

# ELVITA



**Bruksanvisning**  
Luffritös

**User manual**  
Air fryer

**Bruksanvisning**  
Airfryer

**Brugsanvisning**  
Airfryer

**Käyttöohje**  
Ilmafriteerauskeitin

**Notkunarleiðbeiningar**  
Air fryer loftdjúpteikingarpottur

CLF5520S

---

## Thank you

for your trust and the purchase of our product. This user manual is supplied to help you use this product. The instructions should allow you to learn about your new product as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged product. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the product, or the regional warehouse from which it was supplied.

## Tack

för ditt förtroende och för köpet av vår produkt. Denna bruksanvisning medföljer för att hjälpa dig att använda produkten. Med hjälp av instruktionerna kan du lära dig om din nya produkt så snabbt som möjligt.

Kontrollera att produkten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker en transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte produkten av, eller den lokala butiken som levererade den.

## Takk

for at du valgte ett av våre produkter. Formålet med denne brukerveiledningen er å hjelpe deg å komme i gang med produktet.

Forsikre deg om at produktet du har mottatt, er uskadet. Hvis du oppdager en transportskade, kontakter du selgeren du kjøpte produktet av eller lageret som produktet ble levert fra.

## Tak

for di du har valgt at købe denne maskine. Formålet med denne hurtigvejledning er at hjælpe dig i gang med at bruge maskinen.

Kontrollér, at maskinen ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som maskinen er afsendt fra.

## Kiitos

luottamuksestasi ja tuotteemme ostamisesta. Tämä pikaopas on tarkoitettu auttamaan laitteen käytössä alkuun pääsemisessä.

Tarkista, ettei tuotteessa ole vaurioita. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteyttä tuotteen myyjään tai paikalliseen myymälään, josta se toimitettiin.

## Þakka þér fyrir

fyrir traust þitt og kaup á vöru okkar. Þessar flýtleiðbeiningar eru útvegaðar til að hjálpa þér að byrja að nota tækið.

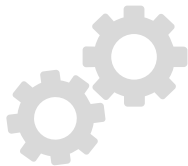
Gakktu úr skugga um að þú hafir fengið óskemmda vöru. Ef skemmdir vegna flutninga finnast skaltu hafa samband við söluaðilann sem þú keyptir vöruna af, eða vöruhúsið á svæðinu þáðan sem því var dreift.

# ELVITA

Publication date: 2023-10-02

This document and its content, including written material and images, are the property of Elon Group AB. You may not copy, reproduce, modify, republish or distribute this document or any of its content without express written permission from Elon Group AB. © 2023, Elon Group AB. All rights reserved.

---



## **WARRANTY**

Guarantee of quality for the consumer (does not include wear parts).

## **GARANTI**

Kvalitetsgaranti gäller för konsument (omfattar ej förbrukningsdelar).

## **GARANTI**

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrukere (dekker ikke forbruksdeler).

## **GARANTI**

Kvalitetsgaranti gjelder for forbrugere (omfatter ikke forbrugsdele).

## **TAKUU**

Laatutakuu on voimassa kuluttajalle (ei koske kuluvia osia).

## **ÁBYRG**

Gæðabýrg: gildir fyrir neytendur (nær ekki yfir neysluvörur).

## **INNEHÅLL/CONTENTS/INNHOLD/INDHOLD/ SISÄLLYSLUETTELO/EFNISYFIRLIT**

<b>SVENSKA</b>	<b>5</b>
<b>NORSK</b>	<b>18</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>31</b>
<b>DANSK</b>	<b>44</b>
<b>SUOMI</b>	<b>57</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>70</b>

## Innehåll

TEKNISKA DATA . . . . .	6
VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER . . . . .	6
INTRODUKTION . . . . .	7
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING . . . . .	9
FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING . . . . .	10
ANVÄNDA ENHETEN . . . . .	10
ANVISNINGAR FÖR KONTROLLPANEL . . . . .	12
ANVÄNDNINGSANVISNINGAR . . . . .	12
INSTÄLLNINGAR . . . . .	13
RENGÖRING . . . . .	16
FELSÖKNING . . . . .	17

## TEKNISKA DATA

- Spänning: 220–240 VAC, 50 Hz
- Effekt: 2000 W
- Korgens kapacitet: 5,0 liter
- Reglerbar temperatur: 80–200 °C
- Timer (0–60 min)

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Följ alltid nedanstående säkerhetsföreskrifter vid användning av elektriska enheter:

1. Läs alla anvisningar.
2. Rör inte varma ytor!
3. Doppa inte sladd, stickkontakt eller bas i vatten eller annan vätska (risk för elstöt).
4. **WARNING!** Denna elektriska enhet har uppvärmningsfunktion. Alla ytor på enheten kan bli varma, förutom de ytor som är avsedda att hålla i. Använd denna utrustning med FÖRSIKTIGHET (varma ytor kan orsaka brännskada eller obehag). Vidrör endast enhetens handtag och övriga greppytor (använd alltid grytlappar, ugnsvantar eller liknande när du tar i enheten). Vänta alltid tills enheten har svalnat innan du vidrör andra ytor än de som är avsedda att hålla i.
5. Koppla bort enheten från vägguttaget när den inte används och innan rengöring. Låt den svalna innan du avlägsnar eller sätter dit komponenter.
6. Om nätsladden är skadad ska denna ersättas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller någon med samma behörighet (skadad nätsladd utgör en fara).
7. Använd endast tillbehör som har rekommenderats av enhetens tillverkare (andra tillbehör kan orsaka personskada).
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Försäkra dig om att nätsladden inte hänger över kanten på bord eller köksbänk och att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte enheten på eller nära het gas-/elbrännare eller varm ugn/spis.
11. Var mycket försiktig när du flyttar enhet som innehåller het olja eller annan het vätska.
12. Anslut stickkontakten först till enheten och därefter till vägguttaget. Stäng av enheten med strömknappen och koppla sedan bort stickkontakten från vägguttaget.
13. Använd enheten endast för avsett ändamål.

14. Denna enhet får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur enheten används på ett säkert sätt och att de förstår alla risker. Barn får aldrig leka med enheten. Barn får rengöra och underhålla enheten endast förutsatt att de är äldre än 8 år och att de utför arbetet under uppsikt av vuxen person.
15. Låt inte barn yngre än 8 år komma nära enheten eller dess nätsladd.
16. Enheten är inte avsedd för användning tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

Med denna luffritös tillagar du dina favoriträtter enkelt och hälsosamt. Tack vare dess snabba cirkulering av varmluft och en övre grill kan du tillaga många olika rätter i den. Luffritösens bästa egenskap är att den värmer livsmedel från alla riktningar och att det för de flesta ingredienser inte behöver tillsättas någon olja.

## INTRODUKTION

### Allmän beskrivning (bild 1)

1. Kontrollpanel
2. Kantlist
3. Övre hölje
4. Korg
5. Frigöringsknapp för korg
6. Korgens handtag

7. Behållare
8. Luftutlopp
9. Nätsladd

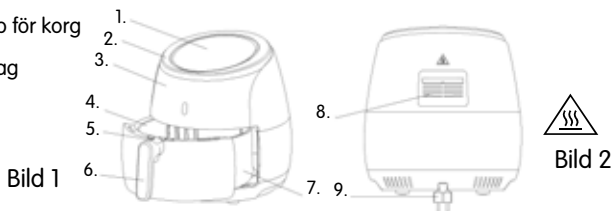


Bild 3



Bild 4



Bild 5



Bild 6

## **VIKTIGT!**

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder enheten (spara den för framtida behov).

## **FARA**

- Denna enhet får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk förmåga, nedsatt hörsel/syn, nedsatt mental förmåga eller som saknar erfarenhet, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur enheten används på ett säkert sätt och att de förstår alla risker. Barn får aldrig leka med enheten. Barn får rengöra och underhålla enheten endast förutsatt att de är äldre än 8 år och att de utför arbetet under uppsikt av vuxen person.
- Låt inte barn yngre än 8 år komma nära enheten eller dess nätsladd.
- Doppa inte höljet i vatten och skölj det inte under vattenkran (det innehåller elkomponenter och enhetens värmeelement).
- Risk för elstöt! Försäkra dig om att vatten eller annan vätska inte kan komma in i enheten.
- Lagg ingredienserna som ska friteras i korgen (var försiktig så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen).
- Täck inte för luftintag och luftutlopp när enheten används.
- Brandrisk! Fyll inte behållaren med olja.
- Rör inte enhetens insida när fritering pågår. Enhetens åtkomliga ytor kan bli varma när enheten används.

## **VARNING**

- Försäkra dig om att spänningen som anges på enheten överensstämmer med nätspänningen.
- Använd inte enheten om stickkontakten, nätsladden eller annan komponent är skadad.
- Skadad nätsladd får repareras eller bytas ut endast av auktoriserad servicetekniker.
- Placera nätsladden på säkert avstånd från heta ytor.



- Sätt inte i stickkontakten i vägguttaget om dina händer är våta (använd inte heller kontrollpanelen med våta händer).
- Placera inte enheten direkt mot en vägg eller annan enhet. Lämna minst 10 cm avstånd bakom enheten, på dess båda sidor och ovanför den. Placera inga föremål ovanpå enheten.
- Använd enheten endast på det sätt som anges i denna bruksanvisning.
- Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den används.
- Under luftfritering frigörs het ånga genom luftutloppen. Håll därför händer och ansikte på säkert avstånd från luftutloppen. Var också försiktig när du avlägsnar behållaren från enheten (varm ånga kan läcka ut).
- Alla åtkomliga ytor kan bli varma under användning (bild 2).
- Koppla omedelbart bort enheten från vägguttaget om det kommer mörk rök ut från den. Vänta tills det inte kommer mer rök innan du avlägsnar behållaren från enheten.

## **FÖRSIKTIGHET!**

- Försäkra dig om att enheten är placerad på en horisontell, plan och stabil yta.
- Denna enhet är avsedd endast för hushållsbruk. Den är inte avsedd för storköksanvändning som till exempel personalkök, motell, hotell, B&B.
- Om enheten används på ej avsett sätt, om den används för yrkesmässig bruk eller om anvisningar i bruksanvisningen inte respekteras upphör garantin att gälla. Det betyder också att vi avsäger oss för alla eventuella skadeanspråk.
- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget när enheten inte används.
- Låt enheten svalna i 30 minuter innan du flyttar eller rengör den.

## **INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING**

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna alla klistermärken och etiketter från enheten.
3. Rengör korgen och behållaren med varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp.
4. Torka av enhetens insida och utsida med en fuktig trasa.

I denna fritös används varmluft för att fritera råvarorna (inte olja). Fyll därför aldrig på olja eller frityrfett.

## FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera enheten på ett stabilt, horisontellt och plant underlag.

Försäkra dig om att underlaget där enheten ska placeras är värmebeständigt.

2. Placera korgen i behållaren (bild 3).

**Fyll inte behållaren med olja eller annan vätska.**

**Placera inga föremål ovanpå enheten (luftflödet kan försämrats, vilket påverkar luftfriteringen).**

## ANVÄNDA ENHETEN

Denna fritös kan användas för att förbereda många olika ingredienser.

### Lufffritering

1. Anslut stickkontakten till jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut behållaren ur lufffritösen (bild 6).
3. Lägg ingredienserna i korgen (bild 5).
4. Sätt tillbaka behållaren i lufffritösen (bild 4).

Rikta in behållaren med skenorna i fritösen.

**Använd aldrig behållaren utan korgen installerad.**

**Försiktighet! Rör inte behållaren under användning eller direkt efter användning – den blir mycket varm. Håll behållaren endast i handtaget.**

5. Se tillagningstid för de olika ingredienserna i avsnittet Inställningar i detta kapitel.
6. Vissa ingredienser behöver skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet Inställningar i detta kapitel). Dra ut behållaren ur enheten (håll i behållarens handtag) och skaka den så att ingredienserna blandas. Sätt tillbaka behållaren i fritösen.

**Försiktighet! Tryck inte på knappen på handtaget samtidigt som du skakar behållaren (bild 3).**

Tips: Lyft ut korgen ur behållaren när du ska skaka ingredienserna (på så sätt får du en lägre vikt att skaka). Dra ut behållaren ur enheten

och placera den på ett värmebeständigt underlag. Tryck därefter på knappen på handtaget och lyft ut korgen ur behållaren.

Tips: Ställ in timern på halva tillagningstiden. Ta ut behållaren och skaka ingredienserna när timerns signal hörs. Glöm inte att ställa in timern på den återstående tillagningstiden igen när du har skakat ingredienserna.

7. När timerns signal hörs igen är tillagningstiden slut. Dra ut behållaren ur enheten och placera den på ett värmebeständigt underlag.

**Obs! Du kan även stänga av enheten manuellt genom att ställa timern på 0.**

8. Kontrollera om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga sätter du tillbaka behållaren i enheten och ställer in timern på några minuter.
9. När ingredienserna (till exempel pommes frites) är färdiga drar du ut behållaren ur luftfritösen och placerar den på ett värmebeständigt underlag. Tryck därefter på knappen på handtaget och lyft ut korgen ur behållaren.

**Vänd inte korgen upp och ned när den fortfarande är i behållaren (eventuell olja som har ansamlats i botten av behållaren droppar ned på ingredienserna).**

**Behållaren och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som är placerade i fritösen kan ånga läcka ut ur behållaren.**

10. Töm korgens innehåll i en skål eller tallrik.

Tips: Plocka upp stora eller ömtåliga ingredienser från korgen med en kökstång.

11. Luftfritösen är färdig för tillagning av en ny laddning ingredienser direkt efter att pågående laddning är färdigtillagad.

