

READ BEFORE USE • LIRE AVANT UTILISATION

LEA ANTES DE USAR • BITTE VOR DEM GEBRAUCH LESEN

LEES VOOR GEBRUIK • LÄS FÖRE ANVÄNDNING

LES FØR BRUK • LÆSES FØR BRUG • LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

Visit www.hamiltonbeach.se for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.se pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.se para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Unter www.hamiltonbeach.se finden Sie unser komplettes Produktangebot, Bedienungs- und Pflegeanleitungen sowie köstliche Rezepte und Tipps. Dort können Sie Ihr Produkt auch online registrieren!

Bezoek www.hamiltonbeach.se voor ons complete productassortiment en Gebruiks- en Onderhoudsgidsen – evenals heerlijke recepten, tips en voor de online registratie van uw product.

Besök www.hamiltonbeach.se för vår fullständiga produktserie och vår guide till hur du använder och tar hand om produkten – samt för att få goda recept och tips, och för att registrera din produkt på nätet.

På www.hamiltonbeach.se finner du vårt komplette produktvalg samt bruks- og vedlikeholdsveiledninger – i tillegg til lekre oppskrifter, tips og mulighet til å registrere produktet på nett.

Besøg www.hamiltonbeach.se for at se vores fantastiske produkter og produktbeskrivelser samt lækre opskrifter med gode tips.

Tutustu koko tuotevalikoimaamme ja käyttö- ja hoito-ohjeisiin osoitteessa www.hamiltonbeach.se Situvuotolla on lisäksi herkullisia reseptejä, käyttövinkkejä ja tuotteen online-rekisteröinti.

For Questions: +46 60 741 21 20

For recipes, tips, product information and registration:

www.hamiltonbeach.se

Pour des questions : +46 60 741 21 20

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :

www.hamiltonbeach.se

Para preguntas: +46 60 741 21 20

Para recetas, consejos, información del producto y registro:

www.hamiltonbeach.se

Bei Fragen: +46 60 741 21 20

Rezepte, Tipps, Produktinformationen und Anmeldung unter

www.hamiltonbeach.se

Voor vragen: +46 60 741 21 20

Voor recepten, tips, productinformatie en registratie:

www.hamiltonbeach.se

För frågor: +46 60 741 21 20

För recept, tips, produktinformation och registrering:

www.hamiltonbeach.se

Spørsmål? +46 60 741 21 20

Oppskrifter, tips, produktinformasjon og registrering finner du på:

www.hamiltonbeach.se

Har du spørsmål? +46 60 741 21 20

Opskrifter, tips, produktoplysninger og registrering findes på:

www.hamiltonbeach.se

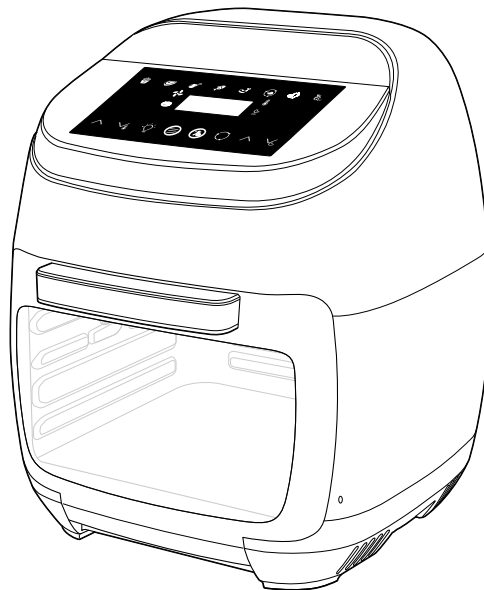
Kysyttävää? +46 60 741 21 20

Reseptejä, vinkkejä, tuotetietoja ja rekisteröinti:

www.hamiltonbeach.se

Hamilton Beach®


Air Fryer



English	2
Français	13
Español	24
Deutsch.....	35
Nederlands	46
Svenska	57
Norsk.....	68
Dansk	79
Suomi	90

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, press ON/OFF button (); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
16. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension

cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Parts and Features

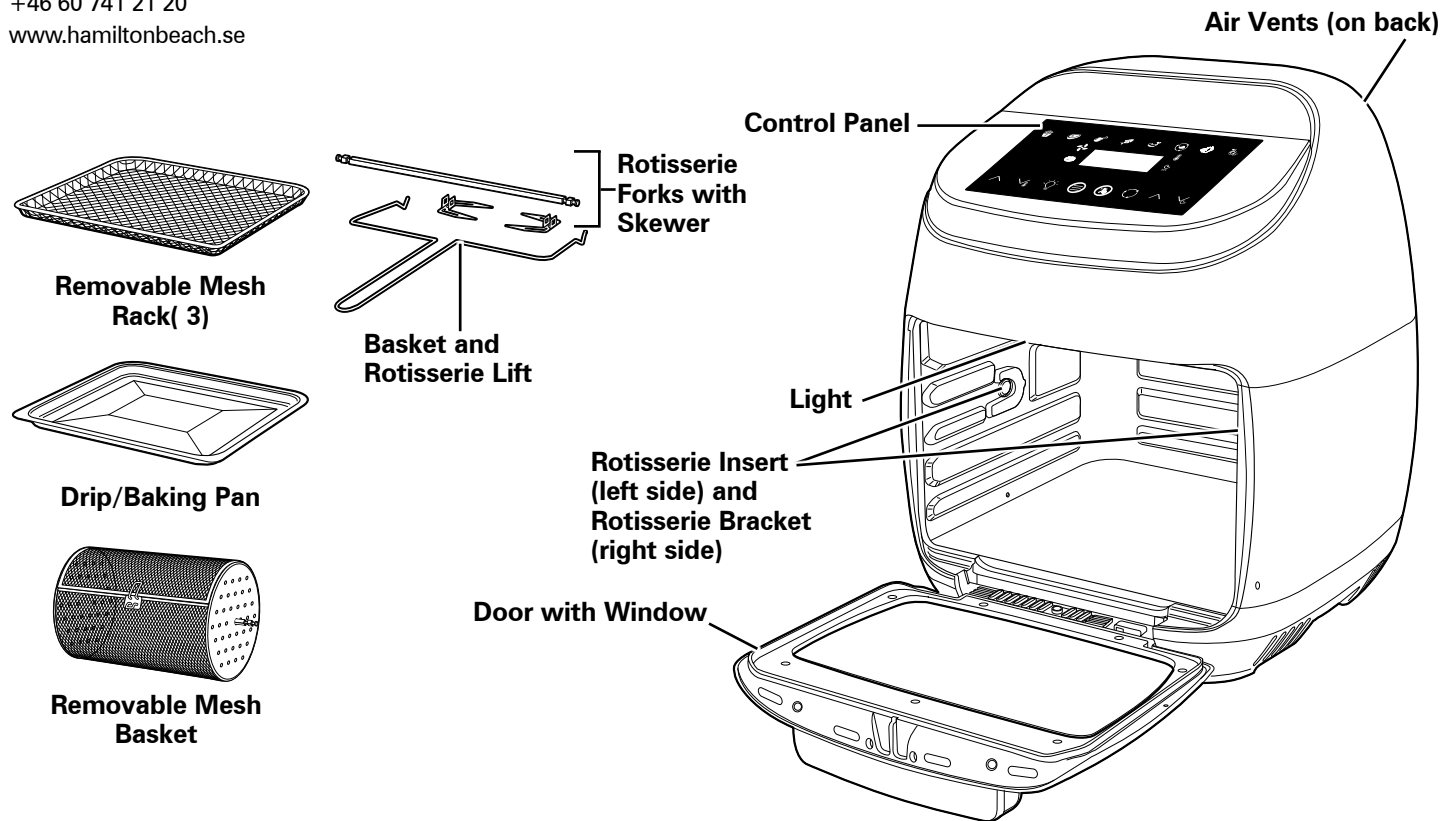
To order parts:

+46 60 741 21 20

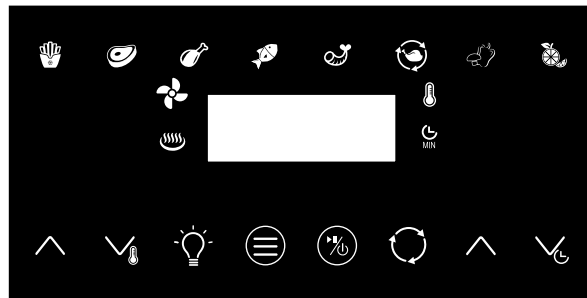
www.hamiltonbeach.se



CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



Control Panel



Symbol	Setting	Default Temperature	Default Cook Time
	French Fries	375°F (190°C)	20 minutes
	Meat	375°F (190°C)	20 minutes
	Chicken	375°F (190°C)	30 minutes
	Fish	350°F (175°C)	18 minutes
	Shrimp	325°F (160°C)	12 minutes
	Rotisserie	400°F (200°C)	40 minutes
	Vegetables	350°F (175°C)	18 minutes
	Dehydrating	175°F (80°C)	4 hours

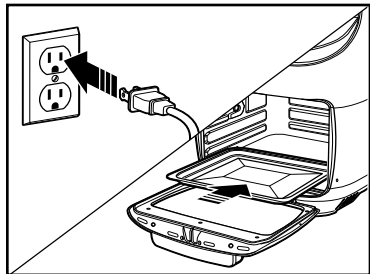
Symbol	Use
	Fan On
	Temperature
	Time
	Heat On
	Temperature Up/Down Arrows
	Light On when Flashing
	Menu
	ON/OFF Button
	Rotisserie On when Flashing
	Time Up/Down Arrows

How to Use

⚠ CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Before first use: Wash removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

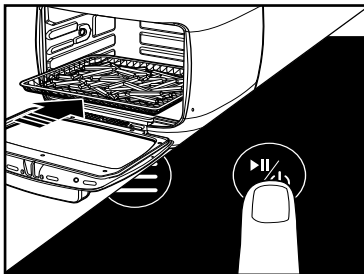
⚠ CAUTION Burn Hazard. Hot air and steam exit from the rear vents during use. Accessible surfaces may be hot during use.



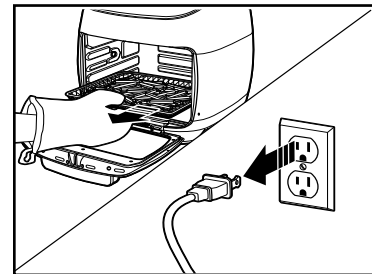
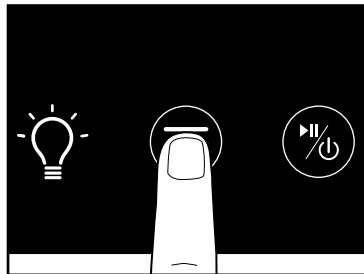
1. Place the Air Fryer in a location where the air vents on the back of the unit are not blocked. Plug into outlet. Slide Drip/Baking Pan into bottom of Air Fryer. Place food onto Mesh Tray(s). Slide Tray(s) into position.

NOTES:

- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.
- Lightly mist fresh food with oil before air frying to produce crispy results.
- Do not overcrowd.
- Drip/Baking Pan should always be on bottom of Air Fryer to catch drippings and for easy cleanup.

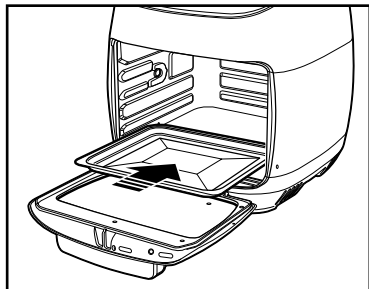


2. Tap ON/OFF (⏻) to turn Air Fryer on. Tap MENU to select desired mode. Temperature and time can be adjusted at any time by tapping Temperature or Time Up/Down Arrows. Then tap ON/OFF (⏻) to start cooking. See Cooking Guide or recipe for recommended temperatures.
3. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness.

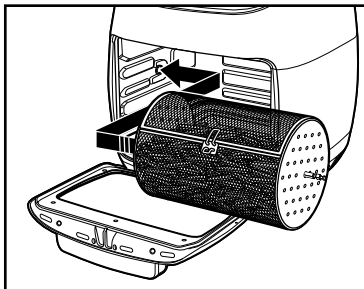


4. Using oven mitts, carefully remove Tray(s). Place Pan on a flat, heat-proof surface. Unplug.

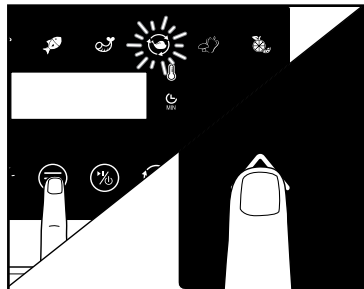
How to Use Mesh Basket



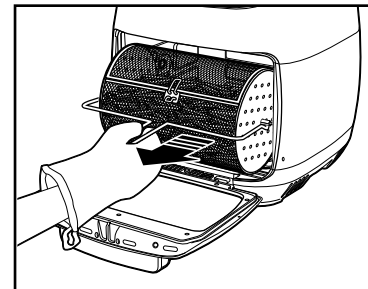
1. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer to catch any drippings. Fill Mesh Basket up to 1/2 full with foods, such as frozen French fries, chicken nuggets, and chicken strips. Close door on Basket.



2. Insert end of Basket into Rotisserie Insert on left side of Air Fryer, rotating Skewer to fit, if necessary. Place other end of Basket into slot in Rotisserie Bracket on right side.

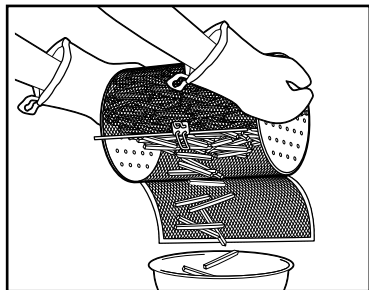


3. Tap MENU several times until ROTISSERIE shows in display. Default temperature is 400°F (200°C) and default time is 40 minutes. Adjust temperature and time by tapping Temperature or Time Up/Down Arrows.



4. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness. Using oven mitts, carefully place Rotisserie Lift with Hooks under ends of Mesh Basket. Lift and slide Basket to right and lift up and out to remove from Air Fryer. Place Basket on a heat-proof surface.

⚠ CAUTION Burn Hazard.
Avoid contact with interior of Air Fryer.

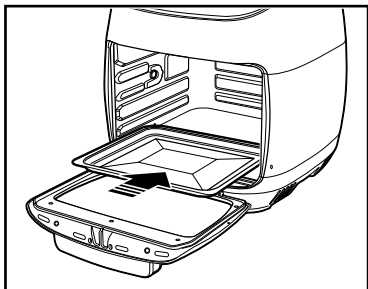


5. Open door to pour cooked food into a serving bowl. Unplug.

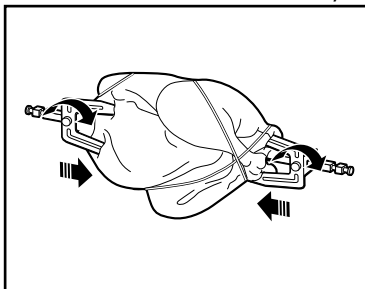
Rotisserie Cooking

⚠ WARNING Fire Hazard.

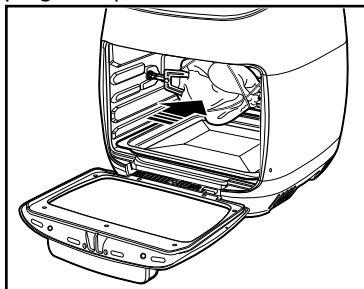
- If contents ignite, do not open air fryer door. Unplug air fryer and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Always unplug air fryer when not in use.



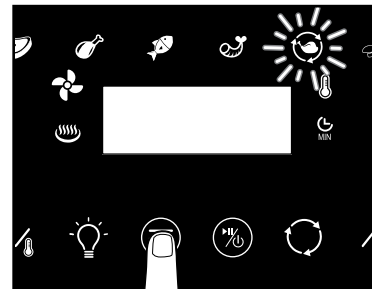
1. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer to catch drippings. Truss chicken and tie large pieces of meat tightly with cotton string.



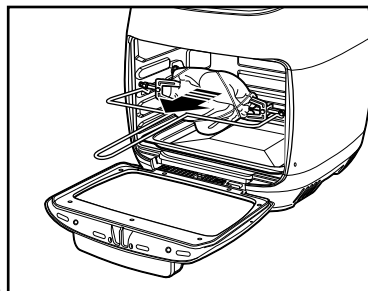
2. Insert Rotisserie Skewer into center of chicken. Place Rotisserie Forks on Skewer with Forks inserted into bottom side of chicken. Center lengthwise on Skewer. Tighten screws on Forks.



3. Manually insert end of Skewer into Rotisserie Insert on left side of Air Fryer, rotating Skewer if necessary to fit. Place other end of Skewer into slot in Rotisserie Bracket on right side.

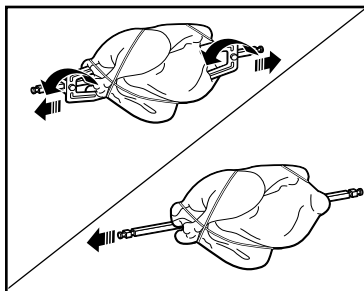


4. Tap MENU several times until ROTISSERIE is in display. Default temperature is 400°F (200°C) and default time is 40 minutes. Adjust time by tapping Time Up/Down Arrows.



5. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness. To remove cooked meat from Air Fryer, place Rotisserie Lift with Hooks under Skewer. Lift and slide Skewer to right and lift up and out to remove from Air Fryer.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Avoid contact with interior of air fryer.



6. Place chicken on a clean surface to cool slightly. Using oven mitts, unscrew Forks from Skewer. Slide meat onto a serving tray or cutting surface. Remove Skewer and ties before carving. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more safe cooking temperature information.

How to Dehydrate

1. Prepare food as desired. Pat dry and place in an even layer on Mesh Tray(s).
2. Plug into outlet. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer. Tap ON/OFF (⏻) to turn on Air Fryer. Tap MENU (☰) to select Dehydrating (🌀) function. Adjust temperature and time following chart below. Tap ON/OFF (⏻) to start the Air Fryer.
3. Check dryness of food and rotate Tray(s) occasionally.
4. When food is dry, let cool completely before storing. Tap and hold ON/OFF (⏻) to turn off Air Fryer.
5. Unplug.

Dehydrating Tips

Food Preparation

- Choose in-season fruits and vegetables for best flavor. Discard any with bruises or mold.
- Cut foods the same thickness, size, or shape to ensure even drying.

Pretreatment

- Most fruits and vegetables require pretreatment before drying. Blanch vegetables to prevent color loss or to break skins to shorten the drying process. Dip fruits or potatoes in a solution of equal parts of lemon juice and water or use a fruit preservative following package directions.
- Drain and completely pat dry food before dehydrating.
- Marinate meat for jerky in refrigerator or season with jerky seasoning.

Determining Dryness

- Top Tray in Air Fryer will dehydrate faster. Switch Trays occasionally during dehydration. Check all Trays for doneness at the minimum recommended time on chart below.
- All fruits should be able to bend and be slightly soft but not tacky, except for apples and bananas, which should be crisp.
- All vegetables should be crisp and easily broken.
- Jerky is dry when it cracks without breaking when bent.

For more information on dehydrating, food safety, and storage of dehydrated foods, visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) or your local University Cooperative Extension Service office.

Food	Preparation	Temperature	Time
Herbs	Wash, dry thoroughly.	100°F (80°C)	3–5 hours
Vegetables	Blanch for 2 minutes, drain, pat dry.	125°F (80°C)	5–9 hours
Fruits	Dip pieces in a solution of equal parts lemon juice or water. Or, use a fruit preservative following package directions. Drain, pat dry.	135°F (80°C)	6–12 hours
Jerky	Slice thin, marinate, or season with jerky seasoning. Pat dry.	160°F (80°C)	4–8 hours After dehydrating, bake at 275°F (140°C) for 10-12 minutes.

Cooking Guide

NOTES:

- **Cooking times listed below are based on cooking one Tray of food in the middle position.**
- Foods may need to be flipped or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.
- If cooking foods in more than one Tray, cooking times will increase. Rotate Trays to brown and crisp evenly.
- If using Rotisserie or Mesh Basket, follow directions in "Rotisserie Cooking" and "How to Use Mesh Basket" sections. Use Rotisserie Lift with Hooks to remove Rotisserie Skewer or Basket from Air Fryer.

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
Frozen Fries and Snacks				
Frozen regular French fries	1/4 package (8 ounces [227 g])	French fries	375°F (190°C)	18–20 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 ounces [454 g])	French fries	375°F (190°C)	10–12 minutes
Frozen breaded chicken tenders	about 15 strips (16 ounces [454 g])	Chicken	375°F (190°C)	14–16 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head, cut in florets, sprayed with olive oil	Vegetables	350°F (175°C)	22–24 minutes
Fresh potato wedges	16 pieces, 2 large potatoes, sprayed with olive oil	Vegetables	350°F (175°C)	18–20 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	4 wings	Chicken	375°F (190°C)	16–18 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (16 ounces [454 g])	Chicken	375°F (190°C)	12–14 minutes
Whole chicken	about 3 1/2 pounds (56 ounces [1.6 kg])	Rotisserie	400°F (200°C)	60 minutes
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 hamburgers (4 ounces [113 g] each)	Meat	375°F (190°C)	20–22 minutes
Ribeye steak (1" [2.5 cm] thick)	2 steaks (1 pound, 7.5 ounces [666 g] combined)	Air Fry	375°F (190°C)	20–24 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	4 fillets (6 oz. [170 g] each)	Fish	350°F (175°C)	12–14 minutes
Fresh shrimp	1 pound (16 oz. [454 g])	Shrimp	325°F (160°C)	12–14 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	8 biscuits	Manual	325°F (160°C)	8–10 minutes
Sheet Pan Dinner				
Pork tenderloin and vegetables	Times based on 1 pound (16 ounces [454 g]) pork tenderloin, 2 medium carrots, 2 small red potatoes, 1/2 onion cut in pieces, salt, pepper and 1 tablespoon (15 ml) olive oil	Meat	375°F (190°C)	30 minutes

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.

Your air fryer should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Unplug. Allow to cool before cleaning.
2. Clean inside of Air Fryer with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
3. All removable parts are dishwasher-safe.
4. Wipe outside of Air Fryer with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads.

Troubleshooting

Air Fryer doesn't work.

- The appliance isn't plugged in. Plug into outlet.
- The timer has not been set. Follow "How to Use" to set timer.

Food isn't cooked.

- Too much food in Removable Mesh Basket or Mesh Trays. Increase cooking time and continue to cook.
- The temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.
- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Mesh Basket.
- If cooking foods in more than one Mesh Tray, cooking times will increase. Rotate Trays to brown and crisp evenly.

Food is not crisp enough.

- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.
- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.
- If using Removable Mesh Basket, empty food from Basket onto Mesh Tray(s) and continue to cook.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in Sweden, Norway, Finland, Denmark, Spain, Germany, the Netherlands and France. It is the sole express warranty for this product and supersedes all other warranties and terms and conditions.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. To make a warranty claim, return this appliance to the store or call customer service number + 46 60 741 21 20 or visit www.hamiltonbeach.se. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Customer service number:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by SPF Trading AB.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher la Air Fryer de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
13. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. Nettoyer l'intérieur de la Air Fryer chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
16. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée

est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.



Recycler le produit en fin de vie

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposé sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE afin qu'il puisse être soit recyclé soit démonté afin de réduire tout impact sur l'environnement. L'utilisateur se doit de déposer le produit dans le centre de collecte approprié, tel que spécifié par votre municipalité. Pour de plus amples informations concernant les réglementations locales en vigueur, nous vous invitons à contacter directement les autorités municipales et/ou le distributeur local.

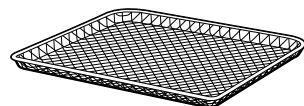
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

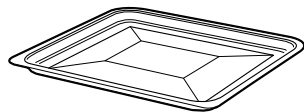
+46 60 741 21 20

www.hamiltonbeach.se

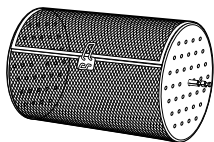
 **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces accessible peut être élevée lors du fonctionnement de l'appareil.



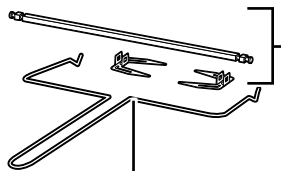
Grille amovible (3)



**Plateau de cuisson/
ramasse-gouttes**



**Panier grillagé
amovible**



**Système de levage
de panier et rôti**

**Tournebroche
avec fourchettes**

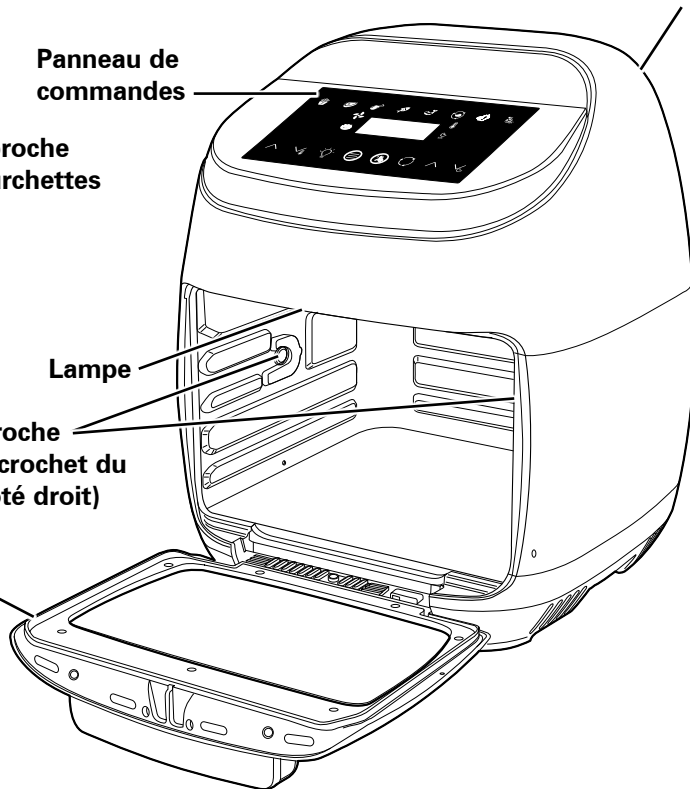
**Trou du tournebroche
(côté gauche) et crochet du
tournebroche (côté droit)**

Porte avec fenêtre

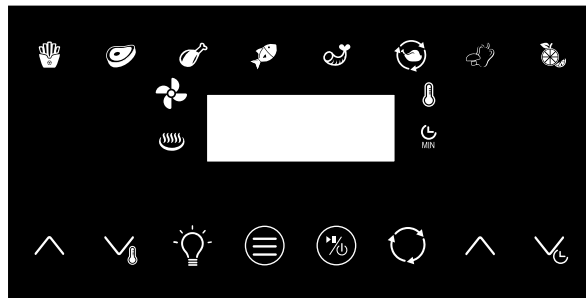
**Panneau de
commandes**

Bouches d'air (à l'arrière)

Lampe



Panneau de commandes



Symbole	Réglage	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut
	Pommes de terre frites	190 °C (375 °F)	20 minutes
	Viande	190 °C (375 °F)	20 minutes
	Poulet	190 °C (375 °F)	30 minutes
	Poisson	175 °C (350 °F)	18 minutes
	Crevettes	160 °C (325 °F)	12 minutes
	Rôtissoire	200 °C (400 °F)	40 minutes
	Légumes	175 °C (350 °F)	18 minutes
	Déshydratation	80 °C (175 °F)	4 heures

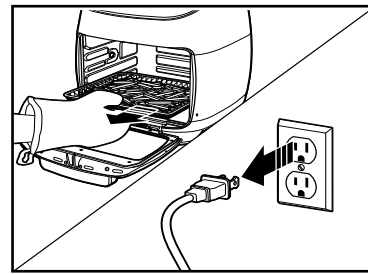
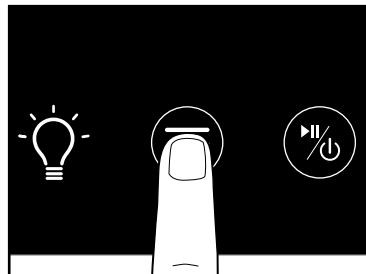
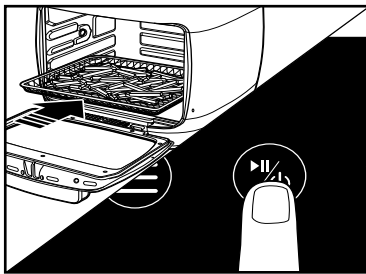
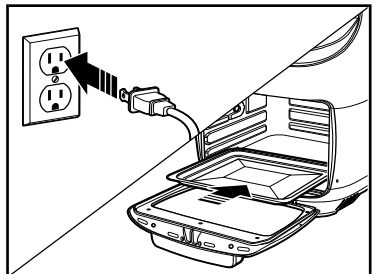
Symbole	Utilisation
	Ventilateur en marche
	Température
	Durée
	L'élément chauffant est allumé
	Flèches de température haut/bas
	La lumière est allumée lorsque l'icône clignote
	Menu
	Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
	La rôtissoire est en marche lorsque l'icône clignote
	Flèches de la durée haut/bas

Comment utiliser

⚠ ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces accessible peut être élevée lors du fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation : Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlure.** De l'air chaud et de la vapeur s'échappent par les bouches d'air à l'arrière lors de l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

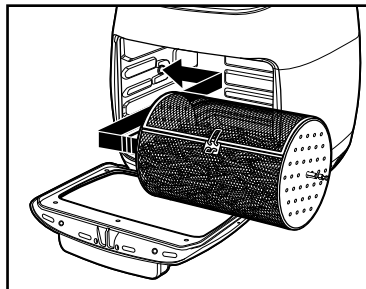
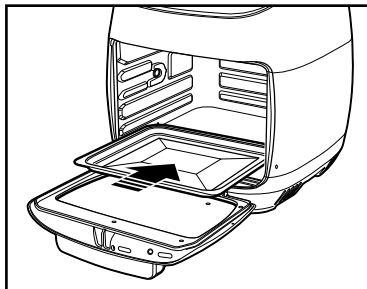


1. Placer la Air Fryer dans un emplacement où les bouches d'air à l'arrière de l'appareil ne seront pas bloquées. Brancher dans la prise. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la Air Fryer. Placer les aliments dans le(s) plateau(x) grillagé(s). Glisser le(s) plateau(x) en place.
2. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la Air Fryer en marche. Appuyer sur MENU pour sélectionner le mode souhaité. La température et la durée peuvent être réglées en tout temps en appuyant sur flèches haut/bas pour la température ou la durée. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour démarrer la cuisson. Consulter le guide de cuisson ou la recette pour connaître les températures recommandées.
3. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier la cuisson des aliments.
4. À l'aide de gants de cuisine, veuillez retirer le(s) plateau(x) avec précaution. Déposer sur une surface plate et résistante à la chaleur. Débrancher.

