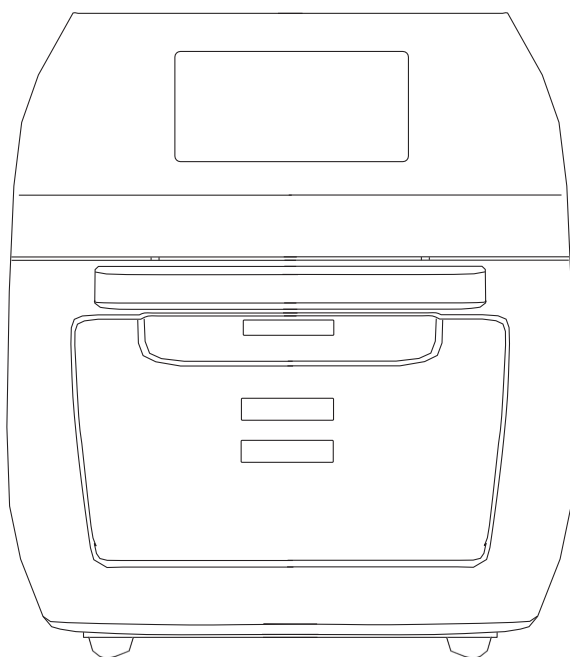
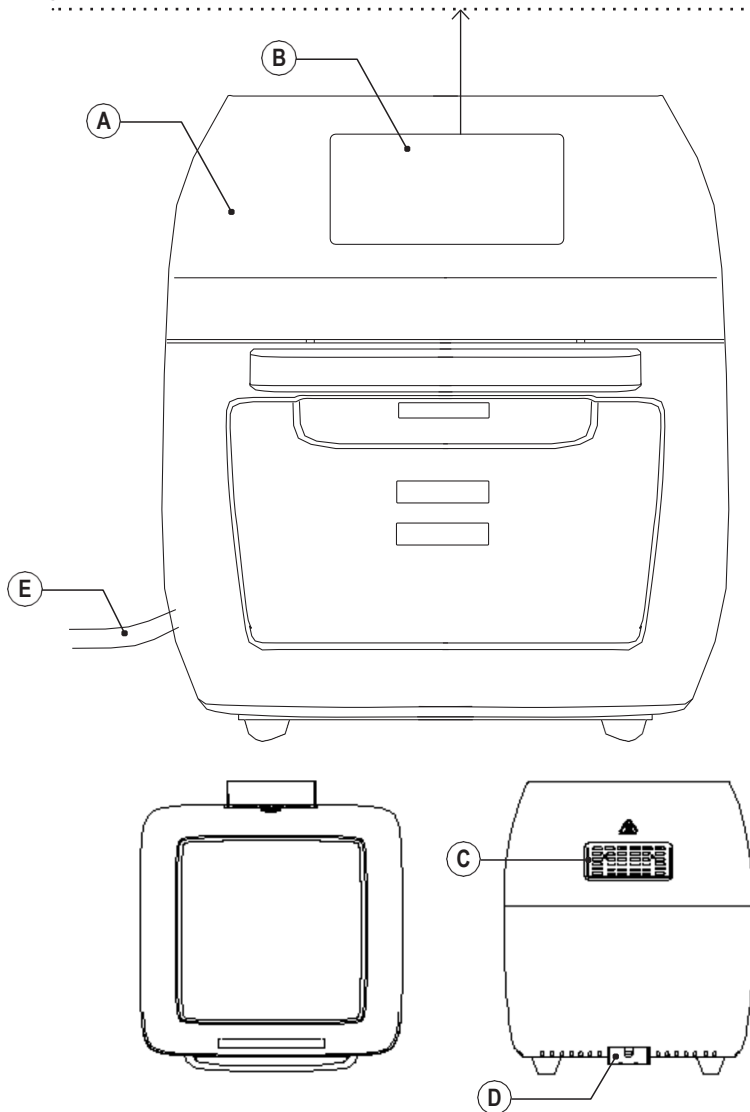
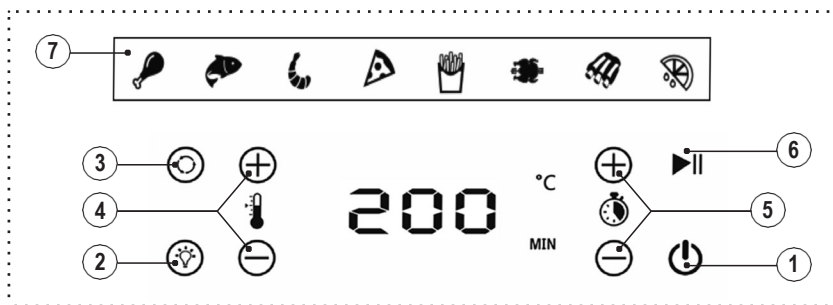




