

ELVITA



CLF6760S

User manual

Air fryer

Gebrauchsanweisung

Heißluftfritteuse

Bruksanvisning

Airfryer

Bruksanvisning

Airfryer

Brugsanvisning

Airfryer

Käyttöohje

Ilmafriteerauskeitin

Notendahandbók

Air fryer loftdjúpsteikingarpottur

Thank you

for your trust and the purchase of our product. 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.

Danke

für Ihr Vertrauen und den Erwerb unseres Produktes. Vergewissern Sie sich, dass Sie ein unbeschädigtes Produkt erhalten haben. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, oder an das regionale Lager, aus dem es geliefert wurde.

Tack

för ditt förtroende och för köpet av vår produkt. 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. Forsikre deg om at produktet du har mottatt, er uskadet. Hvis du oppdager en transportskade, kontakter du selgeren du kjøpte produktet fra, eller lageret som produktet ble levert fra.

Tak,

fordi du har valgt at købe dette produkt. Kontrollér, at produktet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som produktet er afsendt fra.

Kiitos

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

Þakka þér

fyrir traust þitt og kaup á vöru okkar. 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 þaðan sem henni var dreift.

Language: en-GB, de-DE, sv-SE, nb-NO, da-DK, fi-FI, is-IS
Publication date: 2024-10-23

The information may be subject to changes. Inadvertent errors in information may occur.

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. © 2024, Elon Group AB. All rights reserved.

English

OVERVIEW	5
READ THIS!	6
SAFETY	7
USE THE AIR FRYER	11
CLEANING AND MAINTENANCE	18
TROUBLESHOOTING	20
TECHNICAL SPECIFICATIONS	22

Deutsch

ÜBERSICHT	24
BITTE LESEN!	25
SICHERHEIT	26
VERWENDEN DER HEIßLUFTFRITTEUSE	30
REINIGUNG UND WARTUNG	37
FEHLERSUCHE	39
TECHNISCHE DATEN	42

Svenska

ÖVERSIKT	43
LÄS DETTA!	44
SÄKERHET	45
ANVÄNDA AIRFRYERN	49
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	56
FELSÖKNING	58
TEKNISKA SPECIFIKATIONER	60

Norsk

OVERSIKT	62
LES DETTE!	63
SIKKERHET	64
BRUK AIRFRYEREN	68
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	75
FEILSØKING	77
TEKNISKE SPESIFIKASJONER	79

Dansk

OVERSIGT	80
LÆS DETTE!	81
SIKKERHED	82
BRUG AF AIRFRYEREN	86
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	93
FEJLFINDING	95
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	97

Suomi

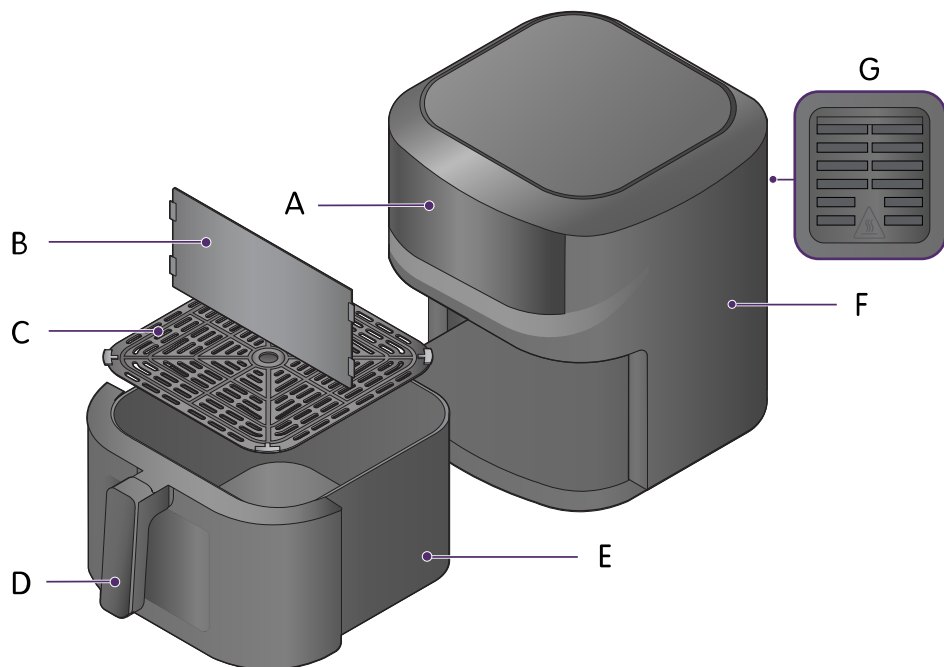
YLEISKUVAUS	99
LUE TÄMÄ!	100
TURVALLISUUS	101
KÄYTÄ ILMAFRITEERAUSKEITINTÄ	105

PUHDISTUS JA HUOLTO	112
VIANMÄÄRITYS	114
TEKNISET TIEDOT	116

Íslenska

YFIRLIT	118
LESID ÞETTA!	119
ÖRYGGI	120
NOTKUN AIR FRYER LOFTDJÚPSTEIKINGARPOTTS	124
HREINSUN OG VIÐHALD	131
BILANAGREINING	133
TÆKNILÝSINGAR	135

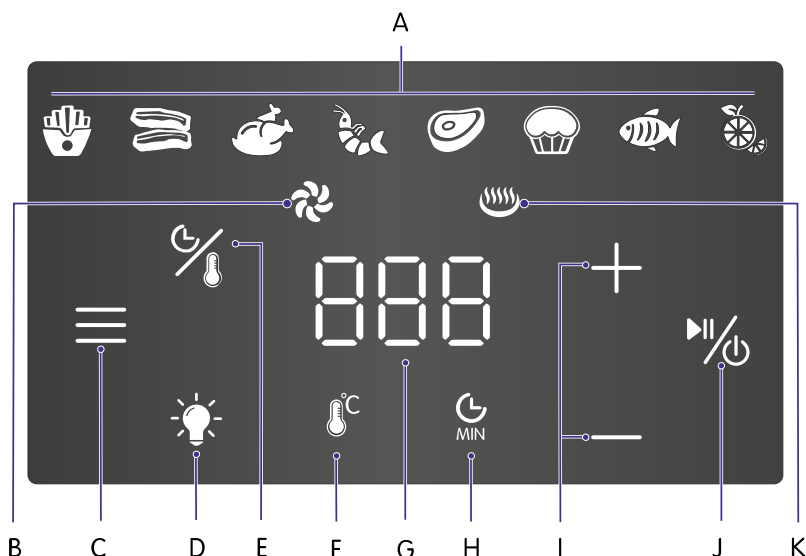
OVERVIEW



- A** Control panel
- B** Separator
- C** Grill
- D** Basket handle

- E** Basket
- F** Housing
- G** Air outlet openings

Control panel



- | | |
|--------------------------------------|--|
| A Programme indicators | G Display |
| B Fan indicator | H Time indicator |
| C Programme selector | I Time/temperature up/down touch area |
| D Lamp touch area | J On/off, Start/pause |
| E Temperature/time touch area | K Heat indicator |
| F Temperature indicator | |

READ THIS!



WARNING!

Read the safety information and the instructions before installing or using this product. Only use this product as described in these instructions. The manufacturer is not liable for damages resulting from improper use.

Find the model code

The model code is printed on a label on the air fryer.

SAFETY

Carefully read the instructions before you install and use the product. Save the instructions and keep them near the product for future reference. All kinds of warranties shall be invalid if these instructions are not followed.

Admonitions

**DANGER!**

Used when there is a risk for personal injury or death.

**WARNING!**

Used when there is a risk for personal injury.

**CAUTION!**

Used when there is a risk for damage to the product.

**NOTE!**

General information that you should be aware of.



Helpful tips that you may find useful.

Intended use

**WARNING!**

This product is not intended for use in:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;

This product is only intended for indoor use in a normal household.

Do not use the product for any other purpose than described in this manual.

General safety



DANGER!

Warning - Death hazard!

- Never put the housing or power cord in water or rinse it under the tap. The housing has electrical parts and heating elements.
- Do not let any water or other liquids enter the product to prevent electric shock.
- Always place food items to be fried into the basket. This ensures they do not come into direct contact with the heating elements.
- Do not block the air inlet and the air outlet openings while the product is operating.
- Do not fill the basket with oil. It may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the product while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.
- The following symbol can be found on the product. It is a warning and indicates that the accessible surfaces may become hot during use.



- Do not touch the air fryer during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.



WARNING!

Risk of physical injury!

- Repairs must only be performed by authorised service technicians.
- Unplug the product before cleaning or maintenance.

**WARNING!**

- Check if the voltage on the product matches the local mains voltage before connecting it.
- Only connect the product to an earthed wall socket.
- Type Y: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always ensure the plug is properly inserted into the wall socket.
- Never connect the product to an external timer switch or separate remote-control systems in order to avoid a hazard.
- Do not use the product if the plug, power cord, or the product is damaged.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not plug in the product or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the product on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the air fryer on or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
- Do not place the product against a wall or another item. Leave at least 10 cm of space at the back, sides, and above the product. Do not place anything on top of the product.
- Do not let the product operate unattended.
- During 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 basket from the product.
- Immediately unplug the product if you see dark smoke coming out of the product. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the product.
- A baking tray becomes hot when used in the air fryer. Always use oven gloves when handling the tray.
- Do not use accessories not recommended by the manufacturer. This may cause injuries.

**CAUTION!**

- Place the product on a stable, flat and level surface.
- If the product is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- If the product is faulty or damaged, always return the product to a service centre authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the product yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the product after use.
- Let the product cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Ensure that the ingredients come out golden-yellow, not dark or brown. Remove burnt remnants.
- Do not fry fresh potatoes at temperatures above 200 °C to reduce acrylamide production.

Safety for children and people with disabilities

**DANGER!**

Only let the following groups use the product if they are supervised or if instructions are provided to them about how to use the product in a safe way. They must understand the hazards involved.

- Children 8 years and older. (Children younger than 8 years must be continuously supervised, or be kept away from the product.)
- People with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- People with a lack of experience and knowledge.

**DANGER!**

- Children must not play with the product.
- Keep the product and the power cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. Recycling packaging, while observing national and local regulations, can reduce the consumption of raw materials and the amount of waste in landfill sites.

This product is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your household waste disposal service or the store where you purchased the product.

Unpack the air fryer

Check the packaging and product for any damage. If the packaging or product is damaged, contact the transport operator and the retailer where the product was purchased.

Keep the original packaging to store the air fryer when it is not in use.

USE THE AIR FRYER

Before first use



WARNING!

Before installing or using this product, read the safety information and the full instructions.

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the product.
3. Clean the basket and grill in the dishwasher or thoroughly using hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and the outside of the product with a moist cloth.

Prepare the air fryer



WARNING!

Before installing or using this product, read the safety information and the full instructions.

**DANGER!**

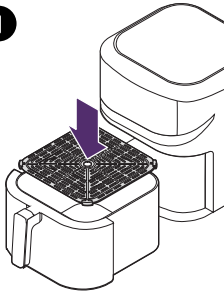
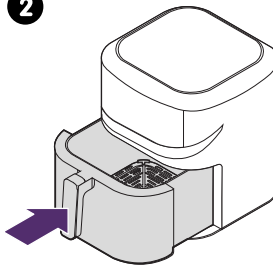
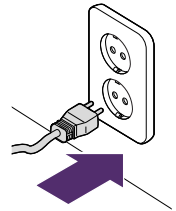
- Do not fill the basket with oil or frying fat. This is an air fryer that works on hot air.
- Do not block the air inlet and the air outlet openings while the product is operating.
- Do not touch the air fryer during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

**WARNING!**

- Place the air fryer on a stable, flat and level surface.
- Do not place the product on non-heat-resistant surfaces.
- Never use the air fryer without the basket in it.

**CAUTION!**

- Do not put anything on top of the product.

1**2****3**

1. Place the grill in the basket.
2. Push the basket into the housing.
3. Plug in the power cord in an earthed wall socket.

 is lit.

Use the air fryer

**WARNING!**

Before installing or using this product, read the safety information and the full instructions.

**DANGER!**

- Do not fill the basket with oil or frying fat. This is an air fryer that works on hot air.
- Always place food items to be fried into the basket. This ensures they do not come into direct contact with the heating elements.
- Do not block the air inlet and the air outlet openings while the product is operating.
- Do not touch the air fryer during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

**WARNING!**

Never use the air fryer without the basket in it.

**NOTE!**

The heating element and fan quickly reheats the air inside the product.

1. Prepare the air fryer before starting it, see section "Prepare the air fryer", page 11.
2. Pull the basket carefully out of the housing and put the ingredients in the basket.
NOTE! Never fill the basket above the MAX indication or exceed the amount listed in the tables, see section "Cooking recommendations", page 15, as this could affect the quality of the end result.