REMARQUES :

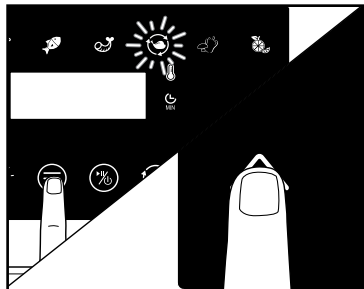
- Certains aliments doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.
- Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile avant la friture à air afin d'obtenir des résultats croustillants.
- Ne pas trop remplir.
- Le plateau de cuisson/ramasse-gouttes doit toujours être placé dans le bas de la Air Fryer afin de récupérer les jus de cuisson et pour permettre un nettoyage facile.

Comment utiliser le panier grillagé

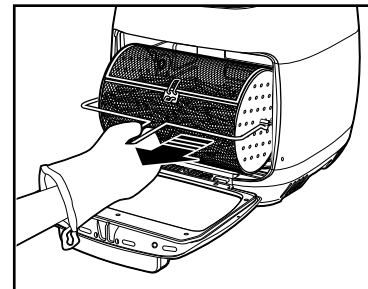


1. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la Air Fryer afin de récupérer les jus de cuisson. Remplir le panier grillagé aux 1/2 avec des aliments tels que des pommes de terre frites congelées, des pépites de poulet et des bâtonnets de poulet. Fermer la porte du panier.

2. Insérer l'extrémité du panier dans le trou pour tournebroche à gauche de la Air Fryer en tournant la tige pour faciliter l'insertion, au besoin. Placer l'autre extrémité du panier dans la fente du crochet du tournebroche à droite.

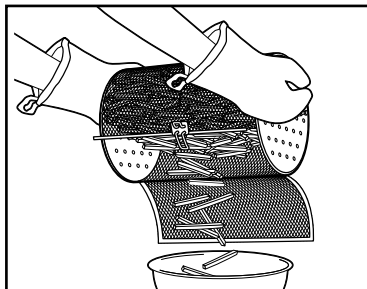


3. Appuyer sur MENU plusieurs fois jusqu'à ce que l'option ROTISSERIE (rôtissoire) apparaisse à l'écran. La température par défaut est de 200 °C (400 °F) et la durée par défaut est de 40 minutes. Ajuster la température et la durée en appuyant sur flèches haut/bas pour la température ou la durée.



4. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier le degré de cuisson des aliments. À l'aide de gants de cuisine, placer le support pour tournebroche avec précaution en alignant les crochets avec les extrémités du panier grillagé. Soulever et glisser le panier vers la droite et soulever et tirer pour retirer de la Air Fryer. Déposer le panier sur une surface résistante à la chaleur.

5. Ouvrir la porte pour verser les aliments cuits dans un bol de service. Débrancher.



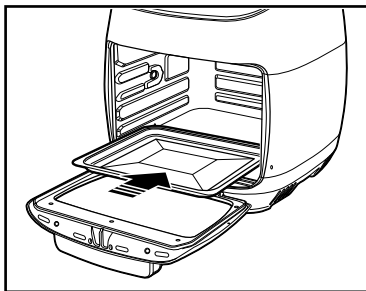
ATTENTION

Risque de brûlure. Éviter tout contact avec l'intérieur de la Air Fryer.

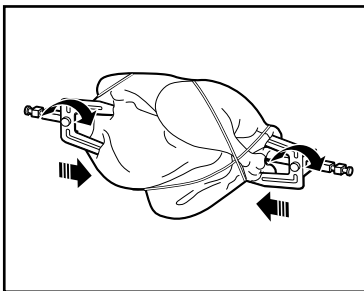
Cuisson en mode rôtisserie

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

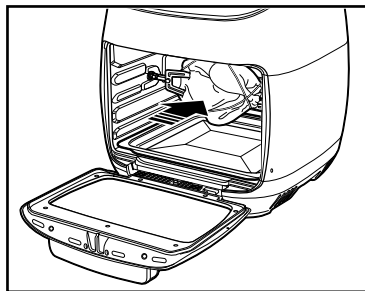
- Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte de la Air Fryer. Débrancher la Air Fryer et laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sacs pour cuisson au four.
- Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Toujours débrancher la Air Fryer lorsqu'elle n'est pas utilisée.



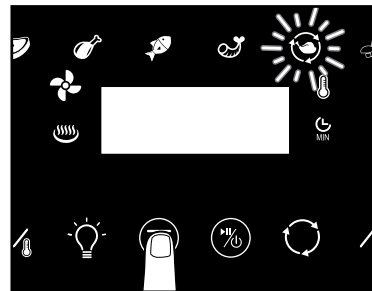
1. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la Air Fryer afin de récupérer les jus de cuisson. Brider le poulet et attacher solidement les gros morceaux de viande à l'aide d'une ficelle en coton.



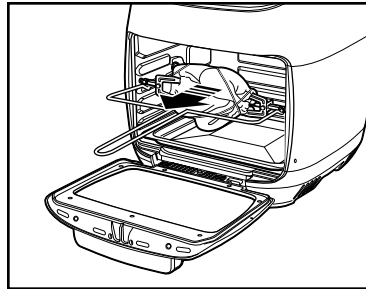
2. Insérer la tige du tournebroche dans le centre du poulet. Placer les fourchettes du tournebroche sur la tige en insérant les fourchettes dans le bas du poulet. Centrer sur la longueur de la tige. Bien serrer les vis des fourchettes.



3. Insérer manuellement l'extrémité de la tige dans le trou pour tournebroche à gauche de la Air Fryer en tournant la tige pour faciliter l'insertion, au besoin. Placer l'autre extrémité de la tige dans la fente du crochet pour tournebroche à droite.

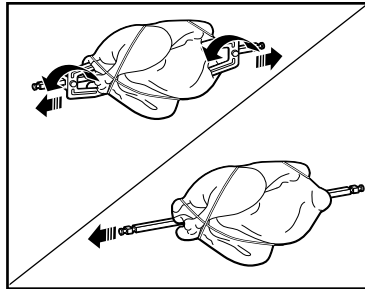


4. Appuyer sur MENU plusieurs fois jusqu'à ce que l'option ROTISSERIE (rôtissoire) apparaisse à l'écran. La température par défaut est de 200 °C (400 °F) et la durée par défaut est de 40 minutes. Ajuster la durée en appuyant sur flèches haut/bas.



5. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier la cuisson des aliments. Pour retirer la viande cuite de la Air Fryer, placer le support à tournebroche avec crochets sous la tige. Soulever et glisser la tige vers la droite et soulever et tirer pour retirer de la Air Fryer.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. Éviter tout contact avec l'intérieur de la Air Fryer.



6. Déposer le poulet sur une surface propre pour le laisser refroidir légèrement. À l'aide de gants de cuisine, dévisser les fourchettes de la tige. Glisser la viande dans un plat de service ou une surface de coupe. Retirer la tige et les attaches avant de couper. Consulter le [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements concernant les températures de cuisson sécuritaires.

Comment déshydrater

1. Préparer les aliments selon votre goût. Assécher en tapotant et placer en une couche uniforme sur le(s) plateau(x) en grillage.
2. Brancher dans la prise. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes sur le fond de la Air Fryer. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la Air Fryer en marche. Appuyer sur MENU (⊖) pour sélectionner le mode Déshydratation (🌀). Ajuster la température et la durée selon le tableau ci-dessous. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la Air Fryer en marche.
3. Vérifier le séchage des aliments et alterner le(s) plateau(x) de temps en temps.
4. Lorsque les aliments sont secs, laisser refroidir complètement avant de ranger. Appuyer sur et maintenir le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour éteindre la Air Fryer.
5. Débrancher.

Conseils pour la déshydratation

Préparation des aliments

- Choisir des fruits et légumes de saison pour obtenir de meilleurs résultats. Ne pas utiliser ceux qui ont des meurtrissures ou des moisissures.
- Couper les aliments pour qu'ils soient de la même épaisseur, la même taille ou la même forme pour assurer un séchage uniforme.

Prétraitement

- La plupart des fruits et légumes nécessitent un prétraitement avant d'être séchés. Il faut blanchir les légumes afin d'éviter une perte de couleur ou tailler les pelures pour raccourcir le processus de séchage. Tremper les fruits ou les pommes de terre dans une solution composée à parts égales d'eau et de jus de citron ou utiliser un agent de conservation pour fruits en suivant les directives sur l'emballage.
- Égoutter les aliments et les assécher en tapotant jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs avant de les déshydrater.
- Mariner la viande pour charqui dans le réfrigérateur ou assaisonner la viande avec des assaisonnements pour charqui.

Déterminer le degré de séchage

- Le plateau supérieur de la Air Fryer déshydratera plus rapidement. Changer les plateaux de temps en temps durant la déshydratation. Vérifier le degré de déshydratation sur tous les plateaux selon la durée minimum recommandée indiquée dans le tableau ci-dessous.
- Tous les fruits devraient être suffisamment flexibles pour être pliés et légèrement mous sans être collants, à l'exception des pommes et des bananes, qui devraient être croustillants.
- Tous les légumes devraient être croustillants et se casser facilement.
- Le charqui est sec lorsqu'il fend sans se casser lorsqu'on le plie.

Pour obtenir davantage de renseignements concernant la déshydratation, la sécurité alimentaire, et la conservation des aliments déshydratés, veuillez consulter le site [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) ou le bureau local de services de l'University Cooperative Extension.

Aliments	Préparation	Température	Durée
Fines herbes	Laver et bien essuyer pour sécher.	80 °C (100 °F)	3 à 5 heures
Légumes	Blanchir pendant 2 minutes, égoutter et assécher en tapotant.	80 °C (125 °F)	5 à 9 heures
Fruits	Tremper les morceaux dans une solution composée à parts égales d'eau et de jus de citron. Ou, utiliser un agent de conservation pour fruits en suivant les directives sur l'emballage. Egoutter et assécher en tapotant.	80 °C (135 °F)	6 à 12 heures
Charqui	Trancher mince, mariner ou assaisonner avec des assaisonnements pour charqui. Assécher en tapotant.	80 °C (160 °F)	4 à 8 heures Après la déshydratation, cuire au four à 140 °C (275 °F) pendant 10 à 12 minutes.

Guide de cuisson

REMARQUES :

- Les durées de cuisson indiquées ci-dessous sont déterminées en fonction de la cuisson d'aliments sur un plateau placé au centre du four.
- Certains aliments doivent être retournés ou alternés lors de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.
- Si vous utilisez plus d'un plateau pour la cuisson des aliments, les durées de cuisson vont augmenter. Alternier les plateaux pour permettre aux aliments d'être dorés et croustillants de façon uniforme.
- Si vous utilisez le tournebroche ou le panier grillagé, veuillez suivre les directives indiquées dans les sections « Cuisson en mode Rôtisserie » et « Comment utiliser le panier grillagé ». Utiliser le support à tournebroche avec crochets pour retirer la tige ou le panier de la Air Fryer.

Aliments	Quantité	Réglage	Température	Durée
Frites et grignotines congelées				
Frites congelées de coupe régulière	1/4 d'emballage (227 g [8 onces])	Pommes de terre frites	190 °C (375 °F)	18 à 20 minutes
Pépites de poulet congelées	1/2 emballage (454 g [16 onces])	Pommes de terre frites	190 °C (375 °F)	10 à 12 minutes
Filets de poulet panés congelés	environ 15 filets (454 g [16 onces])	Poulet	190 °C (375 °F)	14 à 16 minutes
Légumes				
Chou-fleur	1 petite pomme, coupée en fleurons, vaporisés d'huile d'olive	Légumes	175 °C (350 °F)	22 à 24 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	16 morceaux, 2 grosses pommes de terre, vaporisés d'huile d'olive	Légumes	175 °C (350 °F)	18 à 20 minutes
Viandes et volailles				
Ailes de poulet fraîches	4 ailes	Poulet	190 °C (375 °F)	16 à 18 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	454 g (1 lb ou 16 oz)	Poulet	190 °C (375 °F)	12 à 14 minutes
Poulet entier	environ 1.6 kg (3 1/2 livres ou 56 oz)	Rôtissoire	200 °C (400 °F)	60 minutes
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 galettes de viande de 113 g (4 onces) chacune	Viande	190 °C (375 °F)	20 à 22 minutes
Bifteck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	2 biftecks (666 g [1 livre et 7,5 onces] combinés)	Friture à air	190 °C (375 °F)	20 à 24 minutes
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson frais	4 filets de 170 g (6 oz) chaque	Poisson	175 °C (350 °F)	12 à 14 minutes
Crevettes fraîches	454 g (1 lb ou 16 oz)	Crevettes	160 °C (325 °F)	12 à 14 minutes
Boulangerie et desserts				
Biscuits réfrigérés	8 biscuits	Manuel	160 °C (325 °F)	8 à 10 minutes
Repas complet préparé sur le plateau				
Filet de porc et légumes	Les durées sont calculées pour 1 filet de porc, 2 carottes moyennes, 2 petites pommes de terre rouges, 1/2 oignon coupé en morceaux, sel, poivre et 15 ml (1 cuil. à table) d'huile d'olive	Viande	190 °C (375 °F)	30 minutes

REMARQUE : Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et d'autres aliments.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques.

Votre Air Fryer doit être nettoyée régulièrement afin d'obtenir un meilleur rendement et une durée de vie prolongée. Le nettoyage régulier permettra également de réduire le risque d'incendie.

1. Débrancher. Laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Nettoyer l'intérieur de la Air Fryer à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter l'opération à l'aide d'un chiffon propre et humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
3. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
4. Essuyer l'extérieur de la Air Fryer à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer en métal.

Dépannage

La Air Fryer ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas branché. Brancher dans la prise.
- La minuterie n'a pas été réglée. Suivre les instructions à la section « Comment utiliser » pour régler la minuterie.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier grillagé amovible ou les plateaux grillagés. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température a été réglée trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.
- La durée de cuisson était trop courte. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier grillagé amovible.
- Si vous utilisez plus d'un plateau grillagé pour la cuisson des aliments, les durées de cuisson vont augmenter. Alternier les plateaux pour permettre aux aliments d'être dorés et croustillants de façon uniforme.

La aliments n'est pas assez croustillante.

- La durée de cuisson était trop courte. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.
- Si vous utilisez un panier grillagé amovible, veuillez transférer les aliments du panier dans le(s) plateau(x) et poursuivre la cuisson.

Garantie limitée

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les pays suivants : Suède, Norvège, Danemark et Finlande. Il s'agit de la seule garantie expresse accordée pour ce produit et elle annule et remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication sur une durée de cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant jugé défectueux est votre seul recours, à notre gré ; toutefois, il vous incombe de prendre en charge tous les frais liés au retour du produit et à sa restitution par nos soins dans le cadre de la présente garantie. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les vitres, les filtres, l'usure due à une utilisation normale, une utilisation non conforme aux instructions figurant sur le mode d'emploi, ni les dommages causés au produit suite à un accident, une altération, un abus ou une mauvaise utilisation. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original ou au destinataire du cadeau. Il est indispensable de conserver la facture originale, car la preuve d'achat sert à faire valoir la garantie. Cette garantie est caduque si le produit est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique individuel ou s'il est soumis à une tension et à une forme d'onde autres que celles indiquées sur l'étiquette de classification (220-240 V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB décline toute responsabilité en cas de dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par une quelconque négligence vis-à-vis de la garantie expresse ou implicite. La responsabilité qui en découle est limitée au montant du prix d'achat.

Toute garantie implicite, y compris toute garantie ou condition légale de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, exception faite de ce qui est interdit par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits légaux qui varient en fonction de votre lieu de résidence. Pour faire valoir une garantie, retournez cet appareil au magasin ou appelez le numéro du service client au +46 60 741 21 20 ou rendez-vous sur www.hamiltonbeach.se. Pour plus de rapidité, identifiez sur votre appareil les numéros correspondant au modèle, au type et à la série.

Numéro du service client :


SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands est une marque déposée de Hamilton Beach Brands, Inc. utilisée sous la licence de SPF Trading AB.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para evitar de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la Air Fryer en agua o otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo utilice al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar, apague la unidad (botón ON/OFF []); luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
16. Limpie con cuidado el interior de la Air Fryer. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
17. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece

con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

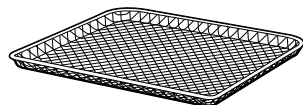


Reciclaje del producto al final de su vida útil

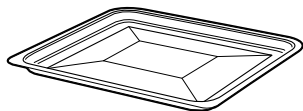
El símbolo del contenedor con ruedas que aparece en este electrodoméstico significa que debe ser puesto a disposición de un sistema de recogida selectiva de conformidad con la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) para que pueda reciclarse o desmontarse con el fin de reducir cualquier impacto en el medio ambiente. El usuario es responsable de devolver el producto a la planta de recogida adecuada, según lo estipule su normativa local. Para obtener información adicional sobre las leyes locales aplicables, póngase en contacto con la planta de recogida municipal y/o el distribuidor local.

Piezas y características

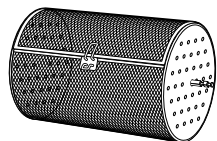
Para ordenar piezas:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



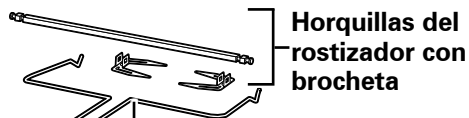
Rejilla de malla extraíble (3)



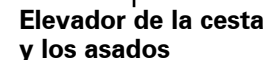
Bandeja de goteo / hornear



Canasta de malla extraíble



Horquillas del rostizador con brocheta



Elevador de la cesta y los asados

Inserto para rostizador (lado izquierdo) y soporte para rostizador (lado derecho)

Puerta con ventana

 **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

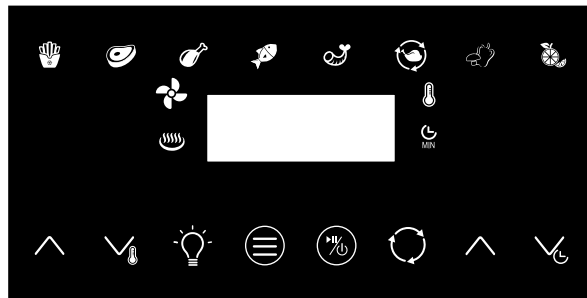
Rejillas de ventilación (en la parte posterior)

Panel de control

Luz



Panel de control



Símbolo	Ajuste	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
	Papas fritas	375°F (190°C)	20 minutos
	Carne	375°F (190°C)	20 minutos
	Pollo	375°F (190°C)	30 minutos
	Pescado	350°F (175°C)	18 minutos
	Camarón	325°F (160°C)	12 minutos
	Rostizador	400°F (200°C)	40 minutos
	Verduras	350°F (175°C)	18 minutos
	Deshidratar	175°F (80°C)	4 horas

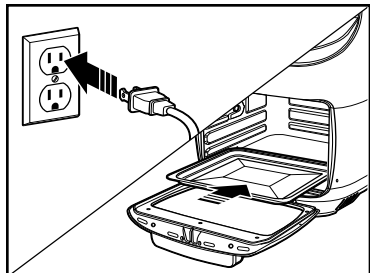
Símbolo	Uso
	Encender ventilador
	Temperatura
	Tiempo
	Calor encendido
	Flechas de temperatura arriba/abajo
	Luz encendida cuando parpadea
	Menú
	Botón ON/OFF (encender/apagar)
	Rostizador encendido cuando parpadea
	Flechas de tiempo arriba/abajo

Cómo usar

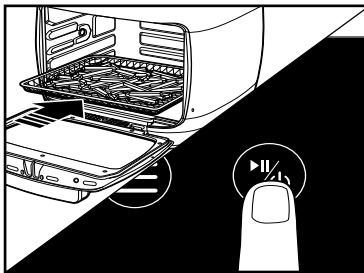
PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso: Lave las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** Aire caliente y vapor salen de los respiraderos traseros durante el uso. Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando están en uso.

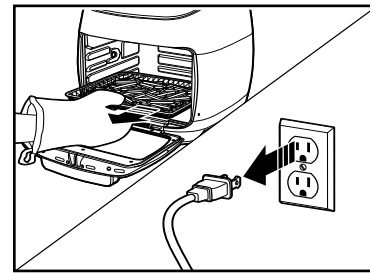
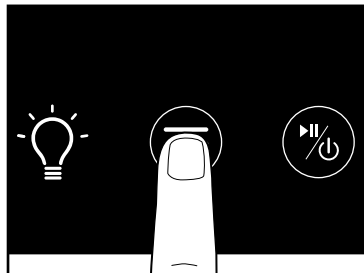


1. Coloque la Air Fryer en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en un tomacorriente. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la Air Fryer. Coloque los alimentos en la(s) bandeja(s) de malla. Deslice la(s) bandeja(s) a su posición.



2. Toque ON/OFF (☺) para encender la Air Fryer. Toque MENÚ para seleccionar el modo deseado. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento tocando las flechas de temperatura o tiempo arriba/abajo. Luego toque ON/OFF (☺) para comenzar a cocinar. Consulte la Guía de cocina o la receta para conocer las temperaturas recomendadas.

3. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise los alimentos para ver si están listos.

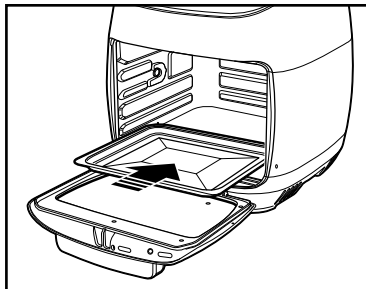


4. Con guantes de cocina, retire con cuidado la(s) bandeja(s). Coloque la bandeja en una superficie plana a prueba de calor. Desenchufe.

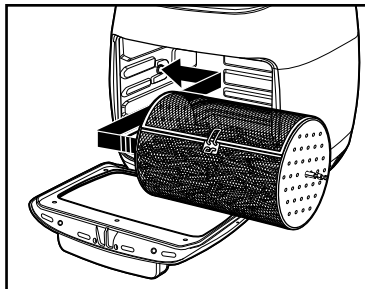
NOTAS:

- Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.
- Rocíe ligeramente los alimentos frescos con aceite para producir resultados más crujientes.
- No amontone los alimentos.
- La bandeja de goteo / horneado siempre debe estar en la parte inferior de la Air Fryer para recoger el goteo y facilitar la limpieza.

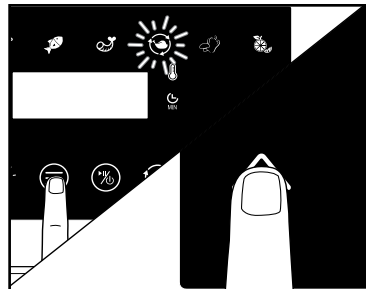
Cómo usar la canasta de malla



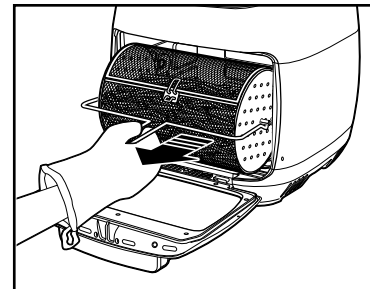
1. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la Air Fryer para captar cualquier goteo. Llene la canasta de malla a 1/2 de su volumen con alimentos, como papas fritas congeladas, nuggets de pollo y tiras de pollo. Cierre la puerta de la canasta.



2. Inserte el extremo de la canasta en el inserto para rostizador en el lado izquierdo de la Air Fryer, girando la brocheta para que quepa, si es necesario. Coloque el otro extremo de la canasta en la ranura del soporte del rostizador en el lado derecho.

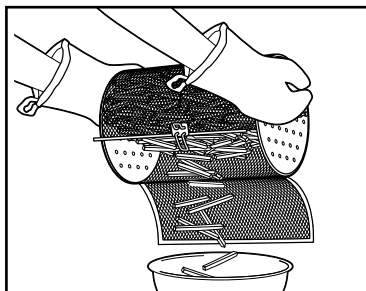


3. Toque **MENÚ** varias veces hasta que se muestre **ROTISSERIE** (rostizador) en la pantalla. La temperatura predeterminada es de 400°F (200°C) y el tiempo predeterminado es de 40 minutos. Ajuste la temperatura y el tiempo tocando las flechas de temperatura o tiempo arriba/abajo.



4. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Verifique la cocción de los alimentos. Con guantes de cocina, coloque cuidadosamente el elevador del rostizador con ganchos debajo de los extremos de la canasta de malla. Levante y deslice la canasta hacia la derecha y levántela para sacarla de la Air Fryer. Coloque la canasta en una superficie a prueba de calor.

⚠ PRECAUCIÓN
Riesgo de quemaduras.
Evite el contacto con el interior de la Air Fryer.

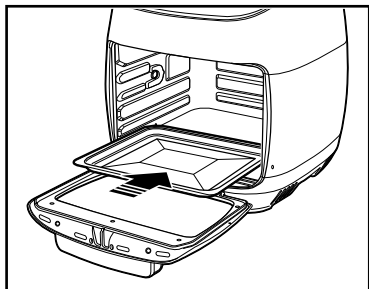


5. Abra la puerta para verter la comida cocinada en un tazón para servir. Desenchufe.

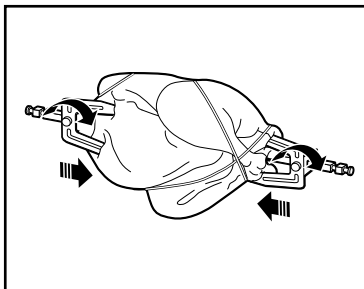
Cómo cocinar en el rostizador

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

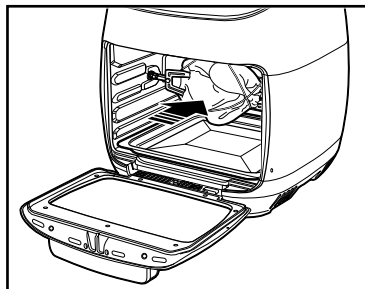
- Si el contenido se enciende, no abra la puerta de la freidora. Desenchufe la Air Fryer y permita que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No utilice bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y el elemento calefactor.
- Siempre desenchufe la Air Fryer cuando no esté en uso.



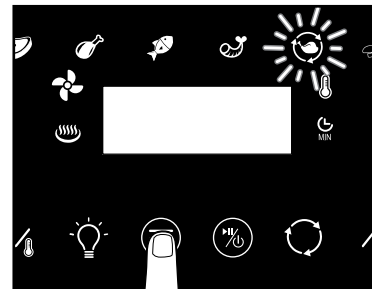
1. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la Air Fryer para captar los goteos. Amarre el pollo y ate apretadamente trozos grandes de carne con un hilo de algodón.



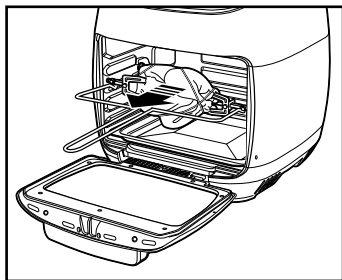
2. Inserte la brocheta del rostizador en el centro del pollo. Coloque las horquillas del rostizador en la brocheta con las horquillas insertadas en el lado inferior del pollo. Centre longitudinalmente en la brocheta. Apriete los tornillos de las horquillas.



3. Inserte manualmente el extremo de la brocheta en el rostizador en el lado izquierdo de la Air Fryer, girando la brocheta para que quepa, si es necesario. Coloque el otro extremo de la brocheta en la ranura del soporte del rostizador en el lado derecho.



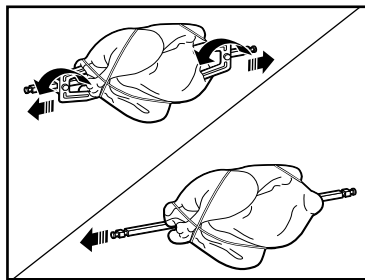
4. Toque MENÚ varias veces hasta que aparezca ROTISSERIE (rostizador) en la pantalla. La temperatura predeterminada es de 400°F (200°C) y el tiempo predeterminado es de 40 minutos. Ajuste el tiempo tocando las flechas o arriba/abajo.



5. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise los alimentos para ver si están listos. Para quitar la carne cocida de la Air Fryer, coloque el elevador del rostizador con ganchos debajo de la brocheta. Levante y deslice el rostizador hacia la derecha y levántelo para sacarlo de la Air Fryer.

⚠️ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras. Evite el contacto con el interior de la Air Fryer.



6. Coloque el pollo sobre una superficie limpia para que se enfríe un poco. Usando guantes de cocina, desenrosque las horquillas de la brocheta. Deslice la carne sobre una bandeja de servir o superficie de corte. Retire la brocheta y los amarres antes de cortar. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para obtener más información sobre las temperaturas de cocción seguras.

Cómo deshidratar

1. Prepare los alimentos como desee. Séquelos tocándolos con una servilleta y colóquelos en una capa uniforme sobre la(s) bandeja(s) de malla.
2. Enchufe en un tomacorriente. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la Air Fryer. Toque ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para encender la Air Fryer. Toque MENU (⊖) para seleccionar la función Deshidratar (🔥). Ajuste la temperatura y el tiempo siguiendo la tabla a continuación. Toque ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para arrancar la Air Fryer.
3. Verifique la sequedad de los alimentos y gire la(s) bandeja(s) ocasionalmente.
4. Cuando los alimentos estén secos, deje enfriar por completo antes de guardarlos. Presione y mantenga presionado ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para apagar la Air Fryer.
5. Desenchufe.

Consejos para deshidratar

Preparación de alimentos

- Elija frutas y verduras de temporada para obtener el mejor sabor. Deseche cualquiera que tenga señales de golpes o moho.
- Corte los alimentos del mismo grosor, tamaño o forma para garantizar un secado uniforme.

Tratamiento preliminar

- La mayoría de las frutas y verduras requieren tratamiento preliminar antes del secado. Blanquee las verduras para evitar la pérdida de color o para romper las pieles y con ello acortar el proceso de secado. Sumerja las frutas o las papas en una solución de partes iguales de jugo de limón y agua o use un conservante de frutas siguiendo las instrucciones del paquete.
- Drene y seque tocando con una servilleta los alimentos antes de deshidratarlos.
- Marine la carne para cecina en el refrigerador o sazone con condimento para cecina.