## ANVISNINGAR FÖR KONTROLLPANEL



## ANVÄNDNINGSANVISNINGAR

### Knapp 1: Strömknapp

När behållaren och korgen är korrekt placerade i fritösen tänds lampan i strömknappen. Håll inne strömknappen i 3 sekunder för att ställa in fritösen på förvald temperatur (200 °C) och tillagningstid (15 minuter). Tryck på strömknappen en gång till för att starta tillagningen. Håll inne strömknappen i 3 sekunder för att stänga av fritösen under tillagning (alla lampor slocknar och fläkten stannar).  
Obs! Du kan pausa tillagningen genom att trycka på strömknappen (tryck på den igen för att återuppta tillagningen).

### Knapp 2: Förinställningsknapp

Tryck på förinställningsknappen (☰) och välj någon av de åtta inställningarna. När du har valt inställning startar programmet tillagningen (på förinställd tillagningstemperatur under förinställd tid).

### Knapp 3 och 4: Temperaturknappar

Tryck en gång på (+) för att höja tillagningstemperaturen eller en gång på (-) för att sänka tillagningstemperaturen med 5 °C. Håll inne knappen för att höja/sänka temperaturen snabbt. Temperaturområde: 80–200 °C.

**Knapp 5 och 6:** Timerknappar

Tryck en gång på (+) för att öka och en gång på (-) för att minska tillagningstiden med 1 minut. Håll inne knappen för att öka/minska tiden snabbt.

**Indikatorlampa 7**

Värmeindikator

**Indikatorlampa 8**

Fläktindikator

**Indikatorlampa 9**

Temperaturindikator

**Indikatorlampa 10**

Timerindikator

**Indikatorlampa 11–18**

Receptindikator

## INSTÄLLNINGAR

I tabellen nedan visas grundinställningar för olika ingredienser.

**Obs! Dessa inställningar ska endast ses som en rekommendation.**

**Eftersom ingredienser varierar i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte med säkerhet fastställa i förväg vilken som är den bästa inställningen.**

Med snabbluftteknik återuppvärms luften inuti enheten direkt. Tack vare det påverkas luftfriteringen knappt om du drar ut behållaren under en kort tid från enheten.

### Tips

- Mindre ingredienser behöver vanligtvis kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En stor mängd ingredienser behöver endast en något längre tillagningstid och en liten mängd ingredienser endast en något kortare tillagningstid än indikerad tillagningstid.
- Vi rekommenderar att du skakar mindre ingredienser efter halva tillagningstiden (på så sätt undviker du att de friteras ojämnt).
- Pensla lite olja på rå potatis för att den ska bli lite krispigare. Friter ingredienserna i luftfritösen inom några minuter efter att du har penslat dem med olja.
- Tillaga inte mycket feta ingredienser (som till exempel korvar) i luftfritösen.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i luftfritös.

- Optimal tillagningsmängd för pommes frites är 500 gram.
- Du kan snabbt tillaga fyllda snacks genom att använda halvfabrikatsdeg. Halvfabrikatsdeg kräver också kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- Placera en bakform eller ugnform i lufffritösens korg om du vill baka en kaka eller matpaj eller om du vill fritera ömtåliga/fyllda ingredienser.
- Du kan också använda lufffritösen för att värma upp ingredienser. Värm ingredienserna på 150 °C i upp till 10 minuter.

	Min./ max. vikt (g)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
<b>Potatis och pommes frites</b>					
Tunna frysta pommes frites	400–500	18–20	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	400–500	20–25	200	Skaka	
Potatisgratäng	600	20–25	200	Skaka	
<b>Kött och fågel</b>					
Biff	100–600	10–15	180		
Fläskkotlett	100–600	10–15	180		
Hamburgare	100–600	10–15	180		
Sausage rolls	100–600	13–15	200		
Kycklingklubba	100–600	25–30	180		
Kycklingbröst	100–600	15–20	180		
<b>Snacks</b>					
Värrullar	100–500	8–10	200	Skaka	Använd ugnsfärdiga
Friterade kycklingbitar	100–600	6–10	200	Skaka	Använd ugnsfärdiga
Frysta fiskpinnar	100–500	6–10	200		Använd ugnsfärdiga
Frysta panerade ostsnacks	100–500	8–10	180		Använd ugnsfärdiga
Fyllda grönsaker	100–500	10	160		
<b>Bakning</b>					
Kaka	400	20–25	160		Använd bakform
Matpaj	500	20–22	180		Använd bakform/ugnsform
Muffins	400	15–18	200		Använd bakform
Söta snacks	500	20	160		Använd bakform/ugnsform

**Obs!** Lägg till 3 minuter på tillagningstiden om luffritösen är kall när du påbörjar fritering.

## RENGÖRING

Rengör enheten efter varje användning.

**Använd inte köksredskap av metall eller rengöringsmaterial med slipande egenskaper för att rengöra behållaren eller korgen (non-stick-beläggningen kan skadas).**

1. Dra ut stickkontakten från vägguttaget och låt enheten svalna.
2. Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör behållaren och korgen med varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp.

Ta bort eventuell kvarvarande smuts med avfettningsmedel.

Tips: Ingrodd smuts i korgen eller i botten av behållaren får du bort genom att fylla behållaren med varmt vatten och lite diskmedel. Placera korgen i behållaren och låt det diskmedelsblandade vattnet verka i cirka 10 minuter.

4. Rengör enhetens insida med varmt vatten och en mjuk svamp (använd inte svamp med slipande egenskaper).
5. Rengör värmeelementet från eventuella matrester med rengöringsborste.

## FÖRVARING

1. Koppla bort enheten från vägguttaget och låt den svalna.
2. Försäkra dig om att alla komponenter är rena och torra.

## MILJÖ

1. Avfallshandtera inte enheten som hushållsavfall när den ska kasseras – lämna in den till återvinningsanläggning. På så sätt bidrar du till en bättre miljö.
2. Garanti och service
3. Kontakta auktoriserat servicecenter om du behöver information om service eller om du har problem med enheten.



# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Lufffritösen fungerar inte.	Enheten är inte ansluten till vägguttag.	Sätt i stickkontakten i jordat vägguttag.
	Timern är inte inställd.	Ställ in timern på önskad tillagningstid för att starta enheten.
Ingredienserna är inte korrekt friterade.	För mycket ingredienser i korgen.	Lägg i mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängd ingredienser ger jämnare fritering.
	Inställd temperatur är för låg.	Ställ in temperaturreglaget på önskad temperaturinställning (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda enheten).
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda enheten).
Ingredienserna är ojämnt friterade.	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser som ligger på varandra (till exempel pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda enheten).
Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut ur lufffritösen.	Du har använt en typ av snacks som ska tillagas i traditionell fritös.	Använd snacks som är avsedda att tillagas i ugn och pensla på lite olja för att få en krispigare yta.
Behållaren går inte att sätta in korrekt i enheten.	För mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX.-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i behållaren.	Tryck ned korgen tills ett klick hörs.
Det kommer ut vit rök ur enheten.	Ingredienserna som friteras innehåller mycket fett.	När du friterar ingredienser som innehåller mycket fett i lufffritösen läcker det ut mycket olja i behållaren. Oljan genererar vit rök (eventuellt kan även behållaren bli varmare än normalt). Detta påverkar inte enheten eller slutresultatet.
	Behållaren innehåller fett från tidigare tillagning.	Rengör behållaren noggrant efter varje användning (på så sätt undviker du att fett i behållaren orsakar vit rök).
Pommes frites friteras ojämnt i lufffritösen.	Fel typ av potatis har använts.	Använd rå potatis och försäkra dig om att de förblir fasta under friteringen.
	De skivade potatisstängerna har inte sköljts av korrekt före fritering.	Skölj potatisstängerna ordentligt så att all stärkelse avlägsnas.
Pommes frites är inte krispiga när de tas ut ur lufffritösen.	Krispigheten för pommes frites varierar beroende på hur mycket olja och vatten de innehåller.	Torka de skivade potatisstängerna ordentligt innan du penslar dem med olja.
		Skär potatisstängerna smalare för att göra dem krispigare.
		Pensla på lite mer olja för att göra dem krispigare.

## KORREKT KASSERING AV DENNA PRODUKT



Denna märkning anger att produkten inte ska kasseras tillsammans med annat hushållsavfall inom EU. Lämna in produkten för återvinning. På så sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö eller människors hälsa, och så kommer enhetens återvinningsbara delar till användning igen. Avfallshanterar enheten antingen på lokalt återvinnings- och insamlingssystem eller lämna tillbaka den till återförsäljaren där du köpte den. Återförsäljaren kan återvinna denna produkt på ett miljövänligt sätt.

# Innhold

TEKNISKE DATA .....	19
VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK .....	19
PRESENTASJON .....	20
FØR FØRSTE GANGS BRUK .....	22
BRUKE ENHETEN .....	23
ANVISNINGER FOR BETJENINGSPANEL .....	25
BRUKSANVISNING .....	25
INNSTILLINGER .....	26
RENGJØRING .....	29
FEILSØKING .....	30

## TEKNISKE DATA

- Spenning: 220–240 VAC, 50 Hz
- Effekt: 2000 W
- Kurvens kapasitet: 5,0 liter
- Regulerbar temperatur: 80–200 °C
- Tidsur (0–60 min)

## VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Følg alle sikkerhetsforskrifter under ved bruk av elektriske enheter.

1. Les alle anvisninger.
2. Ikke berør varme flater!
3. Ikke dypp ledning, støpsel eller base i vann eller væske (fare for støt).
4. **ADVARSEL!** Denne elektriske enheten har oppvarmingsfunksjon. Alle flater på denne enheten kan bli varme, unntatt de flatene det er ment å holde i. Bruk dette utstyret med FORSIKTIGHET (varme flater kan forårsake brannskade eller ubehag). Berør kun enhetens håndtak og øvrige gripeflater (bruk alltid grytekluter, grillvotter eller liknende når du tar i enheten). Vent alltid til enheten er avkjølt før du berører andre flater enn de det er ment å holde i.
5. Trekk støpselet ut av stikkontakten når den ikke brukes og før rengjøring. La den avkjøles før du tar av eller setter på komponenter.
6. Hvis ledningen er skadd, skal denne erstattes av fabrikanten, fabrikantens servicerepresentant eller noen med samme kompetanse (skadd ledning utgjør en fare).
7. Bruk kun tilbehør som er anbefalt av fabrikanten av enheten (annet tilbehør kan forårsake personskaade).
8. **Ikke bruk apparatet utendørs.**
9. Forviss deg om at nettledningen ikke henger over kanten på bord eller kjøkkenbenk og at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
10. Ikke plasser enheten på eller nær varm gass-/el-brenner eller varm ovn/komfyr.
11. Vær svært forsiktig når du flytter enhet som inneholder varm olje eller annen varm væske.
12. Plugg ledningen først i enheten og deretter i stikkontakten. Slå av enheten med strømknappen og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
13. Bruk enheten kun til det den er ment for.

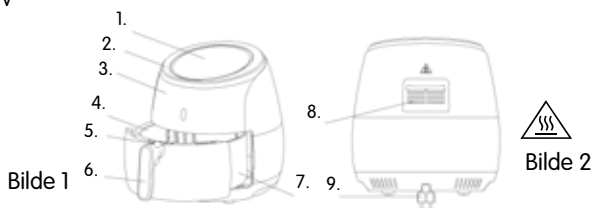
14. Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet eller som mangler erfaring, forutsatt at de overvåkes eller har fått innføring i hvordan enheten brukes på en sikker måte og at de forstår alle risikoer som foreligger. Barn må aldri leke med enheten. Barn får kun rengjøre og vedlikeholde enheten forutsatt at de er eldre enn 8 år og at de utfører arbeidet under tilsyn av en voksen.
15. Ikke la barn under 8 år komme nær enheten eller dens ledning.
16. Enheten er ikke ment til bruk sam men med eksternt tidsur eller separat fjernstyringsystem.

## PRESENTASJON

Med denne airfryeren tilbereder du dine favorittretter sunt og enkelt. Takket være dens raske sirkulering av varmluft og en øvre grill kan du tilberede mange ulike retter i den. Den beste egenskapen ved airfryeren er at den varmer matvarer fra alle retninger, og at det for de fleste ingredienser ikke er nødvendig å tilsette olje.

### Generell beskrivelse (bilde 1)

- |                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| 1. Betjeningspanel | 5. Frigjøringsknapp for kurv |
| 2. Kantlist        | 6. Kurvens håndtak           |
| 3. Øvre deksel     | 7. Beholder                  |
| 4. Kurv            | 8. Luftutløp                 |
|                    | 9. Nettledning               |



Bilde 3



Bilde 4



Bilde 5



Bilde 6

## **VIKTIG!**

Les denne bruksanvisningen før du bruker enheten (ta vare på den for fremtidig bruk).

## **FARE!**

- Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med nedsatte fysiske evner, nedsatt hørsel/syn, nedsatt mental kapasitet eller som mangler erfaring, forutsatt at de overvåkes eller har fått innføring i hvordan enheten brukes på en sikker måte og at de forstår alle risikoer som foreligger. Barn må aldri leke med enheten. Barn får kun rengjøre og vedlikeholde enheten forutsatt at de er eldre enn 8 år og at de utfører arbeidet under tilsyn av en voksen.
- Ikke la barn under 8 år komme nær enheten eller dens ledning.
- Ikke dypp dekselet i vann og ikke skyll det under vannkranen (det inneholder el-komponenter og enhetens varmeelement).
- Fare for elektrisk støt! Forviss deg om at vann og annen væske ikke kan komme inn i enheten.
- Legg ingrediensene som skal friteres i kurven (vær forsiktig så de ikke kommer i kontakt med varmeelementet).
- Ikke tildekk luftinntak og luftutløp når enheten brukes.
- Brannfare! Ikke fyll beholderen med olje.
- Ikke berør enhetens innside når fritering pågår.

Enhetsens tilgjengelige flater kan bli varme når enheten brukes.