BXAF01200E
242079



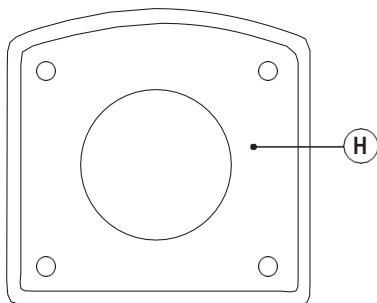
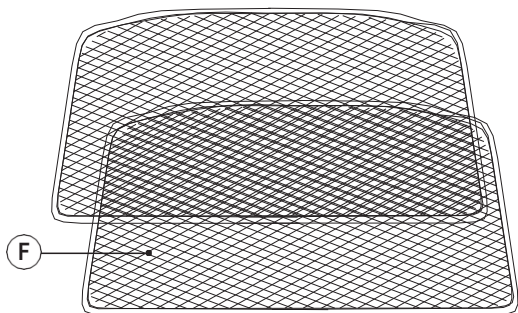
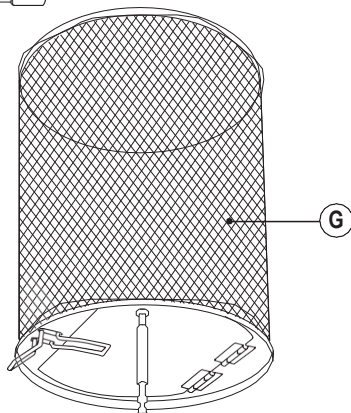
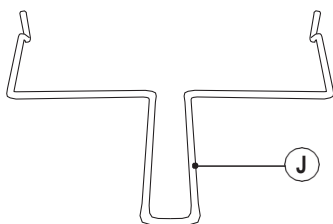
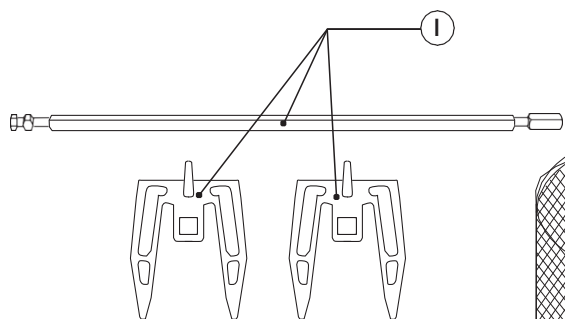




Fig. A



Fig. B

Fig. C

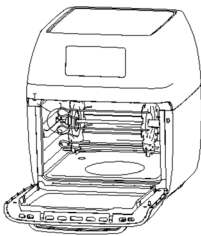


Fig. D

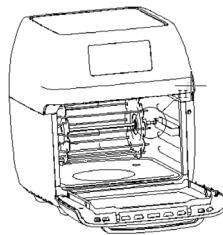
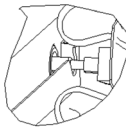
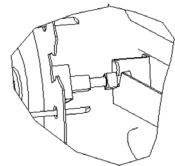


Fig. E



AIR FRYER OVN BXAFO1200E

Kære kunde,

Mange tak, fordi du valgte at købe et BLACK+DECKER-produkt.

Takket være dets teknologi, design og drift og det faktum, at det overstiger de strengeste kvalitetsstandarder, kan en fuldt ud tilfredsstillende brug og lang produktlevetid sikres.

- ◆ Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du tænder for apparatet, og gem dem til fremtidig brug. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan føre til en ulykke.