To prepare different ingredients at the same time, use the separator. Place the separator in the basket and fill each side with the ingredients. Before preparing, check the preparation time and temperature required for each ingredient. Some ingredients can be prepared simultaneously if they require the same settings. For example, potato cubes and schnitzel can be cooked together. However, when using the separator, the maximum amount per ingredient is half the normal amount.

3. Push the frying basket into the housing.
 blinks slowly when the basket is placed properly in the housing.

4. Select one of the following settings to start the air fryer:

Manual setting

- Touch .
The default setting is activated (200 °C and 15 minutes).
Touch  again to start the air fryer.

NOTE!

- To change the temperature, see section "Change the temperature", page 14.
- To change the cooking time, see section "Change the cooking time", page 15.

Preset programmes

- Touch  to scroll through the 8 preset programmes. Touch  and the selected programme starts.

NOTE! To select suitable settings or preset programme depending on the type of food, see section "Cooking recommendations", page 15.

When an acoustic signal sounds, the set cooking time is finished.

5. Pull the basket out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

NOTE!

- To stop the air fryer during cooking, touch and hold  for 3 seconds. Heating stops, and the fan stops running after 15 seconds.
- To pause or resume cooking, touch .

CAUTION! Do not turn the basket upside down with the grill still attached, as any excess oil collected on the bottom of the basket/grill will leak onto the ingredients. Both the basket, grill and the ingredients are hot, and the air fryer is hot as well. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

6. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready, push the basket into the housing and touch  to increase the time by a few more minutes.
7. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
The air fryer is ready to use again if needed.



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

8. Unplug the air fryer.
9. Clean the air fryer, see section "Clean the air fryer", page 18.
WARNING! Let the product cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.

Change the temperature

The temperature can be adjusted in steps of 5 °C, ranging from 80 °C to 200 °C.

1. Touch .
The temperature and time are displayed alternately, and the corresponding icon ( or ) is lit.
2. When the temperature is displayed and  is lit, touch  or  to adjust the temperature.
NOTE!
 - Touch and hold  or  for 2 seconds to adjust in increments of 5 °C.
 - The preset dehydration programme () allows temperature adjustment from 30 °C to 80 °C.

Change the cooking time

The time can be adjusted in steps of 1 min, ranging from 1 min to 60 min.

1. Touch .
The temperature and time are displayed alternately, and the corresponding icon ( or ) is lit.
2. When the time is displayed and  is lit, touch  or  to adjust the time.
NOTE! The preset dehydration programme () allows time adjustment from 1 hour to 24 hours.

Turn on the lamp

Turn on the internal lamp of the air fryer to monitor the cooking progress and view the food inside the basket.

1. When  is lit, touch  to turn on the lamp.
The lamp is lit for 60 seconds.
After 60 seconds,  starts flashing and the lamp turns off.  remains lit, indicating it can be activated again.

Cooking recommendations

The tables in this section will help you to select the suitable settings depending on the type of food.



NOTE!

- The settings are guidelines. Since ingredients vary in origin, size, shape, and brand, there is no guarantee that these settings will be the best for your ingredients.
- Pulling out the basket briefly during air frying has minimal impact on the cooking process.

Use the following tips and recommendations when using the air fryer:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients requires only a slightly longer preparation time, while a smaller amount requires only a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises 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 air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- 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 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

General settings



NOTE!

Add 3 minutes to the cooking time when you start frying while the air fryer is still cold.

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Extra information
Potato & fries				
Thin frozen fries **	500-1000 *	18-26	200	-
Thick frozen fries **	500-1000 *	22-30	200	-
Potato gratin **	400	20-25	200	-
Meat & poultry				
Steak	100-400	10-15	180	-
Pork chops	100-400	10-15	180	-
Hamburger	100-400	10-15	180	-
Sausage rolls	100-400	13-15	200	-
Drumsticks	100-400	25-30	180	-
Chicken breast	100-400	15-20	180	-

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Extra information
Snacks				
Spring rolls **	100-350	8-10	200	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets **	100-400	6-10	200	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10	160	-
Baking				
Cake	250	8-15	180	Use baking tin
Quiche	350	20-22	180	Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200	Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160	Use baking tin/oven dish

*The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

** Shake the ingredients halfway through the preparation time.

Preset programmes

	Icon	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)
Fries		500-800*	18-26	200
Bacon		200-300	6-8	180
Chicken		100-400	20-25	200
Prawn		300-500	14-18	180
Steak		100-400	10-15	180
Cake		250	8-15	160

	Icon	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)
Fish		300-400	18	180
Dehydrate, fruit		100-400	480 (6h)	45

*The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the air fryer

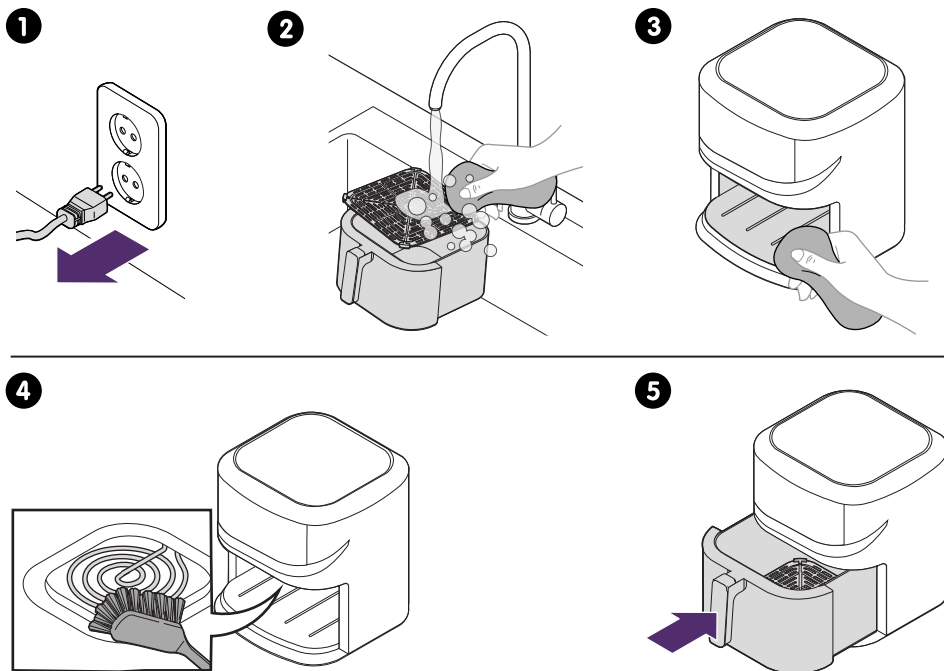
Clean the air fryer after every use.

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



DANGER!

- **Never put the housing or power cord in water or rinse it under the tap. The housing has electrical parts and heating elements.**
- **Do not let any water or other liquids enter the product to prevent electric shock.**



1. Unplug the air fryer from the power socket and let the air fryer cool down.



Remove the basket to help the air fryer cool down faster.

2. Wipe the outside of the product with a damp cloth. Clean the basket and grill with hot water, a bit of dish soap, and a non-abrasive sponge.

NOTE!

- You can use a degreasing liquid to remove any remaining grease and dirt.
- The basket and grill are dishwasher-proof.



If dirt is stuck to the basket and grill, fill the basket with hot water with some dish soap. Put the grill in the basket and let the basket and the grill soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
5. Let the product dry, and then push the basket into the housing.

Store the air fryer



WARNING!
Before installing or using this product, read the safety information and the full instructions.

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

TROUBLESHOOTING



- WARNING!**
- Only authorised technicians may carry out repairs.
 - If you experience problems with the product, please see if the user instructions and troubleshooting information in the user manual can help you find a solution. If the problem persists:
 - turn off the product,
 - unplug the product from its power supply, and
 - contact the support.



- WARNING!**
- Any repair performed by someone who is not a qualified technician puts the users of the product at risk of personal injury.
 - Any warranty claim resulting from repairs performed by someone who is not a qualified technician shall not be covered by the warranty.

Problem	Cause	Remedy
The air fryer does not work	The product is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Power supply is not working.	• Check the power supply. • If it is not in working condition contact an authorised electrician.

Problem	Cause	Remedy
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.	Change the temperature to the required temperature setting. See section "Change the temperature", page 14.
	The preparation time is too short.	Change the time to the required cooking time. See section "Change the cooking time", page 15.
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 "Cooking recommendations", page 15.
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 basket into the product 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 housing correctly.	Push the basket down into the housing until you hear a click.

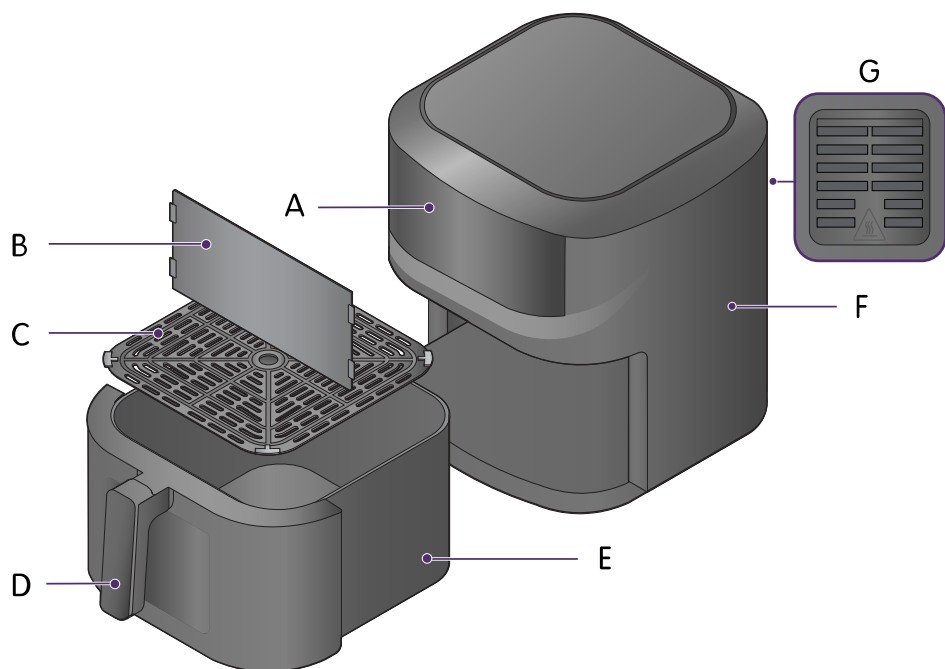
Problem	Cause	Remedy
White smoke comes out of the product.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The grill/basket still contains grease residue from previous use.	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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Net weight	5.3 kg
Height	320 mm
Width	320 mm
Depth	350 mm
Depth with handle	420 mm
Power supply	220 V-240 V / 50/60 Hz
Power cord length	85 cm
Power supply	220 V-240 V / 50/60 Hz

Wattage	2000 W
Adjustable temperature (Dehydrated function)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Adjustable time (Dehydrated function)	1-60 min (1-24 h)
Capacity of basket	7.6 litre
Model identifier	CLF6760

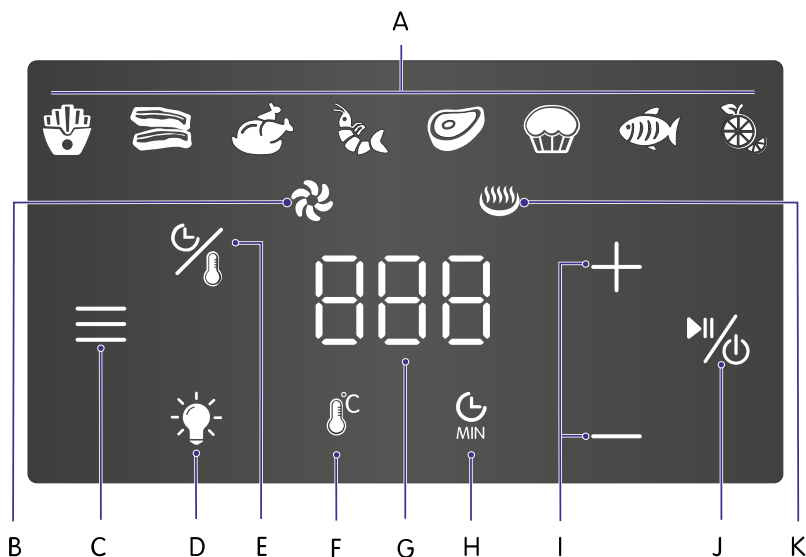
ÜBERSICHT



- A** Bedienfeld
- B** Abscheider
- C** Rost
- D** Korbgriff

- E** Korb
- F** Gehäuse
- G** Luftauslassöffnungen

Bedienfeld



- | | |
|--|--|
| A Programmanzeige | G Display |
| B Lüfteranzeige | H Zeitanzeige |
| C Programmauswahl | I Touch-Bereich Zeit/Temperatur |
| D Touch-Bereich der Lampe | J Ein/Aus, Start/Pause |
| E Touch-Bereich für Temperatur/Zeit | K Wärmeanzeige |
| F Temperaturanzeige | |

BITTE LESEN!