Determinación de la sequedad

- La bandeja superior de la Air Fryer deshidratará más rápido. Cambie las bandejas ocasionalmente durante la deshidratación. Revise todas las bandejas para ver si están listas en el tiempo mínimo recomendado en la tabla a continuación.
- Todas las frutas deben poder doblarse y ser ligeramente suaves pero no pegajosas, excepto las manzanas y los plátanos, que deben estar crujientes.
- Todas las verduras deben estar crujientes y fáciles de romper.
- La cecina está seca cuando se agrieta sin romperse cuando se dobla.

Para obtener más información sobre deshidratación, seguridad alimentaria y el almacenamiento de alimentos deshidratados, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) o la oficina del Servicio de Extensión Cooperativa de su Universidad.

Alimentos	Preparación	Temperatura	Tiempo
Hierbas	Lave y seque completamente.	100°F (80°C)	3–5 horas
Verduras	Blanquee durante 2 minutos, escurra y seque tocándolas con una servilleta.	125°F (80°C)	5–9 horas
Frutas	Sumerja los trozos en una solución de partes iguales de jugo de limón o agua. O use un conservante de frutas siguiendo las instrucciones del paquete. Escurra, seque tocándolos con una servilleta.	135°F (80°C)	6–12 horas
Cecina	Corte en rebanadas delgadas, marine o sazone con condimento para cecina. Seque tocándolas con una servilleta.	160°F (80°C)	4–8 horas Después de deshidratar, hornee a 275°F (140°C) durante 10–12 minutos.

Guía de cocina

NOTAS:

- Los tiempos de cocción enumerados a continuación se basan en cocinar una bandeja de alimentos en la posición intermedia.
- Es posible que los alimentos deban voltearse o girarse durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.
- Si cocina alimentos en más de una bandeja, los tiempos de cocción aumentarán. Gire las bandejas para dorar y dejar crujiente de manera uniforme.
- Si utiliza rostizador o canasta de malla, siga las instrucciones en las secciones "Cocción en el rostizador" y "Cómo usar la canasta de malla". Use el elevador del rostizador con ganchos para quitar la brocheta o la canasta de la Air Fryer.

Alimentos	Cantidad	Ajuste	Temperatura	Tiempo
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas normales congeladas	1/4 de paquete (8 onzas [227 g])	Papas fritas	375°F (190°C)	18–20 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 de paquete (16 onzas [454 g])	Papas fritas	375°F (190°C)	10–12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	Aproximadamente 15 tiras (16 onzas [454 g])	Pollo	375°F (190°C)	14–16 minutos
Verduras				
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en ramilletes, rociada con aceite de oliva	Verduras	350°F (175°C)	22–24 minutos
Trozos de papa frescos	16 piezas, 2 papas grandes, rociadas con aceite de oliva	Verduras	350°F (175°C)	18–20 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo enteras frescas	4 alas	Pollo	375°F (190°C)	16–18 minutos
Tiras de pollo frescas	1 libra (16 onzas [454 g])	Pollo	375°F (190°C)	12–14 minutos
Pollo entero	Aproximadamente 3 1/2 libras (56 onzas [1.6 kg])	Rostizador	400°F (200°C)	60 minutos
Hamburguesa (3/4" [1.9 cm] de grosor) 80% magra, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas c/u [113 g])	Carne	375°F (190°C)	20–22 minutos
Bistec Ribeye (1" [2.5 cm] de espesor)	2 filetes (1 libra, 7.5 onzas [666 g] combinados)	Freír si aceite	375°F (190°C)	20–24 minutos
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado frescos	4 filetes (6 oz. [170 g] cada uno)	Pescado	350°F (175°C)	12–14 minutos
Camarones frescos	1 libra (16 oz [454 g])	Camaron	325°F (160°C)	12–14 minutos
Repostería y postres				
Bisquetos refrigerados	8 bisquetos	Manual	325°F (160°C)	8–10 minutos
Cena preparada en bandeja				
Lomo de cerdo y verduras	Tiempos basados en 1 libra (454 g) de lomo de cerdo, 2 zanahorias medianas, 2 papas rojas pequeñas, 1/2 cebolla cortada en trozos, sal, pimienta y 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva.	Carne	375°F (190°C)	30 minutos

32 NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para estos y otros alimentos.

Cuidado y limpieza

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las partes eléctricas.

Su Air Fryer debe limpiarse regularmente para un mejor rendimiento y una larga vida útil. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio.

1. Desenchufe. Deje enfriar antes de limpiar.
2. Limpie el interior de la Air Fryer con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo. Para manchas difíciles, use un estropajo de plástico.
3. Todas las piezas desmontables son aptas para lavavajillas
4. Limpie el exterior de la Air Fryer con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

Resolviendo problemas

La Air Fryer no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchúfelo al tomacorriente.
- El temporizador no se ha configurado. Siga las instrucciones "Cómo usar" para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocinados.

- Demasiados alimentos en la canasta de malla extraíble o en las bandejas de malla. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
- El tiempo de cocción fue demasiado corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.

Los alimentos están cocinados de manera no uniforme.

- Demasiados alimentos en la canasta de malla extraíble.
- Si cocina alimentos en más de una bandeja de malla, los tiempos de cocción aumentarán. Gire las bandejas para dorar y dejar crujiente de manera uniforme.

Los alimentos no están lo suficientemente crujiente.

- El tiempo de cocción fue demasiado corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
- Si usa una canasta de malla extraíble, vacíe los alimentos de la canasta a la(s) bandeja(s) de malla y continúe cocinando.

Garantía limitada

Esta garantía se aplica a los productos comprados y utilizados en Suecia, Noruega, Dinamarca y Finlandia. Esta es la única garantía explícita para este producto y sustituye a cualquier otra garantía o condición.

Garantizamos que este producto está exento de defectos de material y mano de obra durante un período de cinco (5) años a partir de la fecha de compra original. Durante este período, el único recurso al que se puede acoger es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que resulte estar defectuoso, según nuestro criterio. No obstante, usted correrá con todos los gastos que implique devolvernos el producto y que le devolvamos un producto o componente en virtud de esta garantía. Si el producto o componente ya no están disponibles, los sustituiremos por uno similar de igual o más valor.

Esta garantía no cubre el cristal, los filtros, el desgaste derivado de un uso normal, el uso no conforme con las instrucciones impresas, ni los daños al producto derivados de un accidente, modificación, abuso o uso indebido. Esta garantía se otorga únicamente al comprador original o al destinatario del regalo. Guarde el tique de compra original, ya que se precisa un comprobante de compra para hacer una reclamación dentro de la garantía. Esta garantía es nula de pleno derecho si el producto se utiliza para un uso que no sea un uso doméstico monofamiliar o se somete a cualquier tensión y forma de onda que no sean las especificadas en la etiqueta de clasificación (220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB no asume ninguna reclamación por daños especiales, incidentales e indirectos provocados por el incumplimiento de la garantía implícita o explícita. Toda la responsabilidad se limita al importe del precio de compra. **No asumimos ninguna garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, excepto en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limitan a la duración de esta garantía escrita.** Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales, que variarán en función de dónde viva. Para hacer una reclamación dentro de la garantía, devuelva este electrodoméstico a la tienda o llame al número de Servicio de atención al cliente en el número + 46 60 741 21 20 o visite www.hamiltonbeach.se. Para que el servicio sea más rápido, tenga localizados los números de modelo, tipo y serie que aparecen en el electrodoméstico.

Número del Servicio de atención al cliente:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands es una marca comercial registrada de Hamilton Beach Brands, Inc. utilizada con licencia por SPF Trading AB.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zur Verhinderung von Brand-, Stromschlag- und/oder Personenverletzungen immer einzuhalten.

1. Die Anleitung ist sorgfältig zu lesen.
2. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit beeinträchtigten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mit Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet. Es darf von den genannten Personen nur unter strenger Aufsicht und Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
3. Das Gerät darf von Kindern oder in deren Nähe nur unter strenger Aufsicht verwendet werden. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Heiße Oberflächen nicht berühren! Bei Kontakt nur Griffe oder Knöpfe benutzen.
5. Zur Verhinderung von Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Air Fryer nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
6. Das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtverwendung von der Stromversorgung abtrennen. Das Gerät vor der Reinigung oder dem Ein- oder Ausbau von Teilen abkühlen lassen.
7. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist oder Funktionsstörungen aufgetreten sind oder es fallen gelassen oder auf irgendeine andere Weise beschädigt wurde. Zur Verhinderung von Gefährdungen dürfen Kabelwechsel und Reparaturen nur vom Hersteller, seinem Wartungspartner oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden. Informationen zu Überprüfung, Reparatur oder Anpassung sind unter der angegebenen Kundendienstnummer erhältlich.
8. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör kann zu Verletzungen führen.
9. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
10. Das Kabel darf nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen. Heiße Oberflächen dürfen nicht berührt werden.
11. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einem heißen Ofen abstellen.
12. Zur Abtrennung ist ON/OFF (⏻) zu betätigen und dann den Stecker aus der Steckdose zu entfernen. Dabei ist der Stecker zu ergreifen und aus der Dose zu ziehen. Niemals am Netzkabel ziehen!
13. Beim Transport eines Gerätes mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
14. Das Gerät darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
15. Der Air Fryer innen sehr sorgfältig reinigen. Dabei darf die Heizröhre nicht zerkratzt oder beschädigt werden.
16. Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

DIESE ANLEITUNG IST GUT AUFZUBEWAHREN!

Sonstige Sicherheitsinformationen für Verbraucher

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

Es darf nur für die Zubereitung, das Garen und das Servieren von Lebensmitteln verwendet werden. Es ist nicht für die Verwendung mit Nonfood-Materialien oder -Produkten geeignet.

⚠️ WARNUNG Stromschlaggefahr: Der Stecker passt nur in eine polarisierte Steckdose. Die Schutzfunktion des Steckers darf nicht durch Veränderungen oder einen Adapter umgangen werden. Wenn der Stecker nicht perfekt in den Anschluss passt, ist er umzudrehen. Wenn er immer noch nicht passt, sollte die Dose von einem Elektriker ausgewechselt werden.

Die Kabellänge dieses Geräts soll die Gefahr verringern, dass jemand an einem längeren Kabel hängen bleibt oder darüber stolpert. Wird ein

längeres Kabel benötigt, kann ein zugelassenes Verlängerungskabel verwendet werden. Die Netzspannung des Kabels muss mindestens der des Gerätes entsprechen. Es ist zu beachten, dass das Verlängerungskabel nicht über die Tresen- oder Tischplatte hängt und Kinder nicht daran ziehen oder Personen darüber stolpern könnten.

Zur Verhinderung einer elektrischen Überlastung darf gemeinsam mit diesem Gerät kein anderes Gerät mit hohem Stromverbrauch im selben Schaltkreis verwendet werden.



Recycling des Produkts am Ende seiner Nutzungsdauer


Das auf diesem Gerät angebrachte Radbehältersymbol bedeutet, dass es von einem selektiven Sammelsystem übernommen werden muss, das der WEEE-Richtlinie entspricht, damit es zur Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt entweder recycelt oder zerlegt werden kann. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Produkt gemäß dem örtlichen Code an die entsprechende Sammelstelle zurückzugeben. Weitere Informationen zu den geltenden lokalen Gesetzen sind von der Stadtverwaltung und/oder vom Händler vor Ort einzuholen.

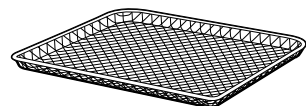
Teile und Funktionen

Teilebestellung:

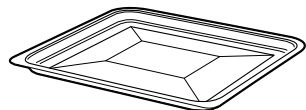
+46 60 741 21 20

www.hamiltonbeach.se

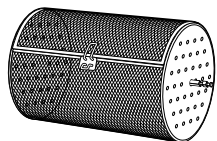
 **VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE!** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.



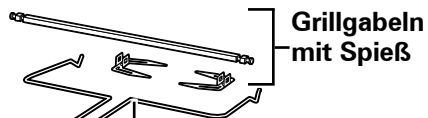
**Abnehmbares
Gitterrostgestell (3)**



Abtropf-/Backschale



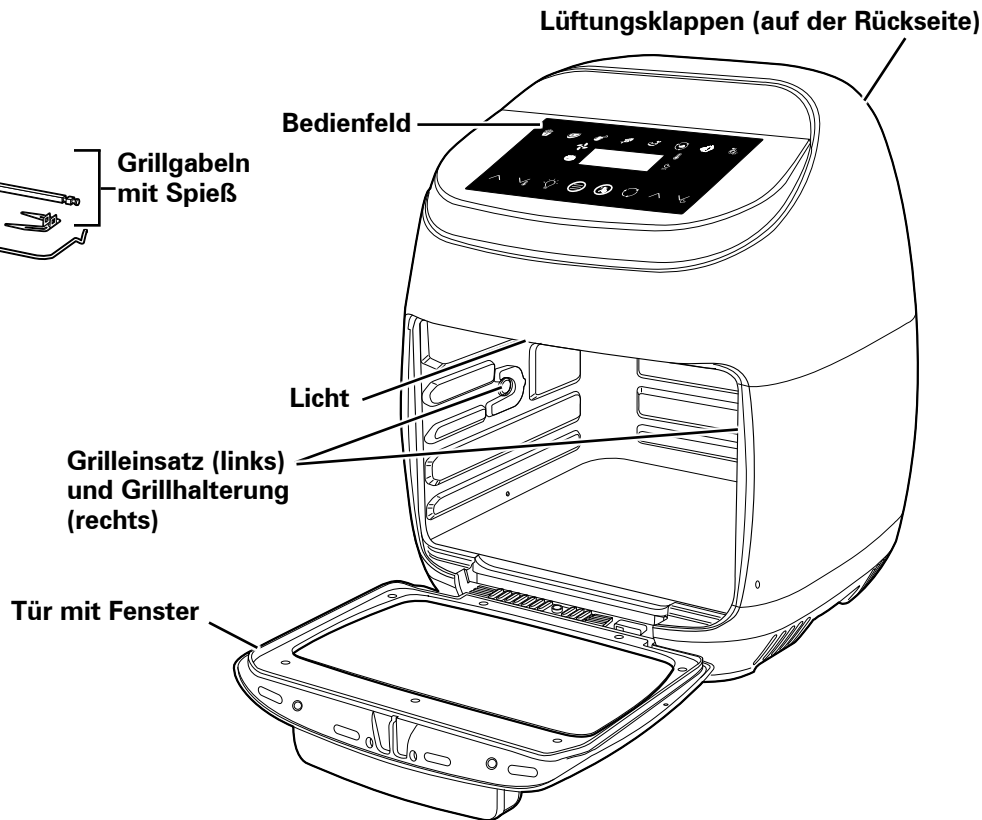
**Abnehmbarer
Gitterkorb**



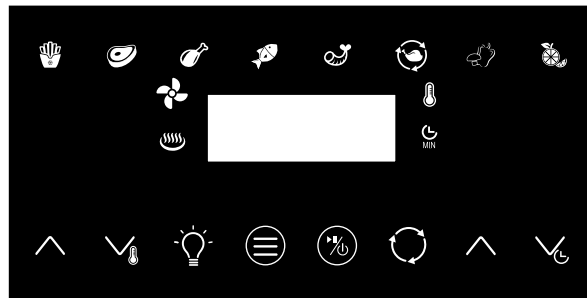
**Grillgabeln
mit Spieß**



**Korb- und
Grillheber**



Bedienfeld



Symbol	Einstellung	Standardtemperatur	Standardgarzeit
	Pommes Frites	190 °C	20 Minuten
	Fleisch	190 °C	20 Minuten
	Hähnchen	190 °C	30 Minuten
	Fisch	175 °C	18 Minuten
	Garnelen	160 °C	12 Minuten
	Grill	200 °C	40 Minuten
	Gemüse	175 °C	18 Minuten
	Entwässerung	80 °C	4 Stunden

Symbol	Verwendung
	Gebälse Ein
	Temperatur
	Zeit
	Erhitzung Ein
	Pfeile Temperatur nach oben/unten
	Blinken zeigt Licht Ein an.
	Menü
	Schalter EIN/AUS
	Blinken zeigt Grill Ein an.
	Pfeile Zeit nach oben/unten

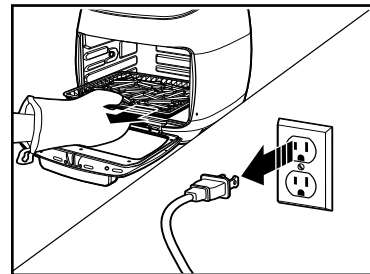
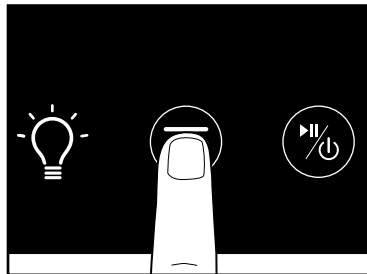
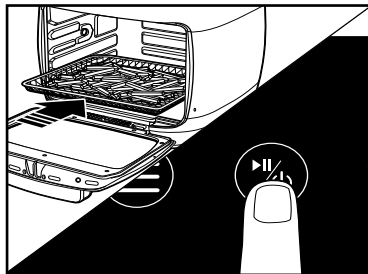
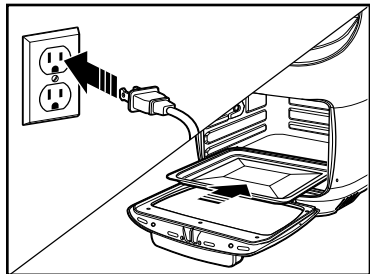
Bedienungsanleitung



VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE! Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Verwendung: Abnehmbare Teile in heißem Seifenwasser waschen. Abspülen und trocknen.

⚠ VORSICHT Verbrennungsgefahr Während des Gebrauchs treten Heißluft und Dampf aus den hinteren Belüftungsöffnungen aus. Zugängliche Oberflächen können im Betrieb heiß sein.



1. Der Air Fryer an einem Ort aufstellen, an dem die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Geräts nicht blockiert werden. Den Stecker an eine Steckdose anschließen. Die Abtropf-/Backschale in den Boden des Air Fryers schieben. Lebensmittel auf die Gitterböden legen. Die Gitterböden in die richtige Position schieben.

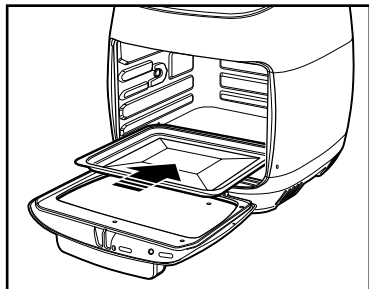
HINWEISE:

- Die Lebensmittel müssen möglicherweise während des Vorgangs umgedreht, umgerührt oder gewendet werden. Die Angaben zu den Garzeiten sind Vorschläge. Die Speisen sind so lange zu garen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Lebensmittel, die nicht umgedreht werden können, müssen möglicherweise leicht mit Folie bedeckt werden, damit sie nicht zu braun werden.
- Frische Lebensmittel vor dem Braten leicht mit Öl besprühen, damit sie knusprig werden.
- Nicht zu voll beladen.
- Die Abtropf-/Backschale sollte immer auf dem Boden des Air Fryers liegen, damit sie Tropfen abfangen und für eine einfache Reinigung sorgen kann.

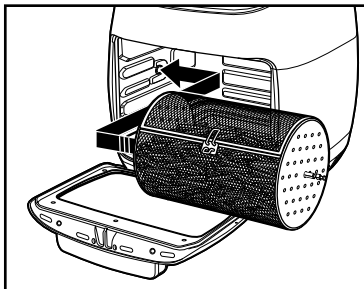
2. Der Air Fryer mit ON/OFF (⏻) einschalten. Unter MENU den gewünschten Modus auswählen. Temperatur und Zeit können jederzeit mit den Pfeilen zur Erhöhung/Senkung der Temperatur oder Zeit eingestellt werden. Danach den Vorgang mit EIN/AUS (⏻) einleiten. Empfohlene Temperaturen siehe Garanleitung oder Rezepte.
3. Der Timer ertönt, wenn die gewünschte Garzeit erreicht ist. Die Speisen untersuchen, ob sie fertig sind.

4. Die Böden vorsichtig mit Ofenhandschuhen herausnehmen. Den Boden auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche abstellen. Den Stecker ziehen.

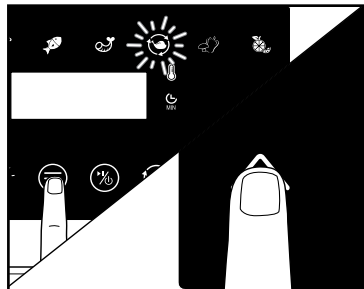
Verwendung des Gitterkorbs



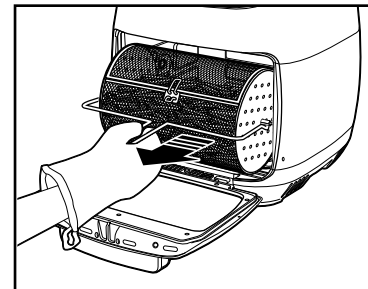
1. Die Seitenabtropf-/Backschale auf den Boden des Air Fryers schieben, damit Tropfen aufgefangen werden. Den Gitterkorb zur Hälfte mit Lebensmitteln wie gefrorene Pommes Frites, Hähnchen-Nuggets und Hähnchenstreifen füllen. Die Tür des Korbs schließen.



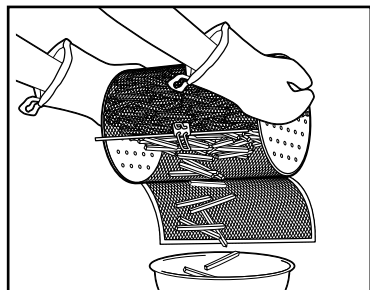
2. Das Ende des Korbs in den Grilleinsatz auf der linken Seite des Air Fryers schieben und den Spieß bei Bedarf drehen. Das andere Ende des Korbs im Schlitz in der Grillhalterung auf der rechten Seite anbringen.



3. MENU mehrfach antippen, bis ROTISSERIE im Display erscheint. Die Standardtemperatur ist 200 °C und die Standardzeit beträgt 40 Minuten. Temperatur und Zeit mit den Pfeilen zur Erhöhung/Senkung der Temperatur oder Zeit einstellen.



4. Der Timer ertönt, wenn die gewünschte Garzeit erreicht ist. Überprüfen, ob das Essen fertig ist. Mit Ofenhandschuhen den Grillheber mit Haken vorsichtig anheben und unter den Enden des Gitterkorbs ablegen. Den Korb abheben und nach rechts schieben und aus des Air Fryers nehmen. Den Korb auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen.



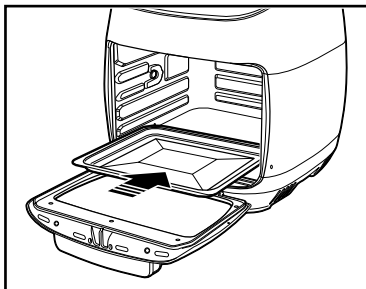
5. Die Tür öffnen und das fertige Essen in eine Servierschüssel geben. Den Stecker ziehen.

⚠ VORSICHT
Verbrennungsgefahr Jeglichen Kontakt mit dem Innenraum des Air Fryers vermeiden.

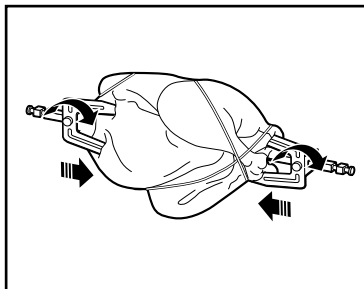
Grillbetrieb

⚠️ **WARNUNG!** Brandgefahr.

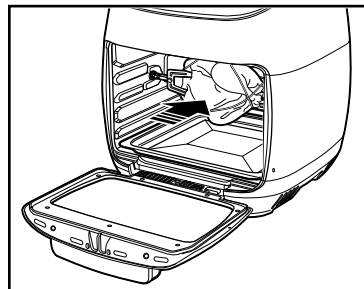
- Wenn sich der Inhalt entzündet, darf die Klappe der Fritteuse nicht geöffnet werden. Den Stecker der Luftfritteuse abziehen und den Inhalt vor dem Öffnen der Klappe abkühlen lassen, bis er nicht mehr brennt.
- Keine Backofenbeutel verwenden.
- Immer mindestens 2,5 cm Abstand zwischen Essen und Heizelement einhalten.
- Die Luftfritteuse immer vom Stromnetz abtrennen, wenn sie nicht verwendet wird.



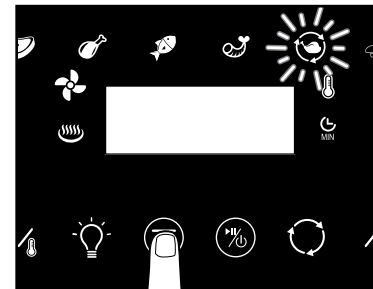
1. Die Seitentropf-/Backschale auf den Boden des Air Fryers schieben, um Tropfen abzufangen. Hähnchenfleisch wickeln und große Fleischstücke fest mit Baumwollschnur zusammenbinden.



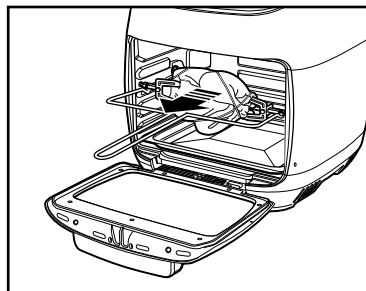
2. Den Grillspieß mitten in das Hähnchen stecken. Die Grillgabeln so auf den Spieß legen, dass die Gabeln in der Unterseite des Hähnchens stecken. In der Länge auf dem Spieß zentrieren. Die Schrauben an den Gabeln anziehen.



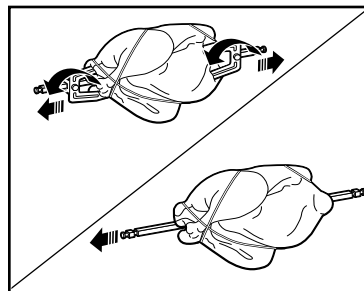
3. Das Ende des Spießes in den Grilleinsatz auf der linken Seite des Air Fryers schieben und den Spieß bei Bedarf drehen. Das andere Ende des Spießes im Schlitz in der Grillhalterung auf der rechten Seite anbringen.



4. MENU mehrfach antippen, bis ROTISSERIE im Display erscheint. Die Standardtemperatur ist 200 °C und die Standardzeit beträgt 40 Minuten. Die Zeit mit den Aufwärts-/Abwärtsfeilen einstellen.



5. Der Timer ertönt, wenn die gewünschte Garzeit erreicht ist. Die Speisen untersuchen, ob sie fertig sind. Zur Entnahme des gegarten Fleisches aus des Air Fryers ist der Grillheber mit Haken unter den Spieß zu bringen. Den Spieß abheben und nach rechts schieben und aus des Air Fryers nehmen.
- ⚠️ **VORSICHT** Verbrennungsgefahr!** Jeglichen Kontakt mit dem Innenraum des Air Fryers vermeiden.



6. Das Hähnchen auf eine saubere Oberfläche stellen, damit es leicht abkühlen kann. Die Gabeln mit Ofenhandschuhen vom Spieß abschrauben. Das Fleisch auf ein Serviertablett oder eine Schneidfläche schieben. Vor dem Schneiden sind Spieß und Schnüre zu entfernen. Weitere Informationen zur sicheren Gartemperatur siehe [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Entwässerung

1. Das Essen nach Belieben zubereiten. Trocknen und in einer gleichmäßigen Schicht auf den Gitterboden legen.
2. Den Stecker an eine Steckdose anschließen. Die Abtropf-/Backschale in den Boden des Air Fryers schieben. Der Air Fryer mit ON/OFF (🔌) einschalten. Die Funktion Entwässerung (🌀) im MENU (☰) auswählen. Temperatur und Zeit dem nachstehenden Diagramm entsprechend einstellen. Der Air Fryer mit ON/OFF (🔌) einschalten.
3. Die Trockenheit des Lebensmittels überprüfen und den Boden gelegentlich drehen.
4. Sobald das Essen trocken ist, muss es vor der Lagerung vollständig abkühlen. ON/OFF (🔌) gedrückt halten, damit der Air Fryer ausgeschaltet wird.
5. Den Stecker ziehen.

Tipps zur Entwässerung

Lebensmittelzubereitung

- Obst und Gemüse der aktuellen Jahreszeit haben den besten Geschmack. Alle Früchte mit Prellungen oder Schimmel entsorgen.
- Die Lebensmittel auf dieselbe Dicke, Größe oder Form zurechtschneiden, damit eine gleichmäßige Trocknung gewährleistet ist.

Vorbehandlung

- Die meisten Früchte und Gemüse müssen vor dem Trocknen bearbeitet werden. Gemüse zur Verhinderung von Farbverlusten blanchieren oder Schalen zur Verkürzung des Trocknungsprozesses aufbrechen. Die Früchte oder Kartoffeln in eine Lösung aus gleichen Anteilen Zitronensaft und Wasser tauchen oder ein Fruchtschutzmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung verwenden.
- Die Lebensmittel abtropfen lassen und vollständig trocken klopfen, bevor mit der Entwässerung begonnen wird.
- Fleisch für Dörrfleisch im Kühlschrank marinieren oder mit Würzmittel für Dörrfleisch würzen.

Ermittlung der Trockenheit

- Der obere Boden in des Air Fryers sorgt für eine schnellere Entwässerung. Während des Entwässerungsprozesses die Böden gelegentlich austauschen. Alle Böden nach der empfohlenen Mindestzeit gemäß der nachstehenden Tabelle auf Fertigstellung überprüfen.
- Alle Früchte sollten sich biegen lassen und leicht weich, aber nicht klebrig sein. Ausnahmen sind Äpfel und Bananen, die knackig sein sollten.
- Gemüse sollte knackig sein und sich leicht brechen lassen.
- Dörrfleisch ist trocken, wenn es beim Biegen knackt, aber nicht bricht.

Weitere Informationen zu Entwässerung, Lebensmittelsicherheit und Lagerung von dehydrierten Lebensmitteln siehe [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Lebensmittel	Zubereitung	Temperatur	Zeit
Kräuter	Waschen und gründlich trocknen.	80 °C	3 bis 5 Stunden
Gemüse	2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen, trocken klopfen.	80 °C	5 bis 9 Stunden
Obst	Stücke in eine Lösung aus gleichen Anteilen Zitronensaft und Wasser tauchen. Alternativ ein Fruchtschutzmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung verwenden. Abtropfen lassen, trocken klopfen.	80 °C	6 bis 12 Stunden
Dörrfleisch	Dünn schneiden, marinieren oder mit Würzmittel für Dörrfleisch würzen. Trocken klopfen.	80 °C	4 bis 8 Stunden Nach der Entwässerung 10 bis 12 Minuten lang bei 140 °C backen.