## **ADVARSEL!**

- Forviss deg om at spenningen som angis på enheten stemmer overens med nettspenningen.
- Ikke bruk enheten dersom støpselet, ledningen eller andre komponenter er skadd.
- Skadd ledning får kun repareres eller skiftes av autorisert servicetekniker.
- Plasser ledningen i sikker avstand til varme overflater.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten hvis du er våt på hendene (bruk heller ikke betjeningspanelet med våte hender.

- Ikke plasser enheten rett inntil en vegg eller annen enhet. La det være minst 10 cm bak enheten, på begge sider og over den. Ikke plasser gjenstander oppå enheten.
- Bruk enheten kun slik det er angitt i denne bruksanvisningen.
- La aldri enheten være uten tilsyn når den brukes.
- Under luffritering frigjøres det varm damp gjennom luftutløpene. Hold derfor hender og ansikt på trygg avstand fra luftutløpene. Vær også forsiktig når du tar av beholderen fra enheten (varm damp kan lekke ut).
- Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk (bilde 2).
- Trekk støpselet omgående ut av stikkontakten hvis det kommer mørk røyk ut av enheten. Vent til det ikke kommer mer røyk før du tar beholderen av enheten.

## **FORSIKTIG!**

- Forviss deg om at enheten er plassert på en horisontal, plan og stabil overflate.
- Denne enheten er kun ment til husholdningsbruk. Den er ikke ment til storkjøkkenbruk som for eksempel personalkjøkken, hotell, hotell, B&B.
- Hvis enheten ikke brukes på tiltenkt måte, hvis den brukes til yrkesmessig bruk eller hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke følges, opphører garantien å gjelde. Det betyr også at vi avviser alle eventuelle skadekrav.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når enheten ikke brukes.
- La enheten avkjøles i 30 minutter før du flytter eller rengjør den.

## **FØR FØRSTE GANGS BRUK**

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alle klistremerker og etiketter fra enheten.
3. Rengjør kurven og beholderen med varmt vann med oppvaskmiddel og en myk svamp.
4. Tørk av enhetens innside og utside med en myk klut.

I denne airfryeren brukes det varmluft til å fritere råvarene (ikke olje). Fyll derfor aldri på olje eller friteringsfett.

## **FORBEREDELSE FØR BRUK**

1. Plasser enheten på et stabilt, horisontalt og plant underlag.

Forviss deg om at underlaget der enheten skal plasseres er varmebestandig.

2. Plasser kurven i beholderen (3).

Ikke fyll beholderen med olje eller annen væske.

Ikke plasser gjenstander oppå enheten (luftgjennomstrømmingen kan reduseres, noe som påvirker luffriteringen).

## BRUKE ENHETEN

Denne airfryeren kan brukes til å tilberede mange ulike ingredienser.

### Luffritering

1. Plugg støpselet i en jordet stikkontakt.
2. Trekk beholderen forsiktig ut av airfryeren (bilde 6).
3. Legg ingrediensene i kurven (bilde 5).
4. Sett beholderen tilbake i airfryeren (bilde 4).

Rett beholderen inn etter skinnene i airfryeren.

**Bruk aldri beholderen uten kurven installert.**

**Forsiktig! Ikke berør beholderen under bruk eller umiddelbart etter bruk – den blir svært varm. Hold beholderen kun i håndtaket.**

5. Se tilberedningstid for de ulike ingrediensene i avsnittet Innstillinger i dette kapitlet.
6. Visse ingredienser må ristes etter halve tilberedningstiden (se avsnittet Innstillinger i dette kapitlet). Trekk beholderen ut av enheten (hold i beholderens håndtak) og rist den slik at ingrediensene blandes. Sett beholderen tilbake i airfryeren.

**Forsiktig! Ikke trykk på knappen under håndtaket samtidig som du rister beholderen (bilde 3).**

Tips: Løft kurven ut av beholderen når du skal riste ingrediensene (på den måten får du en lavere vekt å riste). Trekk beholderen ut av enheten og plasser den på et varmebestandig underlag. Trykk deretter på knappen på håndtaket og løft kurven ut av beholderen.

Tips: Still tidsuret inn på halve tilberedningstiden. Ta ut beholderen og rist ingrediensene når du hører tidsurets signal. Ikke glem å stille inn tidsuret på den gjenværende tilberedningstiden når du har ristet ingrediensene.

7. Tilberedningstiden er over når tidsurets signal lyder på nytt. Trekk beholderen ut av enheten og plasser den på et varmebestandig underlag.

**Obs! Du kan også slå av enheten manuelt ved å stille tidsuret på 0.**

8. Kontroller om ingrediensene er ferdige. Hvis ingrediensene ikke er ferdige, setter du beholderen tilbake i enheten og stiller inn tidsuret på noen minutter.
9. Når ingrediensene (for eksempel pommes frites) er ferdige, trekker du beholderen ut av airfryeren og plasserer den på et varmebestandig underlag. Trykk deretter på knappen på håndtaket og løft kurven ut av beholderen.

**Ikke snu kurven opp-ned når den fortsatt er i beholderen (eventuell olje som har samlet seg i bunnen av beholderen drypper ned på ingrediensene).**

**Beholderen og ingrediensene er varme. Det kan lekke damp ut av beholderen, avhengig av hvilken type ingredienser som er plassert i airfryeren.**

10. Tøm kurvens innhold i en skål eller på en tallerken.

Tips: Ta opp store eller ømtålige ingredienser fra kurven med en kjøkkentang.

11. Airfryeren er klar til tilberedning av en ny ladning ingredienser umiddelbart etter at pågående ladning er ferdig tilberedt.



## ANVISNINGER FOR BETJENINGSPANEL



### BRUKSANVISNING

#### Knapp 1: Strømknapp

Når beholderen og kurven er korrekt plassert i airfryeren, tennes lampen i strømknappen. Hold strømknappen inne i 3 sekunder for å stille inn airfryeren på forhåndsvalgt temperatur (200 °C) og tilberedningstid (15 minutter). Trykk på strømknappen en gang til for å starte tilberedningen. Hold strømknappen inne i 3 sekunder for å slå av airfryeren under tilberedning (alle lamper slokkes og viften stanses).

Obs! Du kan stanse tilberedningen midlertidig ved å trykke på strømknappen (trykk på den en gang til for å fortsette tilberedningen).

#### Knapp 2: Forhåndsinnstillingsknapp

Trykk på forhåndsinnstillingsknappen (☰) og velg en av de åtte innstillingene. Når du har valgt innstilling, starter programmet tilberedningen (på forhåndsinnstilt tilberedningstid i forhåndsinnstilt tid).

#### Knapp 3 og 4: Temperaturknapper

Trykk en gang på (+) for å øke tilberedningstemperaturen eller en gang på (-) for å redusere tilberedningstemperaturen med 5 °C. Hold knappen inne for å øke/ redusere temperaturen raskt. Temperaturområde: 80–200 °C.

#### Knapp 5 og 6: Tidsurknapper

Trykk en gang på (+) for å øke og en gang på (-) for å redusere

tilberedningstiden med 1 minutt. Hold knappen inne for å øke/reducere tiden raskt.

### **Indikatorlampe 7**

Varmeindikator

### **Indikatorlampe 8**

Vifteindikator

### **Indikatorlampe 9**

Temperaturindikator

### **Indikatorlampe 10**

Tidsurindikator

### **Indikatorlampe 11–18**

Oppskriftsindikator

## **INNSTILLINGER**

I tabellen nedenfor vises grunninnstillinger for ulike ingredienser.

**Obs! Disse innstillingene er bare ment som en anbefaling. Ettersom ingredienser varierer i opprinnelse, størrelse, form og varemerke kan vi ikke med sikkerhet fastslå i forveien hvilken innstilling som er den beste.**

Luften inne i enheten gjenoppvarmes omgående med hurtigluffteknikk. Takket være det påvirkes luftfriteringen nærmest ikke dersom du trekker beholderen ut av enheten en kort stund.

### Tips

- Mindre ingredienser trenger vanligvis kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En stor mengde ingredienser trenger kun litt lengre tilberedningstid, og en liten mengde ingredienser bare en litt kortere tilberedningstid enn angitt tilberedningstid.
- Vi anbefaler at du rister mindre ingredienser etter halve tilberedningstiden (på den måten unngår du at de friteres ujevnt).
- Pensle litt olje på rå potet for at den skal bli litt mer sprø. Friter ingrediensene i airfryeren innenfor noen minutter etter at du har penslet dem med olje.
- Ikke tilbered svært fete ingredienser (som for eksempel pølser) i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovn kan også tilberedes i airfryer.
- Optimal tilberedningsmengde for pommes frites er 500 gram.

- Du kan tilberede fylte snacks ved å bruke halvfabrikatdeig. Halvfabrikatdeig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelagd deig.
- Plasser en kakeform eller ildfast form i airfryerens kurv hvis du vil bake en kake eller matpai eller hvis du vil fritere ømtålige/fylte ingredienser.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp ingredienser. Varm ingrediensene på 150 °C i inntil 10 minutter.

	Min./maks. vekt (g)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
<b>Poteter og pomes frites</b>					
Tynne fryste pomes frites	400–500	18–20	200	Rist	
Tykke fryste pomes frites	400–500	20–25	200	Rist	
Potetgrateng	600	20–25	200	Rist	
<b>Kjøtt og fjærkre</b>					
Biff	100–600	10–15	180		
Svinekotelett	100–600	10–15	180		
Hamburger	100–600	10–15	180		
Sausage rolls	100–600	13–15	200		
Kyllinglår	100–600	25–30	180		
Kyllingbryst	100–600	15–20	180		
<b>Snacks</b>					
Vårruller	100–500	8–10	200	Rist	Bruk ovnsferdige
Friterter kyllingbiter	100–600	6–10	200	Rist	Bruk ovnsferdige
Fryste fiskepinner	100–500	6–10	200		Bruk ovnsferdige
Fryste panerte ostesnacks	100–500	8–10	180		Bruk ovnsferdige
Fylte grønnsaker	100–500	10	160		
<b>Baking</b>					
Kake	400	20–25	160		Bruk kakeform
Matpai	500	20–22	180		Bruk kakeform/ildfast form
Muffins	400	15–18	200		Bruk kakeform
Søte snacks	500	20	160		Bruk kakeform/ildfast form

**Obs!** Legg 3 minutter til tilberedningstiden hvis airfryeren er kald når du starter friteringen.

## RENGJØRING

Rengjør enheten etter hver gangs bruk.

**Ikke bruk kjøkkenredskap av metall eller rengjøringsmidler med slipende egenskaper til å rengjøre beholderen eller kurven (non-stick-belegget kan bli skadd).**

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la enheten avkjøles.

**Obs! Ta ut beholderen, så avkjøles airfryeren raskere.**

2. Tørk av enhetens utside med en fuktig klut.
3. Rengjør beholderen og kurven med varmt vann med oppvaskmiddel og en myk svamp.

Fjern eventuelt gjenværende smuss med avfettingsmiddel.

Tips: Inngrodd smuss i kurven eller i bunnen av beholderen fjerner du ved å fylle beholderen med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Sett kurven i beholderen og la oppvaskmiddelblandingen virke i cirka 10 minutter.

4. Rengjør enhetens innside med varmt vann og en myk klut (ikke bruk svamp med slipende egenskaper).
5. Rengjør varmeelementet for eventuelle matrester med oppvaskbørste.

## OPPBEVARING

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la enheten avkjøles.
2. Forviss deg om at alle komponenter er rene og tørre.

## MILJØ

1. Enheten skal ikke kastes i husholdningsavfallet når den er uttjent – lever den til gjenvinningsanlegg for elektrisk/elektronisk avfall. På den måten bidrar du til et bedre miljø.
2. Garanti og service
3. Kontakt autorisert servicesenter hvis du trenger informasjon om service eller hvis du har problemer med enheten.

## FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Airfryeren fungerer ikke.	Enheden er ikke koplet til stikkontakt.	Sett støpselet i jordat stikkontakt.
	Tidsuret er ikke stillt inn.	Still inn tidsuret på ønsket tilberedningstid for å starte enheten.
Ingrediensene er ikke korrekte fritert.	For mye ingredienser i kurven.	Legg i mindre mengde ingredienser i kurven. Mindre mengde ingredienser gir mer jevn fritering.
	Innstilt temperatur er for lav.	Still inn temperaturkontrollen på ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet Innstillinger i kapitlet Bruke enheten).
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn tidsuret på ønsket tilberedningstid (se avsnittet Innstillinger i kapitlet Bruke enheten).
Ingrediensene er ujevnt fritert.	Visse typer ingredienser må ristes etter halve tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger på hverandre (for eksempel pommes frites) må ristes etter halve tilberedningstiden (se avsnittet Innstillinger i kapitlet Bruke enheten).
Friterte snacks er ikke sprø når de tas ut av airfryeren.	Du har brukt en type snacks som skal tilberedes i tradisjonell friturekoker.	Bruk snacks som er ment til tilberedning i ovn og pensle med litt olje for å få en mer crispy overflate.
Det går ikke an å sette beholderen riktig inn i enheten.	For mye ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over MAX.-markeringen.
	Kurven er ikke riktig plassert i beholderen.	Trykk kurven ned til det høres et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av enheten.	Ingrediensene som friteres inneholder mye fett.	Når du friterer ingredienser som inneholder mye fett i airfryeren, lekker det mye olje ut i beholderen. Oljen genererer hvit røyk (beholderen kan eventuelt bli varmere enn normalt). Dette påvirker ikke enheten eller sluttresultatet.
	Beholderen inneholder fett fra en tidligere tilberedning.	Rengjør beholderen nøye etter hver gangs bruk (på den måten unngår du at fett i beholderen forårsaker hvit røyk).
Pommes frites friteres ujevnt i airfryeren.	Det er brukt feil type poleter.	Bruk rå poleter og forviss deg om at de forblir faste under friteringen.
	De oppskårne potetstengene er ikke korrekt skylt før fritering.	Skyll potetstengene ordentlig, slik at all stivelse fjernes.
Pommes frites er ikke sprø når de tas ut av airfryeren.	Sprøheten til pommes frites varierer, avhengig av hvor mye olje og vann de inneholder.	Tørk de skårne potetstengene grundig før du pensler dem med olje.
		Skjær potetstengene smalere for å gjøre dem mer crispy.
		Pensle på litt mer olje for gjøre dem mer crispy.