WARNUNG!

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die Anleitung, bevor Sie dieses Produkt installieren oder benutzen. Verwenden Sie dieses Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Den Modellcode finden

Der Modellcode steht auf einem Etikett an Ihrer Heißluftfritteuse.

SICHERHEIT

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden. Bewahren Sie die Anleitung auf und bewahren Sie sie in der Nähe des Produkts auf. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlischt jede Art von Garantie.

Ermahnungen

**GEFAHR!**

Wird verwendet, wenn ein Personenrisiko von Verletzungen oder Tod besteht.

**WARNUNG!**

Wird verwendet, wenn Verletzungsgefahr besteht.

**VORSICHT!**

Wird verwendet, wenn die Gefahr einer Beschädigung des Produkts besteht.

**HINWEIS!**

Allgemeine Informationen, die Sie beachten sollten.



Hilfreiche Tipps, die nützlich sein könnten.

Verwendungszweck

**WARNUNG!**

Dieses Produkt ist nicht für folgende Zwecke bestimmt:

- In Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- In Bauernhöfen;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- In Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück;

Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen in einem normalen Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.

Allgemeine Sicherheit



GEFAHR!

Warnung - Lebensgefahr!

- Legen Sie das Gehäuse oder das Stromkabel niemals ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab. Das Gehäuse enthält elektrische Teile und Heizelemente.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer in den Korb. Dadurch wird sichergestellt, dass sie nicht in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- und Auslassöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl. Dies kann eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.
- Das folgende Symbol befindet sich am Produkt. Es handelt sich um einen Warnhinweis darauf, dass die zugänglichen Oberflächen während des Betriebs heiß werden können.



- Berühren Sie die Heißluftfritteuse während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz.

**WARNUNG!**

- Prüfen Sie, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie es anschließen.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an.
- Typ Y: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Produkt niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienungssysteme an, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Backofen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder einen anderen Gegenstand. Lassen Sie an der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Produkts mindestens 10 cm Platz. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
- Ein Backblech wird bei der Verwendung in der Heißluftfritteuse heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Tablett anfassen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Dies kann zu Verletzungen führen.

**VORSICHT!**

- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.
- Wird das Produkt unsachgemäß oder zu professionellen oder semiprofessionellen Zwecken oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und lehnt jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Wenn das Produkt defekt oder beschädigt ist, bringen Sie es immer zu einem autorisierten Service-Center zur Überprüfung oder Reparatur. Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren, da sonst der Garantieanspruch erlischt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stromstecker.
- Lassen Sie das Produkt etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es bearbeiten oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Zutaten goldgelb und nicht dunkel oder braun werden. Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 200 °C frittieren, um die Acrylamidbildung zu verringern.

Sicherheit für Kinder und Menschen mit Behinderungen

**GEFAHR!**

Lassen Sie die folgenden Personengruppen das Produkt nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn ihnen Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts gegeben werden. Sie müssen die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder ab 8 Jahren und älter. (Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt werden oder vom Gerät ferngehalten werden).
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.
- Personen mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen.

**GEFAHR!**

- Halten Sie Kinder von dem Produkt fern.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise. Die Wiederverwertung von Verpackungen unter Beachtung der nationalen und lokalen Vorschriften kann den Verbrauch von Rohstoffen und die Abfallmenge auf den Deponien verringern.

Dieses Produkt ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen sind sie bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallentsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde für Abfallwirtschaft, bei Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Auspacken der Heißluftfritteuse

Überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät auf eventuelle Schäden. Wenn die Verpackung oder das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich an das Transportunternehmen und an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Bewahren Sie die Originalverpackung auf, um die Heißluftfritteuse aufzubewahren, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

VERWENDEN DER HEIßLUFTFRITTEUSE

Vor dem ersten Gebrauch



WARNUNG!

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die vollständige Anleitung, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Produkt.
3. Reinigen Sie den Korb und den Rost in der Spülmaschine oder gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab.

Vorbereiten der Heißluftfritteuse

**WARNUNG!**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die vollständige Anleitung, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

**GEFAHR!**

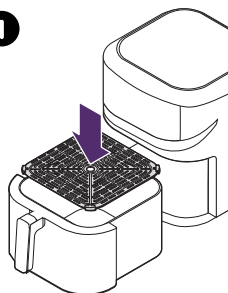
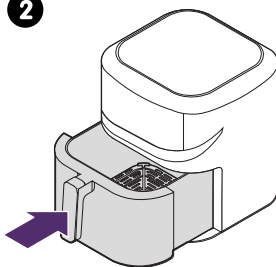
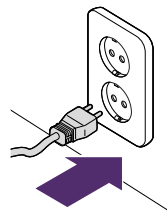
- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett. Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft arbeitet.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- und Auslassöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie die Heißluftfritteuse während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

**WARNUNG!**

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf hitzeunbeständige Oberflächen.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals ohne den Korb.

**VORSICHT!**

- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.

1**2****3**

1. Legen Sie den Rost in den Korb.
2. Schieben Sie den Korb in das Gehäuse.
3. Schließen Sie das Stromkabel an eine geerdete Steckdose an.
 leuchtet.

Verwenden der Heißluftfritteuse



WARNUNG!

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die vollständige Anleitung, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.



GEFAHR!

- Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett. Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit Heißluft arbeitet.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer in den Korb. Dadurch wird sichergestellt, dass sie nicht in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- und Auslassöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie die Heißluftfritteuse während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.



WARNUNG!

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals ohne den Korb.



HINWEIS!

Das Heizelement und der Lüfter erwärmen die Luft im Produkt schnell.

1. Bereiten Sie die Heißluftfritteuse vor, bevor Sie sie in Betrieb nehmen, siehe Abschnitt "Vorbereiten der Heißluftfritteuse", Seite 31.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gehäuse und legen Sie die Zutaten in den Korb.
HINWEIS! Füllen Sie den Korb niemals über die MAX-Angabe hinaus und überschreiten Sie nicht die in den Tabellen angegebene Menge, siehe Abschnitt "Garempfehlungen", Seite 34, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte.



Um verschiedene Zutaten gleichzeitig zuzubereiten, verwenden Sie den Abscheider. Legen Sie den Abscheider in den Korb und füllen Sie jede Seite mit den Zutaten. Informieren Sie sich vor der Zubereitung über die erforderliche Zubereitungszeit und Temperatur für jede Zutat. Einige Zutaten können gleichzeitig zubereitet werden, wenn sie die gleichen Einstellungen erfordern. Zum Beispiel können Kartoffelwürfel und Schnitzel zusammen frittiert werden. Bei Verwendung des Abscheiders beträgt die Höchstmenge pro Zutat jedoch nur die Hälfte der normalen Menge.

3. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse.



blinkt langsam, wenn der Korb richtig in das Gehäuse eingesetzt ist.

4. Wählen Sie eine der folgenden Einstellungen, um die Heißluftfritteuse zu starten:

Manuelle Einstellung

- Berühren Sie .
Die Standardeinstellung ist aktiviert (200 °C und 15 Minuten).
Berühren Sie  erneut, um die Heißluftfritteuse zu starten.

HINWEIS!

- Zum Ändern der Temperatur, siehe Abschnitt "Ändern der Temperatur", Seite 34.
- Zum Ändern der Garzeit, siehe Abschnitt "Ändern der Garzeit", Seite 34.

Voreingestellte Programme

- Berühren Sie , um die 8 voreingestellten Programme zu durchlaufen. Berühren Sie , und das ausgewählte Programm wird gestartet.

HINWEIS! Zur Auswahl geeigneter Einstellungen oder voreingestellter Programme je nach Art der Lebensmittel siehe Abschnitt "Garempfehlungen", Seite 34.

Wenn ein akustisches Signal ertönt, ist die eingestellte Garzeit beendet.

5. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

HINWEIS!

- Um die Heißluftfritteuse während des Garvorgangs zu stoppen, halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Nach 15 Sekunden stoppt die Heizung und der Lüfter läuft nicht mehr.
- Um den Garvorgang zu unterbrechen oder fortzusetzen, berühren Sie .

VORSICHT! Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, wenn der Grill noch befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs/Grills angesammelt hat, auf die Zutaten tropft. Sowohl der Korb, der Rost als auch die Zutaten sind heiß, und auch die Heißluftfritteuse ist heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Pfanne entweichen.

6. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb in das Gehäuse und berühren Sie , um die Zeit um ein paar Minuten zu verlängern.
7. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
Die Heißluftfritteuse ist bei Bedarf wieder einsatzbereit.



Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

8. Die Heißluftfritteuse vom Netz trennen.
9. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse, siehe Abschnitt "Reinigen Sie die Heißluftfritteuse", Seite 37.

WARNUNG! Lassen Sie das Produkt etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es bearbeiten oder reinigen.

Ändern der Temperatur

Die Temperatur kann in 5 °C-Schritten eingestellt werden und reicht von 80 °C bis 200 °C.

1. Berühren Sie .
Die Temperatur und die Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt, und das entsprechende Symbol ( oder ) leuchtet.
2. Wenn die Temperatur angezeigt wird und  leuchtet, berühren Sie  oder , um die Temperatur einzustellen.

HINWEIS!

- Halten Sie  oder  2 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatur in Schritten von 5 °C einzustellen.
- Das voreingestellte Dehydratisierungsprogramm () ermöglicht eine Temperatureinstellung von 30 °C bis 80 °C.

Ändern der Garzeit

Die Zeit kann in 1-Minuten-Schritten von 1 Minute bis 60 Minuten eingestellt werden.

1. Berühren Sie .
Die Temperatur und die Uhrzeit werden abwechselnd angezeigt, und das entsprechende Symbol ( oder ) leuchtet.
2. Wenn die Zeit angezeigt wird und  leuchtet, berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.

HINWEIS! Das voreingestellte Dehydratisierungsprogramm () ermöglicht eine Zeiteinstellung von 1 Stunde bis 24 Stunden.

Schalten Sie die Lampe ein.

Schalten Sie die Innenlampe der Heißluftfritteuse ein, um den Garvorgang zu überwachen und die Speisen im Korb zu sehen.

1. Wenn  leuchtet, berühren Sie , um die Lampe einzuschalten.
Die Lampe leuchtet 60 Sekunden lang.
Nach 60 Sekunden beginnt  zu blinken und die Lampe schaltet sich aus.  leuchtet weiter und zeigt an, dass sie wieder aktiviert werden kann.

Garempfehlungen

Die Tabellen in diesem Abschnitt helfen Ihnen bei der Auswahl der geeigneten Einstellungen je nach Art der Lebensmittel.



HINWEIS!

- Die Einstellungen sind Richtwerte. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, gibt es keine Garantie dafür, dass diese Einstellungen die besten für Ihre Zutaten sind.
- Ein kurzes Herausziehen des Korbs während des Frittierens hat nur minimale Auswirkungen auf den Garprozess.

Beachten Sie bei der Verwendung der Heißluftfritteuse die folgenden Tipps und Empfehlungen:

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, während eine kleinere Menge nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Wiederaufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten.

Allgemeine Einstellungen



HINWEIS!

Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, fügen Sie der Garzeit 3 Minuten hinzu.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites				
Dünne gefrorene Pommes frites **	500-1000 *	18-26	200	-

	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Zusätzliche Informationen
Dicke gefrorene Pommes frites **	500-1000 *	22-30	200	-
Kartoffelgratin **	400	20-25	200	-
Fleisch und Geflügel				
Steak	100-400	10-15	180	-
Schweinekoteletts	100-400	10-15	180	-
Hamburger	100-400	10-15	180	-
Würstchen im Schlafrock	100-400	13-15	200	-
Hähnchenschenkel	100-400	25-30	180	-
Hühnerbrust	100-400	15-20	180	-
Snacks				
Frühlingsrollen **	100-350	8-10	200	Backofengeeignete verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets **	100-400	6-10	200	Backofengeeignete verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100-350	6-10	200	Backofengeeignete verwenden
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-350	8-10	180	Backofengeeignete verwenden
Gefülltes Gemüse	100-350	10	160	-
Backen				
Kuchen	250	8-15	180	Backform verwenden
Quiche	350	20-22	180	Backform/Ofenform verwenden

	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Zusätzliche Informationen
Muffins	250	15-18	200	Backform verwenden
Süße Snacks	350	20	160	Backform/Ofenform verwenden

*Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
** Schütteln Sie die Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit.

Voreingestellte Programme

	Symbol	Min-Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
Pommes frites		500-800*	18-26	200
Speck		200-300	6-8	180
Hühnchen		100-400	20-25	200
Garnelen		300-500	14-18	180
Steak		100-400	10-15	180
Kuchen		250	8-15	160
Fisch		300-400	18	180
Getrocknetes Obst		100-400	480 (6 h)	45

*Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.

