeaa kahvaa nostetaan samaan aikaan.



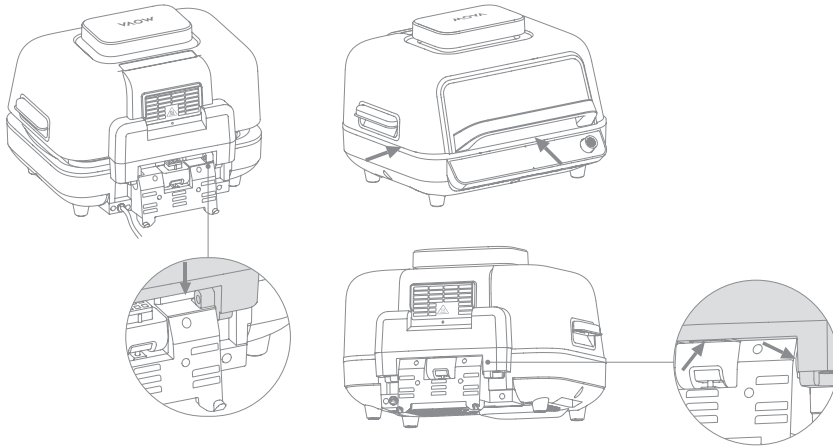
## Yläkannen asennus paikoilleen:

1. Varmista, että liitäntä on oikeassa asennossa.

2. Pidä kansiosasta kiinni molemmiin käsiin, kohdista saranat ja aseta ne paikoilleen. Kun yläkansi on asetettu uunin rungon päälle, ravista kantta hellävaraisesti puolelta toiselle, jotta saranoiden itselukitusmekanismi asettuu oikein.

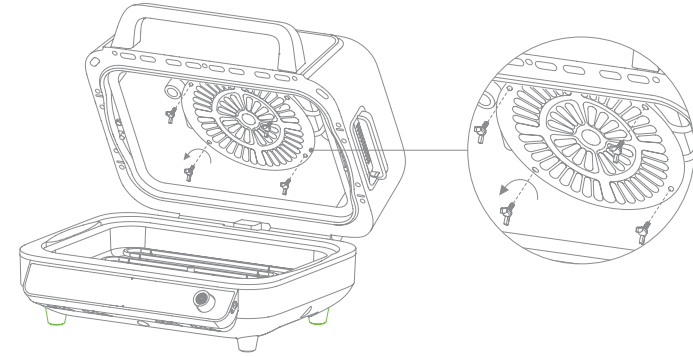


3. Ennen kuin avaat yläkannen ensimmäistä kertaa sen uudelleenasetamisen jälkeen, tarkista, että se on asennettu oikein, jotta saranat eivät vaurioidu. (Kun kansi on asennettu oikein, sen reunat ovat samassa linjassa uunin rungon kanssa.)



## Roiskesuojan irrotus ja asennus:

Irrota roiskesuoja kiertämällä neljää siipiruuvia vastapäivään. Asenna roiskesuoja kiertämällä siipiruuveja myötäpäivään, kunnes suoja kiinnittyy paikoilleen.



## Laitteen puhdistus ja huolto

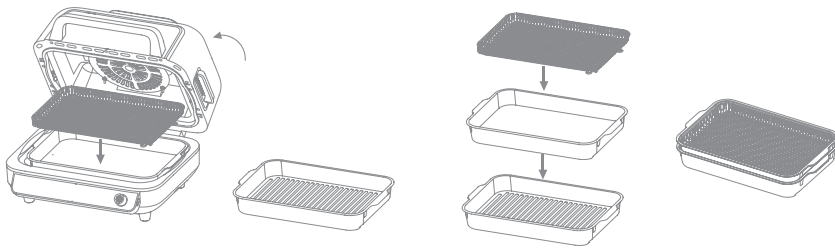
1. On suositeltavaa puhdistaa uunin varusteet ja sisäpuoli jokaisen käyttökerran jälkeen.
2. Ennen puhdistusta varmista, että virta on kytketty pois, irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kansi auki.
3. Irrota jäähtynyt friteeraus kori, käytä hankaamatonta puhdistusainetta, harjaa rasva/jäämät pois ja huuhtelee vedellä.
4. Irrota jäähtynyt grillivuoka, poista rasva/jäämät, liota pikaisesti vedessä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta, pyyhi pehmeällä liinalla ja huuhtelee. (Grillivuoan liotus muutaman minuutin ajan ennen puhdistusaineen levittämistä ja pyyhkimistä helpottaa itsestään lian ja nesteiden irrottamista.)
5. Jos tarpeen, irrota roiskesuoja ja puhdista se vaiheen 4 ohjeiden mukaisesti.
6. Levitä nihkeään pehmeään liinaan tai sieneen syövyttämätöntä puhdistusainetta ja pyyhi kaikki alueet uunin sisältä. (Älä käytä kuivaa liinaa tai harjaa näytön puhdistamiseen, sillä näyttö voi vaurioitua.)
7. Anna kaikkien varusteiden kuivua kokonaan ennen niiden laittamista takaisin uuniin seuraavaa käyttöä varten.

Huomautus: Grillivuoka, friteeraus kori ja roiskesuoja ovat konepesun kestäviä. Jotta grillivuoan tarttumaton pinnointi säilyy ehjänä, älä käytä metallivälineitä tai kovia harjoja tai lämmitä grillivuoaka muissa laitteissa.

## Laitteen säilytys

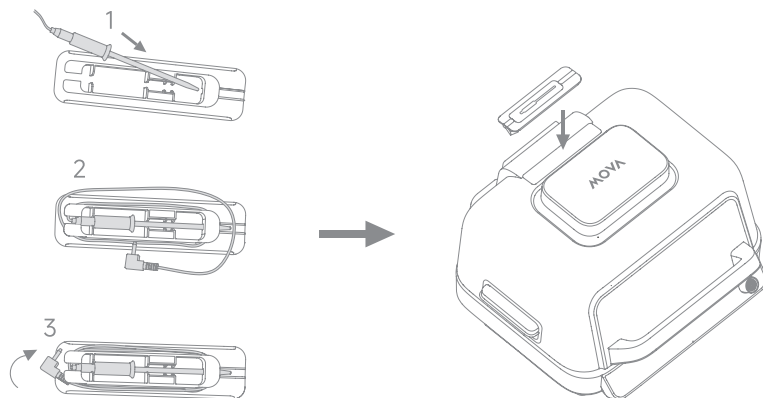
### Vuoan ja friteerauskorin säilytys

- Säilytä tarvikkeet viileässä ja kuivassa paikassa, kun ne eivät ole käytössä.
- Yhtä vuokaa ja friteerauskoria voi myös pitää laitteen sisällä, jolloin toisen vuoan voi säilyttää erikseen.
- Vaihtoehtoisesti voit pinota grillivuoan, sileän vuoan ja friteerauskorin päällekkäin. Älä laita pinottuja tarvikkeita laitteen sisään, sillä ne voivat vaurioittaa laitetta.