SIKKERHEDSRÅD OG ADVARSLER

- ◆ Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du tænder for apparatet, og gem dem til fremtidig brug. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan føre til en ulykke.
- ◆ Rengør alle de dele af produktet, der kommer i kontakt med fødevarer, som angivet i rengøringsafsnittet, før brug.
- ◆ Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- ◆ Rengøring og brugervedligeholdelse må kun udføres af børn over 8 år og hvis de er under opsyn.
- ◆ Hold apparatet og dets ledning utilgængelig for børn under 8 år.

- ◆ Dette apparat er ikke et legetøj. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ◆ Temperaturen på døren og andre tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- ◆ Brug ikke apparatet i forbindelse med en programmeringsenhed, timer eller anden enhed, der automatisk tænder for den.
- ◆ Hvis ledningen er blevet beskadiget, skal den udskiftes. Tag apparatet til en autoriseret teknisk supportservice. Forsøg ikke selv at adskille eller reparere apparatet for at undgå fare.
- ◆ Dette apparat er kun til husholdningsbrug, ikke professionelt, industriel brug.
- ◆ Dette symbol angiver, at overfladen kan blive varm under brug.



- ◆ Sørg for, at den spænding, der er angivet på mærket, stemmer overens med netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- ◆ Tilslut apparatet til en sokkel med en jordforbindelse, der tåler minimum 10 ampere.
- ◆ Apparatets stik skal passe korrekt i stikkontakten. Ændre ikke stikket. Brug ikke stikadaptere.
- ◆ Tving ikke ledningen. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller tage stikket ud af apparatet.
- ◆ Vikl ikke ledningen rundt om apparatet.
- ◆ Klip eller krøl ikke ledningen.
- ◆ Lad ikke ledningen komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- ◆ Kontroller ledningens tilstand. Beskadigede eller sammenflettede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
- ◆ Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- ◆ Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

- ◆ Hvis nogen af apparatets kabinetter går i stykker, skal du straks tage apparatet ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- ◆ Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på beskadigelse.
- ◆ Apparatet er ikke egnet til udendørs brug.
- ◆ Anbring ikke apparatet på varme overflader, såsom kogeplader, gasblus, ovne eller lignende.
- ◆ Placer apparatet på en vandret, flad, stabil overflade, velegnet til at modstå høje temperaturer og væk fra andre varmekilder og kontakt med vand.
- ◆ **FORSIGTIG:** Tildæk ikke apparatet for at forhindre overophedning.
- ◆ Brug eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- ◆ Efterlad ikke apparatet ude i regnen eller udsat for fugt. Hvis der kommer vand ind i apparatet, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- ◆ Rør ikke ved nogen af apparatets bevægelige dele, mens det er i drift.
- ◆ Rør ikke ved de opvarmede dele af apparatet, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- ◆ Rør ikke ved metaldele eller hovedenheden, når den er i drift, da det kan forårsage alvorlige forbrændinger.

Brug og pleje:

- ◆ Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- ◆ Brug ikke apparatet, hvis dets tilbehør ikke er korrekt monteret.
- ◆ Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- ◆ Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- ◆ Brug ikke apparatet, hvis det er vipet op, og vend det ikke om.
- ◆ Tving ikke apparatets arbejdskapacitet.
- ◆ Afbryd apparatet fra strømmen, når det ikke er i brug, og før du udfører nogle rengøringsopgaver
- ◆ Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden.
- ◆ Opbevar ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- ◆ Sørg for, at støv, snavs eller andre fremmedlegemer ikke blokerer ventilatorgrillen på apparatet.
- ◆ Hold undersiden af ovnen ren for at undgå forkulning af madrester, som kan beskadige apparatet.
- ◆ Opbevar ikke ting inden i ovnen.
- ◆ Brug kun redskaber, der passer til ovne og er egnede til at understøtte høje temperaturer.
- Anbring ikke tunge redskaber eller bakker på den åbne dør.

- **FORSIGTIG:** Brug ikke apparatet, hvis glasset er revnet eller knust.
- Drejning af termostatkontrollen til minimum (MIN) indstilling betyder **ikke**, at apparatet er slukket permanent.