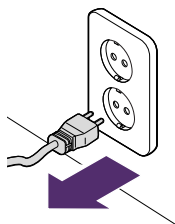
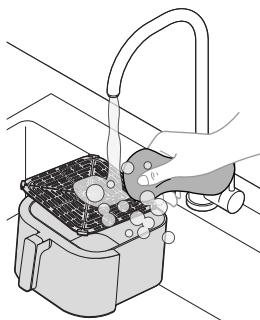
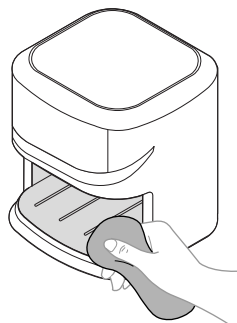
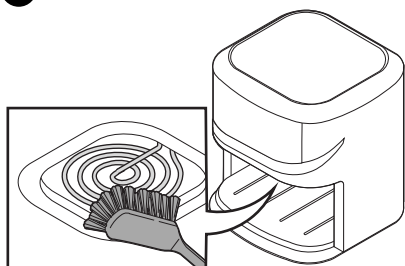
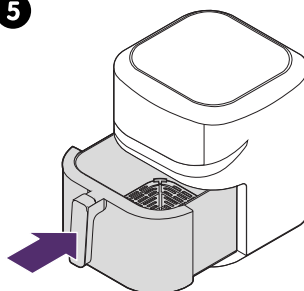
REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.
Der Korb und der Rost haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

**GEFAHR!**

- Legen Sie das Gehäuse oder das Stromkabel niemals ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab. Das Gehäuse enthält elektrische Teile und Heizelemente.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

1**2****3****4****5**

1. Ziehen Sie den Stromstecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen.



Entfernen Sie den Korb, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Korb und den Rost mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS!

- **Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um Restfett und Schmutz zu entfernen.**
- **Der Korb und der Rost sind spülmaschinenfest.**



Wenn Schmutz am Korb und am Rost klebt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grill in den Rost und lassen Sie beides etwa 10 Minuten lang einweichen.

3. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Lassen Sie das Produkt trocknen, und schieben Sie dann den Korb in das Gehäuse.

Lagern der Heißluftfritteuse

**WARNUNG!**

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die vollständige Anleitung, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

1. Ziehen Sie den Stromstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie Probleme mit dem Produkt haben, sehen Sie bitte nach, ob die Benutzerhinweise und Informationen zur Fehlersuche in der Gebrauchsanweisung Ihnen bei der Suche nach einer Lösung helfen können. Wenn das Problem weiterhin besteht:
 - Schalten Sie das Produkt aus,
 - trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und
 - kontaktieren Sie den Kundendienst.



WARNUNG!

- Jede Reparatur, die von einem nicht qualifizierten Techniker durchgeführt wird, setzt die Benutzer des Produkts der Gefahr von Personenschäden aus.
- Garantieansprüche, die sich aus Reparaturen ergeben, die von einer Person durchgeführt wurden, die kein qualifizierter Techniker ist, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stromstecker in eine geerdete Steckdose.
	Das Gerät hat keinen Strom.	• Überprüfen Sie die Stromzufuhr. • Wenn sie nicht funktioniert, wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker.
Die in der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Zutatenmengen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung ein. Siehe Abschnitt "Ändern der Temperatur", Seite 34.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderte Garzeit ein. Siehe Abschnitt "Ändern der Garzeit", Seite 34.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Garempfehlungen", Seite 34.

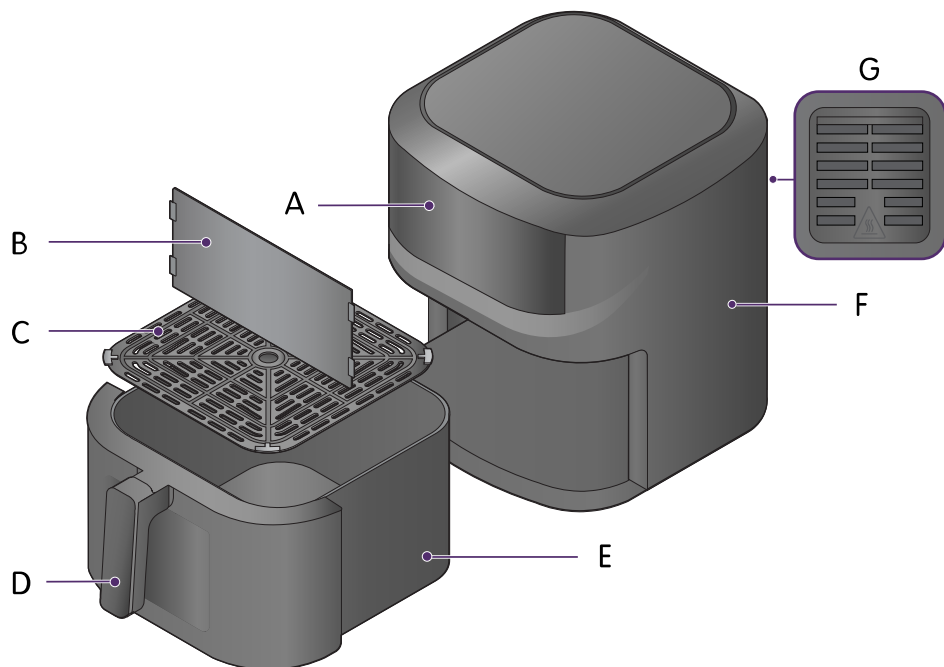
Problem	Ursache	Abhilfe
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann den Korb nicht richtig in das Produkt schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in das Gehäuse eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in das Gehäuse, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in die Pfanne. Das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Rost/Korb enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

TECHNISCHE DATEN

Nettogewicht	5,3 kg
Höhe	320 mm
Breite	320 mm
Tiefe	350 mm
Tiefe mit Griff	420 mm
Stromnetz	220 V-240 V / 50/60 Hz
Länge des Stromkabels	85 cm
Stromversorgung	220 V-240 V / 50/60 Hz
Wattleistung	2000 W
Einstellbare Temperatur (Dehydrierungsfunktion)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Einstellbare Zeit (Dehydrierungsfunktion)	1-60 Min. (1-24 h)
Fassungsvermögen des Korbes	7,6 Liter
Kennung des Modells	CLF6760

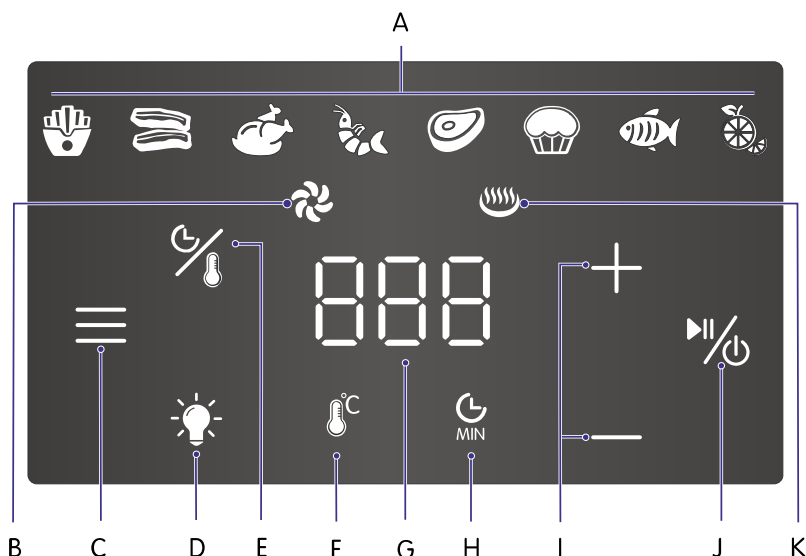
ÖVERSIKT



- A** Kontrollpanel
- B** Avdelare
- C** Galler
- D** Korgens handtag

- E** Korg
- F** Hölje
- G** Luftutlopp

Kontrollpanel



- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Programindikatorer | G Display |
| B Fläktindikator | H Tidsindikator |
| C Programväljare | I Touch-yta för tid/temperatur upp/ner |
| D Touch-yta för lampa | J På/av, Start/paus |
| E Touch-yta för temperatur/tid | K Värmeindikator |
| F Temperaturindikator | |

LÄS DETTA!



VARNING!

Läs säkerhetsinformationen och instruktionerna innan du installerar eller använder denna produkt. Använd endast den här produkten på det sätt som beskrivs i de här instruktionerna. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning.

Hitta modellkoden

Modellkoden är tryckt på en etikett på airfryern.

SÄKERHET

Läs instruktionerna noga innan du installerar och använder produkten. Spara instruktionerna och förvara dem nära produkten för framtida bruk. Alla garantier förlorar sin giltighet om dessa instruktioner inte efterlevs.

Uppmaningar

**FARA!**

Används när det finns risk för personskada eller dödsfall.

**VARNING!**

Används när det finns risk för personskada.

**FÖRSIKTIGHET!**

Används när det finns risk för skada på produkten.

**OBS!**

Allmän information som du bör känna till.



Hjälpsamma tips som du kan ha nytta av.

Avsedd användning

**VARNING!**

Den här produkten är inte avsedd för användning i:

- personalkök i affärer, på kontor eller på andra arbetsplatser,
- på lantbruk,
- av gäster på hotell, motell och liknande typer av boendemiljö,
- på bed and breakfast, vandrarhem och liknande.

Den här produkten är endast avsedd för användning inomhus i ett normalt hushåll. Använd endast produkten på det sätt som anges i denna bruksanvisning.

Allmän säkerhet



FARA!

Varning – livsfara!

- Sänk aldrig ner höljet eller strömsladden i vatten eller skölj dem under vattenkran. Höljet innehåller elektriska delar och värmeelement.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i produkten eftersom det kan innebära risk för elstötar.
- Placera alltid maten som ska friteras i korgen. Det säkerställer att den inte kommer i direkt kontakt med värmeelementen.
- Blockera inte luftinloppet och luftutloppet när produkten är igång.
- Fyll inte korgen med olja. Det kan innebära brandrisk.
- Vidrör aldrig produktens insida när den är igång.
- De åtkomliga ytorna på produkten kan bli varma när den är igång.
- Följande symbol finns på produkten. Det är en varning som talar om att åtkomliga ytor kan bli varma under användning.



- Vidrör inte airfryern när den är igång och en stund efteråt eftersom den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.



WARNING!

Risk för fysiska skador!

- Reparationer får endast utföras av auktoriserade servicetekniker.
- Dra ur stickkontakten innan rengöring eller underhåll.

**VARNING!**

- Kontrollera att spänningen på produkten stämmer överens med den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
- Produkten ska endast anslutas till jordat vägguttag.
- Typ Y: Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller personer med samma behörighet (en skadad strömsladd utgör en fara).
- Se alltid till att stickkontakten är korrekt insatt i vägguttaget.
- Anslut aldrig produkten till en extern timer eller separata system med fjärrkontroll för att undvika fara.
- Använd inte produkten om stickkontakten, strömsladden eller produkten är skadad.
- Placera strömsladden på säkert avstånd från heta ytor.
- Försäkra dig om att sladden inte hänger över kanten på bord eller köksbänk.
- Koppla inte in produkten eller använd kontrollpanelen med våta händer.
- Placera inte produkten på eller nära brännbara material, till exempel en duk eller gardin.
- Placera inte airfryern på eller i närheten av heta gasbrännare eller elektriska spisplattor eller i en uppvärmd ugn.
- Placera inte produkten intill en vägg eller något annat föremål. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanför produkten. Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Lämna inte produkten oövervakad när den är igång.
- Under luftfritering släpps het ånga ut genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutloppen. Akta dig även för het ånga och luft när du tar ut korgen ur produkten.
- Koppla omedelbart bort produkten från vägguttaget om det kommer mörk rök ut från produkten. Vänta tills det slutar ryka innan du tar ut korgen ur produkten.
- En bakplåt blir varm när den används i airfryern. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar plåten.
- Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. Det kan leda till personskador.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Placera produkten på en stabil, plan och jämn yta.
- Om produkten används på ej avsett sätt, eller om den används för yrkesmässigt bruk, eller om anvisningar i bruksanvisningen inte respekteras upphör garantin att gälla. Det betyder också att vi avsäger oss alla eventuella skadeanspråk.
- Om det är fel på produkten eller om den är skadad ska du alltid lämna den till ett auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation. Försök inte reparera produkten själv, det upphäver garantin.
- Dra alltid ur produktens stickkontakt efter användning.
- Låt produkten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar den eller rengör den.
- Se till att ingredienserna kommer ut gyllengula, inte mörka eller bruna. Ta bort brända rester.
- Tillaga inte färsk potatis vid temperaturer över 200 °C för att minska mängden akrylamid som bildas.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättningar

**FARA!**

Låt endast följande grupper använda produkten om de övervakas eller har instruerats om hur man använder produkten på ett säkert sätt. De måste ha förstått de risker som är förknippade därmed.