## KORREKT KASSERING AV DETTE PRODUKTET



Denne merkingen angir at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall innenfor EU/EØS. Lever inn produktet til gjenvinning. På den måten bidrar du til å hindre skade på miljø eller menneskers helse, og dermed kommer enhetens resirkulerbare deler til nytte igjen. Lever enheten på din lokale miljøstasjon/innsamlingssystem eller lever den til forhandleren der du kjøpte den. Forhandleren kan gjenvinne dette produktet på en miljøvennlig måte.

---

# Contents

TECHNICAL DATA .....	32
INTRODUCTION .....	33
BEFORE FIRST USE .....	36
PREPARING FOR USE .....	36
USING THE APPLIANCE .....	36
CONTROL PANEL INSTRUCTIONS .....	38
OPERATION INSTRUCTIONS .....	38
SETTINGS .....	39
CLEANING .....	42
TROUBLESHOOTING .....	43

## TECHNICAL DATA

- Voltage: 220-240V~ 50Hz
- Power: 2000 W
- Capacity of basket: 5.0 Litre
- Adjustable temperature: 80°C—200°C
- Timer (0-60 min)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.



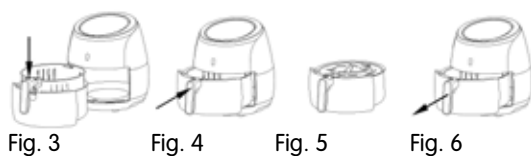
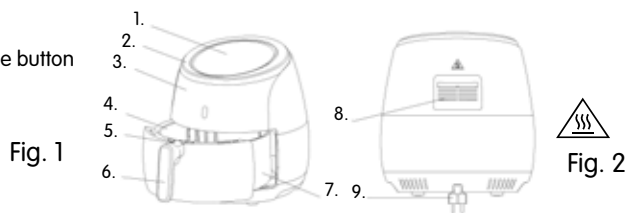
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

### General description (Fig.1)

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1. Control panel         | 6. Basket handle |
| 2. Decorating cover      | 7. Pan           |
| 3. Upper housing         | 8. Air outlet    |
| 4. Basket                | 9. Power cord    |
| 5. Basket release button |                  |



## **IMPORTANT**

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## **DANGER**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

## **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- 
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
  - Keep the mains cord away from hot surfaces.
  - Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
  - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
  - Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
  - Do not let the appliance operate unattended.
  - During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
  - Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
  - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

## **CAUTION**

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, do not fill the pan with oil or frying fat.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

2. Place the basket in the pan (Fig.3).

**Do not fill the pan with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pan without the basket in it.**

**Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients,

**pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.**

**Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)**

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.**

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

**Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.**

**The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the I fryer, steam may escape from the pan.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



## OPERATION INSTRUCTIONS

### Button 1 – Power Button

Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

**Note:** During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

### Button 2 – Preset Button

Selecting the "≡" Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

### Button 3 & 4 – Temperature Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

### Button 5 & 6 – Timer Control Buttons

The + and – symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

#### Indicator light “7”

Heating indicator

#### Indicator light “8”

Fan indicator

#### Indicator light “9”

Temperature indicator

#### Indicator light “10”

Timer indicator

#### Indicator light “11-18”

Recipe indicator

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

**Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.**

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly. Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

#### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .

- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.



	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/oven dish

**Note:** Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## ENVIRONMENT

1. Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment
2. Guarantee and service
3. If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

# Indhold

TEKNISKE DATA .....	45
INTRODUKTION .....	46
INDEN BRUG FØRSTE GANG .....	49
FORBEREDELSE INDEN BRUG .....	49
BRUG AF APPARATET .....	49
ANVISNINGER FOR BETJENINGSPANELET .....	51
BRUGSANVISNINGER .....	51
INDSTILLINGER .....	52
RENGØRING .....	55
FEJLFINDING .....	56

## TEKNISKE DATA

- Spænding: 220-240 V AC, 50 Hz
- Effekt: 2.000 W
- Kurvens kapacitet: 5,0 liter
- Justerbar temperatur: 80-200 °C
- Timer (060 min.)

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følg altid sikkerhedsforskrifterne nedenfor ved brug af elektriske apparater:

1. Læs alle anvisninger.
2. Berør ikke varme flader!
3. Nedsænk ikke ledning, stik eller base i vand eller andre væsker (risiko for elektrisk stød).
4. **ADVARSEL!** Dette elektriske apparat har en opvarmningsfunktion. Alle overflader på apparatet kan blive varme, undtagen dem, der er beregnet til at holde i. Brug dette udstyr med **FORSIGTIGHED** (varme overflader kan forårsage forbrænding eller ubehag). Rør kun ved håndtagene og de andre grebsflader på apparatet (brug altid grydelapper, ovnvanter eller lignende, når du tager i apparatet). Vent altid, til apparatet er kølet af, før du rører ved andre overflader end dem, der er beregnet til at holde i.
5. Tag apparatet ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad det køle af, før du fjerner eller lægger emner i det.
6. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller andre med samme kvalifikationer (en beskadiget ledning udgør en fare).
7. Anvend kun tilbehør, som producenten af apparatet har anbefalet (andet tilbehør kan forårsage personskade).
8. Brug ikke apparatet udendørs.
9. Sørg for, at strømkablet ikke hænger ud over kanten på bordet eller køkkenbordet, og at det ikke kan komme i kontakt med varme overflader.
10. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af gas- eller eldrevene brændere eller varme ovne/komfurer.
11. Vær meget forsigtig, når du flytter apparatet, når det indeholder varm olie eller anden varm væske.
12. Sæt først stikket i apparatet og derefter i stikkontakten. Sluk for apparatet med tænd-/slukknappen, og tag derefter stikket ud af stikkontakten.
13. Brug kun apparatet til det tilsigtede formål.

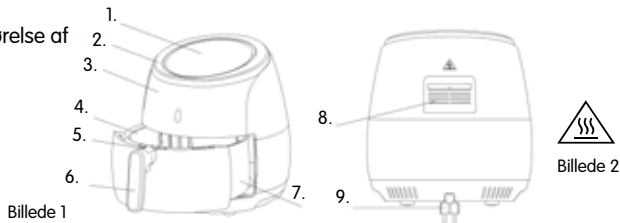
14. Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, nedsat hørelse/syn eller manglende erfaring, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne risici. Børn må aldrig lege med apparatet. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er ældre end 8 år og udfører arbejdet under opsyn af en voksen.
15. Lad ikke børn under 8 år komme i nærheden af apparatet eller ledningen.
16. Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.

## INTRODUKTION

Med denne airfryer kan du tilberede dine yndlingsretter nemt og sundt. Takket være dens hurtige cirkulation af varm luft og et grillelement øverst kan du tilberede mange forskellige retter i den. Airfryerens bedste egenskab er, at den varmer mad fra alle retninger, og at der for de fleste ingredienser ikke er behov for olie.

### Generel beskrivelse (billede 1)

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 1. Betjeningspanel        | 6. Kurvens håndtag |
| 2. Kantliste              | 7. Beholder        |
| 3. Øverste kabinet        | 8. Luftudløb       |
| 4. Kurv                   | 9. Ledning         |
| 5. Knap til frigørelse af |                    |



Billede 3



Billede 4



Billede 5



Billede 6

## VIGTIGT!

Læs denne brugsanvisning nøje, inden du tager apparatet i brug (gem vejledningen til eventuel senere brug).

## FARE

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, nedsat hørelse/syn eller manglende erfaring, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af produktet og forstår de dermed forbundne risici. Børn må aldrig lege med apparatet. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er ældre end 8 år og udfører arbejdet under opsyn af en voksen.
- Lad ikke børn under 8 år komme i nærheden af apparatet eller ledningen.
- Nedsænk ikke kabinettet i vand, og skyl det ikke under vandhanen (det indeholder elektriske komponenter og apparatets varmeelement).
- Risiko for elektrisk stød! Sørg for, at vand eller anden væske ikke kan komme ind i apparatet.
- Læg de ingredienser, der skal friteres, i kurven (pas på, at de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne).
- Dæk ikke for luftindtag og -udløb, når du bruger apparatet.
- Brandfare! Fyld ikke beholderen med olie.
- Rør ikke ved indersiden af apparatet, mens der friteres.

Apparatets tilgængelige overflader kan blive varme, når apparatet er i brug.

## ADVARSEL

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på apparatet, passer til netspændingen.
- Brug ikke apparatet, hvis stikkontakten, ledningen eller anden komponent er beskadiget.
- En beskadiget ledning må kun repareres eller udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

- Placer ledningen i sikker afstand af varme overflader.
- Sæt ikke ledningen i stikkontakten, hvis dine hænder er våde (brug heller ikke betjeningspanelet med våde hænder).
- Placer ikke apparatet direkte op mod en væg eller anden apparat. Lad der være mindst 10 cm plads bag apparatet, på begge sider af det og over det. Anbring ikke genstande oven på apparatet.
- Brug kun apparatet på den måde, der er angivet i denne brugsanvisning.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn når det er i brug.
- Under luftfritering frigives der varm damp gennem luftudløbene. Hold derfor hænder og ansigt i sikker afstand af luftudløbene. Vær også forsigtig, når du fjerner beholderen fra apparatet (der kan slippe varm damp ud).
- Alle tilgængelige flader kan blive varme under brug (billede 2).
- Tag straks apparatet ud af stikkontakten, hvis der kommer mørk røg ud af den. Vent, til der ikke er mere røg, før du fjerner beholderen fra apparatet.

### **FORSIGTIGHED!**

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, plan og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug. Det er ikke beregnet til brug i storkøkkener såsom personalekøkkener, moteller, hoteller og B&B'er.
- Hvis apparatet bruges på en måde, det ikke er beregnet til, hvis det bruges til professionel brug, eller hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke overholdes, gælder garantien ikke længere. Det betyder også, at vi frasiger os alle eventuelle skadeskrav.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Lad apparatet afkøle i 30 minutter, inden du flytter eller rengør det.



## INDEN BRUG FØRSTE GANG

1. Fjern al indpakning.
2. Fjern alle klistermærker og etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og beholderen med varmt vand med opvaskemiddel og en blød svamp.
4. Aftør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.

I denne airfryer bruges der varm luft til at fritere råvarerne (ikke olie). Påfyld derfor aldrig olie eller fritureolie.

## FORBEREDELSE INDEN BRUG

1. Placer apparatet på et stabilt, vandret og plant underlag.

Sørg for, at underlaget, som apparatet skal stå på, er varmebestandigt.

2. **Placer kurven i beholderen (billede 3).**

Fyld ikke beholderen med olie eller anden væske.

**Anbring ikke genstande oven på apparatet (luftstrømmen kan blive nedsat, hvilket vil påvirke luffriteringen)**

## BRUG AF APPARATET

Denne airfryer kan bruges til at tilberede mange forskellige ingredienser.

### Luffritering

1. Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
2. Tag forsigtigt beholderen ud af airfryeren (billede 6).
3. Læg ingredienserne i kurven (billede 5).
4. Sæt beholderen tilbage i airfryeren (billede 4).

Juster beholderen efter skinnerne i airfryeren.

**Brug aldrig beholderen, uden at kurven er sat i.**

**Forsigtighed! Rør ikke ved beholderen under brug eller umiddelbart efter brug – den bliver meget varm. Hold kun beholderen i håndtaget.**

5. Se tilberedningstiden for de forskellige ingredienser i afsnittet Indstillinger i dette kapitel.
6. Nogle ingredienser skal omrystes efter halvdelen af tilberedningstiden (se afsnittet Indstillinger i dette kapitel). Tag beholderen ud af apparatet (hold i beholderens håndtag), og ryst den, så ingredienserne bliver blandet. Sæt beholderen tilbage i airfryeren.

**Forsigtighed! Tryk ikke på knappen på håndtaget, mens du ryster beholderen (billede 3).**

Tip: Løft kurven ud af beholderen, når du skal omryste ingredienserne (på den måde får du en lavere vægt at omryste). Tag beholderen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag. Tryk derefter på knappen på håndtaget, og løft kurven ud af beholderen.

Tip: Indstil timeren på halvdelen af tilberedningstiden. Tag beholderen ud, og omryst ingredienserne, når timersignalet høres. Husk at indstille timeren til den resterende tilberedningstid, når du har omrystet ingredienserne.

7. Når timersignalet høres igen, er tilberedningstiden slut. Tag beholderen ud af apparatet, og placer den på et varmebestandigt underlag.

**Obs! Du kan også slukke apparatet manuelt ved at stille timeren på 0.**

8. Kontroller, om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er færdige, skal du sætte beholderen tilbage i apparatet og indstille timeren på et par minutter.
9. Når ingredienserne (f.eks. pomfritter) er færdige, skal du trække beholderen ud af airfryeren og placere den på et varmebestandigt underlag. Tryk derefter på knappen på håndtaget, og løft kurven ud af beholderen.

**Vend ikke kurven op og ned, mens den stadig er i beholderen (enhver olie, der har samlet sig i bunden af beholderen, drypper ned på ingredienserne).**

**Beholderen og ingredienserne er varme. Alt efter hvilken type ingredienser der er i airfryeren, kan der slippe damp ud af beholderen.**

10. Tøm kurvens indhold ud i en skål eller en tallerken.

Tip: Tag store eller skrøbelige ingredienser op af kurven med en køkkentang.