Service:

- ◆ Enhver misbrug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen gør garantien og producentens ansvar ugyldig.

BESKRIVELSE

- A Hovedenhed
- B Digitalt kontrolpanel
 1. Tænd/Sluk
 2. Indvendigt lys
 3. Rotation
 4. Temperaturstyring
 5. Tidsstyring
 6. Start/Pause
 7. Forudindstillede programmer
- C Luftudtag
- D Luftindtag
- E Ledning og opbevaring
- F Bageriste (2 styk)
- G Rotationskurv
- H Drypbakke
- I Rotisserie sæt
- J Redskab til håndtering af rotisserie og kurv

Hvis modellen af dit apparat ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat fra Teknisk Assistance Service.

BRUGSANVISNING

Før brug:

- ◆ Sørg for, at emballage er blevet fjernet.
- ◆ Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, se rengøringsafsnittet.
- ◆ Ved første brug er det normalt, at apparatet udsender en let plastiklugt.
- ◆ Forbered apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge:

BRUG AF TILBEHØRET

Drypbakke:

- ◆ Placer ALTID drypbakken i de nederste skinner (Fig.A)
- ◆ Den kan også bruges som bageplade. Placer den da i de midterste skinner.

Bageriste

- ◆ Placer ristene i de midterste skinner (fig.B).
- ◆ BEMÆRK: Varmeelementet er placeret øverst på kogepladsen. Hvis maden placeres i nærheden af varmeelementet, vil varmeintensiteten være højere.
- ◆ For et sprødt resultat placer risten på den øverste skinne.
- ◆ Til jævn og skånsom madlavning placeres ristene på de nederste skinner.

Rotisserie-sæt (Fig.C)

- ◆ Fjern gaflen fra stangen ved at løsne fastgørelsesskruen.
- ◆ Skub stangen gennem kødet og skub den så kødet havner på midten.
- ◆ Sæt gaflen på stangen igen med spidserne mod kødet.
- ◆ Kyllingen skal bindes i en snor for at forhindre, at kyllingelårene eller -vingerne rører ved varmeelementet under stegningen, så rotisserie-samlingen roterer jævnt.
- ◆ Skub begge gaffler fast mod kødet, og spænd gaffelskruerne godt til.
- ◆ Sæt stangen med kødet ind i ovnen.
- ◆ Aktiver rotationsknappen (3).
- ◆ Efter tilberedning løsnes gaffelfastgørelsesskruerne og kødet fjernes ved at skubbe det til enden af stangen.

Rotationskurv

- ◆ Den roterende kurv kan bruges til at stege kartofler (frosne, rå eller ovn), grøntsager, kød, kroketter, nuggets, fiskefingre, og andre frosne produkter.
- ◆ BEMÆRK: For jævn madlavning må du IKKE overfylde kurven.
- ◆ Sørg for, at kurven er lukket korrekt, før du starter tilberedningen.
- ◆ For at placere kurven i apparatet skal du først indsætte venstre side (fig. D) og derefter hægte højre side (fig. E) ind i beslaget.
- ◆ Aktiver rotationsknappen (3).

Brug:

- ◆ Udrul ledningen helt, før du sætter det i.
- ◆ Tilslut strøm.
- ◆ Åbn døren.
- ◆ Hvis du ikke bruger drypbakken (H) som bageplade, skal du placere den i bunden af apparatet.
- ◆ Brug det passende tilbehør i henhold til den mad, du vil tilberede.
- ◆ Tilbered maden, læg den i tilbehøret og sæt den ind i apparatet.
- ◆ Luk døren.
- ◆ Tryk på tænd/sluk-knappen i nogle få sekunder. Skærmen aktiveres.
- ◆ Vælg derefter temperaturen ved at trykke på temperaturstyringen (4).
- ◆ Vælg det passende tidspunkt ved at trykke på tidsstyringen (5) for tilberedning, eller vælg det forudindstillede program (7), hvis du ønsker det.
- ◆ BEMÆRK: tilberedningstiden kan variere afhængigt af maden, mængden og størrelsen.
- ◆ Hvis du bruger tilbehør som grillspyd eller den roterende kurv, kan du vælge rotation-funktionen(3).
- ◆ Ved at tænde for det indvendige lys (2) kan du nemt holde øje med maden undervejs.
- ◆ Hvis du åbner døren, standser apparatet automatisk, og lyset tændes. Når du lukker den igen, fortsætter madlavningen igen.
- ◆ Efter den valgte tid eller når den forudindstillede menu er færdig, stopper apparatet automatisk og udsender et bip.
- ◆ For at slukke helt for apparatet skal du trykke på tænd/sluk-knappen, indtil skærmen slukker.
- ◆ FORSIGTIG: Brug altid ovnhandsker til at beskytte dine hænder. Metaldelene kan blive meget varme under brug. Vær forsigtig, når du rører ved stængerne og gafflerne.