- **Barn från 8 år och äldre.** (Barn som är yngre än 8 år måste övervakas hela tiden, eller hållas borta från produkten.)
- **Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga.**
- **Personer som saknar erfarenhet och kunskap.**

**FARA!**

- **Barn får inte leka med produkten.**
- **Håll produkten och strömsladden utom räckhåll för barn under 8 år.**
- **Rengöring och underhåll får utföras av barn som har fyllt 8 år och som utför arbetet under överinseende av vuxen person.**

Bortskaffning



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Återvinn förpackningen i enlighet med lokala lagar och föreskrifter för att minska förbrukningen av råmaterial och mark som används för deponering av avfall.

Den här produkten är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning. Symbolen på produkten eller på dess förpackning anger att produkten inte ska behandlas som vanligt hushållsavfall. Istället ska den lämnas till tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Genom att avfallshandtera denna produkt på korrekt sätt förhindrar du att den inverkar negativt på miljö och människors hälsa, vilket hade varit fallet om den inte avfallshanterades korrekt. För mer information om återvinning av produkten, kontakta lokala myndigheter som ansvarar för bortskaffning av hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

Packa upp airfryern

Kontrollera förpackningen och produkten avseende skador. Om förpackningen eller produkten har skadats, kontakta transportoperatören och återförsäljaren där produkten har köpts.

Behåll originalförpackningen för att förvara airfryern i när den inte används.

ANVÄNDA AIRFRYERN

Innan första användning

**WARNING!**

Läs säkerhetsinformationen och alla instruktioner innan du installerar eller använder produkten.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Avlägsna alla klistermärken och etiketter från produkten.
3. Diska korgen och gallret i diskmaskinen eller diska dem noggrant för hand med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Rengör insidan och utsidan av produkten med en fuktig trasa.

Förbereda airfryern

**WARNING!**

Läs säkerhetsinformationen och alla instruktioner innan du installerar eller använder produkten.

**FARA!**

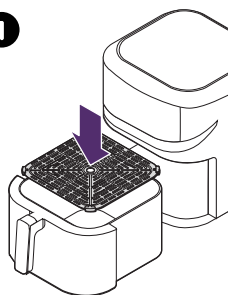
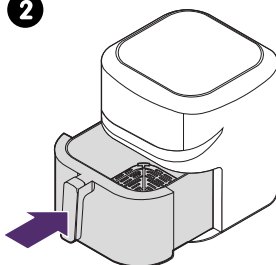
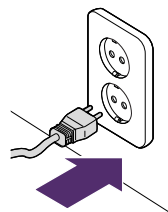
- Fyll inte korgen med olja eller frityrfett. Det här är en airfryer som arbetar med het luft.
- Blockera inte luftinloppen och luftutloppen när produkten är igång.
- Vidrör inte airfryern när den är igång och en stund efteråt eftersom den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.

**VARNING!**

- Placera airfryern på en stabil, plan och jämn yta.
- Placera inte produkten på ytor som inte tål värme.
- Använd aldrig airfryern utan korgen installerad.

**FÖRSIKTIGHET!**

- Placera inga föremål ovanpå produkten.

1**2****3**

1. Placera gallret i korgen.
2. Skjut in korgen i höljet.
3. Koppla in strömsladden i ett jordat vägguttag.
 tänds.

Använda airfryern

**VARNING!**

Läs säkerhetsinformationen och alla instruktioner innan du installerar eller använder produkten.

**FARA!**

- Fyll inte korgen med olja eller friturefett. Det här är en airfryer som arbetar med varmluft.
- Placera alltid maten som ska friteras i korgen. Det säkerställer att den inte kommer i direkt kontakt med värmeelementen.
- Blockera inte luftinloppen och luftutloppen när produkten är igång.
- Vidrör inte airfryern när den är igång och en stund efteråt eftersom den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.

**WARNING!**

Använd aldrig airfryern utan korgen installerad.

**OBS!**

Värmeelementet och fläkten värmer snabbt upp luften i produkten.

1. Förbered airfryern innan du startar den, se avsnitt "Förbereda airfryern", sida 49.
2. Dra försiktigt ut korgen ur höljet och lägg ingredienserna i korgen.
OBS! Fyll aldrig korgen över MAX-markeringen eller överskrid mängden som anges i tabellerna, se avsnitt "Tillagningsrekommendationer", sida 53, eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



Använd avdelaren för att tillaga olika ingredienser samtidigt. Placera avdelaren i korgen och fyll båda sidorna med ingredienserna. Innan du tillagar ska du kontrollera tillagningstiden och temperaturen som krävs för varje ingrediens. Vissa ingredienser kan tillagas samtidigt om de kräver samma inställningar. Till exempel kan tärnad potatis och schnitzel tillagas samtidigt. När avdelaren används är dock den maximala mängden per ingrediens hälften av den normala mängden.

3. Skjut in friteringskorgen i höljet.
 blinkar långsamt när korgen är korrekt placerad i höljet.

4. Välj en av följande inställningar för att starta airfryern:

Manuell inställning

- Tryck på .
Standardinställningen aktiveras (200 °C och 15 minuter).
Tryck på  igen för att starta airfryern.

OBS!

- För att ändra temperaturen, se avsnitt "Ändra temperaturen", sida 52.
- För att ändra tillagningstiden, se avsnitt "Ändra tillagningstiden", sida 53.

Förinställda program

- Tryck på  för att bläddra mellan de 8 förinställda programmen. Tryck på  och det valda programmet startar.

OBS! För att välja lämpliga inställningar eller förinställt program beroende på typen av mat, se avsnitt "Tillagningsrekommendationer", sida 53.

När en ljudsignal hörs är den inställda tillagningstiden till ända.

5. Dra ut korgen ur airfryern och placera den på ett värmefåligt underlag.

OBS!

- För att stoppa airfryern under tillagningen trycker du på  och håller kvar i 3 sekunder. Värmen stängs av och fläkten slutar gå efter 15 sekunder.
- För att pausa eller återuppta tillagningen trycker du på .

FÖRSIKTIGHET! Vänd inte korgen upp och ned när gallret fortfarande sitter i eftersom eventuell olja som har ansamlats på botten av korgen kan läcka ner på ingredienserna. Både korgen, gallret och ingredienserna är heta och airfryern är också het. Beroende på vilken typ av ingredienser som är placerade i airfryern kan ånga läcka ut ur behållaren.

6. Kontrollera om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är klara skjuter du in korgen i höljet och trycker på  för att öka tiden med några minuter till.
7. Töm korgens innehåll i en skål eller tallrik.
Airfryern är redo att användas igen vid behov.



Plocka upp stora eller ömtåliga ingredienser från korgen med hjälp av en kökstång.

8. Koppla från airfryern från vägguttaget.
9. Rengör airfryern, se avsnitt "Rengöra airfryern", sida 56.

WARNING! Låt produkten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar den eller rengör den.

Ändra temperaturen

Temperaturen kan justeras i steg om 5 °C, från 80 °C till 200 °C.

1. Tryck på .
Temperaturen och tiden visas omväxlande och motsvarande symbol  eller  tänds.
2. När temperaturen visas och  är tänd, trycker du på  eller  för att ändra temperaturen.
OBS!
 - Tryck och håll in  eller  i 2 sekunder för att justera i steg om 5 °C.
 - Det förinställda torkningsprogrammet  tillåter temperaturjustering från 30 °C till 80 °C.

Ändra tillagningstiden

Tiden kan justeras i steg om 1 min, från 1 min till 60 min.

1. Tryck på .
Temperaturen och tiden visas omväxlande och motsvarande symbol  eller  tänds.
2. När tiden visas och  är tänd, trycker du på  eller  för att ändra tiden.
OBS! Det förinställda torkningsprogrammet  tillåter tidsjustering från 1 timme till 24 timmar.

Tända lampan

Tänd den invändiga lampan i airfryern för att kontrollera tillagningsförloppet och se maten i korgen.

1. När  är tänd, trycker du på  för att tända lampan.
Lampan tänds i 60 sekunder.
Efter 60 sekunder börjar  blinka och lampan släcks.  förblir tänd och indikerar att den kan aktiveras igen.

Tillagningsrekommendationer

Tabellerna i det här avsnittet hjälper dig att välja lämpliga inställningar beroende på typen av mat.



OBS!

- Inställningarna är riktlinjer. Vi kan inte garantera att de här inställningarna är de bästa för dina ingredienser eftersom ingredienser skiljer sig i ursprung, storlek, form och märke.
- Det har minimal betydelse för tillagningsprocessen om korgen dras ut helt kort under luftfriteringen.

Använd följande tips och rekommendationer när du använder airfryern:

- Mindre ingredienser behöver vanligtvis kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser behöver endast en något längre tillagningstid och en mindre mängd behöver endast en något kortare 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 airfryern inom några minuter efter att du har penslat dem med olja.
- Tillaga inte mycket feta ingredienser (som till exempel korvar) i airfryern.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i airfryern.
- Du kan snabbt tillaga fyllda snacks genom att använda halvfabrikatsdeg. Halvfabrikatsdeg kräver också kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- Placera en bakform eller ugsnform i korgen om du vill baka en kaka eller matpaj eller om du vill friterä ömtåliga/fyllda ingredienser.
- Du kan också använda airfryern för att värma upp ingredienser. Värm ingredienserna på 150 °C i upp till 10 minuter.

Allmänna inställningar



OBS!

Lägg till 3 minuter på tillagningstiden om airfryern är kall när du påbörjar fritering.

	Min-max mängd (g)	Tid (minuter.)	Temperat ur (°C)	Extra information
Potatis och pommes frites				
Tunna frysta pommes frites **	500-1000 *	18-26	200	-
Tjocka frysta pommes frites **	500-1000 *	22-30	200	-
Potatisgratäng **	400	20-25	200	-
Kött och fågel				
Biff	100-400	10-15	180	-
Fläskkotlett	100-400	10-15	180	-
Hamburgare	100-400	10-15	180	-
Korvpiroger	100-400	13-15	200	-
Kycklingklubba	100-400	25-30	180	-
Kycklingbröst	100-400	15-20	180	-
Snacks				

	Min-max mängd (g)	Tid (minuter.)	Temperatur (°C)	Extra information
Vårrollar **	100-350	8-10	200	Använd ugnsfärdiga
Friterade kycklingbitar **	100-400	6-10	200	Använd ugnsfärdiga
Frysta fiskpinnar	100-350	6-10	200	Använd ugnsfärdiga
Frysta panerade ostsnavs	100-350	8-10	180	Använd ugnsfärdiga
Fylla grönsaker	100-350	10	160	-
Bakning				
Kaka	250	8-15	180	Använd bakform
Matpaj	350	20-22	180	Använd bakform/ugnsform
Muffins	250	15-18	200	Använd bakform
Söta snavs	350	20	160	Använd bakform/ugnsform

*Optimal tillagningsmängd för pommes frites är 500 gram.

** Skaka ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden.

Förinställda program

	Ikon	Min-max mängd (g)	Tid (minuter.)	Temperatur (°C)
Pommes frites		500-800*	18-26	200
Bacon		200-300	6-8	180
Kyckling		100-400	20-25	200
Räkor		300-500	14-18	180
Biff		100-400	10-15	180

	Ikön	Min-max mängd (g)	Tid (minuter.)	Temperatur (°C)
Kaka		250	8-15	160
Fisk		300-400	18	180
Torkning, frukt		100-400	480 (6 tim)	45

*Optimal tillagningsmängd för pommes frites är 500 gram.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöra airfryern

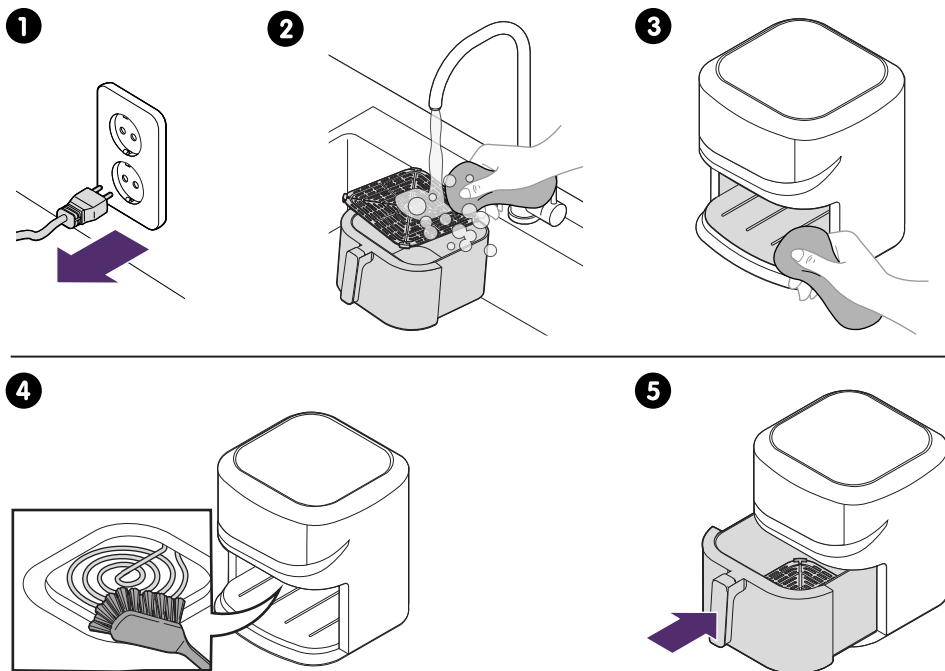
Rengör airfryern efter varje användning.