### Paistomittarin säilytys

Pyyhi paistomittari puhtaaksi aina käytön jälkeen ja työnnä se sitten paistomittarin pidikkeen keskelle. Kiedo paistomittarin johto pidikkeen ulkoreunaan ja kiinnitä liitin pidikkeen sivuun. Pidikkeessä on magneetti, jolla sen voi kiinnittää yläkannen takareunaan.



## Tekniset tiedot

Nimi	Ilmafriteerausgrilli sisäkäyttöön
Malli	IG20 Pro
Mitoitettu ottoteho	220-240 V~ 50-60 Hz
Mitoitusteho	3075 W (ylempi lämmitys: 1650 W, ylempi puhallin: 45 W, uuninlamppu: 2*40 W, alempi lämmitys: 1300 W) Huomautus: Parempien tulosten saavuttamiseksi koko ruoanlaittoprosessin ajan ylempi ja alempi lämmityselementti toimivat samanaikaisesti muutaman minuutin ajan ja saavuttavat 3075 W:n enimmäistehon. Loppuajan laite vaihtelee ylempään ja alemman lämmityselementin välillä 1775 W:n enimmäisteholla.
Ruoanlaittoalue	337 × 216 mm
Mitat	457 × 426 × 308 mm

## Vianetsintä

### a. NTC-tyhjäkäynti:

Näytölle ilmestyy vikakoodi E1.

Laite käynnistää välittömästi hälytyksen omatarkastuksen aikana, kun havaitaan vika.

Kun laite on käynnissä tai pysäytettyä tai kansi on auki, hälytys soi vasta yhden minuutin kuluttua kuumenemisestä.

### b. NTC-oikosulku:

Näytölle ilmestyy vikakoodi E2.

Kun laite on käynnissä tai pysäytettyä tai kansi on auki, laite käynnistää vikahälytyksen välittömästi.

### c. Ylikuumenemisen hälytys:

Näytölle ilmestyy vikakoodi E3, kun pesän lämpötila ylittää 260 °C laitteen ollessa käynnissä tai pysäytettyä tai kannen ollessa auki.

### Vikahälytysten yleinen toiminta

Kun vikahälytys käynnistyy: hälytys soittaa 10 lyhyttä piippausta, lämmityselementit lakkaavat toimimasta, puhallin pysyy käynnissä 20 sekuntia. Jos vika ratkeaa automaattisesti tänä aikana tai 20 sekunnin jälkeen, järjestelmä palaa aiempaan tilaansa.

Numero	Vikakoodi	Kuvaus	Huomio
1	E1	Pohja-anturin oikosulku	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut
2	E2	Pohja-anturin tyhjäkäynti	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut

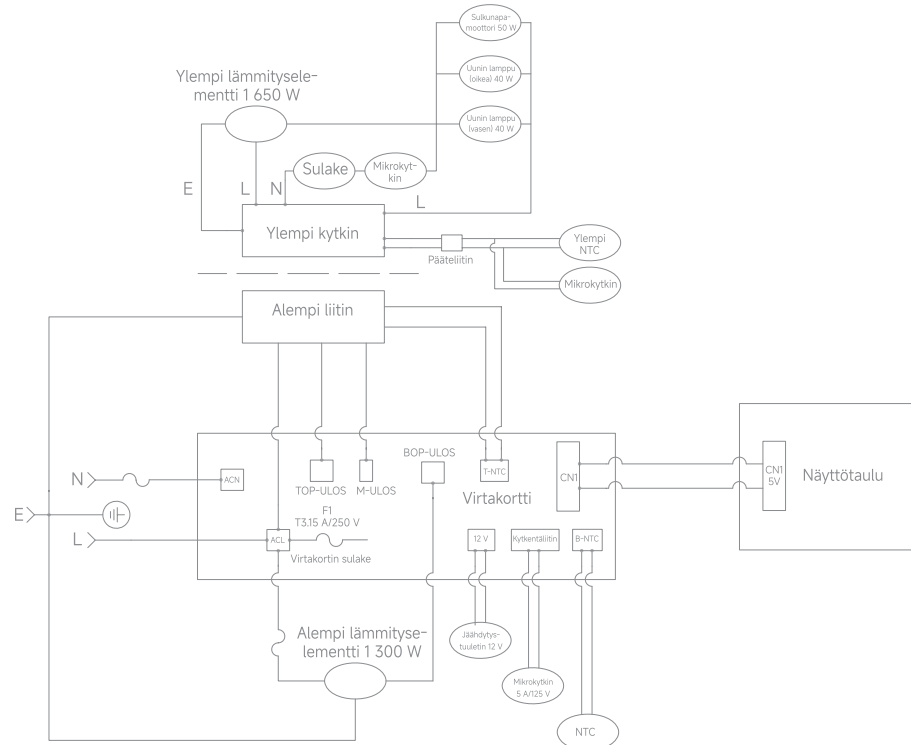
3	E3	Ylikuumenemisen hälytys	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut
4	KANSI AUKI	Yläkansi on auki	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut
5	EI KANTTA	Yläkantta ei ole asennettu oikein	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut
6	EI VUOKAA	Sisävuokaa ei ole asennettu oikein	Virhetilanteessa kuuluu 10 lyhyttä piippausta; paina käynnistys-/pysäytyspainiketta palataksesi lepotilaan, kun vika on korjaantunut

## WEEE tiedot



Kaikki tällä symbolilla merkityt tuotteet ovat sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE kuten direktiivissä 2012/19/EU), joita ei saa sekoittaa lajittelemattomaan kotitalousjätteeseen. Sen sijaan sinun on suojeltava ihmisten terveyttä ja ympäristöä luovuttamalla romulaitteet nimettyyn sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen, jonka hallitus tai paikallisviranomaiset ovat osoittaneet. Oikea hävittäminen ja kierrätys auttavat estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen. Ota yhteyttä asentajaan tai paikallisiin viranomaisiin saadaksesi lisätietoja tällaisten keräyspisteiden sijainnista ja käyttöehdoista.