Garanleitung

HINWEISE:

- **Die nachstehenden Garzeiten basieren auf einem Tablett mit Lebensmitteln in der mittleren Position.**
- Die Lebensmittel müssen möglicherweise während des Vorgangs umgedreht oder gewendet werden. Die Angaben zu den Garzeiten sind Vorschläge. Die Speisen sind so lange zu garen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Lebensmittel, die nicht umgedreht werden können, müssen möglicherweise leicht mit Folie bedeckt werden, damit sie nicht zu braun werden.
- Wenn Lebensmittel auf mehr als einer Ebene gegart werden, verlängern sich die Garzeiten. Die Böden drehen, damit das Essen gleichmäßig braun und knackig wird.
- Bei Verwendung der Grillfunktion oder des Gitterkorbs sind die Anweisungen in den Abschnitten „Rotisserie Cooking“ (Grillbetrieb) und „How to Use Mesh Basket“ (Verwendung des Gitterkorbs) zu befolgen. Den Spieß oder Korb mit dem Grillheber mit Haken aus des Air Fryers nehmen.

Lebensmittel	Menge	Einstellung	Temperatur	Zeit
Gefrorene Pommes und Snacks				
Gefrorene normale Pommes Frites	1/4-Paket (227 g)	Pommes Frites	190 °C	18 bis 20 Minuten
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	1/2-Paket (454 g)	Pommes Frites	190 °C	10 bis 12 Minuten
Gefrorene panierte Hähnchenstücke	etwa 15 Streifen (454 g)	Hähnchen	190 °C	14 bis 16 Minuten
Gemüse				
Blumenkohl	1 kleiner Kopf, in Röschen geschnitten, mit Olivenöl besprüht	Gemüse	175 °C	22 bis 24 Minuten
Frische Kartoffelspalten	16 Stück, 2 große Kartoffeln, mit Olivenöl besprüht	Gemüse	175 °C	18 bis 20 Minuten
Fleisch und Geflügel				
Frische ganze Hühnerflügel	4 Flügel	Hähnchen	190 °C	16 bis 18 Minuten
Frische Hähnchenstücke	1 knappes Pfund (454 g)	Hähnchen	190 °C	12 bis 14 Minuten
Ganzes Hähnchen	gut 3 Pfund (1,6 kg)	Grill	200 °C	60 Minuten
Hamburger (1,9 cm dick) 80 % mageres Fleisch, 20 % Fett	4 Hamburger (je 113 g)	Fleisch	190 °C	20 bis 22 Minuten
Ribeye-Steak (2,5 cm dick)	2 Steaks (gut 1 Pfund [666 g] kombiniert)	Air Fryer	190 °C	20 bis 24 Minuten
Fisch und Meeresfrüchte				
Frische Fischfilets	4 Filets (je 170 g)	Fisch	175 °C	12 bis 14 Minuten
Frische Garnelen	Knapp 1 Pfund (454 g)	Garnelen	160 °C	12 bis 14 Minuten
Backwaren und Nachtisch				
Gekühlte Kekse	8 Kekse	Manuell	160 °C	8 bis 10 Minuten
Backblechspeisen				
Schweinefilet und Gemüse	Die Zeitangaben basieren auf 454 g Schweinefilet, 2 mittleren Karotten, 2 kleinen roten Kartoffeln, 1/2 in Stücke geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer und 1 Esslöffel (15 ml) Olivenöl.	Fleisch	190 °C	30 Minuten

HINWEIS: Die vom Hersteller vorgeschlagenen Garzeiten für diese und andere Lebensmittel sind zu überprüfen.

Pflege und Reinigung

⚠️ WARNUNG! **Stromschlaggefahr!** Die Reinigung nicht mit Stahlwolle vornehmen. Dabei können Stücke abbrechen und mit elektrischen Teile in Kontakt kommen.

Zur Sicherstellung der optimalen Leistung und langen Haltbarkeit sollte die Luftfritteuse regelmäßig gereinigt werden. Durch regelmäßige Reinigung wird auch die Brandgefahr gesenkt.

1. Den Stecker ziehen. Vor der Reinigung abkühlen lassen.
2. Das Innere des Air Fryers mit einem feuchten, seifigen Tuch reinigen. Den Vorgang mit einem feuchten, sauberen Tuch wiederholen. Hartnäckige Flecken sind mit einem Topfschwamm aus Kunststoff zu beseitigen.
3. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.
4. Die Außenseite des Air Fryers mit einem feuchten Tuch reinigen. Weder Scheuermittel noch Stahlwolle verwenden.

Fehlerbehebung

Der Air Fryer funktioniert nicht.

- Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Den Stecker an eine Steckdose anschließen.
- Der Timer wurde nicht eingestellt. Den Timer gemäß Bedienungsanleitung einstellen.

Das Essen wird nicht gegart.

- Zu viel Essen im abnehmbaren Gitterkorb oder auf den Gitterböden. Die Garzeit erhöhen und den Vorgang fortsetzen.
- Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt. Die Temperatur erhöhen und den Vorgang fortsetzen.
- Die Garzeit war zu kurz. Die Garzeit erhöhen und den Vorgang fortsetzen.

Das Essen wird ungleichmäßig gegart.

- Zu viel Essen im abnehmbaren Gitterkorb.
- Wenn Lebensmittel auf mehr als einer Ebene gegart werden, verlängern sich die Garzeiten. Die Böden drehen, damit das Essen gleichmäßig braun und knackig wird.

Das Essen ist nicht knackig genug.

- Die Garzeit war zu kurz. Die Garzeit erhöhen und den Vorgang fortsetzen.
- Die Temperatur ist zu niedrig. Die Temperatur erhöhen und den Vorgang fortsetzen.
- Bei Verwendung des abnehmbaren Gitterkorbs das Essen aus dem Korb auf Gitterböden legen und den Vorgang fortsetzen.

Beschränkte Garantie

Diese Garantie gilt für alle in Schweden, Norwegen, Finnland, Dänemark, Spanien, Deutschland, den Niederlanden und Frankreich gekauften und verwendeten Produkte. Sie ist die einzige ausdrückliche Garantie für dieses Produkt und ersetzt alle anderen Garantien und Bedingungen.

Für dieses Produkt gilt eine Gewährleistung von fünf (5) Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs in Bezug auf Mängel bei Material und Verarbeitungsqualität. In diesem Zeitraum besteht Ihr alleiniger Rechtsanspruch (nach unserer Wahl) in der Reparatur oder im Austausch dieses Produkts bzw. etwaiger schadhafter Komponenten. Sie haben jedoch alle Kosten zu tragen, die im Zusammenhang mit der Rücksendung des Produkts an uns und mit der Rücksendung eines Produkts oder einer Komponente im Rahmen dieser Garantie an Sie entstehen. Sind Produkte oder Komponenten nicht länger verfügbar, erhalten Sie im Austausch ein ähnliches gleich- oder höherwertiges Gerät bzw. Bauteil.

Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Glas, Filter, Verschleiß durch normalen Gebrauch, eine nicht der gedruckten Anleitung entsprechenden Verwendung oder Schäden am Produkt, die durch Unfall, Veränderung, missbräuchlicher Verwendung oder Fehlbehandlung entstanden sind. Diese Garantie gilt ausschließlich für den ursprünglichen Verbraucher, der dieses Gerät gekauft oder als Geschenk erhalten hat. Bitte bewahren Sie die ursprüngliche Rechnung als Kaufnachweis bei etwaigen Garantieansprüchen auf. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt in anderen Umgebungen als in Einfamilienhaushalten verwendet oder anderen Spannungen und Wellenformen ausgesetzt wird, die von den Angaben auf dem Typenschild abweichen (z. B. 220 - 240 V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB schließt alle Ansprüche in Bezug auf spezielle und beiläufige Schäden sowie Folgeschäden aus, die durch die einen Verstoß gegen eine ausdrückliche oder abgeleitete Garantie entstehen. Die Haftung beschränkt sich auf den Kaufpreis. **Jede abgeleitete Haftung einschließlich jeder gesetzlichen Haftung oder ein Zustand der Vermarktbarkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck wird abgelehnt, sofern dies nicht gesetzlich untersagt ist. In diesem Fall beschränkt sich eine solche Garantie oder Haftung auf die Geltungszeit dieser schriftlichen Garantie.** Diese Garantie überträgt Ihnen bestimmte Rechtsansprüche. Abhängig von Ihrem Wohnsitz stehen Ihnen eventuell andere Rechtsansprüche zu.

Wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie dieses Gerät zurück in das Geschäft. Bitte rufen Sie unsere Kundendienstnummer +46 60 741 21 20 an oder besuchen Sie hamiltonbeach.se. Im Sinne einer schnellen Abwicklung bitte Modell, Typ und Seriennummer des Geräts bereithalten.

Kundendienstnummer:

SPF Trading AB
+46 60 741 21 20

Hamilton Beach ist ein eingetragenes Warenzeichen von Hamilton Beach Inc., das im Rahmen einer Lizenz von SPF Trading AB verwendet wird.

BELANGRIJKE VOORZORGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel voor personen te verminderen. Dit zijn:

1. Lees alle instructies.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder strikt toezicht staan en instructies krijgen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
3. Strikt toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
4. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
5. Voorkom elektrische schokken door de Air Fryer, snoer en stekker niet onder te dompelen in water of andere vloeistoffen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en onderdelen eraf haalt of erin zet.
7. Bedien nooit een apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of wanneer het apparaat slecht functioneert, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is. Het vervangen van het netsnoer en reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
8. Bel het klantenservicenummer voor informatie over onderzoek, reparatie of aanpassing.
9. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat zijn aanbevolen, kan leiden tot letsel.
10. Gebruik niet buitenshuis.
11. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen en zorg dat het niet tegen hete oppervlakken aan komt.
12. Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
13. Om uit te zetten, drukt u eerst op de aan/uit-knop (⏻); daarna kunt u de stekker uit het stopcontact halen. Om de stekker uit het stopcontact te halen moet u de stekker vastpakken en deze uit het stopcontact trekken. Trek nooit aan het netsnoer.
14. Er moet uiterste voorzichtigheid in acht worden genomen bij het verplaatsen van een apparaat waarin hete olie of andere hete vloeistof zit.
15. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan het bedoelde gebruik.
16. Reinig de binnenkant van de Air Fryer zorgvuldig. Kras of beschadig het verwarmingselement niet.
17. Bedien het apparaat niet via een externe timer of een separaat afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Overige informatie over consumentenveiligheid

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor het bereiden, koken en serveren van voedsel. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met nonfood-ingrediënten of -producten.

⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor elektrische schokken: De stekker past slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Maak het veiligheidsdoel van de stekker niet ongedaan door de stekker op enigerlei wijze of met behulp van een adapter aan te passen. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draait u de stekker om. Als het nog steeds niet past, laat een elektricien het stopcontact vervangen.

De lengte van het snoer van dit apparaat is zo gekozen dat het risico op verstrikt raken of struikelen door een langer snoer gereduceerd is. Als een langer snoer nodig is, kan een goedgekeurd verlengsnoer worden

gebruikt. De elektrische classificatie van het verlengsnoer moet gelijk zijn aan of hoger zijn dan de classificatie van het apparaat. Besteed aandacht aan hoe het verlengsnoer wordt gelegd: het mag niet over het werkblad of tafelblad hangen anders kunnen kinderen er aan trekken of iemand kan er per ongeluk over struikelen.

Om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen dient u dit apparaat niet tegelijkertijd te gebruiken met een ander apparaat met een hoog wattage op hetzelfde circuit.



De recycling van het product aan het einde van de levensduur

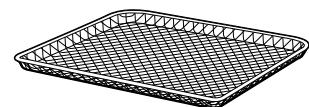
Het vuilnisbak-symbool op dit apparaat geeft aan dat het moet worden aangeboden bij een daarvoor bestemd inzamelingssysteem dat voldoet aan de AEEA-richtlijn, zodat het gerecycled of gedemonteerd kan worden voor de minste impact op het milieu. De gebruiker is ervoor verantwoordelijk dat het product naar de juiste inzamelfaciliteit gaat, zoals aangegeven door lokale voorschriften. Voor meer informatie over de van toepassing zijnde lokale wetgeving kunt u contact opnemen uw gemeente en/of de lokale distributeur.

Onderdelen en functies

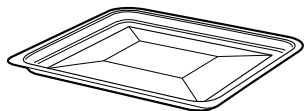
Onderdelen bestellen:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se



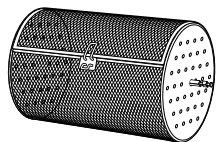
VOORZICHTIG: HEET OPPELVAK. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.



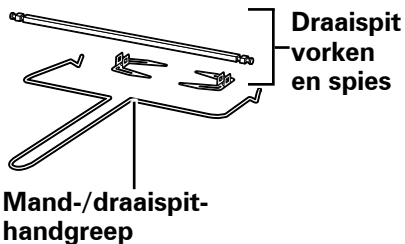
**Verwijderbaar
gaasrek (3)**



Druip-/bakschaal

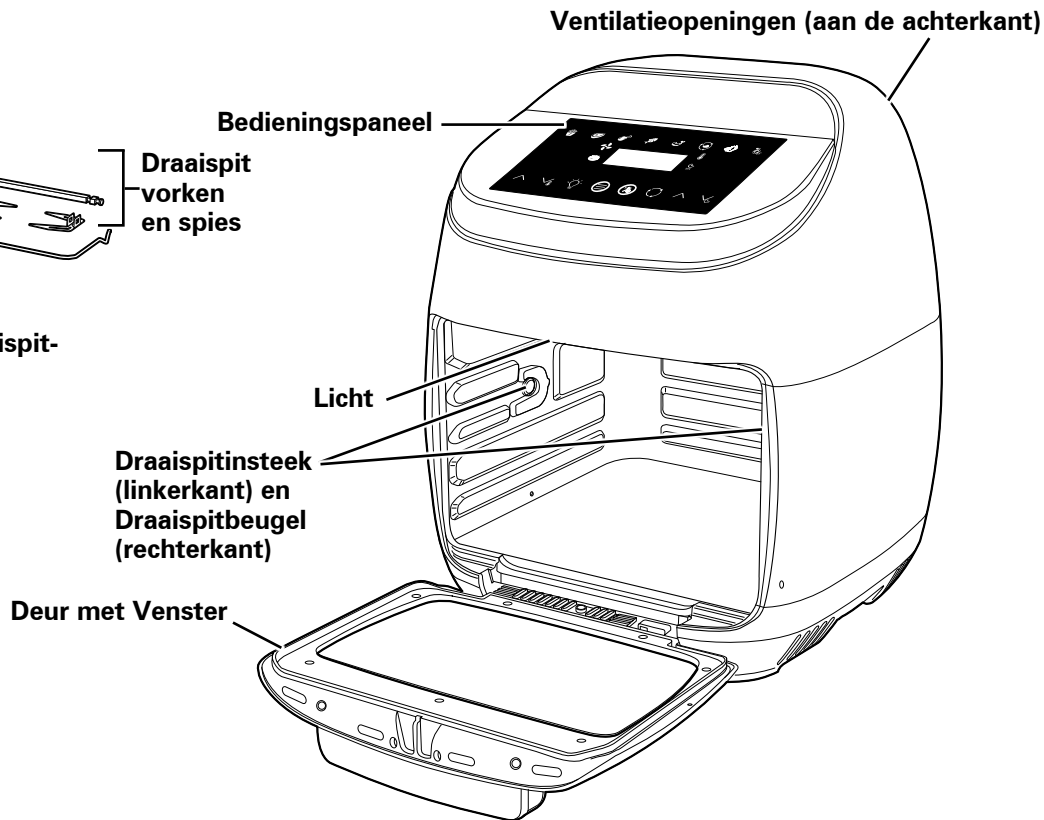


**Verwijderbare
gaasmand**

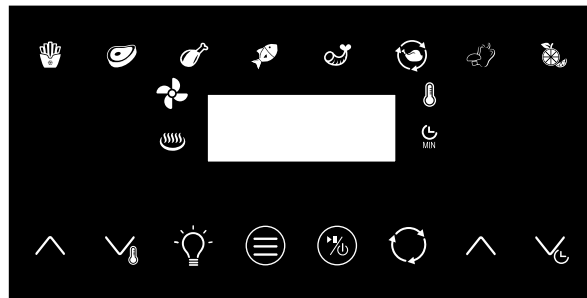


**Draaispit
vorken
en spies**

**Mand-/draaispit-
handgreep**



Bedieningspaneel



Symbool	Instelling	Standaard-temperatuur	Standaard bereidingstijd
	Patat	375°F (190°C)	20 minuten
	Vlees	375°F (190°C)	20 minuten
	Kip	375°F (190°C)	30 minuten
	Vis	350°F (175°C)	18 minutes
	Garnalen	325°F (160°C)	12 minutes
	Draaispit	400°F (200°C)	40 minutes
	Groenten	350°F (175°C)	18 minutes
	Dehydreren	175°F (80°C)	4 uur

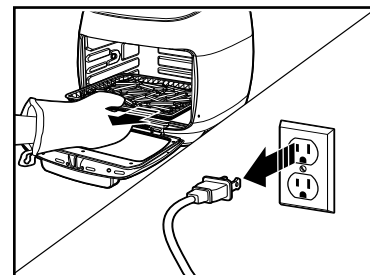
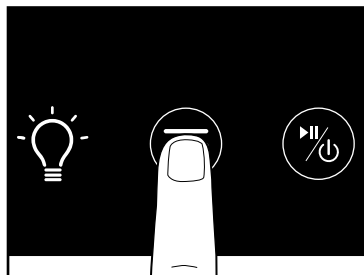
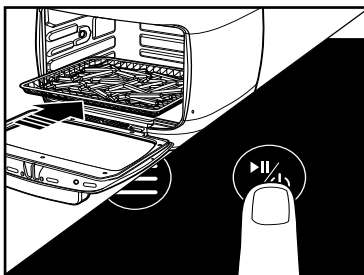
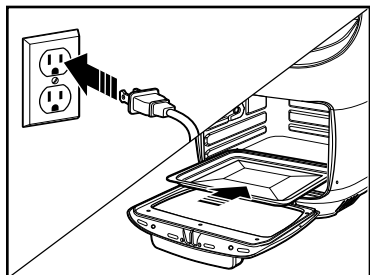
Symbool	Gebruik
	Ventilator aan
	Temperatuur
	Tijd
	Warmte aan
	Pijlen voor temperatuur omhoog/omlaag
	Licht aan bij knippen
	Menu
	Knop AAN/UIT
	Draaispit Aan bij knippen
	Tijdsinstelling omhoog/omlaag

Het gebruik

⚠️ VOORZICHTIG: HEET OPPELVAK. De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

Voor het eerste gebruik: Was verwijderbare onderdelen in heet zeepwater. Spoel en droog.

⚠️ VOORZICHTIG Gevaar voor brandwonden. Uitgang lucht en stoom via de achterste ventilatieopeningen tijdens het gebruik. Bereikbare oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet zijn.



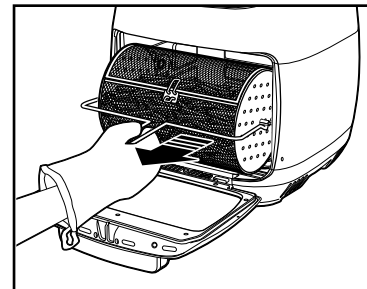
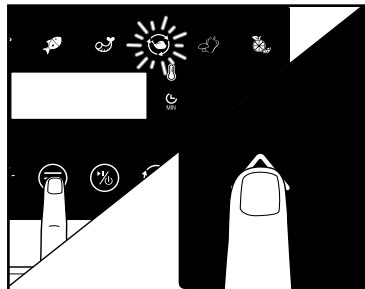
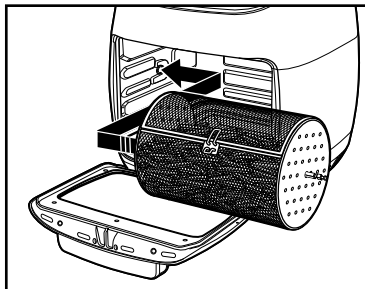
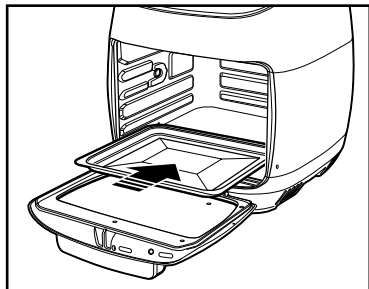
1. Plaats de Air Fryer op een plaats waar de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat niet geblokkeerd zijn. Steek de stekker in het stopcontact. Schuif de druijpbak-schaal onder in de Air Fryer. Plaats voedsel op gaasblad(en). Schuif de gaasblad(en) in positie.
2. Tik op AAN/UIT (⏻) om de Air Fryer aan te zetten. Tik op MENU om de gewenste modus te selecteren. Temperatuur en tijd kunnen op elk gewenst moment veranderd worden door op de pijlen voor temperatuur resp. tijd omhoog/omlaag te tikken. Tik vervolgens op AAN/UIT (⏻) om te beginnen met koken. Kijk in de kookgids of in het recept voor de aanbevolen temperaturen.
3. De timer klinkt wanneer de gewenste bereidingstijd is bereikt. Controleer de gaarheid van het voedsel.

OPMERKING:

- Het kan nodig zijn om het voedsel tijdens het bereiden om te keren, te roeren of te draaien. Bereidingstijden zijn suggesties. Bereid het eten tot het knapperig en goudbruin is. Bij voedsel dat niet omgekeerd kan worden, kan het nodig zijn om het lichtjes met folie af te dekken wanneer het te donker wordt.
- Vers voedsel moet voor het airfryen met olie worden besprenkeld om een knapperig resultaat te krijgen.
- Bereid niet teveel tegelijkertijd.
- De druijpbak-schaal moet altijd op de bodem van Air Fryer staan om vet op te vangen en het schoonmaken te vergemakkelijken.

4. Haal voorzichtig en met ovenwanten de bladen eruit. Plaats de schaal op een vlak, hittebestendig oppervlak. Haal de stekker uit het stopcontact.

Gebruik gaasmand



1. Schuif de druij-bakschaal op de bodem van Air Fryer om eventueel braadvet op te vangen. Vul de gaasmand voor de helft met bijvoorbeeld bevroren patat, kipnuggets en kipvingers. Sluit de klep van de mand.

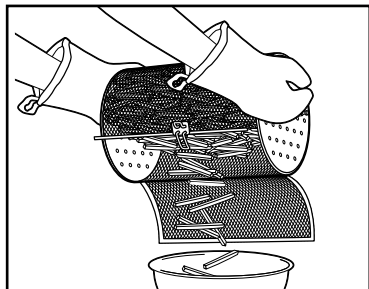
2. Steek het uiteinde van de mand in de draaispit-insteek aan de linkerkant van Air Fryer, draai de spies, indien nodig. Plaats het andere einde van de mand in de draaispitbeugel aan de rechterkant.

3. Tik een aantal keer op MENU totdat er ROTISSERIE op het display staat. Standaardtemperatuur is 400°F (200°C) en de standaardtijd is 40 minuten. Pas temperatuur en tijd aan door op de pijlen temperatuur resp. tijd omhoog/omlaag te tikken.

4. De timer klinkt wanneer de gewenste bereidingstijd is bereikt. Controleer het voedsel op gaarheid. Gebruik ovenwanten en plaats voorzichtig de haken van de draaispithandgreep onder de uiteinden van de gaasmand. Om de mand uit Air Fryer te halen moet u de mand optillen, naar rechts schuiven en er vervolgens uit tillen. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak.

5. Open de klep om het bereide voedsel in een serveerschaal leggen. Haal de stekker uit het stopcontact.

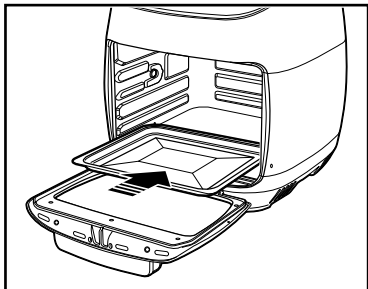
⚠ VOORZICHTIG Gevaar voor brandwonden. Vermijd contact met de binnenkant van de Air Fryer.



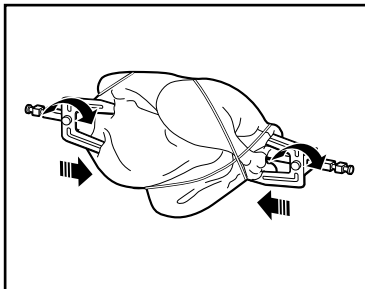
Draaispit

⚠ WAARSCHUWING Brandgevaar.

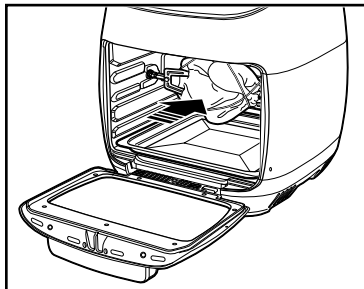
- Als de inhoud gaat branden mag u de deur van de Air Fryer niet openen. Trek de stekker van de Air Fryer uit het stopcontact en laat de inhoud uitbranden en afkoelen voordat de deur wordt geopend.
- Gebruik geen ovenbraadzakken.
- Houd altijd minstens 2,5 cm ruimte tussen het voedsel en het verwarmingselement.
- Trek altijd de stekker uit de Air Fryer wanneer deze niet in gebruik is.



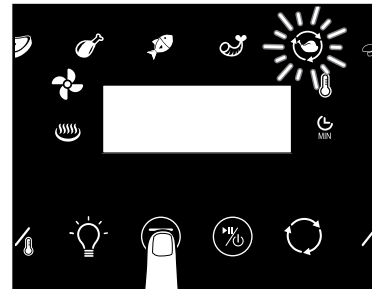
1. Schuif de druij-/bakschaal op de bodem van Air Fryer om braadvet op te vangen. Snoer de kip en bind grote stukken vlees strak met katoenen touw.



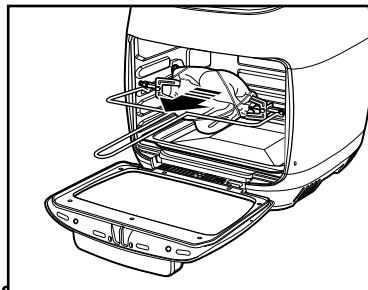
2. Steek de draaispies door het midden van de kip. Plaats draaispit vorken op de spies waarbij de vorken in de onderkant van de kip moeten steken. Centreer in de lengte op de spies. Draai de schroeven van de vorken aan.



3. Steek het uiteinde van de spies in de draaispit-insteek aan de linkerkant van Air Fryer, draai de spies, indien nodig. Plaats het andere einde van de spies in de draaispitbeugel aan de rechterkant.

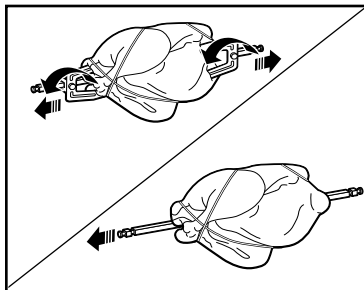


4. Tik een aantal keer op MENU totdat ROTISSERIE verschijnt op het display. Standaardtemperatuur is 400°F (200°C) en de standaardtijd is 40 minuten. Pas de tijd aan door op de pijlen voor tijd omhoog/omlaag te tikken.



5. De timer klinkt wanneer de gewenste bereidingstijd is bereikt. Controleer de gaarheid van het voedsel. Haal de bereide vlees uit Air Fryer met de draaispithandgreep door deze onder de spies te haken. Om de spies uit Air Fryer te halen moet u de spies optillen, naar rechts schuiven en er vervolgens uittillen.

⚠ VOORZICHTIG Gevaar voor brandwonden. Vermijd contact met de binnenkant van de Air Fryer.



6. Plaats de kip op een schoon oppervlak om wat af te koelen. Schroef de vorken van de spies af; gebruik ovenwanten. Schuif het vlees op een dienblad of snijplank. Verwijder voor het snijden eerst de spies en het touwtje. Bezoek [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) voor meer informatie over de bereidingstemperatuur.

Zo dehydreert u

1. Bereid het voedsel naar wens voor. Dep droog en plaats het in een gelijkmatige laag op de gaasbladen.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Schuif de druij-/bakschaal onder in de Air Fryer. Tik op AAN/UIT (⏻) om de Air Fryer aan te zetten. Tik op MENU (⊞) om de functie Dehydreren (🌀) te selecteren. Stel de temperatuur en de tijd in volgens het onderstaande overzicht. Tik op AAN/UIT (⏻) om de Air Fryer te starten.
3. Controleer de droogheid van het voedsel en draai de bladen af en toe om.
4. Als het voedsel droog is, laat het dan volledig afkoelen voordat u het opbergt. Houd uw vinger op AAN/UIT (⏻) om de Air Fryer uit te schakelen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact.

Tips voor dehydreren

Vorbereiding voedsel

- Kies groenten en fruit van het seizoen voor de beste smaak. Gooi alles met butsen of schimmel weg.
- Snijd het voedsel in dezelfde dikte, grootte of vorm om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig droogt.

Vorbehandeling

- Voor de meeste groenten en fruit is een voorbehandeling nodig voor het drogen. Blancheer groenten om kleurverlies te voorkomen of de buitenwand te breken en zo het droogproces te verkorten. Dompel fruit of aardappelen in een oplossing van gelijke delen citroensap en water of gebruik een fruitconserveermiddel en volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Giet af en dep het voedsel goed droog voordat u met het droogproces begint.
- Marineer vlees dat gedroogd moet worden in de koelkast of breng het op smaak met vleeskruiden.

Het bepalen van de droogheid

- Het bovenste blad in de Air Fryer zal sneller drogen. Wissel de bladen af en toe tijdens het drogen. Controleer alle bladen op gaarheid volgens de minimale aanbevolen tijd op onderstaand schema.
- Alle vruchten moeten buigzaam en licht zacht maar niet kleverig zijn, behalve appels en bananen, die moeten knapperig zijn.
- Alle groenten moeten knapperig zijn en gemakkelijk gebroken kunnen worden.
- Vlees is droog als het scheurt zonder te breken als het gebogen wordt.

Voor meer informatie over dehydreren, voedselveiligheid en opslag van gedroogde voedingsmiddelen, kunt u terecht bij **foodsafety.gov** of uw lokale University Cooperative Extension Service kantoor.

Voedsel	Vorbereiding	Temperatuur	Tijd
Kruiden	Wassen, grondig drogen.	100°F (80°C)	3-5 uur
Groenten	Blancheer gedurende 2 minuten, giet af, dep droog.	125°F (80°C)	5-9 uur
Fruit	Dompel de stukken in een oplossing van gelijke delen citroensap en water. Of gebruik een fruitconserveermiddel en volg de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, dep droog.	135°F (80°C)	6-12 uur
Gedroogd vlees	Snijd dunne plakken, marineer of breng op smaak met vleeskruiden. Dep droog.	160°F (80°C)	4-8 uur Bak het na het drogen op 275°F (140°C) gedurende 10-12 minuten.