FORUDINDSTILLET MENUGUIDE

Menu	Temperatur	Tid
Kyllingelår	180°C	20 min
Fisk	200°C	12 min
Skaldyr	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Pommes Frites	200°C	20 min
Rotisserie *	200°C	25 min
Bøffer/ Koteletter	180°C	9 min
Dehydrering / tørring	65°C	360 min

* Stegetid til grillspyd kan variere afhængigt af stykkets vægt. Du kan bruge et termometer til at kontrollere, om den indvendige temperatur er korrekt i henhold til nedenstående interne temperaturdiagram.

BEMÆRK: Når du vælger en forudindstillet menu, begynder tilberedningstiden at tælle ned når apparatet når den ønskede temperatur. Hvis du bruger apparatet for første gang og vælger en menu, viser panelet den valgte temperatur og tid, men begynder ikke at tælle, før den optimale tilberedningstemperatur er nået.

INDVENDIG TEMPERATUR-DIAGRAM:

Mad	Type	Indvendig temperatur
Okse- og kalvekød	Hakket	70°C
	Bøffer, stegte - medium	
	Bøffer, stegte - rare	63°C
Fjerkræ	Bryst	75°C
	Hakket, fyldte	
	Hel fugl, ben, vinger, ...	
Fisk og skaldyr	Alle slags	63°C
Lam	Hakket	70°C
	Bøffer, stegte - medium	
	Bøffer, stegte - rare	63°C
Svinekød	Hakket, ribben, stegte	70°C
	Færdigkogt skinke	60°C

•For at minimere dannelsen af akrylamid under madlavningsprocessen, lad ikke maden blive mørk gyldenbrun eller sort.

•Lad apparatet og værktøjerne køle af før rengøring.

Efter brug:

- Sluk for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle af.
- Rengør apparatet.

RENGØRING

- ◆ Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører nogen rengøringsopgaver.
- ◆ Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel og tør derefter.
- ◆ Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller base pH, såsom blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- ◆ Lad ikke vand eller anden væske komme ind i ventilationsåbningerne for at undgå beskadigelse af de indvendige dele af apparatet.
- ◆ Nedsæk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og stil det aldrig under rindende vand.

- ◆ Det tilrådes at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- ◆ Hvis apparatet ikke er i god renhedstilstand, kan dens overflade nedbrydes og ubønhørligt påvirke varigheden af apparatets levetid og kan blive usikkert at bruge.
- ◆ Følgende stykker kan vaskes i opvaskemaskine (ved hjælp af et blødt rengøringsprogram):
- ◆ Drypbakke
- ◆ Riste
- ◆ Roterende kurv
- ◆ Rotisserie
- ◆ Redskab til håndtering (J)
- ◆ Tør derefter alle dele inden montering og opbevaring.

ANBEFALINGSTABEL

Her kan du finde vores anbefaling om tid og temperatur for stegning af forskellige måltider.

Bemærk: disse indstillinger er kun vejledende. Fødevarer kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, så vi kan ikke garantere de bedste indstillinger for nogen specifik mad.