## Sähköperiaate



# Інструкції з безпеки

У цьому розділі наведено важливі інструкції з безпеки, які допоможуть вам безпечно та правильно користуватися приладом, а також уникнути травм або пошкодження свого чи чужого майна. Перед початком роботи уважно прочитайте посібник користувача та збережіть його для подальшого використання.

## 1. Основні заходи безпеки

- Попередження: Якщо шнур живлення пошкоджено, негайно припиніть використовувати прилад і зверніться до служби підтримки.
- Під час приготування з вихідного отвору виходить надлишкова пара та гаряче повітря. Не закривайте вихідний отвір і тримайте руки та обличчя на відстані. Остерігайтеся пари та гарячого повітря та не торкайтеся поверхні гриля під час приготування.
- Знімаючи верхню кришку для приготування на грилі, будьте обережні та не торкайтеся гарячої жаровні, щоб не отримати опіки.
- Зовнішні частини верхньої кришки можуть нагріватися під час приготування — не торкайтеся їх, щоб не обпектися.

## 2. Загальні вказівки з безпеки

- Не пересувайте пристрій під час роботи або коли відкрита верхня кришка — це може призвести до опіків або випадкового падіння кришки.
- Тримайте пристрій подалі від джерел тепла та вологи. Не вставляйте металеві або будь-які інші предмети у вентиляційні отвори чи щілини, щоб уникнути пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Не розміщуйте жодних предметів на пристрої та не закривайте/не блокуйте вихідний отвір для повітря під час роботи, щоб запобігти загорянню.
- Не нагрівайте закриті посудини в цьому пристрої — це може призвести до вибуху.
- Тримайте пристрій подалі від легкозаймистих матеріалів (наприклад, штор, скатертин, стін). Використовуйте прилад на рівній, нерухомій, термостійкій поверхні, подалі від джерел тепла або рідин.
- Встановлюйте пристрій на рівну, термостійку поверхню, залишаючи щонайменше 20 см вільного простору навколо.
- Дотримуйтеся безпечної відстані від стін, шаф і легкозаймистих матеріалів, щоб запобігти появі слідів кіптяви або пожежі через перегрів.
- Пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями без нагляду. Тримайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не розміщуйте пристрій або його аксесуари біля газових чи електричних плит або в розігрітій духовці.
- Будьте особливо обережні, виймаючи лотки або кошики з гарячою олією, жиром чи рідинами.
- Щоб запобігти перегріванню, не використовуйте металеву фольгу в цьому пристрої — вона може торкнутися вентилятора або нагрівального елемента та спричинити небезпеку пожежі.
- Регулярно очищуйте гриль, щоб запобігти загорянню або появі неприємного запаху від залишків жиру. Не протирайте нагрівальний елемент безпосередньо ганчіркою.
- Не кладіть у пристрій папір, картон, нетермостійкий пластик або легкозаймисті матеріали.

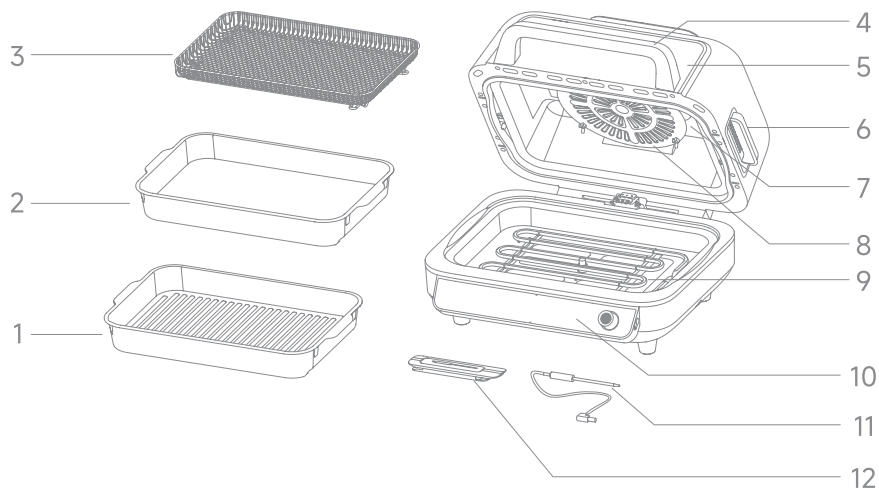
## 3. Інструкції щодо живлення та шнура живлення

- Це електричний пристрій класу I. Використовуйте однофазну двополюсну заземлену розетку з номіналом 16 А або більше, забезпечивши належне заземлення. Переконайтеся, що вхідна напруга становить 220–240 В, 50/60 Гц.
- Цей пристрій має високий рівень енергоспоживання. Не використовуйте переносну розетку та не підключайте інші пристрої до тієї самої електричної розетки.
- Пристрій має незалежну логіку та систему керування — не використовуйте його із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не тягніть, не притискайте й не підвішуйте шнур живлення на гострих краях або предметах.
- Не пошкоджуйте, не перегинайте, не розтягуйте й не перекручуйте шнур живлення. Не кладіть на нього важкі предмети та не затискайте його.

## 4. Запобіжні заходи

- Перед першим використанням увімкніть пристрій без продуктів у користувацькому режимі (рекомендовано: 200 °C протягом 15 хвилин), щоб випарувати залишки захисної олії з деталей.
- Вийміть з розетки вилку шнура живлення та дайте пристрою охолонути, перш ніж переміщати чи очищати його.
- Пристрій призначений лише для використання в побуті в приміщенні — не використовуйте його з іншою метою.
- Від'єднайте пристрій від електромережі після кожного використання або коли він не використовується тривалий час, щоб уникнути ураження електричним струмом або витоку струму через старіння ізоляції.
- Використовуйте лише аксесуари, надані виробником, щоб уникнути пожежі або травм через неправильне використання. Не використовуйте аксесуари сторонніх виробників.
- Очищуйте пристрій після кожного використання, щоб запобігти перегріванню та загорянню через надмірну кількість жиру або залишки їжі. Залишки в чаші можуть накопичуватися з часом, підвищуючи ризик загоряння під час роботи пристрою.
- Не кладіть у пристрій занадто великі продукти або металеве кухонне приладдя.
- Не використовуйте пергамент або папір для випікання без їжі, оскільки циркуляція повітря може призвести до того, що вони торкатимуться нагрівального елемента або вентилятора.
- Завжди використовуйте термостійкі контейнери. Будьте обережні з неметалевими або скляними посудинами, щоб уникнути їх пошкодження.
- Від'єднайте пристрій від електромережі та дайте йому охолонути, перш ніж переміщати чи очищати його або проводити обслуговування.
- У пристрої заборонено використовувати вугілля або подібні види пального.
- Не наливайте невідомі рідини в жаровню.
- Якщо з'явився чорний або густий білий дим, негайно вимкніть і від'єднайте пристрій від електромережі. Невелика кількість білого диму під час приготування є нормальною: він зазвичай виникає через нагрітий жир або розбризкані частинки їжі. Однак чорний дим або густий білий дим свідчать про горіння їжі чи жиру або про електричну несправність. У таких випадках від'єднайте пристрій від електромережі та зачекайте, доки дим розсіється, перш ніж відкривати кришку.
- Не використовуйте металеві губки для чищення, оскільки їхні частинки можуть спричинити ураження електричним струмом або пошкодити керамічне покриття.
- Вийміть захисну вставку перед увімкненням пристрою.