11. Airfryeren er klar til at tilberede en ny mængde ingredienser umiddelbart efter, at den igangværende tilberedning er færdig.

## ANVISNINGER FOR BETJENINGSPANELET



## BRUGSANVISNINGER

### Knap 1: Tænd-/slukknop

Når beholderen og kurven er korrekt placeret i airfryeren, lyser lampen i tænd-/slukknappen. Hold tænd-/slukknappen inde i tre sekunder for at indstille airfryeren til en forudindstillet temperatur (200 °C) og tilberedningstid (15 minutter). Tryk på tænd-/slukknappen én gang mere for at starte tilberedningen. Hold tænd-/slukknappen inde i tre sekunder for at slukke airfryeren under tilberedningen (alle lamper slukkes, og blæseren stopper).

Obs! Du kan sætte tilberedningen på pause ved at trykke på tænd-/

slukknappen (tryk på den igen for at genoptage tilberedningen).

### **Knap 2: Forudindstillingsknap**

Tryk på forudindstillingsknappen (≡), og vælg en af de otte indstillinger. Når du har valgt indstilling, starter programmet tilberedningen (på den forudindstillede tilberedningstemperatur i den forudindstillede tid).

### **Knap 3 og 4: Temperaturknapper**

Tryk en gang på (+) for at øge tilberedningstemperaturen eller en gang på (-) for at sænke tilberedningstemperaturen med 5 °C. Hold knappen nede for hurtigt at hæve/sænke temperaturen. Temperaturområde: 80-200 °C.

### **Knap 5 og 6: Timerknapper**

Tryk en gang på (+) for at øge og en gang på (-) for at mindske tilberedningstiden med 1 minut. Hold knappen nede for at øge/mindske tiden hurtigt.

### **Indikatorlampe 7**

Varmeindikator

### **Indikatorlampe 8**

Blæserindikator

### **Indikatorlampe 9**

Temperaturindikator

### **Indikatorlampe 10**

Timerindikator

### **Indikatorlampe 11-18**

Opskriftsindikator

## **INDSTILLINGER**

Tabellen herunder viser de grundlæggende indstillinger for forskellige ingredienser.

**Obs! Disse indstillinger skal kun ses som en anbefaling. Da ingredienser varierer efter oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke med sikkerhed på forhånd afgøre, hvad den bedste indstilling er.**

Med hurtiglufteknologi genopvarmes luften inde i apparatet direkte. På den måde påvirkes luftfrigeringen knapt nok, hvis du tager beholderen ud af apparatet et kort stykke tid.

### Tips

- Mindre ingredienser har normalt brug for kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En stor mængde ingredienser har kun brug for lidt længere tilberedningstid og en lille mængde ingredienser kun lidt kortere tilberedningstid end den angivne tilberedningstid.
- Vi anbefaler, at du omryster mindre ingredienser efter halvdelen af tilberedningstiden (på den måde undgår du, at de bliver friteret ujævnt).
- Pensl lidt olie på rå kartofler, for at de bliver lidt sprødere. Friter ingredienserne i airfryeren inden for et par minutter efter at have børstet dem med olie.
- Tilbered ikke meget fede ingredienser (såsom pølser) i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale tilberedningsmængde til pomfritter er 500 gram.
- Du kan hurtigt tilberede fyldte snacks ved at bruge halvfabrikatdej. Halvfabrikatdej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller et ovnfad i airfryerens kurv, hvis du vil bage en kage eller en tærte, eller hvis du vil fritere skrøbelige/fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at opvarme ingredienser. Opvarm ingredienserne ved 150 °C i op til 10 minutter.

	Min./maks. vægt (g)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra oplysninger
<b>Kartofler og pomfritter</b>					
Tynde frosne pomfritter	400-500	18-20	200	Ryst	
Tykke frosne pomfritter	400-500	20-25	200	Ryst	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Ryst	
<b>Kød og fjerkræ</b>					
Oksekød	100-600	10-15	180		
Svinekoteletter	100-600	10-15	180		
Hamburgere	100-600	10-15	180		
Pølsehorn	100-600	13-15	200		
Kyllingelår	100-600	25-30	180		
Kyllingebryst	100-600	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Forårsruller	100-500	8-10	200	Ryst	Brug ovnklare
Friterede kyllingestykker	100-600	6-10	200	Ryst	Brug ovnklare
Frosne fiskepinde	100-500	6-10	200		Brug ovnklare
Frosne panerede ostsnavs	100-500	8-10	180		Brug ovnklare
Fyldte grøntsager	100-500	10	160		
<b>Bagning</b>					
Kage	400	20-25	160		Brug bageform
Madtærte	500	20-22	180		Brug bageform/ ovnfad
Muffins	400	15-18	200		Brug bageform
Søde snacks	500	20	160		Brug bageform/ ovnfad

**Obs!** Læg tre minutter til tilberedningstiden, hvis airfryeren er kold, når du påbegynder friteringen.

## RENGØRING

Rengør apparatet efter hver anvendelse.

**Brug ikke køkkenredskaber af metal eller rengøringsmaterialer med slibende egenskaber til rengøring af beholderen eller kurven (non-stick-belægningen kan blive beskadiget).**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.  
Obs! Tag beholderen ud, så afkøles airfryeren hurtigere.
2. Aftør apparatets yderside med en fugtig klud.
3. Rengør beholderen og kurven med varmt vand med opvaskemiddel og en blød svamp.  
Fjern resterende snavs med affedtningsmiddel.  
Tip: Du kan fjerne indgroet snavs i kurven eller bunden af beholderen ved at fylde beholderen med varmt vand og lidt opvaskemiddel.  
Anbring kurven i beholderen, og lad vandet med opvaskemidlet virke i ca. 10 minutter.
4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en blød svamp (brug ikke en svamp med slibende egenskaber).
5. Rengør varmeelementet for eventuelle madrester med en rengøringsbørste.

## OPBEVARING

1. Tag stikket til apparatet ud af stikkontakten, og lad det afkøle.
2. Sørg for, at alle komponenter er rene og tørre.

## MILJØ

1. Bortskaf ikke apparatet som husholdningsaffald, når det skal kasseres – indlevér det på en genbrugsstation. På den måde bidrager du til et bedre miljø.
2. Garanti og service
3. Kontakt dit autoriserede servicecenter, hvis du har brug for information om service, eller hvis du har problemer med apparatet.

## FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Timeren er ikke indstillet.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid for at starte apparatet.
Ingredienserne er ikke korrekt friteret.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Læg en mindre mængde ingredienser i kurven. En mindre mængde ingredienser giver jævner fritering.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturregulatoren til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet Indstillinger i kapitlet Brug af apparatet).
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet Indstillinger i kapitlet Brug af apparatet).
Ingredienserne er ujævnt friteret.	Nogle typer ingredienser skal omrystes efter den halve tilberedningstid.	Ingredienser (som pomfritter) skal omrystes efter den halve tilberedningstid (se afsnittet Indstillinger i kapitlet Brug af apparatet).
Friterede snacks er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren.	Du har brugt en type snacks, som skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug snacks, der er beregnet til tilberedning i ovn, og pensl lidt olie på for at få en sprødere overflade.
Beholderen kan ikke indsættes korrekt i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven over MAX-mærket.
	Kurven er ikke korrekt placeret i beholderen.	Tryk ned på kurven, til der lyder et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	De ingredienser, der friteres, indeholder meget fedt.	Når du friterer ingredienser, der indeholder meget fedt, i airfryeren, slipper der en masse olie ud i beholderen. Olien frembringer hvid røg (beholderen kan også blive varmere end normalt). Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Beholderen indeholder fedt fra tidligere madlavning.	Rengør beholderen grundigt efter hver anvendelse (på den måde undgår du, at fedt i beholderen forårsager hvid røg).
Pomfritter bliver friteret ujævnt i airfryeren.	Der er brugt en forkert type kartofler.	Brug rå kartofler, og kontrollér, at de forbliver faste under stegning.
	De skiveskårne kartoffelstænger er ikke blevet skyllet ordentligt før fritering.	Skyl kartoffelstængerne grundigt, så al stivelse fjernes.
Pomfritterne er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren.	Pomfritters sprødhed varierer alt efter, hvor meget olie og vand de indeholder.	Tør de skiveskårne kartoffelstænger godt, inden du pensler dem med olie.
		Skær kartoffelstængerne tyndere for at gøre dem sprødere.
		Pensl lidt mere olie på for at gøre dem sprødere.

## KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Denne mærkning angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet inden for EU. Indlevér produktet til genvinding. På den måde er du med til at passe på både miljø og mennesker, og apparatets genanvendelige dele bliver genbrugt. Indlever produktet på den lokale genbrugsstation, eller returner det til forhandleren som du købte produktet hos. Forhandleren kan genvinde dette produkt på en miljøvenlig måde.



# Sisältö

TEKNISET TIEDOT . . . . .	58
TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET . . . . .	58
JOHDANTO . . . . .	59
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA. . . . .	61
VALMISTELUT ENNEN KÄYTTÖÄ . . . . .	62
LAITTEEN KÄYTTÄMINEN . . . . .	62
KÄYTTÖPANEELI. . . . .	64
KÄYTTÖOHJEET . . . . .	64
ASETUKSET . . . . .	66
PUHDISTUS . . . . .	68
VIANMÄÄRITYS . . . . .	69

## TEKNISET TIEDOT

- Jännite: 220–240 VAC, 50 Hz
- Teho: 2000 W
- Korin kapasiteetti: 5,0 litraa
- Lämpötilan säätöalue: 80–200 °C
- Ajastin (0–60 min)

## TÄRKEÄT VAROTOIMENPITEET

Noudata sähkölaitteiden käytössä aina seuraavia turvamääräyksiä:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin!
3. Älä upota johtoa, pistoketta tai pohjalevyä veteen tai muuhun nesteeseen (sähköiskun vaara).
4. VAROITUS! Tässä sähkölaitteessa on kuumennustoiminto. Laitteen kaikki muut paitsi tarttumiseen tarkoitetut pinnat voivat kuumentua. Käytä laitetta VAROVASTI, sillä kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovamman tai epämiellyttävän kokemuksen. Tartu vain laitteen kädensijoihin ja muihin otepintoihin, ja käytä aina patalappuja, uunikintaita tai vastaavia suojuksia, kun otat kiinni laitteesta. Odota aina, että laite on jäähtynyt, ennen kuin kosket muihin kuin tarttumiseen tarkoitettuihin pintoihin.
5. Irrota laite pistorasiasta heti käytön jälkeen ja ennen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien ottamista pois tai takaisin asentamista.
6. Vaurioitunut virtajohto on vaarallinen, ja sen saa vaihtaa vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoliike tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.
7. Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia tarvikkeita, sillä muut tarvikkeet voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Varmista, ettei virtajohto riipu pöydän tai työtason reunan yli tai pääse koskettamaan kuumia pintoja.
10. Älä sijoita laitetta kuuman kaasu-/sähkölampin tai uunin/lieden päälle tai lähelle.
11. Ole erittäin varovainen, kun siirrät kuumaa öljyä tai muuta nestettä sisältävää laitetta.
12. Liitä sähköjohdon liitin ensin laitteeseen ja sen jälkeen pistorasiaan. Sammuta laite virtapainikkeella ja irrota pistoke sen jälkeen pistorasiasta.
13. Laitetta saa käyttää vain ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.
14. Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, näkö-/kuuloaistiini liittyviä tai psyykkisiä rajoitteita tai vain vähän kokemusperäistä tietoa, voivat käyttää tätä laitetta, mutta heidän

toimintaansa sen parissa on valvottava tai heidät on perehdytettävä sen käyttämiseen niin, että he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät. Laitteella ei saa koskaan leikkiä. Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa laitetta aikuisen valvonnassa.

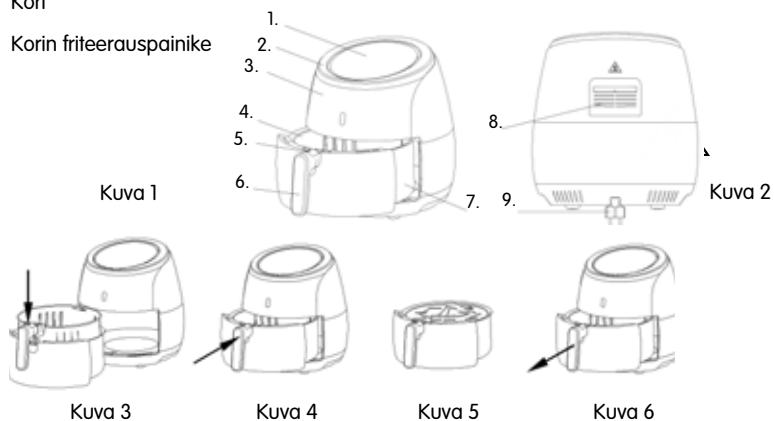
15. Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen tai sen virtajohdon lähelle.
16. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

## JOHDANTO

Ilmafriteerauskeitin tarjoaa kätevän vaihtoehdon suosittujen ruokien valmistamiseen terveellisesti. Keittimessä kiertävä kuuma ilma ja ylägrilli kypsentävät monenlaiset ruokalajit nopeasti. Parasta ilmafriteerauskeittimessä on, että se kuumentaa elintarvikkeet kaikista suunnista eikä useimpien raaka-aineiden kypsentämiseen tarvita lainkaan öljyä.

### Laitteen kuvaus (kuva 1)

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Käyttöpaneeli           | 6. Korin kädensija |
| 2. Reunalista              | 7. Säiliö          |
| 3. Kotelon yläosa          | 8. Ilmanpoisto     |
| 4. Kori                    | 9. Virtajohto      |
| 5. Korin friteerauspainike |                    |



## **TÄRKEÄÄ!**

Lue nämä ohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne myöhempää käyttöä varten.