Kookgids

OPMERKING:

- **De hieronder vermelde bereidingstijden zijn gebaseerd op één blad met voedsel op de middelste positie.**
- Het kan nodig zijn om het voedsel tijdens het bereiden te keren of te draaien. Bereidingstijden zijn suggesties. Bereid het eten tot het knapperig en goudbruin is. Bij voedsel dat niet omgekeerd kan worden, kan het nodig zijn om het lichtjes met folie af te dekken wanneer het te donker wordt.
- Als er meer dan één blad met eten wordt bereid, zal de bereidingstijd langer zijn. Wissel de bladen voor een gelijkmatig bruin en knapperig resultaat.
- Als u de draaispits of gaasmand gebruikt, kunt u de aanwijzingen in de secties 'Bereiden met draaispits' en 'Gebruik gaasmand' volgen. Gebruik de draaispithandgreep om de spies of gaasmand uit de Air Fryer te halen.

Voedsel	Hoeveelheid	Instelling	Temperatuur	Tijd
Bevroren patat en snacks				
Bevroren gewone patat	1/4 pakket (227 g)	Patat	375°F (190°C)	18–20 minuten
Bevroren kipnuggets	1/2 pakket (454 g)	Patat	375°F (190°C)	10–12 minuten
Bevroren gepaneerde kipvingers	ongeveer 15 stuks (454 g)	Kip	375°F (190°C)	14–16 minuten
Groenten				
Bloemkool	1 kleine, gesneden in roosjes, besprenkeld met olijfolie	Groenten	350°F (175°C)	22–24 minuten
Verse aardappelpartjes	16 partjes, 2 grote aardappelen, besprenkeld met olijfolie	Groenten	350°F (175°C)	18–20 minuten
Vlees en kip				
Verse hele kippenvleugels	4 vleugels	Kip	375°F (190°C)	16–18 minuten
Verse kipvingers	1 pound (454 g)	Kip	375°F (190°C)	12–14 minuten
Hele kip	ongeveer 3 1/2 pound (1,6 kg)	Draaispits	400°F (204°C)	60 minuten
Hamburger (1,9 cm dik) 80% mager, 20% vet	4 hamburgers (113 g elk)	Vlees	375°F (190°C)	20–22 minuten
Ribeye steak (2,5 cm dik)	2 steaks (1 pound, 666 g in totaal)	Air Fryer	375°F (190°C)	20–24 minuten
Vis & zeevruchten				
Verse visfilets	4 filets (170 g per stuk)	Vis	350°F (175°C)	12–14 minuten
Verse garnalen	1 pound (454 g)	Garnalen	325°F (160°C)	12–14 minuten
Bakwerk en desserts				
Gekoelde koekjes	8 koekjes	Handmatig	325°F (160°C)	8–10 minuten
Ovenschaal				
Varkenshaas met groenten	Tijden zijn op basis van 1 pond (454 g) varkenshaas, 2 middel-grote wortelen, 2 kleine rode aardappelen, 1/2 ui in stukken gesneden, zout, peper en 1 eetlepel (15 ml) olijfolie	Vlees	375°F (190°C)	30 minuten

OPMERKING: Beoordeel zelf de door de fabrikant voorgestelde bereidingstijden voor deze en andere recepten.

Onderhoud en reiniging

⚠WAARSCHUWING **Gevaar voor elektrische schokken.** Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes afbreken en tegen de elektrische onderdelen komen.

Uw Air Fryer moet regelmatig worden gereinigd voor de beste prestaties en een lange levensduur. Regelmatig schoonmaken vermindert ook het risico op brandgevaar.

1. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat afkoelen voor het schoonmaken.
2. Reinig de binnenkant van Air Fryer met een vochtige doek en een beetje sop. Herhaal dit met een vochtige, schone doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u een plastic schuursponsje gebruiken.
3. Alle verwijderbare onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
4. Veeg de buitenkant van de Air Fryer af met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of metalen schuursponsjes.

Probleemoplossing

Air Fryer doet het niet.

- Het apparaat is niet aangesloten. Steek de stekker in het stopcontact.
- De timer is niet ingesteld. Kijk bij 'Het gebruik' om de timer in te stellen.

Eten is niet gaar.

- Te veel voedsel in gaasmand of op de gaasbladen. Verleng de bereidingstijd en ga verder met koken.
- De temperatuur was te laag ingesteld. Verhoog de temperatuur en ga verder met koken.
- Bereidingstijd was te kort. Verleng de bereidingstijd en ga verder met koken.

Eten ongelijkmatig bereid.

- Te veel voedsel in gaasmand.
- Als er meer dan één gaasblad met eten wordt bereid, moet de bereidingstijd langer zijn. Wissel de bladen voor een gelijkmatig bruin en knapperig resultaat.

Eten is niet knapperig genoeg.

- Bereidingstijd was te kort. Verleng de bereidingstijd en ga verder met koken.
- De temperatuur is te laag. Verhoog de temperatuur en ga verder met koken.
- Als u de verwijderbare gaasmand gebruikt, brengt u het eten over op de gaasbladen en kunt u doorgaan met koken.

Beperkte garantie

Deze garantie geldt voor producten die zijn gekocht en gebruikt in Zweden, Noorwegen, Finland, Denemarken, Spanje, Duitsland, Nederland en Frankrijk. Het is de enige expliciete garantie voor dit product en vervangt alle andere garanties en inkoopvoorwaarden. Dit product is gegarandeerd om vrij te zijn van gebreken in materiaal en productie voor een periode van vijf (5) jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke aankoop. Gedurende deze periode is uw exclusieve recht de reparatie of vervanging van dit product of een onderdeel dat defect blijkt te zijn, volgens onze mening. U bent echter verantwoordelijk voor alle kosten die verbonden zijn aan het retourneren van het product aan ons en onze kosten voor het retourneren van een product of onderdeel onder deze garantie aan u. Als het product of onderdeel niet langer verkrijgbaar is, zullen we vervangen door een vergelijkbaar product van gelijke of hogere waarde.

Deze garantie heeft geen betrekking op glas, filters, slijtage door normaal gebruik, gebruik dat niet in overeenstemming is met de afgedrukte aanwijzingen of schade aan het product als gevolg van ongelukken, wijzigingen, mishandeling of misbruik. Deze garantie geldt alleen voor de oorspronkelijke koper of degene die het als cadeau ontvangen heeft. Bewaar de originele aankoopbon, want een aankoopbewijs is vereist om een garantieclaim in kunnen te dienen. Deze garantie is ongeldig als het product wordt gebruikt voor ander gebruik dan een éénfamiliehuishouden of aangesloten is geweest op een andere spanning en golfvorm dan gespecificeerd op het classificatielabel (bijvoorbeeld 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB sluit alle claims uit voor speciale, incidentele en gevolgschade die wordt veroorzaakt door schending van de uitdrukkelijke of impliciete garantie. Alle aansprakelijkheid is beperkt tot het bedrag van de aankoopprijs. **Elke impliciete garantie, inclusief eventuele wettelijke garantie of voorwaarde van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, wordt afgewezen, behalve voor zover dit wettelijk verboden is, in welk geval een dergelijke garantie of voorwaarde beperkt is tot de duur van deze schriftelijke garantie.** Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten. U kunt andere wettelijke rechten hebben die variëren afhankelijk van waar u woont.

Als u een garantieclaim wilt indienen, moet u dit apparaat niet terugsturen naar de winkel of bel het klantenservicenummer +46 60 741 21 20 of bezoek hamiltonbeach.se. Voor een snellere service dient u het model-, type- en serienummers van uw apparaat bij de hand te hebben.

Klantenservice:

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands is een geregistreerde merknaam van Hamilton Beach Brands, Inc, gebruikt onder licentie door SPF Trading AB.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör de grundläggande säkerhetsföreskrifter som följer alltid beaktas för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller personskador:

1. Läs alla instruktioner.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte nära övervakas och instrueras om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller befinner sig i närheten av barn. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
4. Rör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
5. För att skydda mot risken för elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller Air Fryer i vatten eller annan vätska.
6. Dra ur kontakten när den inte används och innan rengöring. Låt svalna innan du rengör apparaten eller sätter på eller tar av delar.
7. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt. Utbyte och reparation av elsladden måste utföras av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller av annan person med motsvarande kvalifikationer för att undvika faror.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
9. Använd inte apparaten utomhus.
10. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med varma ytor.
11. Placera inte i/på eller nära en het gasspis, en elektrisk häll, eller en varm ugn.
12. För att koppla ur, tryck på PÅ/AV-knappen (⏻); och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget. För att koppla från mixern, ta tag i kontakten och dra ut den från vägguttaget. Dra aldrig i sladden.
13. Extrem försiktighet måste användas vid förflyttning av en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
14. Använd inte apparaten för annat än den avsedda användningen.
15. Rengör Air Fryer noggrant invändigt. Repa inte eller skada värmelementröret.
16. Använd inte apparaten med en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Övrig konsumentssäkerhetsinformation

Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.

Denna apparat är endast avsedd för framställning, tillagning och servering av livsmedel. Denna apparat är inte avsedd för att användas till några icke-livsmedelsmaterial eller produkter.

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar: Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.

Längden på sladden till denna apparat valdes för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla över en längre sladd. Om en längre sladd är nödvändig kan en godkänd förlängningssladd användas. Förlängningssladdens elektriska effekt måste vara

lika stor eller större än apparatens effekt. Se till att förlängningssladden inte hänger över bänkskivan eller bordet där den kan nå av barn eller oavsiktligt snubblas över.

För att undvika att en elektrisk krets blir överbelastad ska man inte använda en annan högeffektsapparat på samma krets som denna apparat.




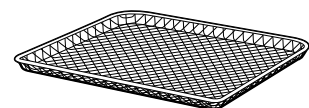
Återvinning av produkten vid slutet av dess livslängd

Symbolen med en soptunna på denna apparat betyder att den måste tas om hand i ett separat sophanteringssystem som överensstämmer med WEEE-direktivet, så att den antingen kan återvinnas eller demonteras för att minska miljöpåverkan. Användaren ansvarar för att produkten lämnas till lämplig återvinningscentral, och enligt lokal lagstiftning. För ytterligare information om gällande lokala lagar, vänligen kontakta kommunen och/eller lokal distributör.

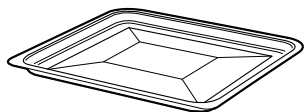
Delar och funktioner

För att beställa delar:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

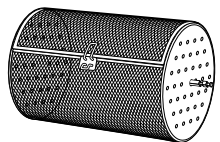
 **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER: HET YTA.** Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.



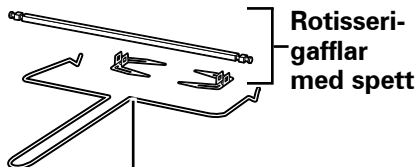
Löstagbart galler (3)



Droppbricka/bakplåt

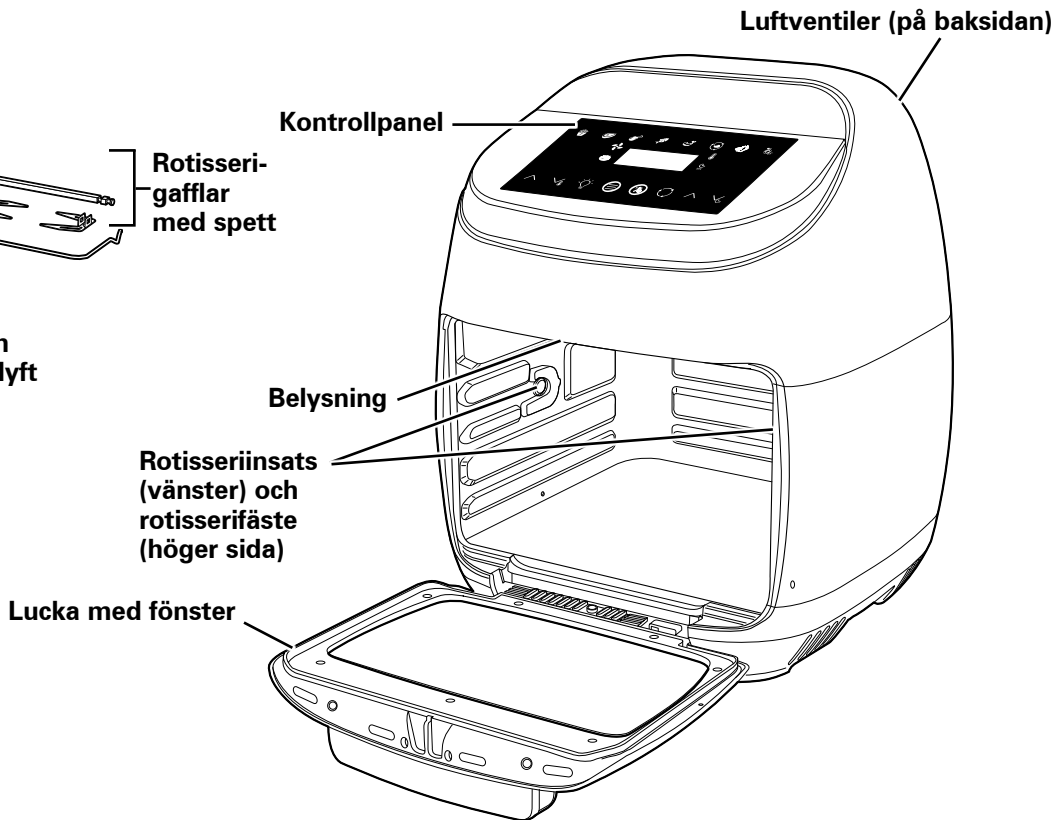


Löstagbar nätkorg

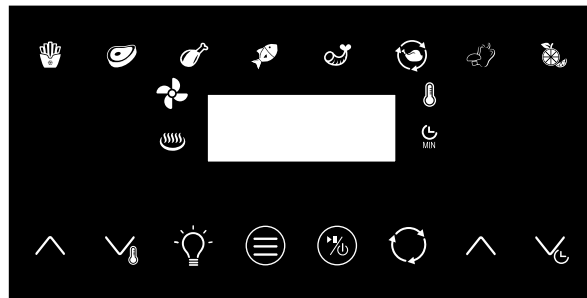


**Rotiseri-
gafflar
med spett**

**Korg och
rotiserilyft**



Kontrollpanel



Symbol	Inställning	Standard-temperatur	Standard-tillagningstid
	Pommes frites	190 °C	20 minuter
	Kött	190 °C	20 minuter
	Kyckling	190 °C	30 minuter
	Fisk	175 °C	18 minuter
	Räkor	160 °C	12 minuter
	Rotisseri	200 °C	40 minuter
	Grönsaker	175 °C	18 minuter
	Torkning	80 °C	4 timmar

Symbol	Använda
	Fläkt på
	Temperatur
	Tid
	Värme på
	Reglera temperatur upp/ned
	Belysning på när lampan blinkar
	Meny
	PÅ/AV-knapp
	Rotisserie på när lampan blinkar
	Reglera tid upp/ned

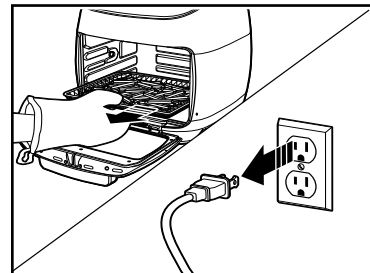
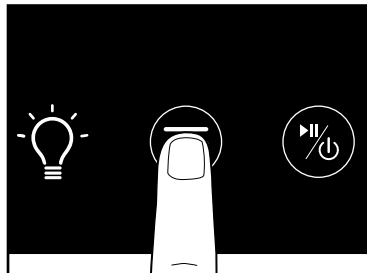
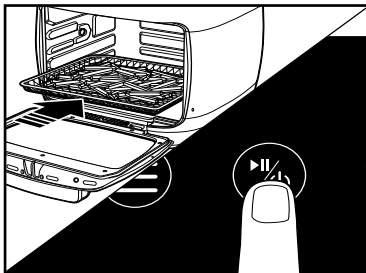
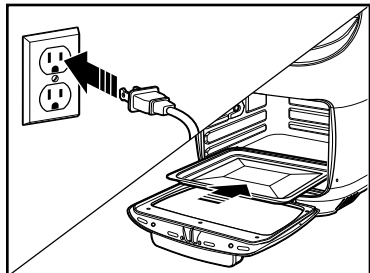
Användningsätt



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER: HET YTA. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används.

Före första användningen: Diska alla avtagbara delar med varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER Risk för brännskada. Varm luft och ånga kommer ut från de bakre ventilerna under användning. Åtkomliga ytor kan bli varma under användning.



1. Placera Air Fryer på en plats där luftventilerna på baksidan av apparaten inte blockeras. Sätt i kontakten i vägguttaget. Skjut in droppbrickan/pannan i botten på Air Fryer. Placera livsmedlet på gallret/gallren. Skjut gallret/gallren på plats.

2. Tryck på PÅ/AV (⏻) för att slå på Air Fryer. Tryck på MENY för att välja önskat läge. Temperaturen och tiden kan ställas in genom att du trycker på Temperatur eller Tid upp-/nedpilarna. Tryck sedan på PÅ/AV (⏻) för att starta tillagningen. Se matlagningsguiden eller receptet för rekommenderade temperaturer.

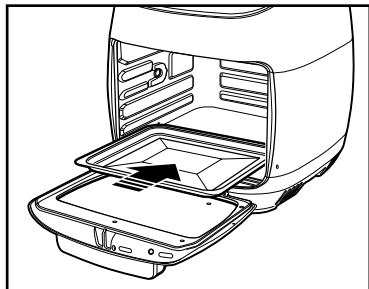
3. Timern ljuder när den inställda tillagningstiden har uppnåtts. Kontrollera om livsmedlet är klart.

4. Använd ugnshandskar och ta försiktigt ut brickan/brickorna. Placera pannan på plan och värmetålig yta. Dra ut sladden.

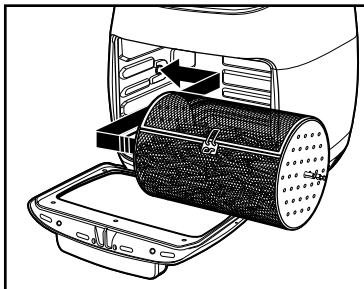
ANMÄRKNINGAR:

- Livsmedlet kan behöva vändas, röras om eller roteras under tillagningen. Tillagningstiderna är förslag. Tillaga livsmedlet tills det är krispigt och gyllenbrunt. Livsmedel som inte kan vändas kan behöva vara lätt täckt med folie om det börjar bli för brunt.
- Spraya lite olja på livsmedlet innan du sätter in det i Air Fryer för ett krispigt resultat.
- Undvik att tillaga för mycket samtidigt.
- Droppbrickan/bakplåten ska alltid finnas på plats i botten på Air Fryer för att samla upp droppar och för att underlätta rengöring.

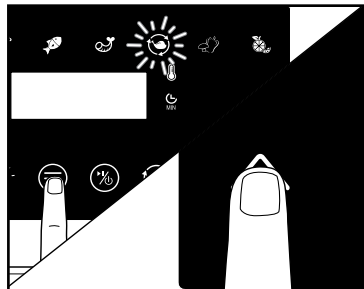
Så använder du nätkorgen



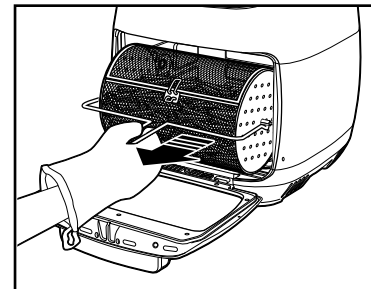
1. Skjut in droppbrickan/pannan i botten på Air Fryer för att samla upp eventuell vätska. Fyll nätkorgen till hälften med livsmedel, t.ex. pommes frites, chicken nuggets och skivad kyckling. Stäng luckan på korgen.



2. Sätt i änden på spettet i rotiseriinsatsen på vänster sida av Air Fryer och vrid spettet vid behov för att kunna sätta det på plats. Placera den andra änden av korgen i spåret i rotiserifästet på höger sida.

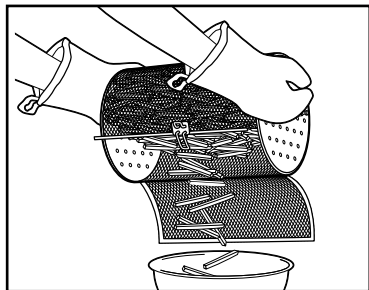


3. Tryck på MENY flera gånger tills ROTISSERIE visas på displayen. Standardtemperaturen är 200 °C och standardtillagningstiden är 40 minuter. Ställ in temperaturen och tiden genom att trycka på Temperatur eller Tid upp-/nedpilarna.



4. Timern ljuder när den inställda tillagningstiden har uppnåtts. Kontrollera om maten är klar. Använd ugnsvantar för att försiktigt placera rotiserilyften med krokarna under ändarna på nätkorgen. Lyft och skjut korgen åt höger och lyft upp och ur för att ta bort från Air Fryer. Placera korgen på en värmebeständig yta.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER
Risk för brännskada. Undvik kontakt med Air Fryers insida.

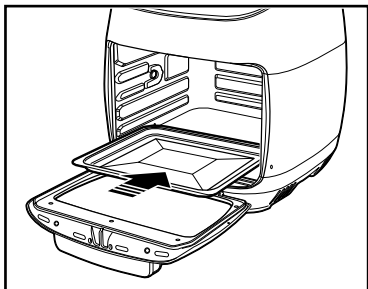


5. Öppna luckan för att hälla upp den tillagade maten i en serveringsskål. Dra ut sladden.

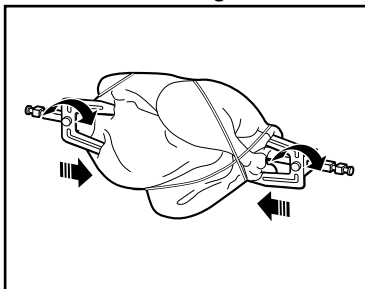
Tillagning med rotisseri

⚠ VARNING Brandfara.

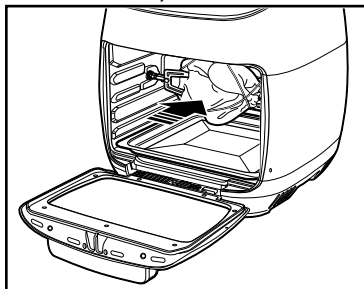
- Om innehållet antänds, öppna inte luckan till Air Fryer. Dra ut kontakten till Air Fryer och vänta tills innehållet slutat brinna och låt svalna innan du öppnar luckan.
- Använd inte stekpåsar.
- Placera aldrig maten närmare värmeelementet än 2,5 cm.
- Drag alltid ur kontakten när Air Fryer inte används.



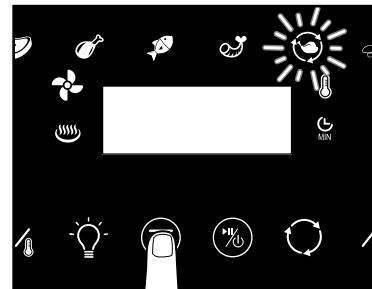
1. Skjut in droppbrickan/pannan i botten på Air Fryer för att samla upp vätskan. Bind upp kycklingen och större köttstycken hårt med steksnöre.



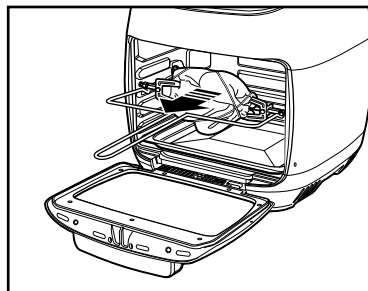
2. Sätt i rotisserispett mitt i kycklingen. Placera rotisserigafflar på spettet med gafflarna instuckna på undersidan av kycklingen. Centrera på längden på spettet. Dra åt skruvarna på gafflarna.



3. Sätt i änden på spettet i rotisseriinsatsen på vänster sida av Air Fryer och vrid spettet vid behov för att kunna sätta det på plats. Placera den andra änden på spettet i spåret i rotisserifästet på höger sida.



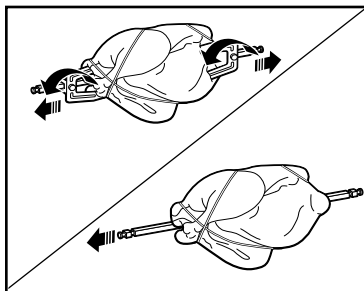
4. Tryck på MENY flera gånger tills ROTISSERIE visas på displayen. Standardtemperaturen är 200 °C och standardtillagningstiden är 40 minuter. Ställ in tiden med hjälp av Tid upp-/nedpilarna.



5. Timern ljuder när den inställda tillagningstiden har uppnåtts. Kontrollera om livsmedlet är klart. För att ta bort tillagat kött från Air Fryer, placera rotisserilyften med krokarna under spettet. Lyft och skjut spettet åt höger och lyft upp och ur för att ta bort från Air Fryer.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Risk för brännskador. Undvik kontakt med Air Fryers insida.



6. Placera kycklingen på en ren yta för att svalna något. Använd ugnshandskar för att skruva loss gafflarna från spettet. Flytta över köttet till en serveringsbricka eller skärbräda. Ta bort spettet och ev. steksnöre innan du skär upp köttet. Gå in på livsmedelsverket.se för mer information om säker tillagningstemperatur.

Så torkar du livsmedel

1. Tillaga maten enligt dina preferenser. Torka och placera i ett jämnt lager på gallret/gallren.
2. Sätt i kontakten i vägguttaget. Skjut in droppbrickan/pannan i botten på Air Fryer. Tryck på PÅ/AV (⏻) för att slå på Air Fryer. Tryck på MENY (☰) för att välja torkningsfunktionen (🌀). Ställ in temperaturen och tiden enligt tabellen nedan. Tryck på PÅ/AV (⏻) för att starta Air Fryer.
3. Kontrollera torrheten hos livsmedlet och rotera gallret/gallren ibland.
4. När livsmedlet är torrt, låt det svalna innan du förvarar det. Tryck på och håll in PÅ/AV (⏻) för att stänga av Air Fryer.
5. Dra ut sladden.

Torkningstips

Förbereda maten

- Välj frukter och grönsaker som är i säsong för bästa smak. Kasta frukt/grönsaker med stötskador eller som är möjliga.
- Skär frukten/grönsakerna i samma tjocklek, storlek eller form för att säkerställa att den/de torkas jämnt.

Förbehandling

- De flesta frukter och grönsaker kräver förbehandling före torkning. Blanchera grönsaker för att förhindra färgförlust eller att skalet går sönder för att korta torkningsprocessen. Doppa frukten eller potatisen i en blandning bestående av lika delar citronsaft och vatten eller använd ett fruktkonserveringsmedel och följ anvisningarna på förpackningen.
- Låt maten rinna av och klapptorka den innan du torkar den i fritösen.
- Marinera kött för att torka i kylskåpet eller krydda med beef jerky-kryddblandning.

Avgöra torrhet

- Maten torkar snabbare om den placeras på det översta gallret i Air Fryer. Växla galler ibland under torkningen. Kontrollera alla galler för att se om maten är klar vid den minsta rekommenderade tillagningstiden i tabellen nedan.
- Alla frukter ska gå att böja och vara något mjuka men inte klibbiga, utom äpplen och bananer som ska vara krispiga.
- Alla grönsaker ska vara krispiga och kunna brytas lätt.
- Jerkyn är torkad när den spricker utan att gå av när man böjer på den.

För mer information om torkning, livsmedelssäkerhet och förvaring av torkad mat, gå in på livsmedelsverket.se.

Livsmedel	Förberedelser	Temperatur	Tid
Örter	Skölj av och torka noga.	80 °C	3-5 timmar
Grönsaker	Blanchera i 2 minuter, låt rinna av, torka.	80 °C	5-9 timmar
Frukter	Doppa bitar i en blandning med lika delar citronsaft och vatten. Eller använd en fruktkonserveringsmedel och följ anvisningarna på förpackningen. Låt rinna av, torka.	80 °C	6-12 timmar
Jerky	Skär i tunna skivor, marinera eller krydda med beef jerky-kryddblandning. Torka.	80 °C	4-8 timmar Efter torkning, grädda på 140 °C i 10-12 minuter.

Matlagningsguide

ANMÄRKNINGAR:

- **Tillagningstiderna som anges nedan är baserade på tillagning av ett galler med mat placerat på mellersta nivån.**
- Livsmedlet kan behöva vändas eller roteras under tillagningen. Tillagningstiderna är förslag. Tillaga livsmedlet tills det är krispigt och gyllenbrunt. Livsmedel som inte kan vändas kan behöva vara lätt täckt med folie om det börjar bli för brunt.
- Om mat tillagas på mer än ett galler, förlängs tillagningstiden. Roter gallren så att maten får en jämn krispighet och jämn brun färg.
- Vid användning av rotisseri eller nätkorgen, följ anvisningarna i avsnitten "Tillagning med rotisseri" och "Så använder du nätkorgen". Använd rotisserilyften med kroker för att ta bort rotisserispettet eller korgen från Air Fryer.

Livsmedel	Mängd	Inställning	Temperatur	Tid
Frysta pommes frites och snacks				
Frysta vanliga pommes frites	1/4 paket (227 g)	Pommes frites	190 °C	18-20 minuter
Frysta kycklingbitar	1/2 paket (454 g)	Pommes frites	190 °C	10–12 minuter
Frysta panerade kycklingfiléer	cirka 15 remsor (454 g)	Kyckling	190 °C	14-16 minuter
Grönsaker				
Blomkål	1 litet blomkålshuvud, skuren i floretter, sprayad med olivolja	Grönsaker	175 °C	22-24 minuter
Färska klyftpotatis	16 klyftor, 2 stora potatisar, sprayade med olivolja	Grönsaker	175 °C	18-20 minuter
Kött och fjäderfå				
Färska hela kycklingvingar	4 vingar	Kyckling	190 °C	16-18 minuter
Färska kycklingfiléer	454 g	Kyckling	190 °C	12-14 minuter
Hel kyckling	cirka 1,6 kg	Rotisseri	200°C	60 minuter
Hamburgare (tjocklek 1,9 cm) 80 % magert kött, 20 % fett	4 hamburgare (113 g st)	Kött	190 °C	20-22 minuter
Revbensstek (tjocklek: 2,5 cm)	2 stekar (sammanlagd vikt: 666 g)	Luffritera	190 °C	20-24 minuter
Fisk och skaldjur				
Färska fiskfiléer	4 filéer (170 g st)	Fisk	175 °C	12-14 minuter
Färska räkor	454 g	Räkor	160 °C	12-14 minuter
Bakvaror och desserter				
Kyllda kex	8 kex	Manuell	160 °C	8-10 minuter
Långpannerätter				
Fläskfilé och grönsaker	Tiderna baserade på 454 g fläskfilé, 2 medelstora morötter, 2 små rödskaliga potatisar, 1/2 lök skuren i bitar, salt, peppar och 1 msk (15 ml) olivolja	Kött	190 °C	30 minuter

OBS: Se tillverkarens föreslagna tillagningstider för dessa och andra livsmedel.