## Будова пристрою та огляд компонентів



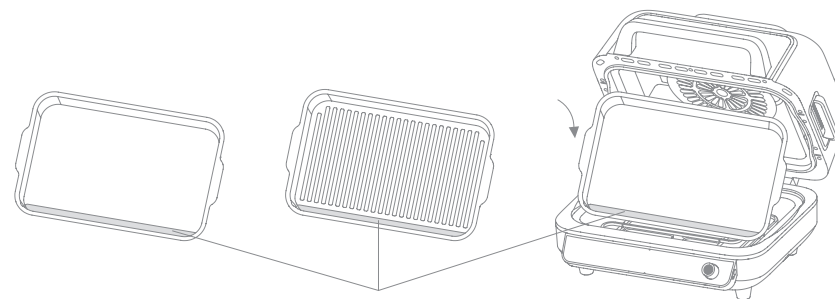
№	Компонент	Опис
1	Пластина гриля	Для приготування великих шматків м'яса (наприклад, стейків на грилі)
2	Плоска жаровня	Для приготування невеликих шматків м'яса (наприклад, шашликів) та піци
3	Кошик для смаження повітрям	Для приготування різноманітних страв у режимі AIR FRY (смаження повітрям).
4	Ручка для підйому	Слугує для відкриття пристрою під час приготування, щоб додати їжу.
5	Прозоре віконце	Слугує для спостереження за їжею під час приготування. Рекомендується протирати після кожного використання пристрою.
6	Ручка	Слугує для зняття верхньої кришки в зборі.
7	Верхній нагрівальний елемент	Забезпечує нагрівання з номінальною потужністю 1650 Вт
8	Захисний екран	Слугує для захисту від розбризкування жиру під час приготування.
9	Нижній нагрівальний елемент	Забезпечує нагрівання з номінальною потужністю 1300 Вт.
10	Панель управління	Відображає інформацію відповідно до обраного режиму. Докладну інформацію наведено в розділі «Налаштування аерофритюрниці».
11	Щуп	Вимірює або контролює температуру їжі. Докладну інформацію наведено в розділі «Порядок використання щупа»
12	Тримач щупа	Слугує для зберігання щупа.

## Опис кнопок

Кнопка	Піктограма	Вказівки
Кнопка живлення		Короткочасно натисніть, щоб повернутися в режим очікування; натисніть і утримуйте (1 секунду), щоб вимкнути
Ручка «Старт/пауза»		Поверніть, щоб налаштувати температуру/час; натисніть, щоб почати/призупинити приготування страви
Кнопка часу/температури		Натисніть, щоб ввести налаштування часу або температури
Кнопка температури щупа		Натисніть, щоб встановити температуру щупа або переглянути температуру щупа в реальному часі
Кнопка ступеня обсмажування		Виберіть ступінь обсмажування стейка (доступно лише для програми «СТЕЙК» (STEAK) у режимі інтелектуального смаження повітрям (Air-fry AI))
Кнопка «Гриль»		Вмикає режим гриля

## Інструкції з встановлення пластини гриля та плоскої жаровні

Розмістіть пластину гриля або плоску жаровню так, щоб резервуар для жиру був повернутий до передньої частини аерофритюрниці. Якщо встановити її задньою стороною вперед, верхня кришка може не закритися повністю або виникне помилка виявлення жаровні. (Ознайомтеся з рисунком)



Розмістіть резервуар для жиру, щоб він був спрямований до передньої частини пристрою.

# Як використовувати пристрій?

## 1. Підключення до електромережі

Після підключення живлення всі індикатори та дисплеї засвічуються на 1 секунду з коротким сигналом «біп», а потім вимикаються. Працює лише кнопка живлення.

Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій і перейти в режим очікування — за замовчуванням буде вибрано меню «Картопля фрі» в режимі інтелектуального смаження повітрям.



## 2. Вибір режиму приготування та процес готування

Пристрій підтримує три режими: Інтелектуальне смаження повітрям (Air-fry AI), Користувацьке смаження повітрям (Custom Air Fry) та Гриль (Grill).

### (1) Режим інтелектуального смаження повітрям

Містить 8 попередньо встановлених програм приготування. Після вибору програми та додавання інгредієнтів натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування. Пристрій визначає початкову температуру та кількість інгредієнтів і автоматично коригує час приготування.



- Для всіх програм приготування, крім «СТЕЙК» (STEAK):

**Крок 1:** У режимі очікування поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб вибрати програму — загориться відповідний індикатор програми.



**Крок 2:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування. На дисплеї температури відображається поточна температура в камері, яка поступово стабілізується на заданому значенні. На дисплеї часу відображається «----», доки інтелектуальний алгоритм не розрахує залишок часу приготування.



**Крок 3:** Коли зворотний відлік закінчується, приготування завершено, і на дисплеї з'являється напис «End» (Завершено). Якщо протягом 5 хвилин не натискаються кнопки або не відкривається кришка, пристрій автоматично вимикається, і всі індикатори на екрані гаснуть.

- Для програми приготування «СТЕЙК»:

**Крок 1:** У режимі очікування поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб вибрати програму приготування «СТЕЙК» (STEAK).

**Крок 2:** Натисніть кнопку «Ступінь обсмажування» (Doneness), щоб вибрати бажаний рівень обсмажування (інгредієнти поки не додавайте).

Примітка: Функція вибору ступеня обсмажування доступна лише для програми «СТЕЙК» (STEAK) у режимі інтелектуального смаження повітрям (Air-fry AI).

**Крок 3:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати попередній нагрів. На дисплеї часу з'явиться напис «PRE».