## **VAARA**

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, näkö-/kuuloaistiin liittyviä tai psyykkisiä rajoitteita tai vain vähän kokemusperäistä tietoa, voivat käyttää tätä laitetta, mutta heidän toimintaansa sen parissa on valvottava tai heidät on perehdytettävä sen käyttämiseen niin, että he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät. Laitteella ei saa koskaan leikkiä. Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja hoitaa laitetta aikuisen valvonnassa.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen tai sen virtajohdon lähelle.
- Älä upota laitteen runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla, sillä se sisältää sähkökomponentteja ja laitteen lämpövastuksen.
- Sähköiskun vaara! Varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä tai muuta nestettä.
- Sijoita friteerattavat ainekset koriin ja huolehdi siitä, etteivät ne kosketa lämpövastukseen.
- Älä peitä laitteen ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoa käytön aikana.
- Tulipalon vaara! Älä lisää säiliöön öljyä.
- Älä koske laitteen sisäpintoihin friteerauksen aikana.

Laitteen näkyvissä olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

## **VAROITUS**

- Varmista, että laitteelle ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Älä käytä laitetta, mikäli sen pistoke, virtajohto tai jokin muu komponentti on vaurioitunut.
- Vaurioituneen virtajohdon saa korjata tai vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.
- Sijoita virtajohto riittävän kauas kuumista pinoista.
- Älä liitä pistoketta pistorasiaan märin käsin. Myös käyttöpaneelin käytössä käsien on oltava kuivat.

- Älä sijoita laitetta suoraan seinän tai toisen laitteen viereen. Laitteen taakse, molemmille sivuille ja sen yläpuolelle on jätettävä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta laitteen päälle mitään.
- Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Käynnissä olevaa laitetta on valvottava koko ajan.
- Ilmafriteerauksen aikana laitteen ilmanpoistoaukoista virtaa kuumaa höyryä. Tämän vuoksi kädet ja kasvat on pidettävä riittävän kaukana ilmanpoistoaukoista. Kuumaa höyryä voi vuotaa laitteesta myös säiliön poistamisen yhteydessä.
- Kaikki näkyvissä olevat pinnat saattavat kuumentua käytön aikana (kuva 2).
- Irrota pistoke pistorasiasta välittömästi, mikäli laitteesta tulee tummaa savua. Ota säiliö pois laitteesta vasta sitten, kun savun muodostuminen on lakannut.

## **VAROITUS!**

- Varmista, että laite vaakasuurassa tasaisella ja vakaalla alustalla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu suurkeittiöihin, kuten henkilökuntakeittiöihin, motelleihin, hotelleihin tai B&B-majoituksiin.
- Laitteen käyttäminen väärään tarkoitukseen, ammattimaiseen toimintaan tai vastoin annettuja ohjeita johtaa takuun raukeamiseen. Samalla valmistaja irtisanoutuu kaikista korvausvaateista.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön päätteeksi.
- Anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia ennen siirtämistä tai puhdistamista.

## **ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja etiketit.
3. Puhdista kori ja säiliö lämpimällä pesuainevedellä ja pehmeällä sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla.

Keitin friteeraa raaka-aineet kuuman ilman (eikä öljyn) avulla. Tämän vuoksi keittimessä ei saa koskaan käyttää öljyä tai uppopaistorasvaa.

## VALMISTELUT ENNEN KÄYTTÖÄ

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.  
Varmista, että laitteen alusta kestää kuumuutta.
2. Sijoita kori säiliöön (kuva 3).

**Älä lisää säiliöön öljyä tai muuta nestettä.**

**Älä sijoita mitään laitteen päälle, sillä se voi estää ilman kiertämistä ja heikentää ilmafriteeraus-  
tehoa.**

## LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

Friteerauskeittin soveltuu monenlaisten raaka-aineiden kypsentämiseen.

### Ilmafriteeraus

1. Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä säiliö varovasti pois ilmafriteerauskeittimestä (kuva 6).
3. Asettele ainekset koriin (kuva 5).
4. Aseta säiliö takaisin keittimeen (kuva 4).

Kohdista säiliö keittimen kiskojen mukaan.

**Älä koskaan käytä säilötä ilman korja.**

**Varoitus! Säiliö kuumentuu voimakkaasti – älä  
koske siihen käytön aikana tai heti sen jälkeen.  
Siirrä säiliötä aina kädensijasta.**

5. Kohdassa Asetukset on kypsennysaikoja eri aineksille.
6. Osa aineksista vaatii ravistelun kypsennysajan puolivälissä, ks. kohta Asetukset. Vedä säiliö paikaltaan (pidä kiinni kädensijasta) ja ravistele sitä niin, että ainekset sekoittuvat. Aseta säiliö takaisin keittimeen.

**Varoitus! Älä paina kädensijassa olevaa  
painiketta ravistelun aikana (kuva 3).**

Vinkki: Nosta kori säiliöstä ravistelun ajaksi, näin toimenpide sujuu paljon kevyemmin. Vedä säiliö ulos ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Paina sen jälkeen kädensijassa olevaa painiketta ja nosta kori säiliöstä.

Vinkki: Säädä ajastin kypsennysajan puoliväliin. Ota säiliö ulos ja ravistele ainekset, kun ajastin hälyttää. Muista asettaa ajastin uudelleen, kun ainekset on sekoitettu.

7. Kun ajastin hälyttää uudelleen, kypsennysaika on kulunut. Vedä säiliö ulos ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

**Huom! Laitteen voi sammuttaa manuaalisesti asettamalla ajaksi 0.**

8. Tarkista, ovatko ainekset kypsiä. Mikäli ne eivät ole, aseta säiliö takaisin laitteeseen ja säädä ajastimeen muutama minuutti aikaa.
9. Kun ainekset, esimerkiksi ranskalaiset perunat, ovat kypsiä, vedä säiliö ulos ja sijoita se kuumuutta kestäväälle alustalle. Paina sen jälkeen kädensijassa olevaa painiketta ja nosta kori säiliöstä.

**Älä käännä koria ylösalaisin, kun se on yhä säiliössä, sillä silloin säiliön pohjalle mahdollisesti kertynyt öljy valuu ainesten päälle.**

**Säiliö ja ainekset ovat kuumia. Säilöstä voi virrata höyryä kypsennettyjen ainesten tyypistä riippuen.**

10. Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle.

Vinkki: Ota isokokoiset tai herkästi rikkoutuvat ainekset korista pihdeillä.

11. Ilmafriteerauskeitin on valmis seuraavan erän kypsentämiseen heti edellisen erän valmistuttua.

## KÄYTTÖPANEELI



## KÄYTTÖOHJEET

### Painike 1: Virtapainike

Kun säiliö ja kori ovat oikein paikallaan, virtapainikkeen valo syttyy. Voit käyttää keittimen oletuslämpötilaa (200 °C) ja -valmistusaikaa (15 minuuttia) painamalla virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Käynnistä friteeraus painamalla virtapainiketta kerran. Kun haluat lopettaa kypsennyksen, paina virtapainiketta 3 sekuntia; kaikki merkkivalot sammuvat ja puhallin pysähtyy. **Huom!** Voit keskeyttää kypsennyksen painamalla lyhyesti virtapainiketta; kun painat painiketta uudelleen, kypsennys jatkuu.

### Painike 2: Asetuspainike

Paina asetuspainiketta (≡) ja valitse jokin kahdeksasta asetusarvosta. Kun asetus on valittu, kypsennysohjelma käynnistyy (asetuslämpötilassa ja asetetun kypsennysajan mukaisesti).

### Painikkeet 3 ja 4: Lämpötilapainikkeet

Kypsennyslämpötilaa nostetaan tai lasketaan 5 °C:lla painamalla lyhyesti (+)-painiketta tai (-)-painiketta. Pitkällä painalluksella lämpötila-asetus alkaa vaihtua nopeasti. Lämpötila-alue: 80–200 °C.



**Painikkeet 5 ja 6:** Ajustuspainikkeet

Kypsennysaikaa pidennetään tai lyhennetään 1 minuutilla painamalla lyhyesti (+)-painiketta tai (-)-painiketta. Pitkällä painalluksella aika-asetus alkaa vaihtua nopeasti.

**Merkkivalo 7**

Kuumennuksen merkkivalo

**Merkkivalo 8**

Puhaltimen merkkivalo

**Merkkivalo 9**

Lämpötilan merkkivalo

**Merkkivalo 10**

Ajastimen merkkivalo

**Merkkivalot 11–18**

Reseptien merkkivalot

## ASETUKSET

Alla olevasta taulukosta löydät perusasetukset erilaisille aineksille.

**Huom!** Nämä asetukset ovat ainoastaan suosituksia. Koska ainesten alkuperä, koko, muoto ja tavaramerkki vaihtelevat, parhaan lopputuloksen takaavia asetuksia ei voi antaa etukäteen.

Ilman pikakäsittelytekniikan ansiosta ilma kuumentuu laitteessa heti. Siksi säiliön ottaminen hetkeksi pois keittimestä ei juurikaan vaikuta friteerausukseen.

### Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät yleensä lyhyemmässä ajassa kuin suuret kappaleet.
- Suuri aineserä vaatii vain hieman suositusarvoa pidemmän valmistusajan, ja pieni erä vastaavasti vain hieman lyhyemmän ajan.
- Suosittelemme pienikokoisten aineiden ravistelua kypsennysajan puolivälissä, jotta ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Jos sivelet raakoihin perunoihin hieman öljyä, niistä tulee rapeampia. Friteeraa ainekset muutaman minuutin kuluessa öljyn siveilyn jälkeen.
- Älä kypsennä ilmafriteerauskeittimessä kovin rasvaisia aineksia (kuten makkaroiita).
- Unissa valmistettavat pikkupurtavat voi kypsentää myös ilmafriteerauskeittimessä.
- Ranskalaisten perunoiden sopivin valmistuserä on 500 grammaa.
- Valmistaikinasta voi tehdä täytettyjä pikkupurtavia nopeasti. Valmistaikinat myös kypsyvät nopeammin kuin itse tehdyt taikinat.
- Voit kypsentää ilmafriteerauskeittimellä kakkuja ja piiraita sijoittamalla koriin leivonta- tai uunivuolan. Vuoka sopii myös helposti murentuvien/ täytettyjen aineiden kypsennykseen.
- Ilmafriteerauskeitintä voi käyttää myös aineiden lämmittämiseen. Lämmitä aineksia 150 °C:ssä maks. 10 minuuttia.

	Paino, min./maks. (g)	Aika (minuutteja)	Lämpötila (°C)	Ravistelu	Lisätiedot
<b>Perunat ja ranskalaiset perunat</b>					
Ohuet pakasteranskalaiset	400-500	18-20	200	Ravistele	
Paksut pakasteranskalaiset	400-500	20-25	200	Ravistele	
Perunagraatiini	600	20-25	200	Ravistele	
<b>Liha ja siipikarja</b>					
Pihvi	100-600	10-15	180		
Porsaankyljys	100-600	10-15	180		
Jauhelihapihvi	100-600	10-15	180		
Nakkipiilo	100-600	13-15	200		
Broilerin pikkukoipi	100-600	25-30	180		
Broilerinrinta	100-600	15-20	180		
<b>Pikkupurtavat</b>					
Kevätrullat	100-500	8-10	200	Ravistele	Käytä paistovalmiita
Friteeratut kananugetit	100-600	6-10	200	Ravistele	Käytä paistovalmiita
Pakastekalapiukot	100-500	6-10	200		Käytä paistovalmiita
Friteerattu ja paneroitu juusto	100-500	8-10	180		Käytä paistovalmiita
Täytetyt vihannekset	100-500	10	160		
<b>Leivonnaiset</b>					
Kakku	400	20-25	160		Käytä leivontavuokaa
Suolainen piirakka	500	20-22	180		Käytä leivonta-/uunivuokaa
Muffinit	400	15-18	200		Käytä leivontavuokaa
Makeat pikkupurtavat	500	20	160		Käytä leivonta-/uunivuokaa

**Huom!** Pidennä kypsennysaikaa 3 minuutilla, mikäli aloitat friteerauksen kylmällä keittimellä.

## PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

**Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita säiliön tai korin puhdistukseen, sillä ne voivat vaurioittaa non-stick-pinnoitetta.**

1. Ota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

**Huom! Keitin jäähtyy nopeammin, kun otat säiliön pois.**

2. Pyyhi keittimen ulkopinta puhtaaksi kostealla liinalla.
3. Puhdista säiliö ja kori lämpimällä pesuainevedellä ja pehmeällä sienellä.

Poista mahdollisesti kiinni tarttunut lika rasvanpoistoaineella.

Vinkki: Koriin tai säiliön pohjaan tarttunut lika lähtee helpommin pois, kun lisää säiliöön lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta. Aseta kori säiliöön ja anna pesuaineseoksen vaikuttaa noin 10 minuuttia.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä (älä käytä hankaavaa sientä).
5. Puhdista mahdolliset ruoka-ainejäämät lämpövastuksesta harjan avulla.

## SÄILYTYS

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki komponentit ovat puhtaita aja kuivia.

## YMPÄRISTÖ

1. Loppuun käytettyä laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden joukossa – toimita se kierrätyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä.
2. Takuu ja huoltaminen
3. Saat tietoa laitteen huoltamisesta ja mahdollisten ongelmien ratkaisemisesta valtuutetuista huoltoliikkeistä.

## VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Keitin ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Ajastimeen ei ole asetettu aikaa.	Aseta ajastimeen sopiva kypsennysaika ja käynnistä laite.
Ainekset eivät friteeraudu oikein.	Korissa on liikaa aineksia.	Sijota koriin vähemmän aineksia. Pienempi määrä kypsyy tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Säädä sopiva lämpötila lämpötilapainikkeen avulla (ks. Asetukset kohdassa Laitteen käyttäminen).
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Aseta ajastimeen sopiva kypsennysaika (ks. Asetukset kohdassa Laitteen käyttäminen).
Ainekset friteerautuvat epätasaisesti.	Tiettytyypisiä aineksia on ravisteltava kypsennyksen puolivälissä.	Pöällekkäin meneviä aineksia (esim. ranskalaisia perunoita) on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä (ks. Asetukset kohdassa Laitteen käyttäminen).
Friteeratut pikkupurtavat eivät ole rapeita, kun otan ne keittimestä.	Valitsemasi tuotetyyppi vaatii kypsennyksen perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä tuotteita, jotka on tarkoitettu uuniin. Rapeamman lopputuloksen saat, kun sivelet pinnalle hieman öljyä.
Säiliö ei mene paikalleen oikein.	Korissa on liikaa aineksia.	Täytä kori vain MAX.-merkkiin asti.
	Kori ei ole oikein säiliössä.	Paina koria, kunnes se naksahda paikalleen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Friteerattavat ainekset sisältävät liikaa rasvaa.	Rasvaisten aineksien friteerauksessa säiliöön valuu liikaa öljyä. Öljystä tulee valkoista savua (ja säiliö saattaa kuumentua normaalia enemmän). Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Säiliöön on jäänyt rasvaa edellisestä valmistuskerrasta.	Puhdista säiliö huolellisesti jokaisen käytön jälkeen, jolloin valkoista savua ei muodostuisi.
Ranskalaiset perunat kypsyvät keittimessä epätasaisesti.	Valitsemasi perunatyyppi on väärä.	Käytä raakaa perunaa ja varmista, että se pysyy kiinteänä friteerauksen aikana.
	Perunasuikaleiden huuhtelu ennen friteerausta ei ole sujunut oikein.	Poista tärkkelys perunasuikaleiden pinnalta huuhtelemalla.
Ranskalaiset perunat eivät ole rapeita, kun otan ne keittimestä.	Ranskalaisten rapeus vaihtelee niiden sisältämän öljyn ja veden mukaan.	Kuivaa suikaloidut perunat huolellisesti, ennen kuin sivelet niille öljyä.
		Leikkaa suikaleista ohuempia, silloin saat niistä rapeampia.
		Myös pinnan siveleminen öljyllä rapeuttaa lopputulosta.

## LAITTEEN HÄVITTÄMINEN OIKEALLA TAVALLA



Tämä merkintä tarkoittaa, ettei tuotetta saa hävittää EU:ssa kotitalousjätteiden joukossa. Toimita tuote kierrätykseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä, ja samalla laitteen kierrätettävät osat voidaan käyttää uudelleen. Voit toimittaa laitteen joko paikalliseen kierrätys- ja keräysjärjestelmään tai takaisin laitteen myyneelle jälleenmyyjälle. Jälleenmyyjällä on järjestelmä tuotteen hävittämiseksi ympäristöystävällisellä tavalla.

# Efnisyfirlit

TÆKNILÝSING . . . . .	71
MIKILVÆGAR ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR . . . . .	71
INNGANGUR . . . . .	72
FYRIR FYRSTU NOTKUN . . . . .	74
UNDIRBÚNINGUR FYRIR NOTKUN . . . . .	75
AÐ NOTA TÆKIÐ . . . . .	75
LEIÐBEININGAR UM STJÓRNBOÐ . . . . .	77
NOTKUNARLEIÐBEININGAR . . . . .	77
STILLINGAR . . . . .	79
PRIF . . . . .	81
BILANAGREINING . . . . .	82

## TÆKNILÝSING

- Spenna: 220–240 VAC, 50 Hz
- Afl: 2000 W
- Rúmtak körfu: 5,0 lítrar
- Hitastilling: 80–200°C
- Tímastillir (0–60 mín)

## MIKILVÆGAR ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR

Fylgdu alltaf neðangreindum öryggisleiðbeiningum við notkun á rafmagnstækjum:

1. Lestu allar leiðbeiningar.
2. Ekki snerta heita fleti!
3. Hvorki má dýfa snúru, kló né undirstöðu í vatn eða annan vökva (hættga á rafhöggi).
4. **VIÐVÖRUN!** Raftæki þetta er búið upphitunarvirkni. Allir fletir tækisins geta orðið heitir nema þeir sem ætlaðir eru til þess að halda í. Notaðu búnaðinn AF VARKÁRNI (heitir fletir geta valdið brunasárum eða óþægindum). Snertu eingöngu handfang og aðra gripfleti tækisins (notaðu ætíð pottaleppa, grillhanska eða sambærilegt þegar tækið er snert). Bíddu alltaf þar til tækið hefur kólnað áður en aðrir fletir en gripfletir eru snertir.
5. Aftengdu tækið frá vegginnstungunni þegar það er ekki í notkun og fyrir þrif á því. Láttu það kólna áður en það er lagt til hliðar eða íhlutum bætt við á það.
6. Hafi rafmagnssnúran skemmt skal skipt um hana af framleiðanda, þjónustufulltrúa framleiðanda eða öðrum áþekktum einstaklingum (skemmd rafmagnssnúra er hættuleg).
7. Notaðu eingöngu aukabúnað sem framleiðandinn mælir með (annar búnaður getur skapað hættu).
8. Ekki nota tækið utanhúss.
9. Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran hangi ekki út fyrir brúnina á borði eða eldhúsborði eða komist í snertingu við heita yfirborðsfleti.
10. Gættu þess að staðsetja tækið hvorki á né nærri gas/rafmagns hellum né ofni/grilli.
11. Farðu mjög gætilega þegar flutt er tæki sem inniheldur heita olíu eða annan heitan vökva.
12. Tengdu rafmagnsleiðsluna fyrst við tækið og svo við innstungu í vegg. Slökktu á tækinu með rofanum áður en það er tekið úr sambandi við rafmagn.
13. Tækið skal eingöngu nota til þess sem það er ætlað.

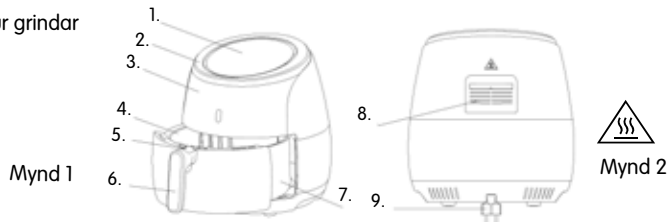
14. Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega því aðeins nota tækið að það sé gert undir eftirliti eða sé þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins og að þau átti sig á öllum hættum sem fylgja notkuninni. Börn mega aldrei leika sér með tækið. Börn mega þrifa tækið og viðhalda því að því tilskildu að þau séu orðin eldri en 8 ára og að verkið sé unnið undir eftirliti fullorðins.
15. Haltu tækinu og snúrunni frá börnum yngri en 8 ára.
16. Tækið er ekki ætlað til notkunar með ytri tímamæli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.

## INNGANGUR

Loftdjúpsteikingarpotturinn gerir þér kleift að elda uppáhaldsrétti þína á einfaldan og hollan hátt. Hægt er að búa til fjölmarga mismunandi rétti í honum með hraðri hringrás heits lofts og efra grilli. Bestu eiginleiki loftdjúpsteikingarpottsins er sá að hann hitar matvælin frá öllum hliðum og að sjaldnast þarf að elda með olíu.

### Almenn lýsing (1. mynd)

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1. Stjórnborð             | 6. Handfang grindar |
| 2. Kantlisti              | 7. Geymir           |
| 3. Efri hlíf              | 8. Loftúttak        |
| 4. Grind                  | 9. Rafmagnssnúra    |
| 5. Losunarhnappur grindar |                     |



Mynd 3



Mynd 4



Mynd 5



Mynd 6



## MIKILVÆGT!

Lestu þessar upplýsingar áður en þú tekur vöruna í notkun (geymdu þær til uppflettinga síðar).

## HÆTTA

- Börn frá 8 ára aldri og fólk með skerta líkamlega getu, skerta heyrn/sjón, skerta andlega getu eða án reynslu mega því aðeins nota tækið að það sé gert undir eftirliti eða sé þeim leiðbeint um örugga notkun tækisins og að þau átti sig á öllum hættum sem fylgja notkuninni. Börn mega aldrei leika sér með tækið. Börn mega þrifa tækið og viðhalda því að því tilskildu að þau séu orðin eldri en 8 ára og að verkið sé unnið undir eftirliti fullorðins.
  - Haltu tækinu og snúrunni frá börnum yngri en 8 ára.
  - Ekki dýfa hlífinni ofan í vatn og skolaðu hana ekki undir vatnskranu (þar er að finna rafmagnsíhluti og hitald tækisins).
  - Hætta á rafhöggi! Gakktu úr skugga um að hvorki vatn né annar vökvi komist inn í tækið.
  - Leggðu hráefnin sem á að djúpsteikja í körfuna (farðu varlega svo þau snerti ekki hitaldið).
  - Ekki breiða yfir loftinntak eða loftblástursgöt á meðan tækið er í notkun.
  - Eldhætta! Ekki fylla geyminn af olíu.
  - Ekki snerta innra byrði tækisins á meðan verið er að djúpsteikja.
- Þegar tækið er í notkun geta fletir hitnað sem aðgangur er að.

## VIÐVÖRUN

- Gakktu úr skugga um að tilgreind spenna á tækinu sé í samræmi við rafspennu netsins.
- Ekki nota tækið ef klóin, rafmagnsleiðslan eða annar íhlutur hefur orðið fyrir skemmdum.
- Aðeins viðurkenndur rafvirki má gera við eða skipta um bilaða rafmagnsleiðslu.
- Hafðu snúruna í öruggri fjarlægð frá heitum flötum.

- Ekki stinga klónni í innstungu ef hendur eru votar (ekki má heldur nota stjórnbörðið með votar hendur).
- Ekki setja tækið alveg upp að vegg eða öðru tæki. Hafðu tækið í að minnsta kosti 10 cm fjarlægð, bæði til hliða og að ofan. Settu enga hluti ofan á tækið.
- Notaðu tækið einungis á þann hátt sem lýst er í þessum notendaleiðbeiningum.
- Aldrei skilja tækið eftir án eftirlits þegar það er í notkun.
- Þegar djúpsteikt er með heitu lofti kemur heit gufa út um loftrásir. Haltu því andliti og höndum í öruggri fjarlægð frá loftrásum tækisins. Farðu einnig gætilega þegar þú losar geyminn frá tækinu (heit gufa getur lekið út).
- Allir aðgengilegir fletir geta hitnað við notkun (2. mynd).
- Taktu tækið tafarlaust úr sambandi við rafmagn ef frá því kemur dökkur reykur. Bíddu þar til það hættir að rjúka úr tækinu áður en þú losar geyminn frá tækinu.

## **VARÚÐ!**

- Gakktu úr skugga um að tækið standi á láréttum, sléttum og stöðugum fleti.
- Þetta tæki er eingöngu ætlað til notkunar á heimilum. Það er ekki ætlað fyrir stærri eldhús, svo sem á vinnustöðum, mótelum, hótelum eða gistiheimilum.
- Sé tækið notað á annan hátt en til er ætlast, til dæmis í atvinnuskyni, eða sé ekki farið eftir notkunarleiðbeiningum í bæklingi fellur ábyrgðin úr gildi. Það þýðir einnig að við höfnum öllum skaðabótakröfum sem fram gætu komið.
- Taktu rafmagnsleiðsluna alltaf úr sambandi þegar tækið er ekki í notkun.
- Leyfðu tækinu að kólna í 30 mínútur áður en það er fært til eða þrifið.

## **FYRIR FYRSTU NOTKUN**

1. Fjarlægðu allar umbúðir.
2. Fjarlægðu alla límmiða og aðra miða af tækinu.

3. Þvoðu körfuna og geyminn með heitu vatni með uppþvottaefni og mjúkum svampi.
4. Þurrkaðu af tækinu innan- og utanverðu með rökum klút.  
Í þessum loftdjúpsteikingarpotti er heitt loft notað til djúpsteikja matvælin (ekki í olíu). Settu þar af leiðandi aldrei olíu eða djúpsteikingarolíu á tækið.

## UNDIRBÚNINGUR FYRIR NOTKUN

1. Settu tækið á slétt, lárétt og stöðugt undirlag.  
**Gakktu úr skugga um að undirlag tækisins sé hitapolið.**
2. Settu körfuna í geyminn (3. mynd).  
**Ekki setja á geyminn af olíu eða annan vökva.**  
**Ekki láta neina hluti ofan á tækið (það getur rýrt loffflæðið og þannig haft áhrif á djúpsteikinguna).**

## AÐ NOTA TÆKIÐ

Hægt er að nota loftdjúpsteikningarpottinn til að matreiða margskonar hráefni

### Loftdjúpsteiking

1. Settu klóna í samband við jarðtengda innstungu.
2. Dragðu geyminn varlega út úr loftdjúpsteikningarpottinum (6. mynd).
3. Leggðu hráefnin í körfuna (5. mynd).
4. Settu geyminn aftur inn í loftdjúpsteikningarpottinn (4. mynd).  
Stilltu geyminn af með rennunum í loftdjúpsteikningarpottinum.  
**Notaðu geyminn aldrei nema karfan sé í honum.**  
**Varúð! Ekki snerta geyminn á meðan tækið er í notkun eða strax á eftir, hann verður mjög heitur. Taktu eingöngu í handfangið á geyminum.**
5. Í greininni Stillingar í þessum kafla má finna eldunartíma ýmissa matvæla.

6. Sum matvæli þarf að hrista þegar eldunartíminn er hálfnaður (sjá greinina Stillingar í þessum kafla). Dragðu geyminn út úr loftdjúpsteikningarpottinum (taktu í handfangið á honum) og hristu hann svo hráefnin blandist saman. Settu svo geyminn aftur í loftdjúpsteikingarpottinn.