TILBEREDNINGSGUIDE

Mad	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ekstra information
Kartofler og pommes frites:			
Tynde frosne pommes frites	9-16	200	
Tykkere frosne pommes frites	11-20	200	
Hjemmelavede pommes frites (8×8 mm)	16-20	200	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	18-22	180	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelftern	12-18	180	Tilsæt 1/2 spsk olie
Kartoffelgratin	15-18	200	
Kød & Fjerkræ:			
Steak, bøf	8-12	180	
Svinekoteletter	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Rullepølse	13-15	180	
Kyllingelår	18-22	180	
Kyllingebryst	10-15	180	
Snacks:			
Forårsruller	8-10	200	Brug ovnklart produkt
Frosne kyllingenugets	6-10	200	Brug ovnklart produkt
Frosne fiskefingre	6-10	200	Brug ovnklart produkt
Frosne panerede ostestænger	8-10	180	Brug ovnklart produkt
Fyldte grøntsager	10	160	
Bagning:			Brug bageform
Kage	20-25	160	Brug bageform/ovnfad
Quiche	20-22	180	Brug bageform
Muffins	15-18	200	Brug bageform/ovnfad

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke.	Der er ikke strøm til apparatet.	Sæt ledningen i en stikkontakt. Og sørg for at den er tændt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen i et par sekunder. Vælg den ønskede tid og temperatur, og luk lågen korrekt.
Maden er ikke stegt færdig.	Mængden af mad i kurven er for stor.	Læg mindre portioner mad i kurven. Mindre partier steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Temperaturindstilling - se tilberedningsvejledningen for reference.
Maden steges ujævnt.	Visse madtyper skal vendes halvvejs i tilberedningstiden.	Vend maden halvt om for at sikre, at maden tilberedes lige meget på begge sider.
Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud.	Forkert fødevarer type brugt.	Se fødevarerproducentens madlavningsinstruktioner. Tjek om fødevaren var ovnklar.
Lågen lukker ikke ordentligt.	Lågen ryger ud af hængslet.	Juster hængslet, og sørg for, at samlingerne falder over rillerne. Luk derefter lågen. Sørg for at justere ristene eller drypbakken korrekt over hullerne. Luk lågen.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Der er brugt mad med højt olieindhold. Der er tilsat olie til maden.	Brug ikke fødevarergrupper med højt olieindhold og tilsæt ikke ekstra olie, som ikke er påkrævet. En airfryer bruger teknologi, hvor der kræves lav eller ingen olie.
	Drypbakken indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes på drypbakken. Sørg for at rengøre drypbakken efter hver brug.

ANOMALIER OG REPARATION

- ♦ Tag apparatet til en autoriseret teknisk supportservice, hvis produktet er beskadiget, eller der opstår andre problemer. Forsøg ikke selv at adskille eller reparere apparatet, da det kan være farligt.

For EU-produktversioner og/eller hvis det er anmodet om det i dit land:

Økologi og genanvendelighed af produktet

- ♦ Materialerne, som emballagen til dette apparat består af, er inkluderet i et indsamlings-, klassificerings- og genbrugssystem. Hvis du ønsker at bortskaffe dem, skal du bruge de relevante offentlige genbrugsspande til hver type materiale.
- ♦ Produktet indeholder ikke koncentrationer af stoffer, der kan anses for at være skadelige for miljøet.



Dette symbol betyder, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet, når dets levetid er udløbet, aflever det til en autoriseret affaldsmand til selektiv indsamling af affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette apparat overholder direktiv 2014/35/EU om lavspænding, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begrænsninger af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og direktiv 2009/125/EF om kravene til økodesign for energirelaterede produkter.

GARANTI OG TEKNISK ASSISTANCE

Dette produkt nyder godt af anerkendelsen og beskyttelsen af den juridiske garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at håndhæve dine rettigheder eller interesser skal du gå til en af vores officielle tekniske assistancetjenester.

Du kan finde den nærmeste ved at gå til følgende weblink: <http://www.2helpu.com/>. Du kan også anmode om relaterede oplysninger ved at kontakte os (se sidste side i manualen). Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på <http://www.2helpu.com/>.

Danmark

Stanley Black & Decker Denmark
Roskildevej 22
2620 Albertslund

www.blackanddecker.dk

kundeservice.dk@sbdinc.com

Tel. 70 20 15 10

Fax. 70 22 49 10

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.

Avda. Barcelona s/n

Oliana, 25790, Spain