Примітка: Попередній нагрів доступний лише для програми «СТЕЙК» (STEAK) у режимі інтелектуального смаження повітрям (Air-fry AI) або в режимі користувацького смаження повітрям.

**Крок 4:** Коли задана температура досягнута, попередній нагрів завершується, напис «PRE» зникає, і на дисплеї з'являється повідомлення «ADD FOOD» (ДОДАЙТЕ ЇЖУ).

**Крок 5:** Під'єднайте щуп до пристрою, вставте його в стейк, покладіть стейк на пластину гриля та закрийте кришку, щоб продовжити приготування. На дисплеї температури відображається поточна температура в камері, яка поступово стабілізується на заданому значенні. На дисплеї часу відображається «-- --», а приготування завершується, коли щуп фіксує досягнення заданої температури для обраного ступеня обсмажування.

**Крок 6:** Приготування завершується, коли щуп фіксує задану температуру — на дисплеї з'являється напис «End» (Завершено). Якщо протягом 5 хвилин не натискаються кнопки або не відкривається кришка, пристрій автоматично вимикається.

Примітка: Натисніть кнопку «Температура щупа» (Probe Temp) під час приготування, щоб переглянути поточну температуру за показниками щупа. Рекомендації з розміщення щупа наведено в розділі «Використання щупа».

200°C 88:88

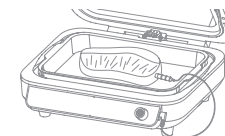


Rare MedRare Med MedWell Well



224°C 88:88

200°C 68:88



200°C 88:88

200°C 88:88

## UA Попередньо встановлені значення температури щупа для різних ступенів обсмажування

№	Ступінь обсмажування	Попередньо встановлена температура щупа
1	Слабке (Rare)	47 °C
2	Середньо-слабке (Med Rare)	53°C
3	Середнє (Med)	58°C
4	Середньо добре (Med Well)	63°C
5	Повне (Well)	75°C

Якщо щуп не використовується: Приготування відбувається за типовими налаштуваннями часу для вибраного ступеня обсмажування.

### (2) Режим користувачького смаження повітрям

Дає змогу вручну встановити температуру приготування, час і цільову температуру щупа (якщо використовується). Індикатори програм не загоряються, а приготування виконується за заданими користувачем параметрами.

#### • Без використання щупа:

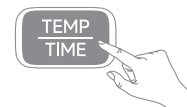
**Крок 1:** У режимі очікування натисніть кнопку «Час/Температура» (Time/Temp) — дисплей температури почне блимати.



**Крок 2:** Поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб відрегулювати температуру.



**Крок 3:** Натисніть кнопку «Час/Температура» (Time/Temp) ще раз — дисплей часу почне блимати.



**Крок 4:** Поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб встановити час.



**Крок 5:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування.

На дисплеї температури відображається поточна температура в камері, яка поступово стабілізується на заданому значенні. На дисплеї часу відображається залишок часу приготування.



**Крок 6:** Коли зворотний відлік закінчується, приготування завершено, і на дисплеї з'являється напис «End» (Завершено). Якщо протягом 5 хвилин не натискаються кнопки або не відкривається кришка, пристрій автоматично вимикається.

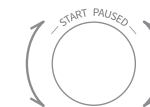
200°C 88:88

## Попередньо встановлені значення часу приготування для різних ступенів обсмажування (без використання щупа)

№	Ступінь обсмажування	Попередньо встановлений час приготування
1	Слабке (Rare)	3 хв
2	Середньо-слабке (Med Rare)	4 хв
3	Середнє (Med)	6 хв
4	Середньо добре (Med Well)	8 хв
5	Повне (Well)	10 хв

## • З використанням щупа:

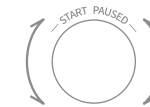
**Крок 1:** У режимі очікування поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб вибрати програму приготування (наприклад, куряче філе, стейк, ковбаски, лосось).



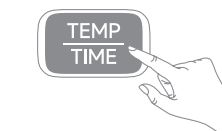
**Крок 2:** Під'єднайте щуп, натисніть кнопку «Температура щупа» (Probe Temp) — на дисплеї температури відобразиться значення за замовчуванням (30 °C).



**Крок 3:** Поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб відрегулювати цільову температуру щупа.



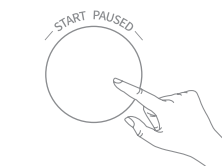
**Крок 4:** Натисніть кнопку «Час/Температура» (Time/Temp), щоб встановити температуру в камері. (Час приготування не задається, оскільки процес завершується після досягнення щупом цільової температури.)



**Крок 5:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування.

На дисплеї температури відображається поточна температура в камері, яка поступово стабілізується на заданому значенні.

На дисплеї часу з'явиться напис «----».



**Крок 6:** Приготування завершується, коли щуп фіксує цільову температуру — на дисплеї з'являється напис «End» (Завершено). Якщо протягом 5 хвилин не натискаються кнопки або не відкривається кришка, пристрій автоматично вимикається.

200°C 88:88

Примітка: Натисніть кнопку «Температура щупа» (Probe Temp) під час приготування, щоб переглянути поточну температуру за показниками щупа. Рекомендації з розміщення щупа наведено в розділі «Використання щупа».

### (3) Режим гриля

#### • Без використання щупа:

**Крок 1:** У режимі очікування натисніть кнопку «Гриль» (Grill), щоб увійти в режим гриля (за замовчуванням: LOW — низька температура).



**Крок 2:** Натискайте кнопку «Гриль» (Grill), щоб перемикає рівні температури: LOW (170 °C) — низький, MED (190 °C) — середній, HIGH (210 °C) — високий або MAX (230 °C) — максимальний. Або натисніть кнопку «Час/Температура» (Time/Temp) і поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб вибрати рівень LOW, MED, HIGH, MAX або встановити температуру 260 °C.



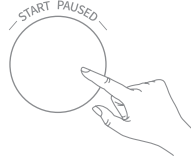
**Крок 3:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування.

На дисплеї температури відображається поточна температура нижньої пластини, яка поступово стабілізується на попередньо встановленому значенні.

На дисплеї часу з'явиться напис «----».



**Крок 4:** Зупиніть приготування вручну, натиснувши кнопку «Старт/Пауза». Максимальна тривалість приготування становить 4 години (для рівнів LOW-MAX) або 1 годину (за температури 260 °C), після чого пристрій автоматично вимикається.