**Varúð! Ekki þrýsta á hnappinn á handfanginu þegar þú hristir geyminn (3. mynd).**

Ábendingar: Lyftu grindinni upp úr geyminum þegar þú hristir hráefnin (þá verður það ekki jafn þungt). Dragðu geyminn út úr tækinu og settu hann á hitaþolið undirlag. Þrýstu svo á hnappinn á handfanginu og lyftu körfunni upp úr geyminum.

Ábendingar: Stilltu tímastillinn á hálfan eldunartíma. Taktu geyminn út og hristu hráefnin þegar hljóðmerki heyrst. Mundu svo að stilla tímastillinn á þann eldunartíma sem eftir er þegar hráefnin hafa verið hist.

7. Þegar hljóðmerki heyrst á ný er maturinn fullleldaður. Dragðu geyminn út úr tækinu og settu hann á hitaþolið undirlag.

**Ath! Þú getur líka slökkt á báðum aðgerðum með því að stilla tímamælinn á 0.**

8. Kannaðu hvort matvælin eru fullleðuð. Ef þau eru ekki alveg tilbúin seturðu geyminn aftur í tækið og stillir tímastillinn á nokkrar mínútur.
9. Þegar matvælin (t.d. franskar kartöflur) eru tilbúin tekur þú geyminn út úr loftdjúpsteikningarpottinum og leggur hann á hitaþolið undirlag. Þrýstu svo á hnappinn á handfanginu og lyftu körfunni upp úr geyminum.

**Ekki hvolfu körfunni á meðan hún er enn í geyminum (hafi olía safnast fyrir í botninum drýpur hún á matinn).**

**Geymirinn og matvælin eru heit. Það ræðst af hráefnum í loftdjúpsteikingarpottinum hvort gufa getur lekið úr geyminum.**

10. Tæmdu innihald körfunnar í skál eða á disk.

Ábendingar: Taktu upp stóra eða viðkvæma bita úr körfunni með eldunartöng.

11. Loftdjúpsteikingarpotturinn er tilbúinn fyrir eldun á næsta skammti hráefna þegar sá fyrri er fullleldaður.

## LEIÐBEININGAR UM STJÓRNBORÐ



## NOTKUNARLEIÐBEININGAR

### Hnappur 1: Rafmagnshnappur

Þegar geymi og körfu hefur verið komið rétt fyrir inni í loftdjúpsteikningarpottinum kviknar ljós á rafmagnshnappinum. Haltu rafmagnshnappinum inni í 3 sekúndur til að stilla loftdjúpsteikningarpottinn á sjálfgildi hitastigs (200°C) og eldunartíma (15 mínútur). Þrýstu á rafmagnshnappinn einu sinni enn til að hefja matseld. Haltu rafmagnshnappinum inni í 3 sekúndur til að slökka á loftdjúpsteikningarpottinum á meðan eldað er (öll ljós slökknar og viftan stöðvast).

**Ath!** Þú getur stöðvað matseld tímabundið með því að þrýsta á rafmagnshnappinn (þrýstu á hann á ný til að halda matseld áfram).

### Hnappur 2: Forstillingarnhappur

Þrýstu á forstillingarnhappinn (≡) og veldu eina af forstillingunum átta. Þegar þú hefur valið stillingu byrjar kerfið eldamennskuna (og forstilltum hita og forstilltum tíma).

### Hnappar 3 og 4: Hitastigshnappar

Þrýstu einu sinni á (+) til að hækka eldunarhitastigið eða einu sinni á (-) til að lækka eldunarhitastigið um 5°C. Haltu hnappinum niðri til að hækka/lækka hitann hratt. Hitasvið: 80–200°C.

**Hnappar 5 og 6: Tímastillar**

Þrýstu einu sinni á (+) til að lengja og einu sinni á (-) til að stytta eldunartímann um 1 mínútu. Haltu hnappinum niðri til að stytta/lengja tímann hratt.

**Gátljós 7**

Hitavísir

**Gátljós 8**

Viftugátljós

**Gátljós 9**

Hitastigsvísir

**Gátljós 10**

Tímavísir

**Gátljós 11-18**

Uppskriftarvísir

## STILLINGAR

Taflan hér að neðan sýnir grunnstillingar fyrir ýmsar tegundir matvæla.

**Ath! Einungis skal lítið á þessar stillingar sem ráðleggingar. Hráefnið er mismunandi að gerð, stærð, lögun og tegund og því er ekki hægt að fullyrða neitt fyrir fram um hver besta stillingin er.**

Hröð lofttækni endurhitar loftið beint inni í tækinu. Þess vegna hefur það nær engin áhrif á loftdjúpsteikinguna að taka geyminn út úr tækinu í smástund.

### Ábendingar

- Minni hráefnisbitar þurfa yfirleitt styttri eldunartíma en stórir.
- Mikið magn hráefna þarf bara heldur lengri eldunartíma og lítið magn hráefna heldur styttri eldunartíma en ráðlagður er.
- Við mælum með því að þú hristir minni hráefnisbita þegr matseldið er hálfnuð (til að hindra að steikingin verði ójöfn).
- Pensaðu smávegis af olíu á hráar kartöflur svo þær verði stökkari. Djúpsteiktu hráefnið í loftdjúpsteikingarpottinum innan nokkurra mínútna eftir að það var penslað með olíu.
- Ekki elda mjög feitan mat (til dæmis pylsur) í loftdjúpsteikingarpottinum.

Nasl sem elda má í ofni má líka elda í loftdjúpsteikingarpotti.

- Best er að elda 500 grömm í einu af frönskum kartöflum.
- Það tekur stutta stund að elda nasl með fyllingu sé keypt deig notað. Keypt deig þarf líka styttri eldunartíma en heimatilbúið deig.
- Settu bökunarform eða ofnform í loftdjúpsteikingarkörfuna ef þú ætlar að baka köku eða böku eða djúpsteikja viðkvæman mat með fyllingu.
- Það má líka nota loftdjúpsteikingarpottinn til að hita upp hráefni. Hitaðu hráefni upp í 150°C í allt að 10 mínútur.

	Hám./lág- þyngd (g)	Tími (mínútur)	Hitastig (°C)	Hrista	Viðbótarupplýsingar
<b>Kartöflur og franskar kartöflur</b>					
Punnar frystar franskar kartöflur	400-500	18-20	200	Hrista	
Þykkar frystar franskar kartöflur	400-500	20-25	200	Hrista	
Grafíneraðar kartöflur	600	20-25	200	Hrista	
<b>Kjöt og fugl</b>					
Nautakjöt	100-600	10-15	180		
Svínakótilettur	100-600	10-15	180		
Hamborgarar	100-600	10-15	180		
Pylsurúllur	100-600	13-15	200		
Kjúklingalæri	100-600	25-30	180		
Kjúklingabringa	100-600	15-20	180		
<b>Nasl</b>					
Vorrúllur	100-500	8-10	200	Hrista	Notaðu tilbúna fyrir ofn
Djúpsteiktir kjúklingabitar	100-600	6-10	200	Hrista	Notaðu tilbúna fyrir ofn
Frystir fiskipinnar	100-500	6-10	200		Notaðu tilbúna fyrir ofn
Frystir ostbitar steiktir í raspi	100-500	8-10	180		Notaðu tilbúna fyrir ofn
Fyllt grænmeti	100-500	10	160		
<b>Að baka</b>					
Kaka	400	20-25	160		Notaðu bökunarform
Matarbaka	500	20-22	180		Notaðu bökunarform
Muffins	400	15-18	200		Notaðu bökunarform
Sætabrauð	500	20	160		Notaðu bökunarform

**Ath!** Bættu 3 mínútum við bökunartímann ef loftdjúpsteikingarpotturinn er kaldur þegar byrjað er að steikja.



## ÞRIF

Þrífðu tækið eftir hverja notkun.

**Ekki nota eldhúsáhöld úr málmni eða hreingerningaefni með svarfefnum til að þrifa geyminn eða körfuna (viðloðunarfría húðin getur skemmst).**

1. Taktu tækið úr sambandi við rafmagn og láttu það kólna.

**Ath! Fjarlægðu geyminn, þá kólnar tækið hraðar.**

2. Þurrkaðu af tækinu utanverðu með rökum klút.
3. Þrífðu körfuna og geyminn með heitu vatni með uppþvottaefni og mjúkum svampi.

Fjarlægðu óhreinindi sem kunna að vera eftir með fituleysi.

Ábendingar: Hægt er að fjarlægja föst óhreinindi í körfu eða botni geymis með því að setja í geyminn heitt vatn og smávegis uppþvottaefni. Settu körfuna ofan í geyminn og láttu sápublönduna virka í svona 10 mínútur.

4. Þrífðu tækið að innanverðu með heitu vatni og mjúkum svampi (ekki nota svamp með svarfefni).
5. Hreinsaðu matarleifar af hitaldinu, ef einhverjar eru, með uppþvottabursta.

## GEYMSLA

1. Taktu tækið úr sambandi við vegginstunguna og leyfðu því að kólna.
2. Gakktu úr skugga um að allir íhlutir þess séu hreinir og þurrir.

## UMHVERFI

1. Ekki má farga tækinu með almennu heimilissorpi þegar það hefur lokið hlutverki sínu, skilaðu því inn til endurvinnslu. Þannig stuðlar þú að bættu umhverfi.
2. Ábyrgð og þjónusta
3. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef þú þarft upplýsingar um þjónustu eða átt í vandræðum með tækið.

# BILANAGREINING

Vandamál	Möguleg orsök	Viðbrögð
Loftdjúpsteikingin virkar ekki.	Tækið er ekki tengt við rafmagn.	Settu rafmagnsklóna í jarðtengda innstungu.
	Tímastillirinn hefur ekki verið stilltur.	Stilltu tímastillinn á viðeigandi eldunarfríma til að ræsa tækið.
Matvælin eru ekki rétt djúpsteikt.	Of mikið hráefni í körfunni.	Hafðu minna hráefni í körfunni. Minna hráefni tryggir jafnari djúpsteikingu.
	Valið hitastig er of lágt.	Stilltu hitastillinn á viðeigandi hitastillingu (sjá greinina Stillingar í kaflanum Að nota tækið).
	Eldunarfríminn er of stuttur.	Stilltu tímastillinn á viðeigandi eldunarfríma (sjá greinina Stillingar í kaflanum Að nota tækið).
Hráefnið er ójafnt djúpsteikt.	Sum matvæli þarf að hrista þegar eldunarfríminn er hálfnaður.	Hrista þarf hráefni sem liggur í hrúgu (t.d. franskar kartöflur) þegar eldunarfríminn er hálfnaður (sjá greinina Stillingar í kaflanum Að nota tækið).
Djúpsteikt nasl er ekki stökkt þegar það er tekið úr loftdjúpsteikingarpottinum.	Þú hefur eldað nasl sem á að elda í hefðbundnum djúpsteikingarpotti.	Notaðu nasl sem elda á í ofni og penslaðu það með smávegis að olíu til að fá stökkanu yfirborð.
Ekki er hægt að setja geyminn rétt í tækið.	Of mikið hráefni í körfunni.	Ekki fylla körfuna upp fyrir MAX-merkinguna.
	Körfunni er ekki rétt fyrir komið í geyminum.	Þrýstu körfunni niður þar til smellur heyrst.
Tækið gefur frá sér hvítan reyk.	Hráefnið sem eldað er innheldur mikla fitu.	Ef loftdjúpsteikt eru matvæli sem innihalda mikla fitu lekur mikið af olíu niður í geyminn. Ólían myndar hvítan reyk (og geymirinn getur orðið heitari en venjulega). Þetta hefur hvorki áhrif á tækið né matseldina sjálfa.
	Í geyminum er fita frá fyrri loftdjúpsteikingu.	Þrífðu geyminn vandlega eftir hverja notkun (til að komast hjá því að fitan í honum myndi hvítan reyk).
Franskar kartöflur loftdjúpsteikjast ójafnt.	Notuð hefur verið röng tegund af frönskum kartöflum.	Notaðu hrár kartöflur og gakktu úr skugga um að þær haldist fastar á meðan djúpsteikt er.
	Kartöfluskífurnar hafa ekki verið skolaðar rétt fyrir loftdjúpsteikingu.	Skolaðu kartöflurnar vandlega til að fjartægja alla sterkju.
Franskar kartöflur eru ekki stökkar þegar þær eru teknar úr loftdjúpsteikingarpottinum.	Það ræðst af því hve mikið vatn og olíu franskar kartöflur innihalda hve stökkar þær verða.	Þurrkaðu kartöflurnar vandlega áður en þú penslar þær með olíu.
		Skerðu kartöflurnar niður í minni bita svo þær verði stökkari.
		Penslaðu þær með smávegis af olíu svo þær verði stökkari.

## RÉTT FÖRGUN Á TÆKINU



Þetta ták gefur til kynna að vörunni skuli ekki fargað með venjulegu heimilissorpi innan ríkja ESB. Farðu með tækið í endurvinnslu. Þannig stuðlar þú að því að koma í veg fyrir að valda skaða á umhverfinu og heilsu manna, auk þess sem endurnýtanlegir hlutir tækisins verða nýttir aftur. Til að skila notuðu tæki vinsamlegast notaðu söfnunar- og skilakerfið eða hafðu samband við smásöluaðilann þar sem þú keyptir tækið. Söluaðilinn getur endurunnið þetta tæki á umhverfisvænan hátt.



# ELVITA

**eLON**GROUP

Elvita products are distributed and marketed by  
Elon Group AB. Elon Group AB Bäcklundavägen 1 |  
702 03 Örebro Sweden  
ELON GROUP | +46(0)10-220 40 00 | ELONGROUP.SE  
Support and service: ELVITA.SE