Skötsel och rengöring

⚠ VARNING Risk för elektriska stötar. Rengör inte med skurkuddar av metall. Delar kan lossna och vidröra elektriska delar.

Din Air Fryer ska rengöras regelbundet för bästa funktion och lång livslängd. Regelbunden rengöring minskar också risken för brandfara.

1. Dra ut sladden. Låt svalna före rengöring.
2. Rengör Air Fryer invändigt med en trasa som fuktats i en tvållösning. Upprepa med en fuktig och ren trasa. För fläckar som sitter hårt, använd en skursvamp i plast.
3. Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.
4. Torka av Air Fryer utvändigt med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel såsom stålull.

Felsökning

Air Fryer fungerar inte.

- Air Fryer är inte inkopplad. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Timern har inte ställts in. Följ "Användningssätt" för att ställa in timern.

Maten är inte tillagad.

- För mycket mat i den löstagbara nätkorgen eller på gallren. Öka tillagningstiden och fortsätt tillaga livsmedlet.
- Den inställda temperaturen är för låg. Höj temperaturen och fortsätt tillaga.
- Tillagningstiden var för kort. Öka tillagningstiden och fortsätt tillaga livsmedlet.

Maten ojämnt tillagad.

- För mycket mat i den löstagbara nätkorgen.
- Om mat tillagas på mer än ett galler, förlängs tillagningstiden. Roter gallren så att maten får en jämn krispighet och jämn brun färg.

Maten är inte tillräckligt krispig.

- Tillagningstiden var för kort. Öka tillagningstiden och fortsätt tillaga livsmedlet.
- Temperaturen är för låg. Höj temperaturen och fortsätt tillaga.
- Om du använder den löstagbara nätkorgen, töm ut maten i korgen på gallret/gallren och fortsätt tillaga.

Begränsad garanti

Denna garanti gäller för produkter som köps och används i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, Tyskland, Nederländerna och Frankrike. Detta är den enda uttryckliga garantin för denna produkt och gäller före annan garanti eller andra villkor.

Denna produkt garanteras vara fri från defekter i material och utförande under en period av fem (5) år från inköpsdatumet. Under denna period är din enda kompensation reparation eller utbyte av produkten eller någon komponent som visar sig vara defekt, efter vad vi väljer. Du är dock ansvarig för alla kostnader i samband med att du returnerar produkten till oss samt kostnaden för att vi återsänder en produkt eller komponent enligt denna garanti till dig. Om produkten eller komponenten inte längre är tillgänglig kommer vi att ersätta den med en liknande av samma eller högre värde.

Denna garanti täcker inte glas, filter, slitage från normal användning, användning som inte överensstämmer med de tryckta anvisningarna, eller skador på produkten till följd av olyckshändelse, ändring, missbruk eller felaktig användning. Denna garanti gäller endast för den ursprunglige kunden, köparen eller gåvomottagaren. Behåll originalkvittot eftersom inköpsbevis krävs för att göra ett garantianspråk. Denna garanti är ogiltig om produkten används för annat än vanlig hushållsanvändning eller utsätts för någon annan volt och frekvens än vad som anges på effektetiketten (t.ex. 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB frånsäger sig allt ansvar för specifika, tillfälliga, och följdskador som orsakats av brott mot uttrycklig eller underförstådd garanti. Möjlig ersättning är begränsat till det belopp produkten kostade vid köpet. **Vi frånsäger oss varje underförstådd garanti, inklusive eventuell lagstadgad garanti eller villkor för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, förutom i den utsträckning det är förbjudet enligt lag, och i sådana fall begränsas garantier eller villkor till varaktigheten av denna skriftliga garanti.**

Denna garanti ger dig specifika juridiska rättigheter. Du kan ha andra juridiska rättigheter som varierar beroende på var du bor. För att göra en reklamation eller om service krävs, ring vårt KUNDTJÄNSTNUMMER. För snabbare service, vänligen ha modell, typ, och serienummer redo.

KUNDTJÄNSTNUMMER.

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) är ett registrerat varumärke som tillhör Hamilton Beach Brands, Inc. och används under licens av SPF Trading AB.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Ved bruk av elektriske apparater må grunnleggende forholdsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller skade på personer, herunder følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Dette apparatet skal ikke brukes av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn og får instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
3. Strengt tilsyn er alltid nødvendig når apparater brukes av eller i nærheten av barn. Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
4. Ikke berør varme flater. Bruk håndtak eller knotter.
5. For å beskytte mot elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller selve Air Fryer dyppes i vann eller annen væske.
6. Koble apparatet fra stikkkontakten når det ikke er i bruk, og før rengjøring. La apparatet avkjøle før det rengjøres og før du setter på eller tar av deler.
7. Apparatet må aldri brukes hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, det har falt ned eller på annen måte blitt skadet. Bytte av strømledning og andre reparasjoner må utføres av produsenten, en godkjent leverandør eller liknende kvalifiserte personer for å unngå farer.
8. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til skader.
9. Må ikke brukes utendørs.
10. Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter, eller berører varme flater.
11. Må ikke plasseres på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en varm stekeovn.
12. Ved frakobling, trykk på PÅ/AV-knappen (⏻) og trekk deretter støpselet ut av stikkkontakten. Ta tak i støpselet, og trekk det ut av stikkkontakten. Ikke trekk i strømledningen.
13. Vær svært forsiktig ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske.
14. Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for.
15. Rengjør innsiden av Air Fryer grundig. Ikke lag riper i eller skad varmelementrøret.
16. Ikke bruk apparatet sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Annen sikkerhetsinformasjon for forbrukere

Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.

Apparatet er kun beregnet for tilberedning, koking og servering av mat. Apparatet er ikke beregnet for bruk med materialer eller produkter som ikke er mat.

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt: Støpselet passer bare i én retning i en polarisert stikkontakt. Ikke ødelegg sikkerheten til dette støpselet ved å endre støpselet eller ved å bruke en adapter. Snu støpselet hvis det ikke passer helt i stikkontakten. Hvis det fremdeles ikke passer, må du få en elektriker til å bytte stikkontakten.

Lengden på ledningen som brukes på dette apparatet, ble valgt for å redusere faren for å vikle seg inn i eller snuble over en lengre ledning. Hvis en lengre ledning er nødvendig, kan

en godkjent skjøteledning brukes. Den elektriske verdien til skjøteledningen må være den samme eller høyere enn verdien til apparatet. Sørg for at skjøteledningen ikke legges over en benk eller et bord på en slik måte at barn kan dra i den, eller at man kan snuble i den ved et uhell.

For å unngå overbelastning av strømkursen må du ikke bruke andre apparater med høyt strømforbruk på samme krets.



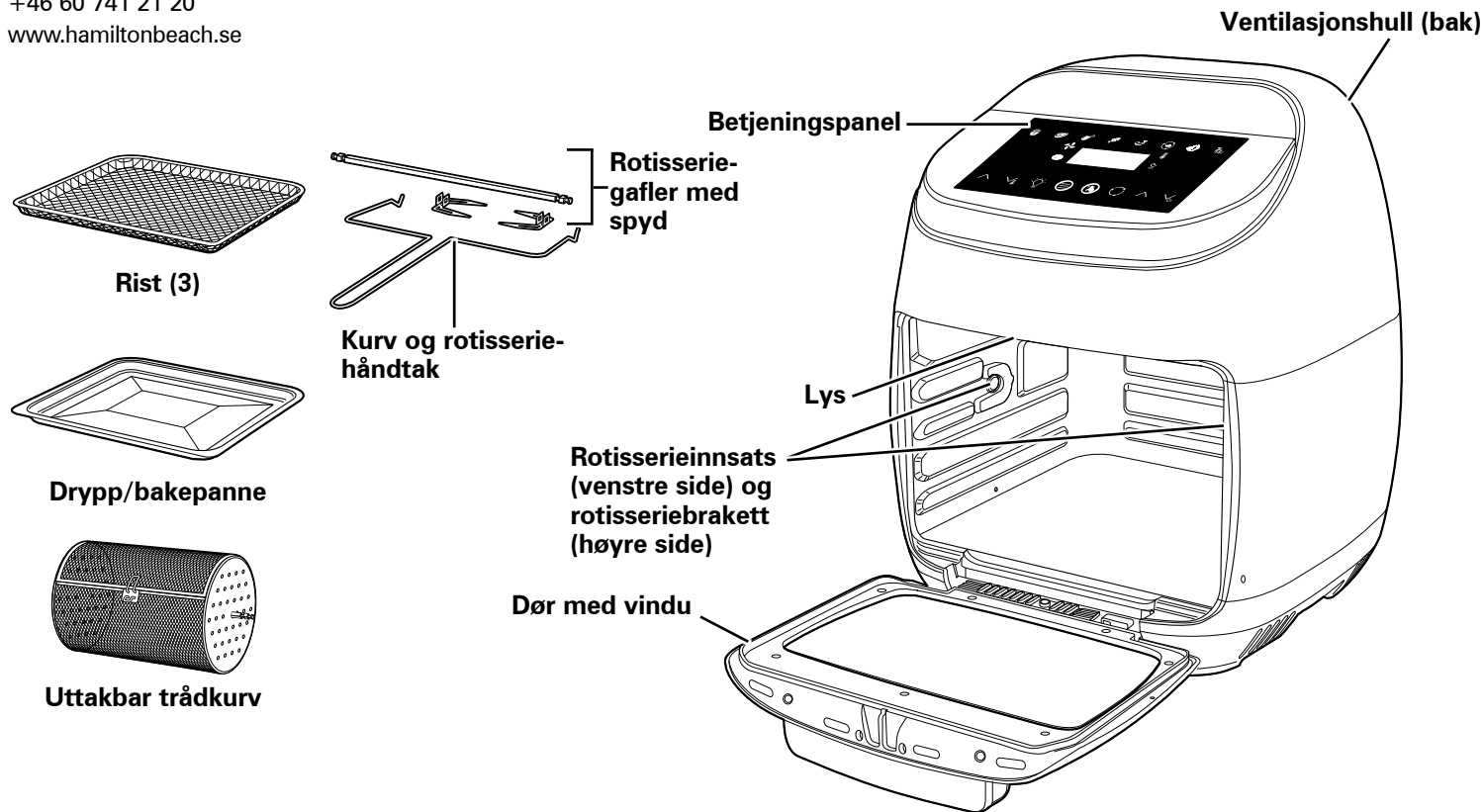
Når produktet ikke lenger fungerer, må det resirkuleres

Sjøppeldunk-symbolet på apparatet viser at det må leveres til resirkulering i samsvar med WEEE-direktivet slik at det kan resirkuleres eller demonteres for å beskytte miljøet. Brukeren har ansvaret for å levere produktet til egnet innsamlingssted. Kontakt kommunen eller distributøren for mer informasjon om dette.

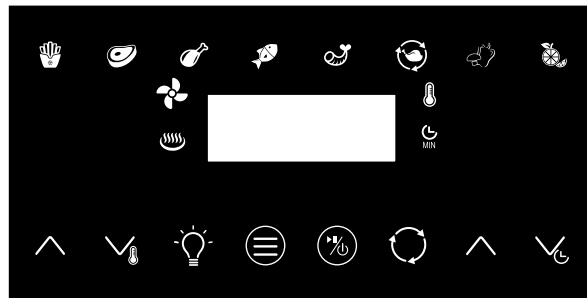
Deler og funksjoner

For bestilling av deler:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

 **FORSIKTIG: VARM FLATE.** Temperaturen på flater som kan nås, kan bli høy når apparatet er i bruk.



Betjeningspanel




Symbol	Innstilling	Standard-temperatur	Standard tilberedningstid
	Pommes frites	190 °C	20 minutter
	Kjøtt	190 °C	20 minutter
	Kylling	190 °C	30 minutter
	Fisk	175 °C	18 minutter
	Reker	160 °C	12 minutter
	Rotisserie	200 °C	40 minutter
	Grønnsaker	175 °C	18 minutter
	Damping	80 °C	4 timer

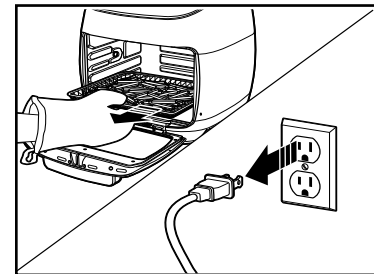
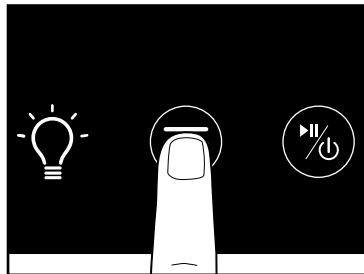
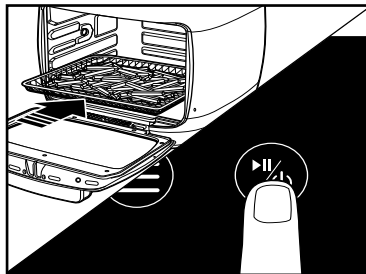
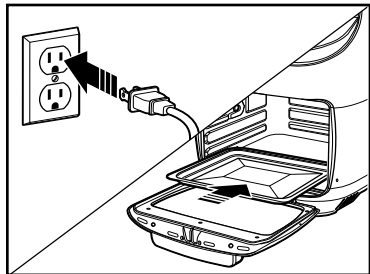
Symbol	Bruk
	Vifte på
	Temperatur
	Tid
	Varme på
	Temperatur opp/ned-piler
	Lys på ved blinking
	Meny
	PÅ/AV-knapp
	Rotisserie på ved blinking
	Tid opp/ned-piler

Bruksanvisning

 **FORSIKTIG: VARM FLATE.** Temperaturen på flater som kan nås, kan bli høy når apparatet er i bruk.

Før første gangs bruk: Vask uttakbare deler i varmt såpevann. Skyll og tørk.

 **FORSIKTIG Fare for brannskader.** Varm luft og damp kommer ut av de bakre ventilasjonshullene under bruk. Flater som kan nås, kan bli varme under bruk.



1. Plasser Air Fryer et sted der ventilasjonshullene bak på enheten ikke blir blokkert. Sett støpselet inn i stikkontakten. Sett drypp/bakepannen inn i bunnen av Air Fryer. Legg matvarer på nettingbrettet/brettene. Skyv brettet/brettene på plass.

MERK:

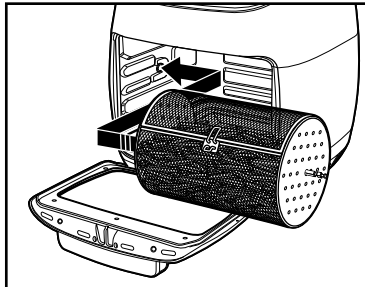
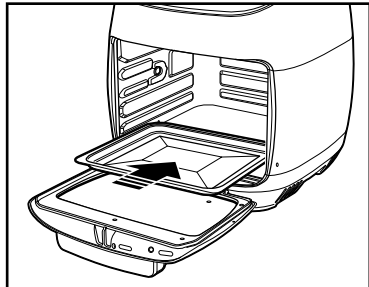
2. Trykk på PÅ/AV (⏻) for å slå på Air Fryer. Trykk på MENU for å velge ønsket tilberedningsmåte. Temperatur og tid kan når som helst justeres med opp/ned-pilene for temperatur eller tid. Trykk deretter på PÅ/AV (⏻) for å starte tilberedningen. Se tilberedningsveiledning eller oppskrift når det gjelder anbefalte temperaturer.

3. Timeren lyder når ønsket tilberedningstid er nådd. Kontroller om maten er ferdig.

4. Bruk grytevotter og ta brettet/brettene forsiktig ut. Plasser brettet/brettene på en plan, varmebestandig overflate. Trekk ut støpselet.

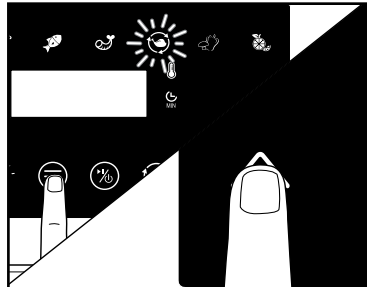
- Maten må kanskje vendes, røres eller roteres under tilberedningen. Tilberedningstidene er forslag. Tilbered maten til den er sprø og gyllen. Matvarer som ikke kan vendes, må kanskje dekkes til litt med folie hvis de blir for brune.
- Påfør litt olje på friske matvarer før de luftfrityres, slik at resultatet blir sprøtt.
- Unngå overfylling.
- Drypp/bakepannen skal alltid være på plass i bunnen av Air Fryer for å fange opp drypping og for å lette rengjøringen.

Slik bruker du trådkurven

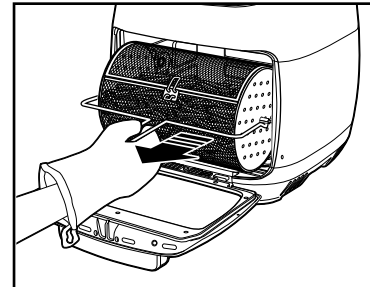


1. Sett drypp/bakepannen inn i bunnen av Air Fryer for å fange opp eventuell drypping. Fyll trådkurven opptil halvfull med mat, for eksempel pommes frites, kyllingnuggets eller strimlet kylling. Lukk luken i kurven.

2. Sett enden av kurven inn i rotisserieinnsatsen på venstre side av Air Fryer, og dreii om nødvendig spydet slik at det passer. Sett den andre enden av kurven inn i sporet i rotisseriebraketten på høyre side.

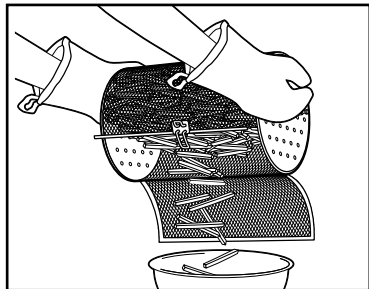


3. Trykk på MENU flere ganger til ROTISSERIE vises i displayet. Standardtemperatur er 200 °C og standardtiden er 40 minutter. Juster temperatur og tid ved å trykke på opp/ned-pilene for temperatur eller tid.



4. Timeren lyder når ønsket koketid er nådd. Kontroller at maten er ferdig. Bruk grytevotter til å plassere rotisserieeløfteren med kroker forsiktig under trådkurven. Løft og skyv kurven mot høyre og løft den opp og ut av Air Fryer. Sett kurven på en varmebestandig overflate.

5. Åpne døren for å helle den tilberedte maten over i en serveringsbolle. Trekk ut støpselet.

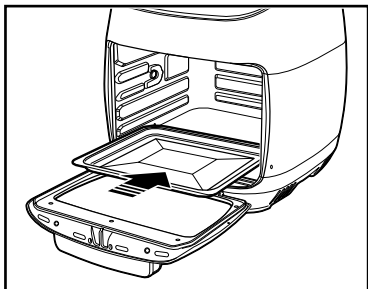


⚠ FORSIKTIG Fare for brannskader. Unngå kontakt med innsiden av Air Fryer.

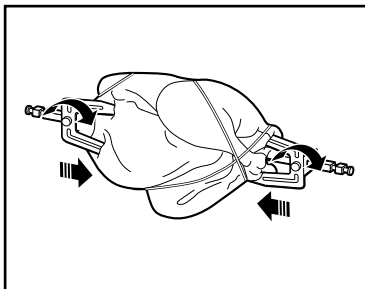
Tilberedning med rotisserie

⚠ ADVARSEL Brannfare.

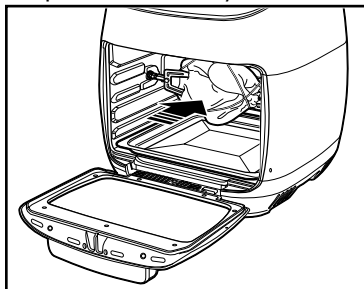
- Hvis innholdet antennes, må du ikke åpne døren til Air Fryer. Koble fra Air Fryer og la innholdet slutte å brenne og avkjøle seg før du åpner døren.
- Ikke bruk stekeposer beregnet for stekeovn.
- La det alltid være 2,5 cm klaring mellom maten og varmeelementet.
- Trekk alltid ut støpselet når Air Fryer ikke er i bruk.



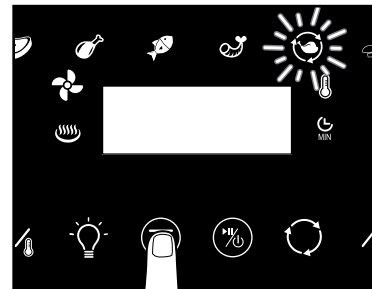
1. Sett drypp/bakepannen inn i bunnen av Air Fryer for å fange opp eventuell drypping. Bind opp kylling og knyt store kjøttstykker stramt med bomullstråd.



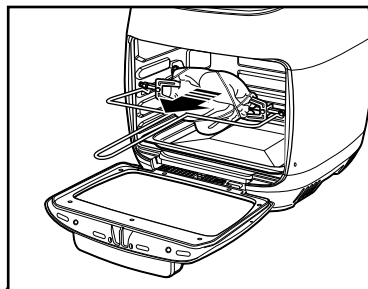
2. Stikk rotisseriespydet inn midt i kyllingen. Plasser rotisseriegaflene på spydet med gaflene stukket inn nederst på kyllingen. Sentres på spydet i lengderetningen. Stram skruene på gaflene.



3. Sett enden av spydet manuelt inn i rotisserieinnsatsen på venstre side av Air Fryer, og dreii om nødvendig spydet slik at det passer. Sett den andre enden av spydet inn i rotisseriebraketten på høyre side.

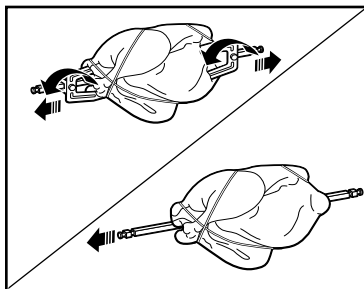


4. Trykk på MENU flere ganger til ROTISSERIE vises i displayet. Standardtemperatur er 200 °C og standardtiden er 40 minutter. Juster tiden ved å trykke på opp/ned-pilene for tid.



5. Timeren lyder når ønsket tilberedningstid er nådd. Kontroller om maten er ferdig. Den ferdige maten tas ut av Air Fryer ved å plassere rotisserieløfteren med kroker under spydet. Løft og skyv spydet mot høyre og løft det opp og ut av Air Fryer.

⚠ **FORSIKTIG** Fare for brannskader. Unngå kontakt med innsiden av Air Fryer.



6. Plasser kyllingen på en ren overflate og la den avkjøle litt. Bruk grytevotter og skru gaflene løs fra spydet. Skyv kjøttet over på et serveringsfat eller et skjærebrett. Fjern spydet og bomullstråden før kjøttet skjæres opp. Mer informasjon om trykkes tilberedningstemperaturer får du på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Slik tørker du matvarer

1. Klargjør maten etter ønske. Klapp den tørr og legg den i et jevnt lag på nettingbrettet/brettene.
2. Sett støpselet inn i stikkkontakten. Sett drypp/bakepannen inn i bunnen av Air Fryer. Trykk på PÅ/AV (⏻) for å slå på Air Fryer. Trykk på MENU (⊖) for å velge tørkefunksjonen (☼). Juster temperatur og tid etter tabellen nedenfor. Trykk på PÅ/AV (⏻) for å starte Air Fryer.
3. Kontroller hvor tørr maten er, og snu brettet/brettene fra tid til annen.
4. Når maten er tørr, lar du den avkjøle helt før den settes til oppbevaring. Trykk og hold inne PÅ/AV (⏻) for å slå av Air Fryer.
5. Trekk ut støpselet.

Tips om tørking

Klargjøring av matvarene

- Velg sesongens frukt og grønnsaker for å oppnå best mulig smak. Kast frukt og grønnsaker med skrammer eller mugg.
- Kutt matvarer i samme tykkelse, størrelse eller form for å sikre jevn tørking.

Forbehandling

- De fleste typer frukt og grønnsaker krever forbehandling før tørking. Forvell grønnsaker for å hindre fargetap eller for at skinnet skal sprekke og forkorte tørkeprosessen. Dypp frukt eller poteter i en blanding av like deler sitronsaft og vann, eller bruk et fruktkonserveringsmiddel i henhold til anvisningene på pakken.
- Klapp matvarene helt tørre før tørking.
- Mariner kjøtt i kjøleskap eller smaksett med krydderblanding.

Slik bestemmer du tørrhetsgrad

- Det øvre brettet i Air Fryer tørker raskere. Bytt om plasseringen av brettene fra tid til annen under tørking. Kontroller om alle brettene er ferdige etter korteste anbefalte tid i tabellen nedenfor.
- All frukt skal kunne bøyes og være litt myk, men ikke klebrig, bortsett fra epler og bananer, som skal være sprø.
- Alle grønnsaker skal være sprø og knekke lett.
- Tørket kjøtt er ferdig når det knekker uten å gå i stykker når det bøyes.

Du finner mer informasjon om tørking, matsikkerhet og oppbevaring av tørkede matvarer på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) eller ditt lokale opplysningskontor for næringsmidler.

Matvare	Klargjøring	Temperatur	Tid
Urter	Vaskes og tørkes grundig.	80 °C	3–5 timer
Grønnsaker	Forvelles i 2 minutter, rennes av, klappes tørre.	80 °C	5–9 timer
Frukt	Dypp biter i en blanding av like deler sitronsaft og vann. Eller bruk et fruktkonserveringsmiddel i henhold til anvisningene på pakken. La renne av, klappes tørre.	80 °C	6–12 timer
Tørket kjøtt	Kuttes tynt, marineres eller smaksettes med krydder. Klappes tørt.	80 °C	4–8 timer Etter tørking skal det stekes på 140 °C i 10-12 minutter.

Tilberedningsveiledning

MERKNADER:

- **Tilberedningstidene som er angitt nedenfor, bygger på tilberedning av ett brett med mat i midtre stilling.**
- Maten må kanskje vendes eller roteres under tilberedningen. Tilberedningstidene er forslag. Tilbered maten til den er sprø og gyllen.
- Matvarer som ikke kan vendes, må kanskje dekket til litt med folie hvis de blir for brune.
- Tilberedningstiden øker hvis du tilbereder mat på mer enn ett brett. Snu om på brettene slik at maten blir jevnt brun og sprø.
- Hvis du bruker rotisserie eller trådkurv, følger du anvisningene i avsnittene "Tilberedning med rotisserie" og "Slik bruker du trådkurven".
Bruk rotiserieløfteren med kroker for å ta rotiseriespydet ut av Air Fryer.

Matvare	Mengde	Innstilling	Temperatur	Tid
Frosne pomes frites og snacks				
Frosne vanlige pomes frites	1/4 pakke 225 g	Pomes frites	190 °C	18–20 minutter
Frosne kyllingnuggets	1/2 pakke 450 g	Pomes frites	190 °C	10–12 minutter
Frosne panerte kyllingbryststykker	ca. 15 strimler 450 g	Kylling	190 °C	14–16 minutter
Grønnsaker				
Blomkål	1 lite hode, delt i buketter og sprayet med olivenolje	Grønnsaker	175 °C	22–24 minutter
Ferske potetbåter	16 stykker, 2 store poteter, sprayet med olivenolje	Grønnsaker	175 °C	18–20 minutter
Kjøtt og fjærfe				
Ferske hele kyllingvinger	4 vinger	Kylling	190 °C	16–18 minutter
Ferske kyllingbryststykker	450 g	Kylling	190 °C	12–14 minutter
Hel kylling	ca. 1,6 kg	Rotisserie	200 °C	60 minutter
Hamburger (1,9 cm tykke), 80 % magert kjøtt, 20 % fett	4 hamburgere (hver på 110 g)	Kjøtt	190 °C	20–22 minutter
Entrecote (2,5 cm tykk)	2 biffer (til sammen ca. 650 g)	Luftfritert	190 °C	20–24 minutter
Fisk og skalldyr				
Ferske fiskefileter	4 fileter (hver på 170 g)	Fisk	175 °C	12–14 minutter
Ferske reker	450 g	Reker	160 °C	12–14 minutter
Bakervarer og desserter				
Kjøleskapskalde kjeks	8 kjeks	Manuelt	160 °C	8–10 minutter
Sammenkokte retter				
Svinefilet og grønnsaker	Tider basert på 450 g svinefilet, 2 middels store gulrøtter, 2 små røde poteter, 1/2 løk skåret i stykker, salt, pepper og 1 spiseskje (15 ml) olivenolje	Kjøtt	190 °C	30 minutter

MERK: Sjekk produsentens foreslåtte tilberedningstider for disse og andre matvarer.

Rengjøring og vedlikehold

⚠ ADVARSEL Fare for elektrisk støt. Må ikke rengjøres med stålull. Deler av stålullen kan komme i berøring med elektriske deler.

Air Fryer skal rengjøres regelmessig for best mulig ytelse og varighet. Regelmessig rengjøring vil også redusere brannfaren.

1. Trekk ut støpselet. La Air Fryer avkjøle før rengjøring.
2. Rengjør innsiden av Air Fryer med en fuktig klut og såpe. Gjenta med en fuktig, ren klut. Gjenstridige flekker kan fjernes med en skuresvamp av plast.
3. Alle uttakbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.
4. Tørk av Air Fryer på utsiden med en fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller stålull.

Feilsøking

Air Fryer virker ikke.

- Apparatet er ikke koblet til strømforsyningen. Sett støpselet inn i stikkontakten.
- Timeren er ikke innstilt. Følg anvisningene i "Slik bruker du" for å stille inn timeren.

Maten er ikke ferdig.

- For mye mat i den uttakbare trådkurven eller nettingbrettene. Øk tilberedningstiden og fortsett tilberedningen.
- Temperaturen er innstilt for lavt. Øk temperaturen og fortsett tilberedningen.
- For kort tilberedningstid. Øk tilberedningstiden og fortsett tilberedningen.

Maten er ujevnt tilberedt.

- For mye mat i den uttakbare trådkurven.
- Tilberedningstiden blir lengre hvis du tilbereder mat på mer enn ett Brett. Snu om på brettene slik at maten blir jevnt brun og sprø.

Maten er ikke sprø nok.