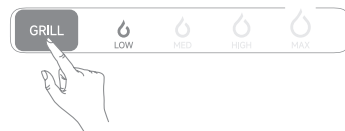


**Крок 5:** У режимі паузи натисніть кнопку живлення, щоб повернутися до режиму очікування.

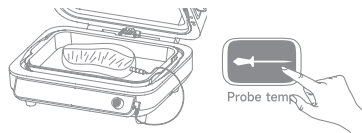


• **3 використанням щупа:**

**Крок 1:** Натискайте кнопку «Гриль» (Grill), щоб вибрати рівень температури.



**Крок 2:** Під'єднайте щуп, натисніть кнопку «Температура щупа» (Probe Temp) — на дисплеї температури відобразиться значення за замовчуванням (30 °C).



**Крок 3:** Поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб відрегулювати цільову температуру щупа.



**Крок 4:** Натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб розпочати приготування. На дисплеї часу з'явиться напис «----».



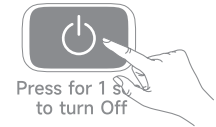
**Крок 5:** Приготування завершується, коли щуп фіксує цільову температуру — на дисплеї з'являється напис «End» (Завершено). Якщо протягом 5 хвилин не натискаються кнопки або не відкривається кришка, пристрій автоматично вимикається.

Примітка: Натисніть кнопку «Температура щупа» (Probe Temp), щоб переглянути поточну температуру за показами щупа. Рекомендації з розміщення щупа наведено в розділі «Використання щупа».



### 3. Вимкнення пристрою

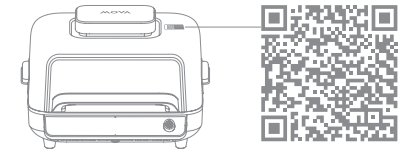
Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 1 секунди в будь-якому режимі, щоб вимкнути пристрій — усі індикатори на екрані згаснуть, і активною залишиться лише кнопка живлення.



Пристрій автоматично вимикається через 5 хвилин бездіяльності в режимі очікування або через 5 хвилин після завершення приготування, якщо кришку не було відкрито.

## Як отримати рецепти

Зіскануйте QR-код, щоб отримати доступ до онлайн-рецептів із постійним оновленням



## Використання щупа

**Підходящі продукти:** стейк, ягнячі відбивні, свинячі відбивні, куряче філе, бургери, вирізка, рибні філе, ціла курка.

**Розміщення:** Вставте щуп горизонтально в найтовщу частину продукту. Переконайтеся, що кінчик щупа спрямований точно в центр м'яса, а не нахилений донизу або догори. Розміщуйте щуп поблизу кістки, але не торкаючись її, та подалі від жиру й хрящів.

**Примітка:** У рибних філе найтовща частина може бути розташована не по центру. Переконайтеся, що кінчик щупа досягає найтовщої частини для точного вимірювання. Не використовуйте щуп для заморожених білкових продуктів або шматків м'яса менше ніж 2 см. Під час приготування цілої курки переконайтеся, що кінчик щупа не проходить крізь м'ясо в порожнину.



## Функції щупа:

1. Відображення поточної температури їжі без регулювання процесу

Робота: Перед початком приготування вставте щуп у центр продукту та під'єднайте його роз'єм до блоку керування — подальших дій не потрібно. Під час приготування на дисплеї відображається поточна температура в центрі зони приготування. Натисніть кнопку «Щуп» (Probe), щоб переглянути поточну температуру за показами щупа.

2. Керування приготуванням відповідно до цільової температури щупа

Робота: Перед початком приготування вставте щуп у центр продукту та під'єднайте його роз'єм до блоку керування. Натисніть кнопку «Щуп» (Probe) один раз — значення температури на дисплеї почне блимати (за замовчуванням 30 °C). Поверніть ручку «Старт/Пауза», щоб відрегулювати цільову температуру щупа.

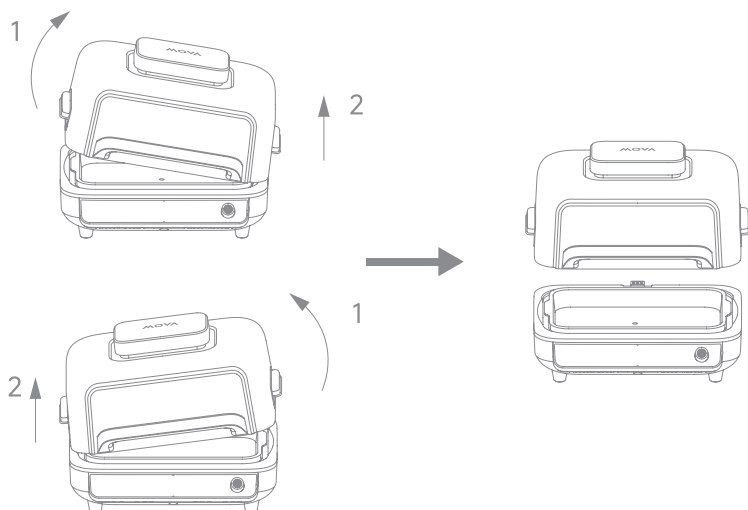
Примітка: Натискання кнопки «Щуп» (Probe) активує приготування з контролем температури за щупом. Якщо цільовою задається температура щупа, пристрій ігноруватиме встановлений час, і на дисплеї в полі часу відобразатиметься «----».

## Як зняти верхню кришку та захисний екран від бризок

### Два способи зняття верхньої кришки:

Підніміть кришку, спочатку піднявши ручку з лівого боку, потім — з правого, щоб зняти верхню кришку в зборі з корпусу пристрою. Або спочатку підніміть ручку з правого боку, потім — з лівого, щоб так само зняти верхню кришку з корпусу пристрою.

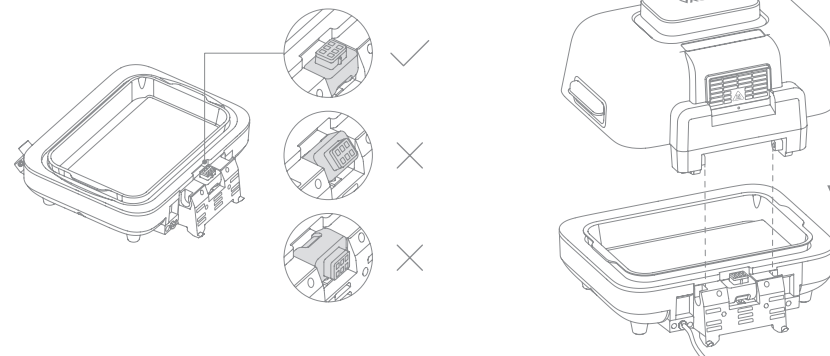
Примітка: Через самоблокувальну функцію шарнірів, що з'єднують верхню кришку з корпусом пристрою, одночасне піднімання ручок з обох боків може ускладнити зняття верхньої кришки.