Korgen och gallret har non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller rengöringsmaterial med slipande egenskaper för att rengöra dem eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.



FARA!

- Sänk aldrig ner höljet eller strömsladden i vatten eller skölj dem under vattenkran. Höljet innehåller elektriska delar och värmeelement.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i produkten eftersom det kan innebära risk för elstötar.



1. Koppla från airfryern från nätuttaget och låt den svalna.



Ta ur korgen så att airfryern svalnar snabbare.

2. Torka av produktens utsida med en fuktig trasa. Rengör korgen och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

OBS!

- Ta bort eventuell kvarvarande fett och smuts med avfettningsmedel.
- Korgen och gallret är diskmaskinssäkra.



Om smuts har fastnat på korgen och gallret fyller du korgen med varmt vatten och lite diskmedel. Placera gallret i korgen och låt det diskmedelsblandade vattnet verka i cirka 10 minuter.

3. Rengör airfryerns insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
4. Rengör värmeelementet från eventuella matrester med rengöringsborste.
5. Låt produkten torka och skjut sedan in korgen i höljet.

Förvara airfryern



WARNING!
Läs säkerhetsinformationen och alla instruktioner innan du installerar eller använder produkten.

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

FELSÖKNING



WARNING!

- Endast auktoriserade servicetekniker får utföra reparationer.
- Om du upplever problem med produkten, se om du kan hitta en lösning i användaranvisningarna och felsökningsinformationen i bruksanvisningen.
Om problemet kvarstår:
 - stäng av produkten,
 - koppla bort produkten från strömförsörjningen och
 - kontakta support.



WARNING!

- Alla reparationer som utförs av andra än kvalificerade tekniker innebär risk för personskador på den som använder produkten.
- Garantianspråk som är resultat av reparationer av andra än kvalificerade tekniker omfattas inte av garantin.

Problem	Orsak	Åtgärd
Airfryern fungerar inte	Produkten är inte ansluten till vägguttag.	Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Strömförsörjningen fungerar inte.	• Kontrollera strömförsörjningen. • Kontakta en behörig elektriker om den inte fungerar.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ingredienserna som friteras i airfryern blir inte färdiga.	Det är för mycket ingredienser i korgen.	Lägg i mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre omgångar friteras jämnare.
	Inställd temperatur är för låg.	Ändra temperaturinställningen till temperaturen som krävs. Se avsnitt "Ändra temperaturen", sida 52.
	Tillagningstiden är för kort.	Ändra tiden till tillagningstiden som krävs. Se avsnitt "Ändra tillagningstiden", sida 53.
Ingredienserna friteras ojämnt i airfryern.	Vissa typer av ingredienser behöver skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärsöver varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas efter halva tillagningstiden. Se avsnitt "Tillagningsrekommendationer", sida 53.
Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut ur airfryern.	Du har använt en typ av snacks som ska tillagas i traditionell frittös.	Använd snacks som är avsedda att tillagas i ugn och pensla på lite olja för att få en krispigare yta.
Jag kan inte skjuta in korgen i produkten ordentligt.	Det är för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i höljet.	Skjut in korgen i höljet tills ett klick hörs.

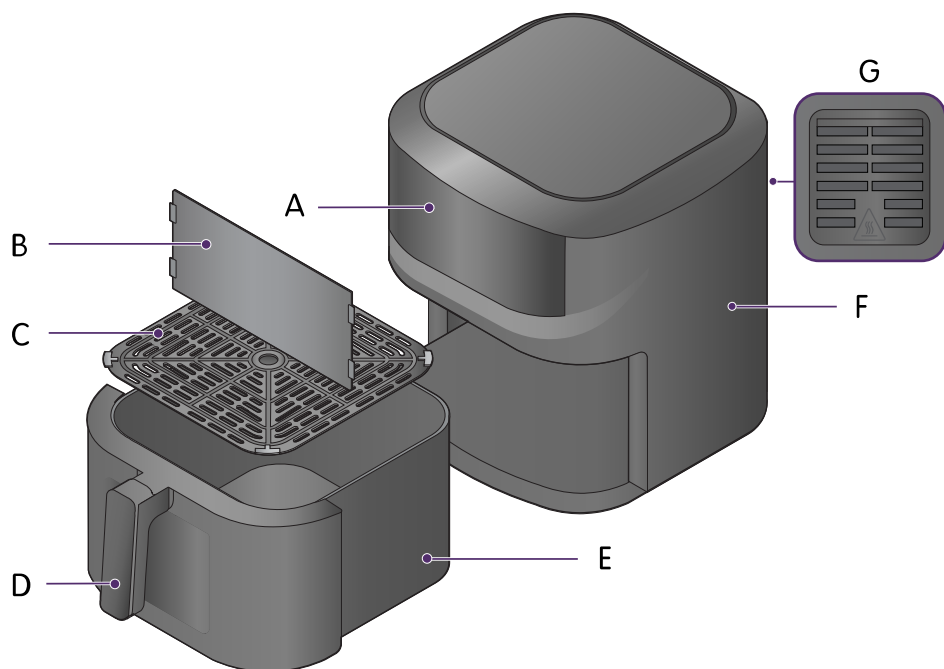
Problem	Orsak	Åtgärd
Det kommer ut vit rök ur produkten.	Ingredienserna som friteras innehåller mycket fett.	När du friterar ingredienser med högt fetthinnehåll i airfryern, kommer en stor mängd olja att rinna ner i behållaren. Oljan genererar vit rök (eventuellt kan även behållaren bli varmare än normalt). Detta påverkar inte enheten eller slutresultatet.
	Gallret/korgen innehåller fettrester från tidigare tillagning.	Se till att rengöra dem ordentligt efter varje användning.
Pommes frites friteras ojämnt i airfryern.	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 airfryern.	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.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Nettovikt	5,3 kg
Höjd	320 mm
Bredd	320 mm
Djup	350 mm
Djup med handtag	420 mm
Strömförsörjning	220 V-240 V / 50/60 Hz

Strömsladdlängd	85 cm
Strömförsörjning	220 V-240 V / 50/60 Hz
Wattal	2000 W
Justerbar temperatur (torkningsfunktion)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Justerbar tid (torkningsfunktion)	1-60 min (1-24 tim)
Korgens kapacitet	7,6 liter
Modellbeteckning	CLF6760

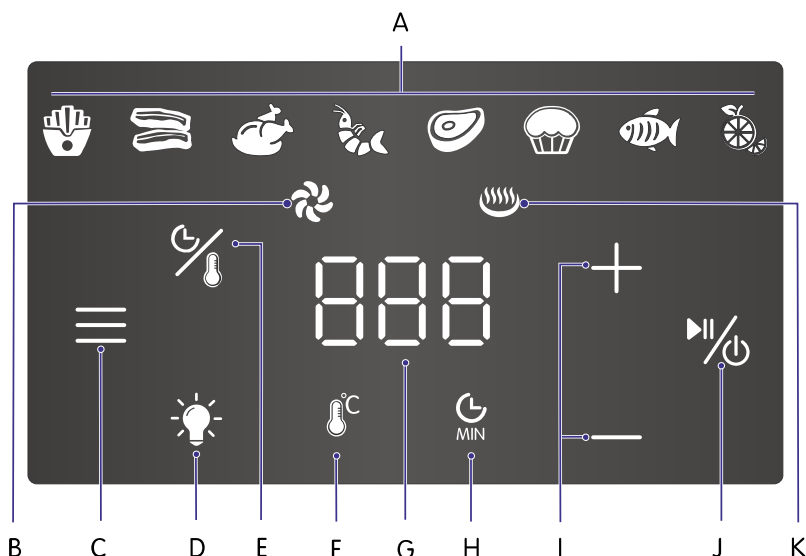
OVERSIKT



- A** Betjeningspanel
- B** Delevegg
- C** Rist
- D** Kurvhåndtak

- E** Kurv
- F** Kabinett
- G** Lufteåpninger

Betjeningspanel



- | | |
|---|--|
| A Programindikatorer | G Display |
| B Vifteindikator | H Tidsindikator |
| C Programvelger | I Berøringsområde for å øke/reducere tid/temperatur |
| D Lampe-berøringsområde | J På/av, Start/pause |
| E Temperatur/tid-berøringsområde | K Varmeindikator |
| F Temperaturindikator | |

LES DETTE!



ADVARSEL!

Les sikkerhetsinformasjonen og anvisningene før du installerer eller tar i bruk dette produktet. Bruk produktet kun slik det beskrives i disse anvisningene. Produsenten kan ikke stilles til ansvar for skader som skyldes ikke-forskriftsmessig bruk.

Finn modellkoden

Modellkoden er trykt på en etikett på airfryeren.

SIKKERHET

Les anvisningene nøye før du installerer produktet og tar det i bruk. Ta vare på anvisningene og oppbevar dem i nærheten av produktet for fremtidig bruk. Alle garantier blir ugyldige hvis disse anvisningene ikke følges.

Advarsler

**FARE!**

Brukes hvis det er risiko for personskade eller død.

**ADVARSEL!**

Brukes hvis det er risiko for personskade.

**OBS!**

Brukes hvis det er risiko for skade på produktet.

**NB:**

Generell informasjon som du må være oppmerksom på.



Nyttige tips som kan være til hjelp.

Bruksområde

**ADVARSEL!**

Dette produktet er ikke ment å skulle brukes:

- i kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- på gårder;
- av gjester på hoteller, moteller og tilsvarende overnattingssteder;
- på pensjonater.

Produktet er kun ment å skulle brukes innendørs i vanlige husholdninger.

Ikke bruk produktet til andre formål enn som beskrevet i denne bruksanvisningen.

Generell sikkerhet



FARE!

Advarsel - livsfarlig!

- Aldri bløtlegg eller skyll kabinettet eller strømledningen under springen. Kabinettet inneholder elektriske deler og varmeelementer.
- For å unngå elektrisk støt er det viktig at det ikke kommer vann eller annen væske i produktet.
- Maten som skal stekes, skal alltid legges i kurven. Dette sikrer at den ikke kommer i direkte kontakt med varmeelementene.
- Sørg for at lufteåpningene ikke tildekkes mens produktet er i bruk.
- Ikke hell olje i kurven. Dette kan forårsake brann.
- Aldri ta på innsiden av produktet mens det er i bruk.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når produktet er i bruk.
- Produktet er merket med følgende symbol. Dette er en advarsel om at tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.



- Unngå å berøre airfryeren under og en stund etter bruk, da den vil være svært varm. Hold i kurven kun etter håndtaket.



ADVARSEL!

Fare for fysisk skade!

- Eventuelle reparasjoner må utføres av autoriserte serviceteknikere.
- Koble fra produktet før rengjøring eller vedlikehold.

**ADVARSEL!**

- Kontroller før du kobler til produktet at spenningen samsvarer med nettspenningen.
- Produktet får kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Type Y: Hvis ledningen blir skadd, må den skiftes av produsenten, vedkommendes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personell for å unngå fare.
- Forsikre deg alltid om at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
- På grunn av farerisikoen skal produktet aldri kobles til et eksternt tidsur eller fjernkontrollsystemer/fjernstyring.
- Ikke bruk produktet hvis selve produktet eller støpselet/strømledningen er skadet.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk.
- Ikke koble til produktet eller betjen kontrollpanelet mens du er våt på hendene.
- Ikke plasser produktet på eller nær brennbare materialer som f.eks. duker eller gardiner.
- Ikke plasser airfryeren på eller nær varme gass-/strømovner eller i en varm komfyr.
- Ikke plasser produktet inn mot en vegg eller en annen gjenstand. La det være minst 10 cm klaring bak, rundt og over produktet. Ikke sett noe oppå produktet.
- Ikke la produktet stå og gå uten tilsyn.
- Under tilberedningen slippes det ut varm damp gjennom lufteåpningene. Hold hender og ansikt trygt unna dampen og lufteåpningene. Vær også obs på varm damp og luft når du tar ut kurven.
- Koble fra produktet med en gang hvis det kommer svart røyk. Vent til røyken har opphørt før du tar kurven ut av produktet.
- Risten blir varm når den brukes i airfryeren. Ha alltid på deg hansker når du håndterer risten.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten. Det vil ellers kunne oppstå personskafe.