- For kort tilberedningstid. Øk tilberedningstiden og fortsett tilberedningen.
- Temperaturen er for lav. Øk temperaturen og fortsett tilberedningen.
- Hvis du bruker den uttakbare nettingkurven, heller du maten ut av kurven og legger den på nettingbrettet/-brettene og fortsetter tilberedningen.

Begrenset garanti

Denne garantien er gyldig for produkter som kjøpes og brukes i Norge, Sverige, Danmark, Finland, Spania, Tyskland, Nederland og Frankrike. Dette er den eneste garantien som gis for dette produktet, og den erstatter alle andre garantier og vilkår.

Dette produktet garanteres å være uten feil i materialer og utførelse i en periode på fem (5) år fra datoen for det opprinnelige kjøpet. I denne perioden har du bare rett til reparasjon eller bytte av produktet eller en defekt komponent, ettersom hva vi beslutter, du er imidlertid ansvarlig for alle kostnader knyttet til at du returnerer et produkt, eller at vi returnerer et produkt til deg i henhold til denne garantien. Hvis produktet eller komponenten ikke lenger er tilgjengelig, blir produktet eller komponenten erstattet med tilsvarende produkt/komponent av samme verdi eller høyere.

Denne garantien dekker ikke glass, filtre, vanlig bruksslitasje, bruk som ikke er i samsvar med de skriftlige instruksjonene, eller skade på produktet som følge av uhell, endringer eller feil bruk. Denne garantien gjelder bare den som opprinnelig kjøpte produktet eller fikk det i gave. Ta vare på den originale kvitteringen, ettersom bevis på kjøpet er nødvendig for å fremme krav i henhold til garantien. Denne garantien gjelder ikke hvis produktet har hatt et annet bruksområde enn bruk i en husholdning med én familie, eller hvis det er brukt med en annen spenning eller kurve enn det som er angitt på merkeskiltet (f.eks. 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB fraskriver seg alle erstatningskrav for spesielle og tilfeldige skader og følgeskader som oppstår som følge av brudd på uttrykkelig eller stillestående garanti. **Ethvert erstatningsansvar er begrenset til innkjøpsprisen. Enhver underforstått garanti, herunder lovfestet garanti eller betingelse om salgbarhet eller egnethet til et bestemt formål, avvises med unntak av i den utstrekning det er forbudt ved lov, i slike tilfeller skal garanti eller betingelse være begrenset til varigheten til denne skriftlige garantien.** Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter. Du kan ha andre juridiske rettigheter avhengig av hvor du bor. Hvis du ønsker å fremme et garantikrav eller har behov for service, kan du ringe KUNDESERVICE. Finn frem modelltype og serienummer slik at kundebehandleren kan hjelpe deg.

KUNDESERVICE

SPF Trading AB

+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) er registrerte varemerker for Hamilton Beach Brands Inc., brukt under lisens av SPF Trading AB.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Ved brug af elektriske apparater skal der altid træffes generelle forholdsregler for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskaade, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Dette produkt må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, medmindre det sker under konstant opsyn og efter vejledning af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
3. Vær særligt opmærksom, hvis apparatet anvendes af eller i nærheden af børn. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
4. Berør ikke varme overflader. Brug apparatets håndtag eller knapper.
5. Kom aldrig ledningen, stikket eller Air Fryer i vand eller anden væske, da det kan forårsage elektrisk stød.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke bruges og inden rengøring. Lad apparatet køle af inden rengøring og inden montering eller afmontering af dele.
7. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet har svigtet, er faldet på gulvet eller er beskadiget på nogen måde. Udskiftning af strømledningen og reparationer skal foretages af producenten, producentens servicerepræsentant eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå eventuelle risici. Ring til vores kundeservice for at få information om undersøgelse, reparation eller justering.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten, da det kan forårsage personskaade.
9. Må ikke anvendes udendørs.
10. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanter, og hold den væk fra varme overflader.
11. Anbring ikke produktet på eller i nærheden af et gas- eller elkomfur eller i en varm ovn.
12. Apparatet frakobles ved at trykke på tænd/sluk-knappen (☞) og derefter tage stikket ud af stikkontakten. For at trække stikket ud skal du holde om det og trække det ud af stikkontakten. Træk ikke i selve strømledningen.
13. Vær meget forsigtig ved flytning af et produkt, som indeholder varm olie eller andre varme væsker.
14. Brug ikke apparatet til andre formål end det, som det er beregnet til.
15. Rengør den indvendige side af Air Fryer omhyggeligt. Undlad at ridse eller beskadige varmeelementrøret.
16. Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem.

GEM VEJLEDNINGEN

Yderligere sikkerhedsoplysninger

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

Apparatet er kun beregnet til tilberedning og servering af fødevarer. Apparatet er ikke beregnet til brug til andet end fødevarer.

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød: Stikket kan kun sættes i en polariseret stikkontakt på én måde. Undlad at ændre stikket eller bruge adapter, da det forringer sikkerheden. Tag stikket ud, hvis det ikke sidder korrekt fast i stikkontakten. Få en elektriker til at udskifte kontakten, hvis det ikke er muligt at få stikket til at sidde fast.

Apparatets ledning har en længde, som mindsker risikoen for at falde over den, og som sikrer, at den ikke bliver viklet ind i andre ting. Hvis der er behov for en længere elledning, kan der bruges en godkendt forlængerledning. Forlængerledningens

mærkespænding skal være lig med eller større end apparatets mærkespænding. Sørg for at anbringe forlængerledningen, så den ikke hænger ud over en bordkant, hvor børn kan komme til at hive i den, og så man ikke falder over den.

For at undgå at overbelaste det elektriske kredsløb må der ikke anvendes et andet apparat med højt wattforbrug i samme kredsløb.



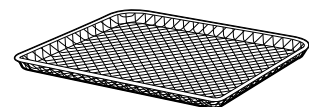
Genvinding af produktet efter endt levetid

Skraldespandssymbolet på dette apparat betyder, at det skal bortskaffes via et kildesorteringssystem i overensstemmelse med WEEE-direktivet, så det enten kan genvindes eller demonteres med det formål at reducere indvirkningen på miljøet. Brugeren er ansvarlig for at bortskaffe apparatet korrekt i henhold til de regler, der gælder lokalt. Du kan få yderligere oplysninger om lokale regler ved at kontakte kommunen og/eller den lokale forhandler.

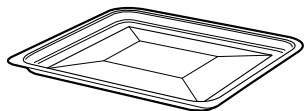
Dele og funktioner

Bestilling af dele:
+46 60 741 21 20
www.hamiltonbeach.se

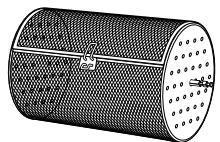
 **FORSIGTIG: VARM OVERFLADE.** Temperaturen på den tilgængelige overflade kan være høj, når apparatet er i brug.



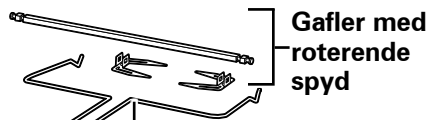
Kurve- og spydholder (3)



Drypbakke/bageplade



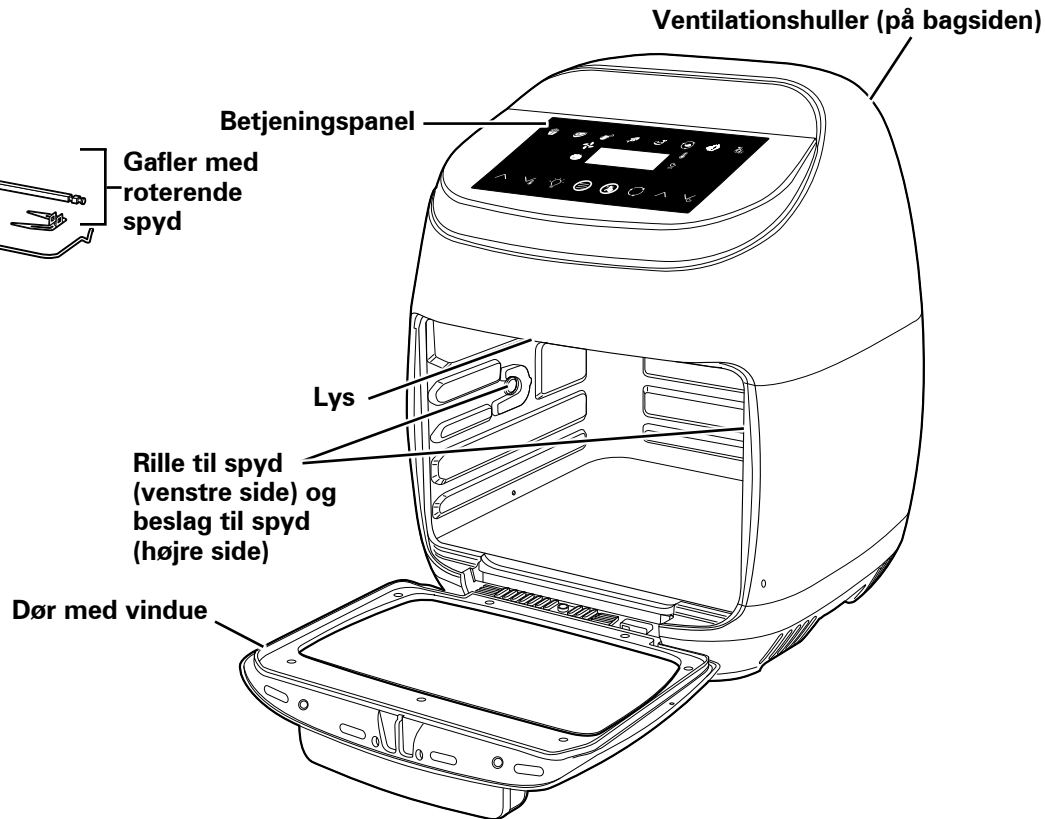
Udtagelig trådbakke



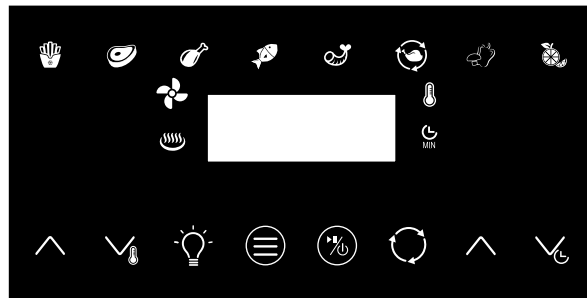
Gafler med roterende spyd



Udtagelig trådbakke



Betjeningspanel



Symbol	Indstilling	Standard-temperatur	Standard-tilberedningstid
	Pomfritter	375°F (190°C)	20 minutter
	Kød	375°F (190°C)	20 minutter
	Kylling	375°F (190°C)	30 minutter
	Fisk	350°F (175°C)	18 minutter
	Rejer	325°F (160°C)	12 minutter
	Roterende spyd	400°F (200°C)	40 minutter
	Grønsager	350°F (175°C)	18 minutter
	Tørring	175°F (80°C)	4 timer

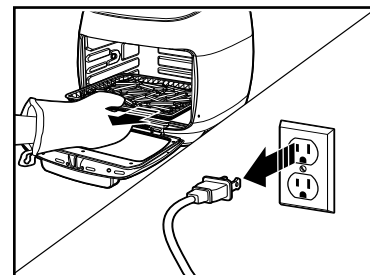
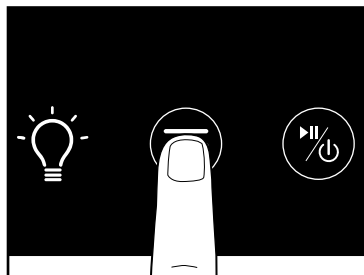
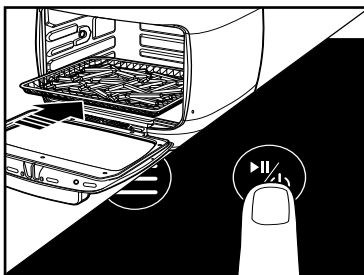
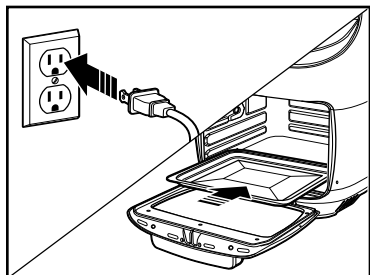
Symbol	Brug
	Blæser tændt
	Temperatur
	Tid
	Varme tændt
	Pile til indstilling af temperatur
	Lys tændt ved blink
	Menu
	Tænd/sluk-knap
	Roterende spyd tændt ved blink
	Pile til indstilling af tid

Brugsanvisning

⚠ FORSIGTIG: VARM OVERFLADE. Temperaturen på den tilgængelige overflade kan være høj, når apparatet er i brug.

Inden brug første gang: Vask aftagelige dele i varmt sæbevand. Skyl og tør dem.

⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding. Varm luft og damp siver ud gennem ventilationsåbningerne bagpå, når apparatet er i brug. Tilgængelige overflader kan være varme under brug.



1. Anbring Air Fryer et sted, hvor ventilationsåbningerne på bagsiden ikke blokeres. Sæt stikket i stikkontakten. Skub drypbakken/bagepladen ind i bunden af Air Fryer. Anbring maden på en netbakke. Skub bakken på plads.

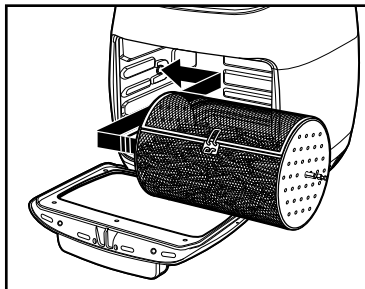
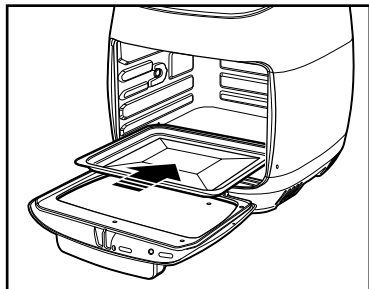
BEMÆRK:

2. Tryk på tænd/sluk (⏻) for at tænde for Air Fryer. Tryk på MENU for at vælge den ønskede tilstand. Temperatur og tid kan justeres ved at trykke på pilene til indstilling deraf. Tryk derefter på tænd/sluk (⏻) for at starte tilberedningen. Se tilberedningsanvisningen eller opskriften vedrørende anbefalede temperaturer.
3. Timeren lyder, når den ønskede tilberedningstid er nået. Kontrollér, om maden er færdig.

4. Fjern forsigtigt bakken med ovenhandsker. Placer pladen på en flad, varmebestandig overflade. Træk stikket ud.

- Det kan være nødvendigt at vende, omrøre eller dreje maden under tilberedningen. Tilberedningstiderne er forslag. Tilbered maden, indtil den er sprød og gyldenbrun. Mad, der ikke kan vendes, skal måske dækkes let med folie, hvis det bliver for brunt.
- Hvis friske fødevarer skal være sprøde, skal der sprayes en smule olie på dem, inden de luftsteges.
- Sæt ikke for meget mad ind ad gangen.
- Drypbakken/bagepladen skal altid placeres i bunden af Air Fryer for at opsamle dryp og gøre det nemt at rengøre apparatet.

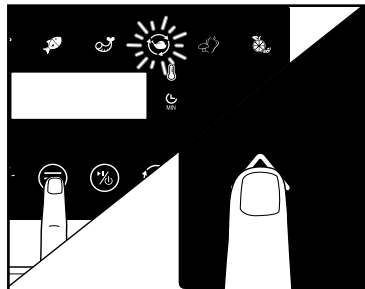
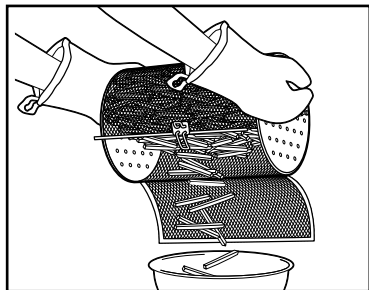
Sådan bruges trådkurven



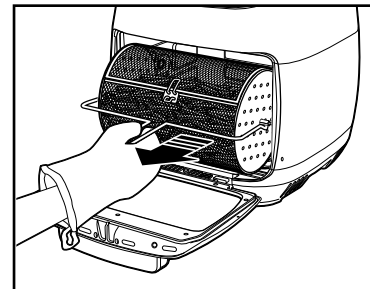
1. Skub drypbakken/bagepladen ind i bunden af Air Fryer for at opsamle eventuelle dryp. Fyld trådkurven, så den er halvt fuld med fødevarer, såsom frosne pomfritter, kyllingenuggets eller kyllingestykker. Luk lågen på kurven.

2. Sæt den ene ende af kurven ind i spydrillen i venstre side af Air Fryer, og drej om nødvendigt spyddet, så det passer. Sæt den anden ende af kurven ind i rillen i spydbeslaget i højre side.

5. Åbn lågen for at hælde den tilberedte mad ned i en serveringsskål. Træk stikket ud.



3. Tryk på MENU flere gange, indtil der står ROTISSERIE på displayet. Standardtemperaturen er 400°F (200°C), og standardtiden er 40 minutter. Juster temperatur og tid ved at trykke på pilene til indstilling deraf.

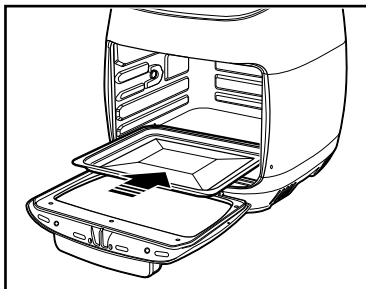


4. Timeren lyder, når den ønskede tilberedningstid er nået. Kontrollér, om maden er færdig. Brug ovnhandsker til omhyggeligt at placere spydholderen med kroge spydholderens ender. Løft kurven op, og skub den til højre. Løft den derefter op og ud for at fjerne den fra Air Fryer. Placer kurven på en varmebestandig overflade. **⚠ FORSIGTIG Risiko for forbrænding.** Undgå kontakt med den indvendige side af Air Fryer.

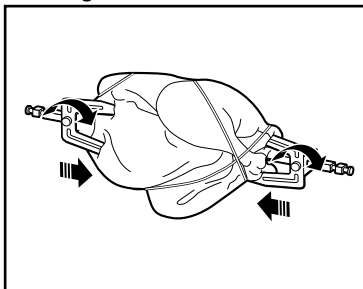
Brug af det roterende spyd

⚠ ADVARSEL Brandfare.

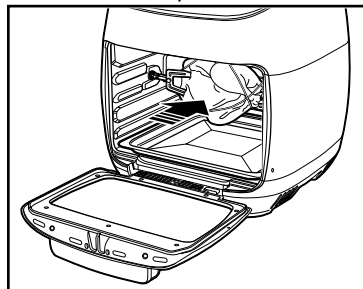
- Hvis indholdet antændes, må du ikke åbne døren til Air Fryer. Træk Air Fryer ud af stikkontakten, og vent på, t indholdet holder op med at brænde og køler af, inden døren åbnes.
- Brug ikke stegeposer.
- Der skal altid være mindst 1 tomme (2,5 cm) mellem maden og varmeelementet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når Air Fryer ikke anvendes.



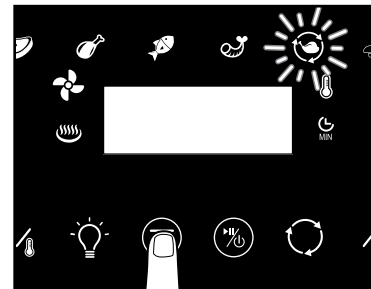
1. Skub drypbakken/bagepladen ind i bunden af Air Fryer for at opsamle eventuelle dryp. Bind kylling og store stykker kød stramt med bomuldssnor.



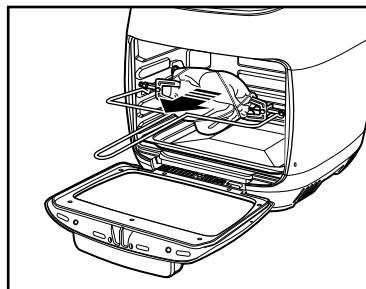
2. Sæt det roterende spyd i midten af kyllingen. Sæt spydgaflerne fast på spyddet, således at gafflerne er sat ind i bunden af kyllingen. Kyllingen skal sidde i midten af spyddet. Stram skruerne på gafflerne.



3. Sæt den ene ende af spyddet ind i spydrillen i venstre side af Air Fryer, og drej om nødvendigt spyddet, så det passer. Sæt den anden ende af spyddet ind i rillen i spydbeslaget i højre side.

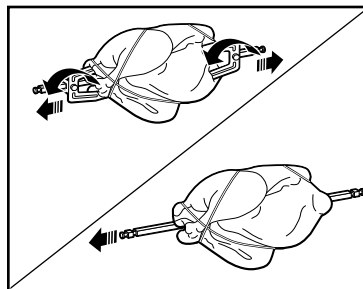


4. Tryk på MENU flere gange, indtil der står ROTISSERIE på displayet. Standardtemperaturen er 400°C (200°C), og standardtiden er 40 minutter. Indstil tiden ved at trykke på pilene til indstilling af tiden.



5. Timeren lyder, når den ønskede tilberedningstid er nået. Kontrollér, om maden er færdig. For at fjerne tilberedt kød fra Air Fryer skal du placere spydholderen med kroge under spyddet. Løft spyddet op, og skub det til højre. Løft det derefter op og ud for at fjerne det fra Air Fryer.

⚠ **FORSIGTIG** Risiko for forbrænding. Undgå kontakt med den indvendige side af Air Fryer.



6. Placer kyllingen på en ren overflade, så den kan afkøle en smule. Skru gafflerne af spyddet med ovnhandsker. Sæt kødet på en serveringsbakke eller et skærebræt. Fjern spyddet og snoren, inden kødet skæres ud. På [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) kan du få flere oplysninger om sikker tilberedningstemperatur.

Sådan tørres maden

1. Gør maden klar. Dup det tørt, og placer det i et jævnt lag på en trådbakke.
2. Sæt stikket i stikkontakten. Skub drypbakken/bagepladen ind i bunden af Air Fryer. Tryk på tænd/sluk (☼) for at tænde for Air Fryer. Tryk på MENU (☰) for at vælge Tørring (☼). Indstil temperatur og tid iht. nedenstående oversigt. Tryk på tænd/sluk (☼) for at starte Air Fryer.
3. Kontrollér madens tørhed, og drej bakken af og til.
4. Når maden er tør, skal den afkøle helt før opbevaring. Hold tænd/sluk (☼) nede for at slå Air Fryer fra.
5. Træk stikket ud.

Tips vedrørende tørring

Tilberedning af fødevarer

- Vælg årstidens frugter og grøntsager for at få den bedste smag. Kassér det, der har stødpletter eller mug.
- Skær maden i samme tykkelse, størrelse eller form for at sikre en jævn tørring.

Forbehandling

- De fleste frugter og grøntsager skal forbehandles, inden de tørres. Blancher grøntsagerne for at undgå farvetab eller for at bryde skindet og afkorte tørringsprocessen. Dyp frugt eller kartofler i en opløsning af lige dele citronsaft og vand, eller brug et frugtkonserveringsmiddel, og følg anvisningerne på pakken.
- Dup madvaren helt tør, inden den skal tørres.
- Marinér kød til tørret kød (såkaldt "beef jerky") i køleskabet, eller krydr det med de ønskede krydderier.

Bestemmelse af tørheden

- Maden i den øverste bakke i Air Fryer vil tørre hurtigere. Byt rundt på bakkerne af og til under tørringen. Kontrollér, at alle bakker er færdige ved den anbefalede minimumstid i nedenstående oversigt.
- Al frugt skal kunne bøjes og være en smule blødt, men ikke klæbrigt, undtagen æble- og bananstykker, der skal være sprøde.
- Alle grøntsager skal være sprøde og nemt kunne brækkes i stykker.
- Tørret kød er tørt, når det slår revner uden at brække over, når det bøjes.

Du kan få flere oplysninger om tørring, fødevarerikkerhed og opbevaring af tørrede fødevarer på [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Madvare	Forberedelse	Temperatur	Tid
Urter	Vaskes og tørres grundigt.	100°F (80°C)	3-5 timer
Grøntsager	Blancheres i 2 minutter, hvorefter vandet hældes fra, og grøntsagerne duppes tørre.	125°F (80°C)	5-9 timer
Frugt	Stykkerne dyppes i en opløsning af lige dele citronsaft eller vand. Eller brug et frugtkonserveringsmiddel iht. anvisningerne på pakken. Vandet hældes fra, og stykkerne duppes tørre.	135°F (80°C)	6-12 timer
Tørret kød (jerky)	Kødet skæres i tynde skiver, marineres eller krydres med krydderier, og duppes tørt.	160°F (80°C)	4-8 timer Efter tørring bages kødet ved 275°F (140°C) i 10-12 minutter.

Madlavningsvejledning

BEMÆRK:

- **Nedenstående tilberedningstider er baseret på tilberedning af en bakke mad i midterste position.**
- Det kan være nødvendigt at vende eller dreje maden under tilberedningen. Tilberedningstiderne er forslag. Tilbered maden, indtil den er sprød og gyldenbrun. Mad, der ikke kan vendes, skal måske dækkes let med folie, hvis det bliver for brunt.
- Hvis der tilberedes mad i mere end én bakke, øges tilberedningstiden. Drej bakkerne, så maden bliver jævnt brun og sprød.
- Hvis du bruger det roterende spyd eller trådkurven, skal du følge anvisningerne i afsnittene "Brug af det roterende spyd" og "Sådan bruges trådkurven". Brug spydholderen med kroge til at fjerne spyddet eller kurven fra Air Fryer.

Madvare	Mængde	Indstilling	Temperatur	Tid
Frosne pomfritter og snacks				
Almindelige frosne pomfritter	1/4 pakke (8 oz. [227 g])	French fries	375°F (190°C)	18-20 minutter
Frosne kyllingenuggets	1/2 pakke (16 oz. [454 g])	French fries	375°F (190°C)	10-12 minutter
Frosne panerede kyllingestykker	ca. 15 stykker (16 oz. [454 g])	Chicken	375°F (190°C)	14-16 minutter
Grønsager				
Blomkål	1 lille hoved, skåret i buketter og sprøjtet med olivenolie	Vegetables	350°F (175°C)	22-24 minutter
Friske kartoffelbåde	16 stykker, 2 store kartofler, sprøjtet med olivenolie	Vegetables	350°F (175°C)	18-20 minutter
Kød og fjerkræ				
Ferske hele kyllingevinger	4 vinger	Chicken	375°F (190°C)	16-18 minutter
Ferske kyllingestykker	1 pund (16 oz. [454 g])	Chicken	375°F (190°C)	12-14 minutter
Hel kylling	ca. 3 1/2 pund (56 oz. [1,6 kg])	Rotisserie	400°F (200°C)	60 minutter
Hamburgerbøf (3/4" [1,9 cm] tyk) 80% kød, 20% fedt	4 hamburgerbøffer (4 oz. [113 g] hver)	Meat	375°F (190°C)	20-22 minutter
Ribeyebøf (1" [2,5 cm] tyk)	2 bøffer (1 pund, 7,5 oz [666 g] kombineret)	Air Fry	375°F (190°C)	20-24 minutter
Fisk og skaldyr				
Friske fiskefileter	4 fileter (6 oz. [170 g] stykket)	Fish	350°F (175°C)	12-14 minutter
Friske rejer	1 pund (16 oz. [454 g])	Shrimp	325°F (160°C)	12-14 minutter
Kager og desserter				
"Refrigerated biscuits" (boller på dåse, som færdigbages i ovnen)	8 boller	Manual	325°F (160°C)	8-10 minutter
Mad i ovn				
Svinemørbrad og grøntsager	Tiden er baseret på 1 pund (16 oz [454 g]) svinemørbrad, 2 mellemstore gulerødder, 2 små kartofler, 1/2 løg skåret i stykker, salt, peber og 1 spsk. (15 ml) olivenolie.	Meat	375°F (190°C)	30 minutter

BEMÆRK: Se producentens foreslåede tilberedningstider for disse og andre fødevarer.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL Risiko for elektrisk stød. Må ikke rengøres med en ståluldssvamp. Der kan knække stykker af, som kan berøre de elektriske dele.

Air Fryer bør rengøres regelmæssigt for at opnå den bedste ydeevne og en lang levetid. Regelmæssig rengøring vil også reducere risikoen for brand.

1. Træk stikket ud. Lad apparatet afkøle inden rengøring.
2. Rengør indersiden af Air Fryer med en klud, som er fugtet med sæbevand. Tør efter med en fugtet, ren klud. Brug en skuresvamp af plast til genstridige pletter.
3. Alle bevægelige dele tåler opvaskemaskine.
4. Tør den udvendige side af Air Fryer med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmiddel eller ståluldssvampe.

Fejlfinding

Air Fryer virker ikke.

- Apparatet er ikke tilsluttet. Sæt stikket i stikkontakten.
- Timeren er ikke indstillet. Under "Brugsanvisning" kan du læse, hvordan timeren indstilles.

Maden er ikke gennemstegt.

- For meget mad i den udtagelige trådkurv eller trådbakke. Øg tilberedningstiden, og steg maden færdig.
- Temperaturen er for lav. Øge temperaturen, og steg maden færdig.
- Tilberedningstiden er for kort. Øg tilberedningstiden, og steg maden færdig.

Maden er stegt ujævnt.

- For meget mad i den udtagelige trådkurv.
- Hvis der tilberedes mad i mere end én trådbakke, øges tilberedningstiden. Drej bakkerne, så maden bliver jævnt brun og sprød.

Maden er ikke sprød nok.

- Tilberedningstiden er for kort. Øg tilberedningstiden, og steg maden færdig.
- Temperaturen er for lav. Øge temperaturen, og steg maden færdig.
- Hvis du bruger den udtagelige trådkurv, skal du hælde maden fra kurven over på trådbakken og fortsætte tilberedningen.

Begrænset garanti

Denne garanti gælder produkter, der er købt og anvendes i Sverige, Norge, Finland, Danmark, Spanien, Tyskland, Holland og Frankrig. Det er den eneste udtrykkelige garanti for dette produkt og træder i stedet for enhver anden garanti eller bestemmelse.

Dette produkt garanteres fri for materiale- og konstruktionsfejl i en periode på fem (5) år gældende fra den oprindelige købsdato. I denne periode er den eneste afhjælpning reparation eller udskiftning af dette produkt eller enhver del, der efter vores skøn er defekt. Du skal selv afholde alle udgifter i forbindelse med returnering af produktet til os og alle udgifter i forbindelse med vores returnering til dig af et produkt eller en del dækket af denne garanti. Hvis produktet eller delen ikke længere er tilgængelig, ombytter vi det/den med et tilsvarende produkt eller en tilsvarende del med samme eller højere værdi.