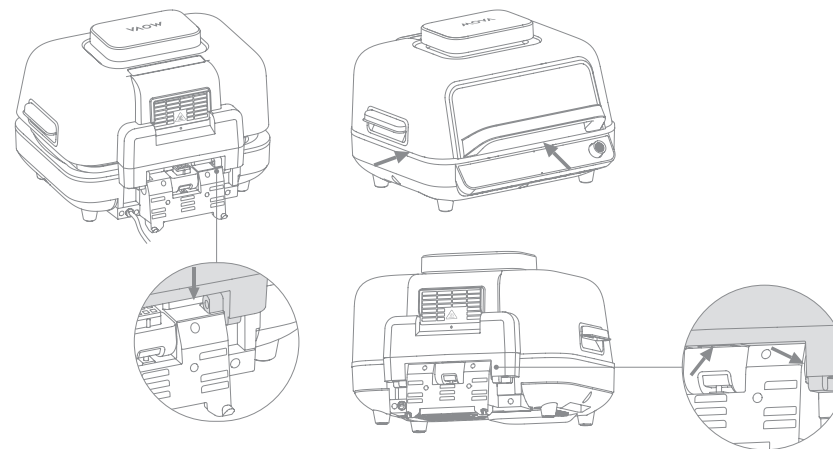
## Встановлення верхньої кришки на місце:

1. Переконайтеся, що роз'єм перебуває у правильному положенні.

2. Утримуючи верхню кришку обома руками, вирівняйте шарніри та вставте їх у відповідні пази. Після встановлення верхньої кришки на корпус пристрою злегка похитайте її з боку в бік, щоб активувати самоблокувальний механізм шарнірів.

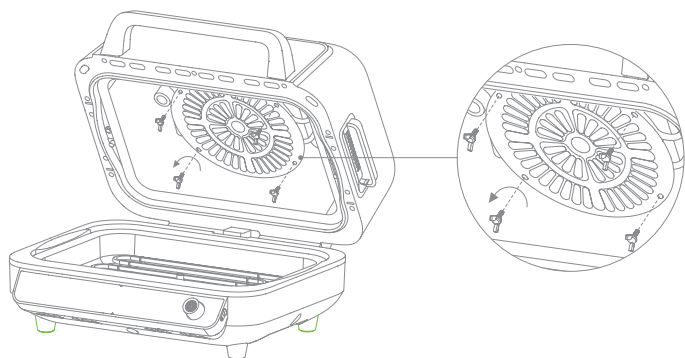


3. Перед першим відкриванням після повторного встановлення перевірте, чи кришка встановлена правильно — це допоможе уникнути пошкодження шарнірів. (Якщо кришку встановлено правильно, її краї збігаються з корпусом пристрою.)



## Зняття та встановлення захисного екрана від бризок:

Щоб зняти захисний екран, поверніть чотири фігурні гвинти проти годинникової стрілки і зніміть екран. Щоб встановити захисний екран назад, поверніть фігурні гвинти за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати його.



## Як очищувати та обслуговувати пристрій

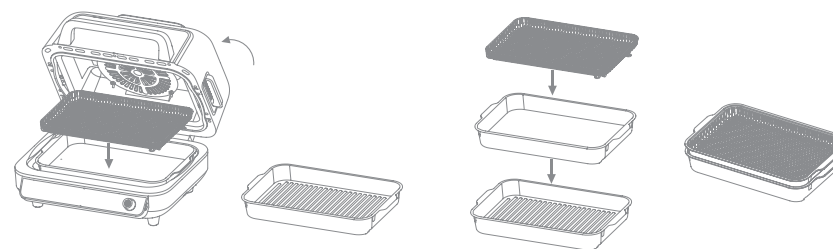
1. Рекомендується очищувати аксесуари та внутрішню частину пристрою після кожного використання.
2. Перед очищенням переконайтеся, що пристрій вимкнено, від'єднаний від електромережі та охолов із відкритою кришкою.
3. Вийміть охолоджений кошик для смаження, нанесіть неагресивний мийний засіб, щіткою видаліть жир і залишки їжі, після чого промийте водою.
4. Вийміть охолоджену пластину гриля, видаліть жир і залишки їжі, ненадовго замочіть у воді, нанесіть неагресивний мийний засіб, протріть м'якою ганчіркою та промийте водою. (Замочування пластини гриля на кілька хвилин перед нанесенням мийного засобу та протиранням полегшує видалення прилиплих залишків їжі та соку.)
5. За потреби зніміть захисний екран і очистіть його так само, як описано в кроці 4.
6. Нанесіть неагресивний мийний засіб на вологу м'яку ганчірку або губку й протріть усі ділянки внутрішньої частини пристрою. (Не використовуйте суху ганчірку або щітку для очищення дисплея — це може його пошкодити.)
7. Ретельно висушіть усі аксесуари перед повторним встановленням у пристрій для наступного використання.

Примітка: Пластина гриля, кошик для смаження та захисний екран можна мити в посудомийній машині. Щоб зберегти антипригарні властивості пластини гриля, не використовуйте металеве приладдя, жорсткі щітки та не нагрівайте пластину на інших нагрівальних пристроях.

## Як зберігати пристрій

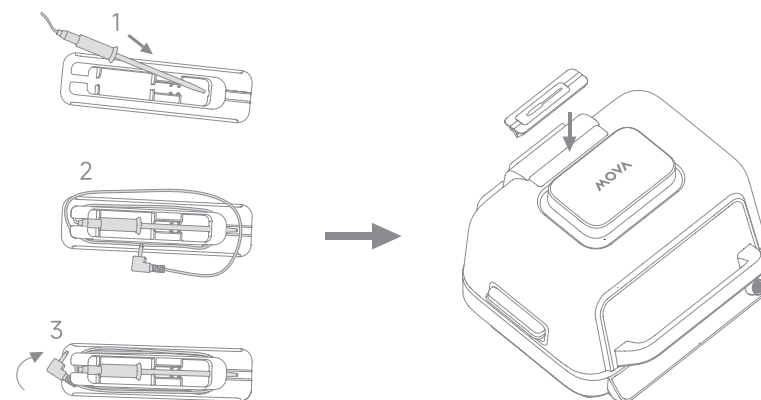
### Зберігання жаровні та кошика для смаження

- Зберігайте у прохолодному, сухому місці, коли вони не використовуються.
- За бажанням одну пластину гриля та кошик для смаження можна залишити всередині пристрою, а іншу пластину зберігати окремо.
- Також можна скласти ребристу пластину гриля, плоску пластину гриля та кошик для смаження одну на одну. Не кладіть складені аксесуари всередину пристрою, оскільки це може призвести до його пошкодження.