**OBS!**

- Plasser produktet på et stabilt og flatt underlag.
- Hvis produktet brukes uriktig, (delvis) industrielt eller i strid med instruksjonene i bruksanvisningen, vil garantien bli ugyldig og produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som måtte oppstå.
- Ta med produktet til et autorisert serviceverksted for å få det undersøkt eller reparert hvis det har oppstått feil eller skader. Ikke forsøk å reparere produktet på egen hånd, da dette vil gjøre at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra produktet etter bruk.
- La produktet få avkjøle seg i ca. 30 minutter før du håndterer eller vasker det.
- Pass på at maten som tilberedes, får en gyllenbrun farge og ikke blir svidd. Fjern svidde rester.
- Stek rå poteter på maks. 200 °C for å redusere akrylamiddannelsen.

Sikkerhet for barn og personer med nedsatt funksjonsevne

**FARE!**

Følgende grupper skal kun bruke produktet hvis de er under tilsyn eller får anvist hvordan de bruker produktet på en trygg måte. De må forstå hvilke farer det innebærer.

- Barn fra 8 år og oppover. (Barn under 8 år må hele tiden være under tilsyn eller holdes unna produktet.)
- Personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller kognitiv funksjonsevne.
- Personer som mangler erfaring og kunnskap.

**FARE!**

- Barn må ikke leke med produktet.
- Sørg for at produktet og strømledningen er utilgjengelig for barn under 8 år.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.

Avfallshåndtering



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte. Gjenvinning av emballasje i henhold til gjeldende bestemmelser kan redusere forbruket av råmaterialer og avfallsmengden.

— Dette produktet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Symbolet på produktet eller emballasjen angir at produktet ikke skal kastes sammen med vanlig restavfall. Det skal i stedet leveres til et egnet returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Ved å sikre forsvarlig kassering av produktet er du med på å hindre potensielle helseskader og negative konsekvenser for miljøet som ellers kan oppstå ved ikke-forskriftsmessig avfallshåndtering. Kontakt den lokale renovasjonsetaten eller butikken der du kjøpte produktet, hvis du ønsker mer informasjon om hvordan du kasserer produktet på en miljøvennlig måte.

Pakk ut airfryeren

Undersøk pakningen og produktet og se etter skade. Hvis pakningen eller produktet er skadet, kontakt transportøren og forhandleren der produktet var kjøpt.

Ta vare på originalemballasjen, slik at du kan oppbevare airfryeren i den når den ikke er i bruk.

BRUK AIRFRYEREN

Før første bruk

**ADVARSEL!**

Les sikkerhetsinformasjonen og de komplette anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet.

1. Fjern all emballasje.
2. Ta av eventuelle klistremerker eller etiketter på produktet.
3. Vask kurven og risten i oppvaskmaskin eller vask dem grundig for hånd med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-skurende svamp.
4. Gå over innsiden og utsiden av produktet med en fuktet klut.

Klargjør airfryeren

**ADVARSEL!**

Les sikkerhetsinformasjonen og de komplette anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet.

**FARE!**

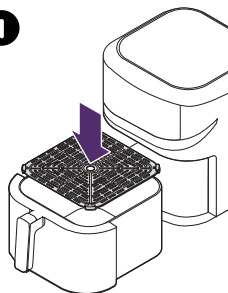
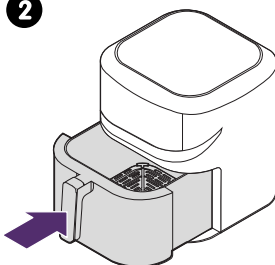
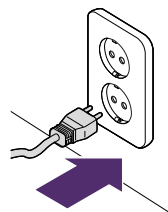
- Ikke bruk olje eller stekesfett i kurven. Airfryeren går på varmluft.
- Sørg for at lufteåpningene ikke tildekkes mens produktet er i bruk.
- Unngå å berøre airfryeren under og en stund etter bruk, da den vil være svært varm. Hold i kurven kun etter håndtaket.

**ADVARSEL!**

- Plasser airfryeren på et stabilt og flatt underlag.
- Unngå å plassere produktet på overflater som ikke er varmebestandige.
- Aldri bruk airfryeren uten kurven.

**OBS!**

- Ikke sett noe oppå produktet.

1**2****3**

1. Plasser risten i kurven.
2. Skyv kurven inn i kabinettet.
3. Koble strømledningen til en jordnet stikkontakt.
 tennes.

Bruk airfryeren

**ADVARSEL!**

Les sikkerhetsinformasjonen og de komplette anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet.

**FARE!**

- Ikke bruk olje eller stekefett i kurven. Airfryeren går på varmluft.
- Maten som skal stekes, skal alltid legges i kurven. Dette sikrer at den ikke kommer i direkte kontakt med varmeelementene.
- Sørg for at lufteåpningene ikke tildekkes mens produktet er i bruk.
- Unngå å berøre airfryeren under og en stund etter bruk, da den vil være svært varm. Hold i kurven kun etter håndtaket.

**ADVARSEL!**

Aldri bruk airfryeren uten kurven.

**NB:**

Varmeelementet og viften varmer raskt opp luften inni produktet.

1. Klargjør airfryeren slik det beskrives i del "Klargjør airfryeren", side 68, før du starter den.
2. Trekk kurven forsiktig ut av kabinettet og fyll den med ingrediensene som skal tilberedes.
NB: Aldri fyll kurven til over MAX-merket eller med større mengder enn det som er angitt i tabellene (se del "Anbefalinger for matlaging", side 72), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



Bruk deleveggen hvis du ønsker å tilberede ulike ingredienser samtidig. Plasser deleveggen i kurven og legg i ingredienser på hver side. Sjekk tilberedningstiden og temperaturen som hver ingrediens krever. Enkelte ingredienser kan tilberedes samtidig hvis de krever de samme innstillingene. For eksempel kan en schnitzel og poteter skåret i terninger tilberedes samtidig. Hvis du bruker deleveggen, halveres imidlertid maksimumsmengden av hver ingrediens.

3. Skyv stekekurven inn i kabinettet.
 blinker sakte når kurven er riktig plassert i kabinettet.

4. Velg en av følgende innstillinger for å starte airfryeren:

Manuell innstilling

- Berør .
Standardinnstillingen aktiveres (15 minutter på 200 °C).
Trykk en gang til på  for å starte airfryeren.

NB:

- Se del "Endre temperaturen", side 72 for mer informasjon om hvordan du endrer temperaturen.
- Se del "Endre tilberedningstiden", side 72 for mer informasjon om hvordan du endrer tilberedningstiden.

Forhåndsinnstilte programmer

- Trykk på  for å bla gjennom de 8 forhåndsinnstilte programmene. Når du trykker på , starter det valgte programmet.

NB: Se del "Anbefalinger for matlaging", side 72 for mer informasjon om hvordan du velger innstillinger eller forhåndsinnstilt program ut fra type matvare.

Det høres et lydsignal når den innstilte tilberedningstiden er omme.

5. Trekk kurven ut av airfryeren og sett den på et varmebestandig underlag.

NB:

- Hvis du vil stoppe airfryeren før steketiden er omme, holder du inne  i 3 sekunder. Oppvarmingen stanser og viften stopper etter 15 sekunder.
- Trykk på  for å pause eller gjenoppta tilberedningen.

OBS! Ikke snu kurven opp-ned mens risten fortsatt sitter på, da eventuell olje i bunnen av kurven/risten dermed vil bli helt over ingrediensene. Kurven, risten, ingrediensene og selve airfryeren er alle varme. Avhengig av typen ingredienser du tilbereder i airfryeren, kan det komme varm damp ut av pannen.

6. Sjekk om ingrediensene er ferdige. Hvis de ikke er ferdige, skyver du kurven inn igjen i kabinettet og trykker på  for å steke videre i noen minutter til.
7. Tøm kurven over i en skål eller på en tallerken.
Airfryeren er klar igjen til bruk.



Større eller ømtålige ingredienser kan løftes ut av kurven med en grilltang.

8. Koble fra airfryeren.
9. Rengjør airfryeren slik det beskrives i del "Rengjør airfryeren", side 75.
- ADVARSEL! La produktet få avkjøle seg i ca. 30 minutter før du håndterer eller vasker det.**

Endre temperaturen

Temperaturen kan justeres i trinn på 5 °C fra 80 °C til 200 °C.

1. Berør .

Temperatur og tid vises vekselvis, og det tilsvarende ikonet ( eller ) lyser.

2. Når temperaturen blir vist og  lyser, kan du trykke på  eller  for å justere temperaturen.

NB:

- Hold inne  eller  i 2 sekunder for å justere temperaturen i trinn på 5 °C.
- Det forhåndsinnstilte tørkeprogrammet () muliggjør temperaturinnstillinger fra 30 °C til 80 °C.

Endre tilberedningstiden

Tiden kan justeres fra 1 til 60 minutter i trinn på 1 minutt.

1. Berør .

Temperatur og tid vises vekselvis, og det tilsvarende ikonet ( eller ) lyser.

2. Når tiden blir vist og  lyser, kan du trykke på  eller  for å justere tiden.

NB: Det forhåndsinnstilte tørkeprogrammet () muliggjør tidsinnstillinger fra 1 til 24 timer.

Slå på lampen

Slå på lampen inni airfryeren for å følge med på tilberedningen og se maten i kurven.

1. Når  lyser, trykker du på  for å slå på lampen.

Lampen lyser i 60 sekunder.

Efter 60 sekunder begynner  å blinke, og lampen slukner.  fortsetter å lyse, for å vise at ny bruk er mulig.

Anbefalinger for matlaging

Tabellene i dette avsnittet hjelper deg å velge egnede innstillinger ut fra type mat.



NB:

- Innstillingene er veiledende. Da ulike ingredienser varierer alt etter opprinnelse, størrelse, form og produsent, er det ingen garanti for at de beskrevne innstillingene vil være optimale for nettopp de ingrediensene du tilbereder.
- Å trekke ut kurven et kort øyeblikk mens airfryeren er i bruk, har minimal innvirkning på tilberedningsprosessen.

Følg tipsene og anbefalingene under når du bruker airfryeren:

- Mindre ingredienser tar vanligvis kortere tid å tilberede enn større ingredienser.

- En større mengde ingredienser krever kun litt lenger tilberedning, mens en mindre mengde kun krever litt kortere tilberedning.
- Ved å riste mindre ingredienser halvveis ut i steketiden får du bedre sluttresultat og unngår enklere at ingrediensene stekes ujevnt.
- Når du tilbereder rå poteter, kan du tilsette litt olje for å få en sprø stekeskorpe. Ikke la det gå mer enn noen minutter fra du tilsetter oljen og til du steker ingrediensene i airfryeren.
- Unngå å tilberede ekstremt fettrike ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i ovn, kan tilberedes også i airfryer.
- Bruk ferdigdeig for å tilberede fylt snacks på en rask og enkel måte. Ferdigdeig trenger dessuten kortere steketid enn hjemmelaget deig.
- Sett en bakeform eller ildfast ovn i kurven hvis du skal lage en kake/quiche eller tilberede ømtålige eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp igjen ingredienser. Still inn 150 °C og opptil 10 minutter for å varme opp igjen ingredienser.

Generelle innstillinger



NB:
Hvis airfryeren er kald når du starter stekeprogrammet, legger du til 3 minutter til tilberedningstiden.

	Min.- og maks-mengde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites				
Tynnskåret, frossen pommes frites **	500-1000 *	18-26	200	-
Tykkskåret, frossen pommes frites **	500-1000 *	22-30	200	-
Potetgrateng **	400	20-25	200	-
Kjøtt og fjærkre				
Biff	100-400	10-15	180	-
Svinekoteletter	100-400	10-15	180	-
Hamburger	100-400	10-15	180	-
Innbakte pølser	100-400	13-15	200	-
Kyllingklubber	100-400	25-30	180	-

	Min.- og maks-mengde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Tilleggsinformasjon
Kyllingfilet	100-400	15-20	180	-
Snacks				
Vårruller **	100-350	8-10	200	Bruk ovnsklar
Frosne kyllingnuggets **	100-400	6-10	200	Bruk ovnsklar
Frosne fiskepinner	100-350	6-10	200	Bruk ovnsklar
Frossen, panert ostesnacks	100-350	8-10	180	Bruk ovnsklar
Fylte grønnsaker	100-350	10	160	-
Baking				
Kake	250	8-15	180	Bruk bakeform
Quiche	350	20-22	180	Bruk bakeform / ildfast form
Muffins	250	15-18	200	Bruk bakeform
Søt snacks	350	20	160	Bruk bakeform / ildfast form

* Optimal mengde for tilberedning av sprø pommes frites er 500 gram.