Denne garanti dækker ikke glas, filtre, slitage pga. normal brug, brug, der ikke er i overensstemmelse med denne vejledning, eller skader på produktet, der skyldes uheld, ændringer eller forkert brug. Denne garanti gælder kun for den oprindelige køber eller gavemodtager. Gem den originale kvittering, da der kræves dokumentation for køb ved fremsættelse af krav iht. garantien. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bruges af andre end en husstand bestående af en enkelt familie, eller hvis det bruges med en anden spænding eller bølgeform end den, der er angivet på mærkeskiltet 220-240V ~ 50 Hz.

SPF Trading AB påtager sig intet erstatningsansvar for nogen krav som følge af konkrete dokumenterede tab, følgetab og følgeskader, som skyldes tilsidesættelse af udtrykkelige eller underforståede garantibestemmelser. Alt erstatningsansvar er begrænset til købsprisen. **Vi fraskriver os ansvaret for enhver underforstået garanti, inklusive enhver lovpligtig garanti eller bestemmelse vedr. salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål, i det omfang gældende lovgivning tillader det, i hvilket tilfælde en sådan garanti eller bestemmelse er begrænset til varigheden af denne skriftlige garanti.** Denne garanti giver dig særlige juridiske rettigheder. Du har muligvis andre rettigheder, afhængigt af din bopæl. Ring til vores KUNDESERVICENUMMER, hvis du vil fremsætte et krav i henhold til garantien eller ønsker service. Oplys model, type og serienumre for at få hurtigere hjælp.

KUNDESERVICENUMRE.

SPF Trading AB
+46 60 741 21 20

Hamilton Beach Brands (eller PS) er et registreret varemærke tilhørende Hamilton Beach Brands, Inc. og brugt under licens af SPF Trading AB.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteiden käytössä on aina pyrittävä ehkäisemään tulipalon, sähköiskun ja henkilövammojen varaa noudattamalla mm. seuraavia turvallisuusohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on puutteelliset fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistivamma taikka puutteelliset tiedot ja osaaminen (esim. lapset), paitsi jos heitä valvotaan ja ohjataan tarkasti laitteen käytössä ja heidän turvallisuudestaan vastataan.
3. Tarkka valvonta on tarpeen, jos lapset käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään lasten läsnä ollessa. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
4. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
5. Älä laita johtoa, pistoketta tai Air Fryer veteen tai muuhun nesteeseen. Sähköiskun vaara.
6. Kun laite ei ole käytössä tai laitetta puhdistetaan, irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kokoamista tai irrottamista sekä ennen laitteen puhdistamista.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, toimintahäiriön jälkeen tai laitteen putoamisen tai muun vahingoittumisen jälkeen. Virtajohdon saa vaihtaa tai korjata ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi. Soita edellä mainittuun asiakaspalvelunumeroomme, niin saat tietoja laitteen tarkistamisesta, korjaamisesta tai säätämisestä.
8. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käyttäminen voi aiheuttaa henkilövammoja.
9. Älä käytä laitetta ulkona.
10. Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai tason reunan yli, äläkä anna johdon koskea kuumiin pintoihin.
11. Älä laita laitetta kaasusäiliön tai sähkölieden lähelle tai päälle tai kuumaan uuniin.
12. Kytke virta pois painamalla virtapainiketta (⏻); ja irrota sitten pistoke pistorasiasta. Irrota johto tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
13. Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää laitetta on siirrettävä erityistä varovaisuutta noudattaen.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
15. Puhdista Air Fryer sisäpuoli huolellisesti. Älä naarmuta tai vahingoita lämmitysvastusputkea.
16. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjaimella.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Muita kuluttajan turvallisuuteen liittyviä tietoja

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen, kypsentämiseen ja tarjoiluun. Tuotetta ei ole tarkoitettu muille kuin elintarvikkeille.

VAROITUS Sähköiskun vaara: Pistoke sopii vain yhdellä tavalla suuntaispistorasiaan. Älä ohita turvaominaisuutta muokkaamalla pistoketta tai käyttämällä adapteria. Jos pistoke ei mene kokonaan pistorasiaan, käännä pistoke toisin päin. Jos pistoke ei edelleenkaan sovi, pyydä sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia.

Laitteen johdon pituus on valittu sen perusteella, että siihen ei sotkeudu tai kompastu helposti. Jos pidempi johto on tarpeen, voidaan käyttää hyväksytyä jatkojohtoa. Jatkojohdon arvokilvessä

olevan tehon on oltava sama tai suurempi kuin laitteen arvokilvessä. Jatkojohto on aseteltava niin, ettei se roiku tasolta tai pöydältä lasten ulottuvilla tai aiheuta kompastumisvaaraa. Sähköpiirin ylikuormituksen välttämiseksi älä käytä toista tehokasta sähkölaitetta samassa piirissä tämän laitteen kanssa yhtä aikaa.



Tuotteen kierrätys sen käyttöön jälkeen

Yliiviivattu roskalaatikkosymboli laitteessa tarkoittaa, että se on vietävä jätteen lajittelukeskukseen WEEE-direktiivin mukaisesti, jotta se voidaan kierrättää tai purkaa ympäristövaikutusten ehkäisemiseksi. Käyttäjä on velvollinen palauttamaan laitteen asianmukaiseen kierrätyspisteeseen alueellisten määräysten mukaisesti. Lisätietoja paikallisista laeista saat ottamalla yhteyden kunnalliseen kierrätyskeskukseen ja/tai paikalliseen jälleenmyyjään.

Tuotteen osat

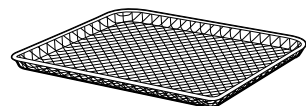
Osien tilaaminen:

+46 60 741 21 20

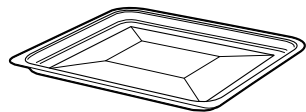
www.hamiltonbeach.se



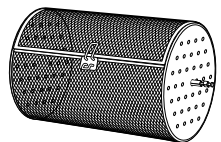
HUOMAUTUS: KUUMA PINTA. Näkyvät pinnat voivat olla kuumia, kun laite on käytössä.



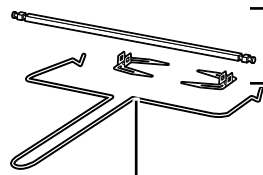
Irrotettava verkkohylly (3)



Tippa-alusta/paistopelti



Irrotettava verkkokori



Rotisserie-haarukat ja varras

Korin ja rotisserie-vartaan nostin

Käyttöpainikkeet

Tuuletusaukot (takana)

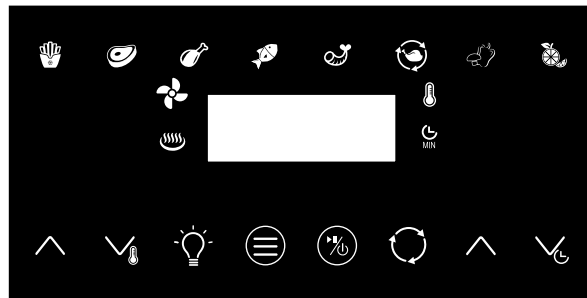
Valo

Rotisserie-aukko (vasemmalla) ja Rotisserie-pidike (oikealla)

Ikkunallinen luukku




Käyttöpainikkeet




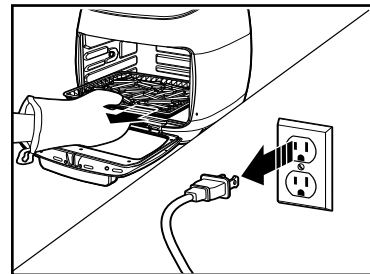
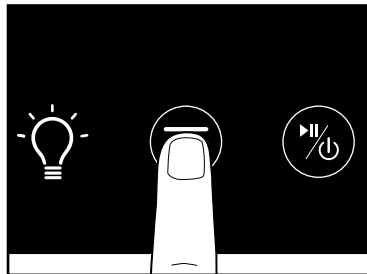
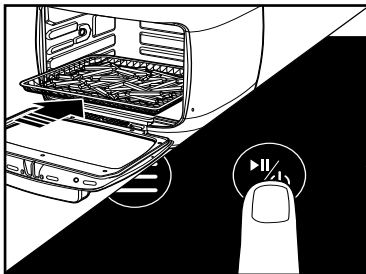
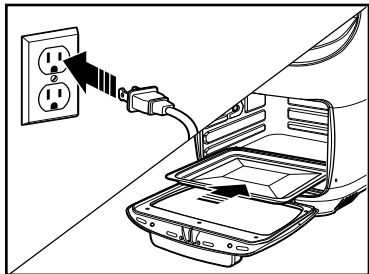
Symboli	Asetus	Oletuslämpötila	Kypsennysajan oletusaika
	Ranskalaiset	375°F (190°C)	20 minuuttia
	Liha	375°F (190°C)	20 minuuttia
	Kana	375°F (190°C)	30 minuuttia
	Kala	350°F (175°C)	18 minuuttia
	Katkarapu	325°F (160°C)	12 minuuttia
	Rotisserie	400°F (200°C)	40 minuuttia
	Vihannekset	350°F (175°C)	18 minuuttia
	Kuivatus	175°F (80°C)	4 tuntia

Symboli	Käyttö
	Tuuletin päällä
	Lämpötila
	Aika
	Kuumennus
	Lämpötilan nosto/lasku
	Vilkkuu, kun valo on päällä
	Valikko
	Virtapainike
	Vilkkuu, kun Rotisserie on käytössä
	Ajan lisäys/vähennys

 **VAROITUS: KUUMA PINTA.** Näkyvät pinnat voivat olla kuumia, kun laite on käytössä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa: Pese irrotettavat osat kuumassa pesuainevedessä. Huuhtele ja kuivaa.

 **VAROITUS Palovamman vaara.** Takana olevista aukoista tulee kuumaa ilmaa ja höyryä käytön aikana. Näkyvät pinnat voivat olla kuumia käytön aikana.

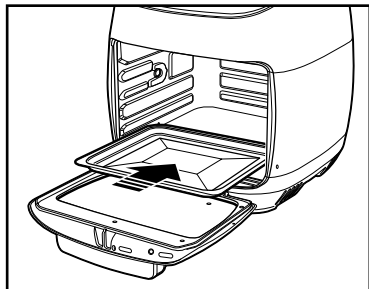


1. Sijoita Air Fryer niin, että sen takana olevat tuuletusaukot eivät tukkeudu. Laita virtajohto seinään. Laita tippa-alusta/paistopelti Air Fryer pohjalle. Laita ruoka-aineet verkkopellille. Työnnä pelti/pellit paikalleen.
2. Laita Air Fryer päälle virtapainikkeesta (⏻). Valitse haluamasi tila napauttamalla VALIKKO. Voit säätää lämpötilaa ja aikaa milloin tahansa napauttamalla lämpötilan ja ajan säätönuolia. Aloita kypsennys napauttamalla virtapainiketta (⏻). Katso suositellut lämpötilat kypsennysohjeista tai reseptistä.
3. Ajastin soi, kun asetettu kypsennysaika on kulunut. Tarkista kypsytys.
4. Käytä uunikintaita ja ota pelti/pellit varovasti ulos. Aseta pelti tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle. Irrota johto.

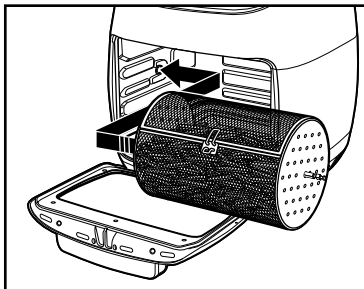
HUOMIOITAVAA:

- Kypsyyvä ruokaa saattaa olla tarpeen kääntää tai sekoittaa kypsennyksen aikana. Kypsennysajat ovat ehdotuksia. Kypsennä ainekset rapeiksi ja kullanuskeiksi. Jos aineksia ei voi kääntää, ne kannattaa peittää foliolla, niin ne eivät ruskistu liikaa.
- Sumuta ainekset kevyesti öljyllä ennen kypsennyksen aloitusta, niin tulos on nopea.
- Älä laita laitetta liian täyteen.
- Tippa-alustan/paistopellin tulee aina olla Air Fryer pohjalla keräämässä tippuvat nesteet jne. ja helpottamassa puhdistusta.

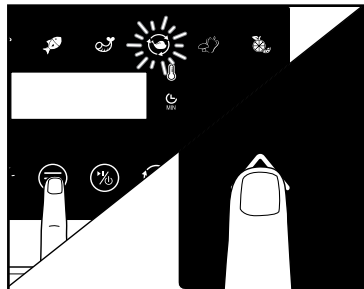
Verkkokorin käyttö



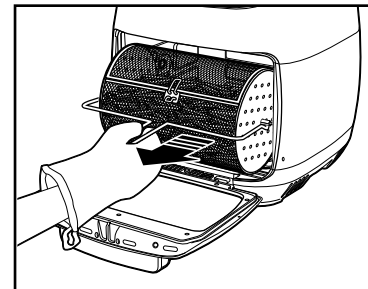
1. Laita Air Fryer pohjalle tippa-alusta/paistopelti tiputtelun varalta. Täytä verkkokori korkeintaan puolilleen ranskalaisia, kananugetteja tai kanafilesuikaleita. Sulje kori.



2. Aseta korin pää Air Fryer vasemmassa reunassa olevaan Rotisserie-aukkoon, pyöritä varrasta tarvittaessa. Aseta korin toinen pää oikealla olevaan Rotisserie-kiinnikkeeseen.

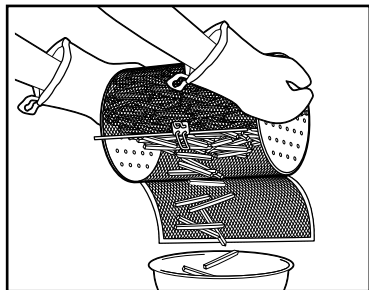


3. Napauta VALIKKOA, kunnes näytössä näkyy ROTISSERIE. Oletuslämpötila on 400 °F (200 °C) ja oletusaika 40 minuuttia. Säädä lämpötilaa ja aikaa napauttamalla lämpötilan ja ajan säätönuolia.



4. Ajastin soi, kun asetettu kypsennysaika on kulunut. Tarkista kypsyyt. Käytä uunikintaita, ja laita koukuilla varustettu verkkokorin päätyjen alle. Nosta ja siirrä koria oikealle, ja nosta se ulos Air Fryer. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle.

VAROITUS Palovamman vaara. Vältä koskemasta Air Fryer sisäosiin.

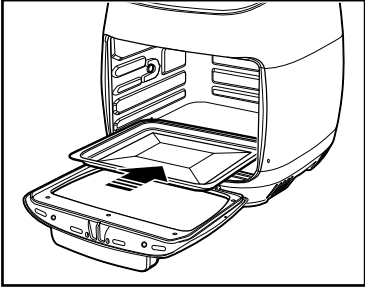


5. Avaa kori ja tyhjennä kypsä ruoka tarjoiluastiaan. Irrota johto.

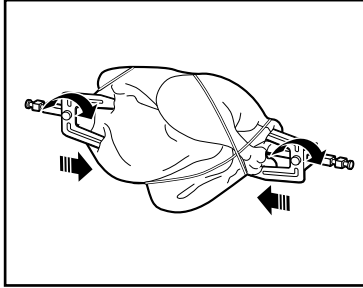
Rotisserie-kypsennys

⚠ VAROITUS Tulipalovaara.

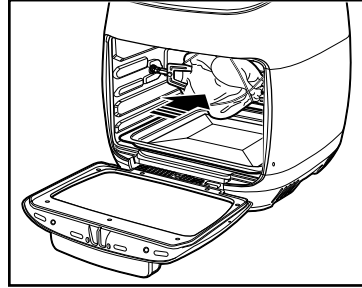
- Jos sisältö syttyy, älä avaa Air Fryer luukkuja. Irrota Air Fryer johto pistorasiasta ja anna sisällön sammua ja jäähtyä ennen oven avaamista.
- Älä käytä paistopusseja.
- Jätä aina vähintään 2,5 cm tilaa ruoan ja lämmityselementin väliin.
- Irrota Air Fryer pistorasiasta aina, kun sitä ei käytetä.



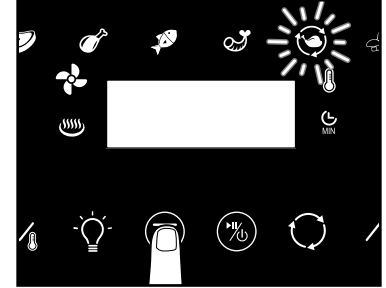
1. Laita Air Fryer pohjalle tippa-alusta/ paistopelti tiputtelun varalta. Sido broileri tiukasti puuvillalangalla.



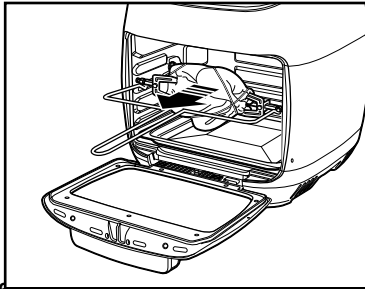
2. Työnnä Rotisserie-varras broilerin läpi. Aseta vartaaseen Rotisserie-haarukat broilerin alapuolelle. Keskitä vartaaseen pituussuunnassa. Kiristä haarukoiden ruuvit.



3. Aseta vartaan päälle Air Fryer vasemmassa reunassa olevaan Rotisserie-aukkoon, pyöritä varrasta tarvittaessa. Aseta vartaan toinen päälle oikealla olevaan Rotisserie-kiinnikkeeseen.

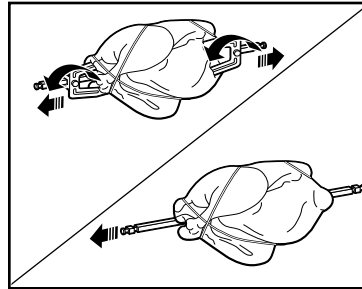


4. Napauta VALIKKOA, kunnes näytössä näkyy ROTISSERIE. Oletuslämpötila on 200 °C (400 °F) ja oletusaika 40 minuuttia. Säädä aikaa ajan lisäys-/vähennysnuolista.



5. Ajastin soi, kun asetettu kypsennysaika on kulunut. Tarkista kypsyyden. Kun haluat ottaa kypsän lihan pois Air Fryer, laita koukuilla varustettu Rotisserie-teline vartaan alle. Nosta ja siirrä varrasta oikealle, ja nosta se ulos Air Fryer.

⚠ **VAROITUS** Palovamman vaara. Vältä koskemasta Air Fryer sisäosiin.



6. Laita broileri puhtaalle pinnalle hieman jäähtymään. Irrota haarukat vartaasta uuninkintaat kädessä. Liu'uta liha tarjoiluastiaan tai leikkuualustalle. Irrota varras ja lanka ennen leikkaamista. Katso lisätietoja turvallisuudesta kypsennyslämpötiloista osoitteessa [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)

Kuivaaminen

1. Valmistele ainekset haluamallasi tavalla. Taputtele ainekset kuiviksi ja laita ne tasaiseksi kerrokseksi verkkopellille.
2. Laita virtajohto seinään. Laita tippa-alusta/paistopelti Air Fryer pohjalle. Laita Air Fryer päälle virtapainikkeesta (☉). Napauta VALIKKOA (☰) ja valitse Kuivatus (☉). Säädä lämpötilaa ja aikaa alla olevan taulukon mukaisesti. Käynnistä Air Fryer virtapainikkeesta (☉).
3. Tarkista ruoan kuivuusaste ja käännä peltiä/peltejä silloin tällöin.
4. Kun ainekset ovat kuivia, anna niiden jäähtyä kokonaan ennen siirtämistä säilytysastiaan. Laita Air Fryer pois päältä pitämällä virtapainiketta (☉) painettuna.
5. Irrota johto.

Kuivatusvinkkejä

Ainesten valmistelu

- Valitse satokauden hedelmiä ja vihanneksia, niin maku on parhaimmillaan. Poista tummuneet ja homeiset ainekset.
- Leikkaa ainekset samanpaksuisiksi, -kokoisiksi ja muotoisiksi paloiksi, niin kuivaustulos on tasainen.

Esikäsittely

- Useimmat hedelmät ja vihannekset on esikäsiteltävä ennen kuivausta. Ryöppää vihannekset, niin värit säilyvät paremmin, ja puhkaise kuori, niin ainekset kuivuvat nopeammin. Kasta hedelmät tai perunat liuksessa, jossa on saman verran sitruunamehua ja vettä, tai käytä hedelmien säilöntäainetta pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
- Valuta ja taputtele ainekset kuiviksi ennen kuivaamista.
- Marinoi kuivalihaksi valmistettavaa lihaa jääkaapissa tai mausta jerky-mausteella.

Kuivuuden toteaminen

- Ainekset kuivuvat nopeimmin Air Fryer yläosassa. Vaihda peltien paikkaa silloin tällöin kuivaamisen aikana. Tarkista taulukossa olevan ajan jälkeen kaikkien ainesten kuivuus.
- Hedelmäsiivuja pitäisi pystyä taivuttamaan, ja niiden pitäisi olla hieman pehmeitä mutta ei tahmeita. Poikkeuksena omena ja banaani, joiden tulee olla rapeita.
- Kaikkien vihannesten pitää olla rapeita ja helposti murentuvia.
- Kuivaliha on kuivaa, kun se halkeilee katkeamatta taivutettaessa.

Lisätietoja kuvaamisesta, elintarviketurvallisuudesta ja kuivattujen ainesten säilymisestä, katso esim. [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Aines	Valmistelu	Lämpötila	Aika
Yrtit	Pese ja kuivaa huolellisesti.	80 °C (100 °F)	3–5 tuntia
Vihannekset	Ryöppää 2 minuuttia, valuta, taputtele kuiviksi.	80 °C (125 °F)	5–9 tuntia
Hedelmät	Kasta palat sitruunamehu-vesiseokseen (yksi osa kumpaakin). Voit myös käyttää hedelmien säilöntäainetta pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Valuta, taputtele kuivaksi.	80 °C (135 °F)	6–12 tuntia
Kuivaliha	Viiipaloi ohueksi, marinoi tai mausta jerky-mausteella. Taputtele kuivaksi.	80 °C (160 °F)	4–8 tuntia Paista kuivaamisen jälkeen 140 °C:ssa (275 °F) 10–12 minuuttia.

Kypsennysohjeet

HUOMIOITAVAA:

- **Taulukon kypsennysajat ovat yhdelle pellilliselle aineksia Air Fryer keskitasolla.**
- Kypsyvää ruokaa saattaa olla tarpeen kääntää tai sekoittaa kypsennyksen aikana. Kypsennysajat ovat ehdotuksia. Kypsennä ainekset rapeiksi ja kullannruskeiksi. Jos aineksia ei voi kääntää, ne kannattaa peittää foliolla, niin ne eivät ruskistu liikaa.
- Jos kypsennät aineksia useammalla pellillä, kypsennysaika on pidempi. Vaihtelet peltien paikkoja tai käännä niitä, niin ainekset kypsyvät ja tulevat rapeiksi tasaisesti.
- Jos käytät Rotisserie-varrasta tai verkkokoria, noudata ohjeita kohdissa "Rotisserie-kypsennys" ja "Verkkokorin käyttö". Ota Rotisserie-varras ja verkkokori pois Air Fryer koukuilla varustetulla Rotisserie-telineellä.

Aines	Määrä	Asetus	Lämpötila	Aika
Pakasteranskalaiset ja -snack-tuotteet				
Tavalliset pakasteranskalaiset	1/4 pakkaus (227 g)	Ranskalaiset	190 °C (375 °F)	18–20 minuuttia
Pakastekananugetit	1/2 pakkaus (454 g)	Ranskalaiset	190 °C (375 °F)	10–12 minuuttia
Leivitetty kanafilee (pakaste)	noin 15 suikaletta (454 g)	Kana	190 °C (375 °F)	14–16 minuuttia
Vihannekset				
Kukkakaali	1 pieni kaali nupuiksi leikattuna, pinnalla oliiviöljyä	Vihannekset	175 °C (350 °F)	22–24 minuuttia
Raa'at perunalohkot	16 kpl, 2 isoa perunaa, pinnalla oliiviöljyä	Vihannekset	175 °C (350 °F)	18–20 minuuttia
Liha ja siipikarja				
Tuoreet kokonaiset kanansiivet	4 siipeä	Kana	190 °C (375 °F)	16–18 minuuttia
Tuoreet kanafileet	454 g	Kana	190 °C (375 °F)	12–14 minuuttia
Kokonainen broileri	noin 1,6 kg	Rotisserie	200 °C (400 °F)	60 minuuttia
Hampurilaispihvi (1,9 cm paksu) 20 % rasvaa	4 pihviä (113 g/kpl)	Liha	190 °C (375 °F)	20 minuuttia
Välilylitys (2,5 cm paksu)	2 pihviä (666 g yhteensä)	Air Fryer	190 °C (375 °F)	20–24 minuuttia
Kala ja merenelävät				
Tuoreet kalafileet	4 fileettä (170 g/kpl)	Kala	175 °C (350 °F)	12–14 minuuttia
Tuoreet katkaravut	454 g	Katkarapu	160 °C (325 °F)	12–14 minuuttia
Leivonnaiset ja jälkiruoat				
Pakastepikkuleivät	8 pikkuleipää	Manuaalinen	160 °C (325 °F)	8–10 minuuttia
Pellillä valmistettava ateria				
Porsaan sisäfilee ja vihannekset	Kypsennysaika perustuu seuraaville aineksille 454 g porsaan sisäfilettä, 2 keskikokoista porkkanaa, 2 pientä punaista perunaa, 1/2 sipuli paloitteluna, suolaa, pippuria ja 1 rkl (15 ml) oliiviöljyä	Liha	190 °C (375 °F)	30 minuuttia

HUOMAA: Tarkista näiden ja muiden aineiden valmistajan ehdottamat kypsennysajat.

Hoito ja puhdistus

VAROITUS Sähköiskun vaara. Ei saa puhdistaa teräsvillalla tai metallista verkkosientä. Niistä voi irrota palasia, jotka voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa.

Air Fryer tulisi puhdistaa säännöllisesti, jotta se toimisi hyvin ja kestäisi pitkään. Säännöllinen puhdistus vähentää myös tulipalon vaaraa.

1. Irrota johto. Anna jäähtyä ennen puhdistamista.
2. Puhdista Air Fryer sisäpuoli kostealla liinalla ja pesuaineella. Pyyhi sitten kostealla, puhtaalla liinalla. Käytä vaikeisiin tahroihin muovista verkkosientä.
3. Kaikki irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä.
4. Puhdista Air Fryer ulkopuoli kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräsvillaa/metallista verkkosientä.

Vianetsintä

Air Fryer ei toimi.

- Johto ei ole pistorasiassa. Laita virtajohto seinään.
- Ajastinta ei ole asetettu. Aseta ajastin kuten kohdassa "Käyttö".

Ainekset eivät ole kypsiä.

- Irrotettava verkkokori tai verkkopellit ovat liian täynnä. Lisää kypsennysaikaa ja jatka kypsennystä.
- Lämpötila on asetettu liian matalaksi. Nosta lämpötilaa ja jatka kypsennystä.
- Kypsennysaika oli liian lyhyt. Lisää kypsennysaikaa ja jatka kypsennystä.

Ruoka on kypsynyt epätasaisesti.

- Irrotettava verkkokori on liian täynnä.
- Jos kypsennät aineksia useammalla verkkopellillä, kypsennysaika on pidempi. Vaihtelee peltien paikkoja tai käännä niitä, niin ainekset kypsyvät ja tulevat rapeiksi tasaisesti.

Ruoka ei ole tarpeeksi rapeaa.

- Kypsennysaika oli liian lyhyt. Lisää kypsennysaikaa ja jatka kypsennystä.
- Lämpötila on liian matala. Nosta lämpötilaa ja jatka kypsennystä.
- Jos käytät irrotettavaa verkkokoria, tyhjennä ainekset verkkopellille (tai -pelleille) ja jatka kypsennystä.

Rajoitettu takuu

Tämä takuu koskee Ruotsissa, Norjassa, Suomessa, Tanskassa, Espanjassa, Saksassa, Alankomaissa ja Ranskassa ostettuja ja käytettäviä tuotteita. Tuotteelle ei anneta mitään muita takuita, ja takuu on ensisijainen kaikkiin muihin takuisiin ja ehtoihin nähden. Tuotteelle annetaan materiaali- ja valmistustakuu viiden (5) vuoden ajaksi alkuperäisestä ostopäivästä. Takuuajana ainoa korvaustapa on oman harkintamme mukaan tuotteen tai viallisen osan korjaaminen tai vaihtaminen. Tuotteen ostaja vastaa kaikista kuluista, joita syntyy takuunalaisen tuotteen tai osan lähettämisestä meille ja palauttamisesta ostajalle. Jos tuotetta tai osa ei enää ole saatavilla, vaihdamme sen vastaavan arvoiseen tai arvokkaampaan.

Takuu ei korvaa lasiosia, suodattimia, normaalia käytössä kulumista, kirjallisten ohjeiden vastaista käyttöä tai vahingosta, muokkaamisesta tai väärinkäytöstä johtuvaa tuotteen vioittumista. Takuu myönnetään vain alkuperäiselle tuotteen ostaneelle kuluttajalle tai lahjan saajalle. Säilytä alkuperäinen ostokuitti mahdollista takuuasiaa varten. Takuu mitätöityy, mikäli tuotetta käytetään muussa kuin yhden perheen kotitaloudessa tai muulla jännitteellä ja taajuudella kuin arvokilvessä 220-240V ~ 50 Hz).

SPF Trading AB ei vastaa nimenomaisen tai epäsuoran takuun laiminlyönnistä johtuvista erityisistä, oheis- ja välillisistä vahingoista. Korvausvastuu rajoittuu tuotteen ostohintaan. **Vastuuvapaus koskee kaikkia epäsuoria takuita, myös mahdollisia lakisääteisiä takuita sekä kauppakelpoisuutta tai tiettyyn tarkoitukseen sopivuutta koskevia ehtoja, lain asettamissa puiteissa kuitenkin niin, että kyseinen takuu tai ehto rajoittuu näissä kirjallisissa takuuehdoissa mainittuun takuuajkaan.** Takuu antaa tiettyjä laillisia oikeuksia. Sinulla voi olla myös muita laillisia oikeuksia asuinpaikkasi mukaisesti. Soita takuu- ja huoltoasioissa ASIAKASPALVELUNUMEROOMME. Palvelun nopeuttamiseksi varaa esille laitteen malli, tyyppi ja sarjanumero.

ASIAKASPALVELUNUMEROT

SPF Trading AB

+46 60 741 2120

Hamilton Beach Brands (tai PS) on Hamilton Beach Brands, Inc.:n rekisteröimä tuotemerkki, johon SPF Trading AB:llä on käyttöoikeus.