### Зберігання щупа

Після кожного використання протріть щуп і вставте його кінчик у центр тримача щупа. Оберніть шнур щупа навколо зовнішнього краю тримача та зафіксуйте роз'єм у бічній частині тримача. Тримач щупа має магніт, який дозволяє прикріпити його до задньої верхньої частини кришки.



# Технічні характеристики

Назва виробу	Настільна аерофритюрниця з функцією гриля	Розмір внутрішньої робочої поверхні	337 × 216 мм
Модель	IG20 Pro	Розміри	457 × 426 × 308 мм
Номинальна вхідна напруга	220-240 В- 50-60 Гц		
Номинальна потужність	3075 Вт (верхній нагрівальний елемент: 1650 Вт, верхній вентилятор: 45 Вт, лампа внутрішньої камери: 2×40 Вт, нижній нагрівальний елемент: 1300 Вт) Примітка: Протягом усього процесу приготування, з метою покращення результатів, верхній і нижній нагрівальні елементи можуть одночасно працювати протягом кількох хвилин, досягаючи максимальної потужності 3075 Вт. У решту часу нагрів відбувається з чергуванням роботи верхнього та нижнього нагрівальних елементів, при цьому максимальна потужність становить 1775 Вт.		

## Усунення несправностей

а. Розімкнений ланцюг датчика температури NTC:

На екрані з'являється код помилки E1.

Під час автоматичної діагностики пристрій одразу подає попереджувальний сигнал, щойно виявляє несправність.

У режимі роботи, паузи або коли відкрита кришка попереджувальний сигнал пролунає лише через 1 хвилину після початку нагрівання.

б. Коротке замикання датчика температури NTC:

На екрані з'являється код помилки E2.

У режимі роботи, паузи або коли відкрита кришка пристрій негайно подає сигнал про несправність.

с. Попереджувальний сигнал про перевищення температури:

На екрані відображається код помилки E3, якщо температура в камері перевищує 260 °C у режимі роботи, паузи або при відкритій кришці.

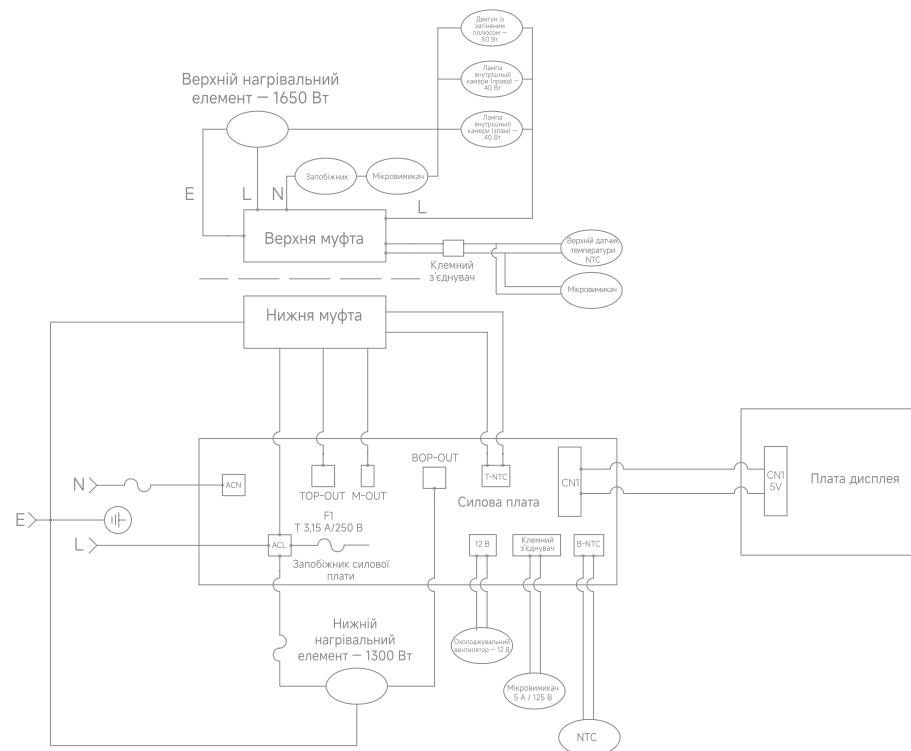
Загальна поведінка пристрою при виникненні попереджувального сигналу

У разі спрацювання попереджувального сигналу: Пристрій видає 10 коротких звукових сигналів. Нагрівальні елементи припиняють роботу. Вентилятор продовжує працювати ще протягом 20 секунд. Якщо за цей час або після 20 секунд несправність усувається автоматично, система повертається до попереднього стану.

№	Код помилки	Опис	Примітка
1	E1	Коротке замикання нижнього датчика	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування
2	E2	Розімкнений ланцюг нижнього датчика	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування
3	E3	Попереджувальний сигнал про перевищення температури	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування
4	КРИШКА ВІДКРИТА	Верхня кришка відкрита	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування

5	КРИШКА НЕ ВСТАНОВЛЕНА	Верхня кришка не встановлена належним чином	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування
6	ЧАША НЕ ВСТАНОВЛЕНА	Чашу встановлено неправильно	Після виявлення помилки пристрій видає 10 коротких звукових сигналів; після усунення несправності натисніть кнопку «Старт/Пауза», щоб повернутися до режиму очікування

## Електрична схема



## Інформація щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE)



Усі вироби, на які нанесено цей знак, являють собою відходи електричного й електронного обладнання (WEEE, згідно з Директивою 2012/19/EU), і їх не слід викидати разом із несортованим побутовим сміттям. Натомість слід берегти здоров'я людей і довкілля, здаючи відходи обладнання до спеціального пункту збору відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація і повторна переробка допоможе запобігти можливому негативному впливу на довкілля та здоров'я людей. Для отримання додаткової інформації щодо розташування й умов роботи таких пунктів збирання зверніться до спеціалістів, які займаються встановленням такого обладнання, або до місцевих органів влади.