** Rist ingrediensene halvveis ut i steketiden.

Forhåndsinnstilte programmer

	Ikone	Min.- og maks-mengde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Pommes frites		500-800*	18-26	200
Bacon		200-300	6-8	180
Kylling		100-400	20-25	200
Reker		300-500	14-18	180
Biff		100-400	10-15	180

Ikon		Min.- og maks-mengde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Kake		250	8-15	160
Fisk		300-400	18	180
Tørring, frukt		100-400	480 (6 t)	45

* Optimal mengde for tilberedning av sprø pommes frites er 500 gram.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjør airfryeren

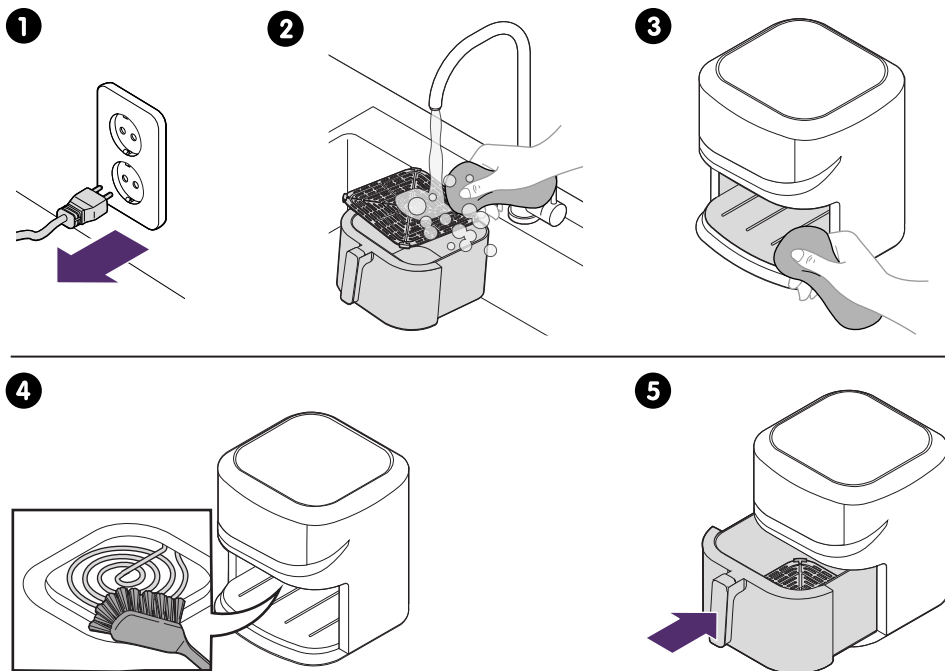
Rengjør airfryeren etter hver bruk.

Kurven og risten har slippbelegg. Ikke bruk skurende vaskemidler eller kjøkkenredskaper i metall ved rengjøring, da dette kan gi skade på slippbelegget.



FARE!

- Aldri bløtlegg eller skyll kabinettet eller strømledningen under springen. Kabinettet inneholder elektriske deler og varmeelementer.
- For å unngå elektrisk støt er det viktig at det ikke kommer vann eller annen væske i produktet.



1. Koble fra airfryeren og la den få avkjøle seg.



Ta ut kurven for å la airfryeren avkjøles raskere.

2. Gå over utsiden av produktet med en fuktet klut. Vask kurven og risten med en ikke-skurende svamp og varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.

NB:

- **Bruk et fettløsende middel for å fjerne eventuelle rester av fett og smuss.**
- **Kurven og risten kan vaskes i oppvaskmaskin.**



For å få bort hardnakkert smuss på kurven og risten fyller du kurven med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Plasser risten i kurven og bløtlegg begge deler i ca. 10 minutter.

3. Vask airfryeren på innsiden med varmt vann og en ikke-skurende svamp.
4. Bruk en vaskebørste for å få bort eventuelle matrester på varmeelementet.
5. La produktet få tørke før du skyver kurven tilbake på plass i kabinettet.

Oppbevar airfryeren



ADVARSEL!
Les sikkerhetsinformasjonen og de komplette anvisningene før du installerer eller bruker dette produktet.

1. Koble fra produktet og la det få avkjøle seg.
2. Påse at samtlige deler er rene og tørre.

FEILSØKING



ADVARSEL!

- Reparasjoner skal kun utføres av autoriserte teknikere.
- Se om du finner en løsning i brukerinstruksjonene og feilsøkingsinformasjonen i brukerhåndboken hvis du opplever problemer med produktet. Hvis problemet vedvarer:
 - slå av produktet
 - trekk ut støpselet til produktet, og
 - kontakt brukerstøtte.



ADVARSEL!

- Reparasjoner utført av noen som ikke er faglært tekniker, kan gjøre produktet utrygt å bruke.
- Garantien dekker ikke krav som skyldes at produktet har blitt reparert av noen som ikke er faglært tekniker.

Problem	Årsak	Løsning
Airfryeren virker ikke	Produktet er ikke tilkoblet.	Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
	Strømtilførselen fungerer ikke.	• Kontroller strømtilførselen. • Kontakt en autorisert elektriker hvis den ikke fungerer som den skal.

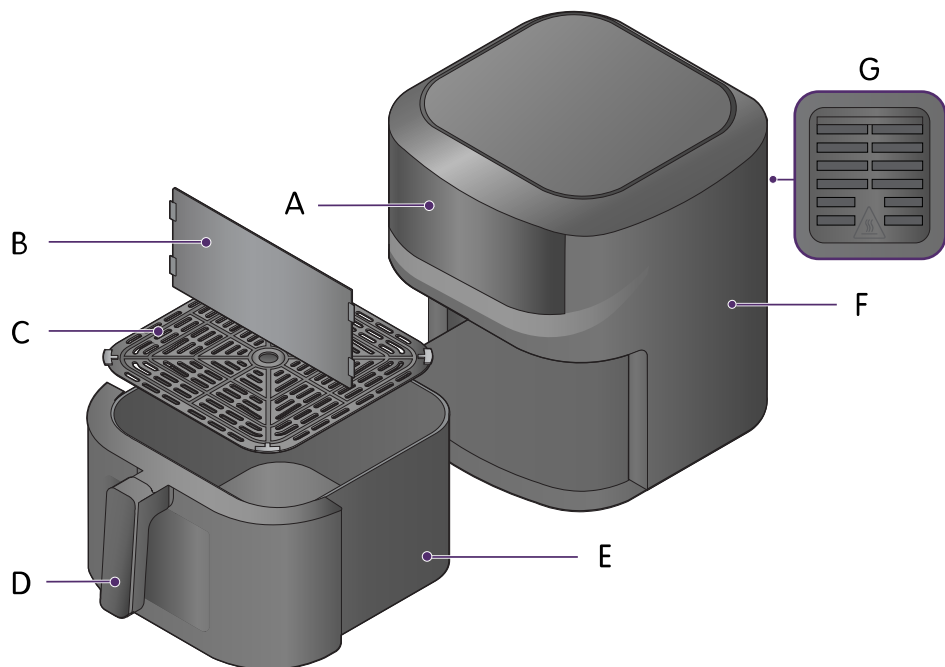
Problem	Årsak	Løsning
Ingrediensene som stekes i airfryeren, blir ikke ferdigstekt.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Ha mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre mengder stekes jevnere.
	Det er stilt inn for lav temperatur.	Juster til riktig temperaturinnstilling. Se del "Endre temperaturen", side 72.
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn tilstrekkelig lang tilberedningstid. Se del "Endre tilberedningstiden", side 72.
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser trenger å ristes halvveis ut i steketiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes når halve steketiden har gått. Se del "Anbefalinger for matlaging", side 72.
Snacksen blir ikke sprøstekt i airfryeren.	Du tilbereder en type snacks som er ment å skulle frityrstekes.	Bruk ovnssnacks eller pensle snacksen med litt olje for å få en sprøere konsistens.
Kurven lar seg ikke skyve riktig inn i produktet.	Det er for mye ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven til over MAX-merket.
	Kurven er ikke satt riktig inn i kabinettet.	Skyv kurven inn i kabinettet til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk fra produktet.	Du tilbereder fettrike ingredienser.	Når du tilbereder fettrike ingredienser i airfryeren, vil det renne store mengder olje ned i pannen. Oljen genererer hvit røyk, og pannen kan bli varmere enn normalt. Dette får ingen konsekvenser for apparatet eller sluttresultatet.
	Risten/kurven inneholder fettrester fra tidligere bruk.	Pass på å vaske pannen grundig etter hver bruk.

Problem	Årsak	Løsning
Pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du har brukt feil type poteter.	Bruk ferske, rå poteter for å sikre at pommes fritesen får riktig konsistens.
	Du skylte ikke de oppskårne potetene tilstrekkelig før tilberedning.	Skyll de oppskårne potetene grundig for å få bort stivelse på utsiden.
Pommes fritesen blir ikke sprøstekt i airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden vann og olje den inneholder.	Tørk de oppskårne potetene grundig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetene til tynnere pommes frites for å få et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for en sprøere konsistens.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Nettovekt	5,3 kg
Høyde	320 mm
Bredde	320 mm
Dybde	350 mm
Dybde med håndtak	420 mm
Strømtilførsel	220–240 V / 50/60 Hz
Lengde på strømledning	85 cm
Strømtilførsel	220–240 V / 50/60 Hz
Watt	2000 W
Justerbar temperatur (tørkefunksjon)	80–200 °C (30–80 °C)
Justerbar tid (tørkefunksjon)	1–60 min. (1–24 t)
Kurvkapasitet	7,6 liter
Modellidentifikasjon	CLF6760

OVERSIGT



A Betjeningspanel

B Separator

C Rist

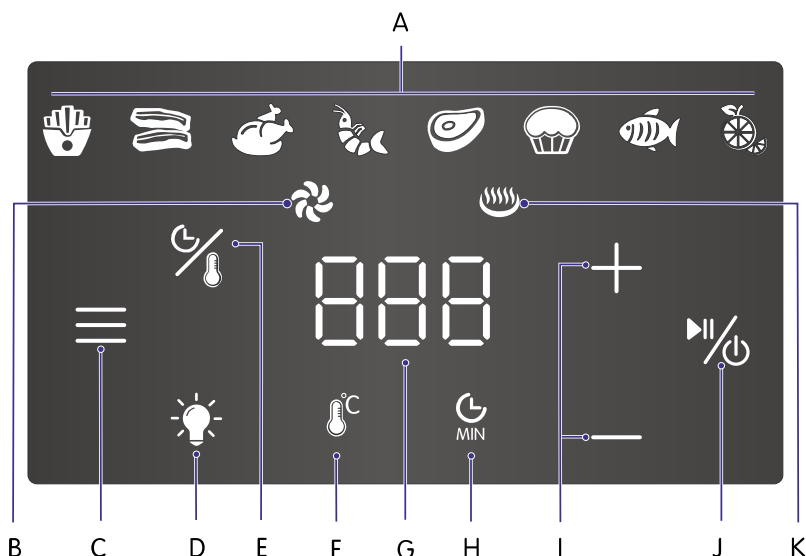
D Kurvehåndtag

E Kurv

F Kabinet

G Luftudgangsåbninger

Betjeningspanel



- | | |
|---|--|
| A Programindikatorer | G Display |
| B Ventilatorindikator | H Tidsindikator |
| C Programvælger | I Berøringsområde for tid/temperatur op/ned |
| D Lampeberøringsområde | J Til/fra, Start/pause |
| E Berøringsområde for temperatur/tid | K Varmeindikator |
| F Temperaturindikator | |

LÆS DETTE!



ADVARSEL!

Læs sikkerhedsoplysningerne og vejledningen, inden du installerer eller bruger dette apparat. Brug kun dette apparat som beskrevet i denne vejledning. Producenten er ikke erstatningsansvarlig for skader, som opstår på grund af forkert brug.

Find modelkoden

Modelkoden er trykt på en mærkat på airfryeren.

SIKKERHED

Læs nøje vejledningen før installation og brug af apparatet. Gem vejledningen, og opbevar den i nærheden af maskinen for nemt at kunne slå op i den. Alle typer garantier ugyldiggøres, hvis disse instruktioner ikke følges.

Formaninger

**FARE!**

Anvendes, når der er risiko for personskader eller dødsfald.

**ADVARSEL!**

Anvendes, når der er risiko for personskader.

**FORSIGTIG!**

Anvendes, når der er risiko for skader på apparatet.

**BEMÆRK!**

Generelle oplysninger, som du skal være opmærksom på.



Nyttige tips, som du kan have gavn af.

Tilsigtet anvendelse

**ADVARSEL!**

Apparatet er ikke beregnet til brug i:

- medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- staldbygninger
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
- bed and breakfast-miljøer

Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.

Brug ikke apparatet til noget andet formål end det, som er beskrevet i denne vejledning.

Generel sikkerhed



FARE!

Advarsel – Fare for dødsfald!

- Læg aldrig kabinettet eller ledningen i vand, og skyl dem ikke under vandhanen. Kabinettet har elektriske dele og varmeelementer.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød.
- Læg altid fødevarer, som skal steges, i kurven. Det sikrer, at de ikke kommer i direkte kontakt med varmeelementerne.
- Bloker ikke luftindgangs- og udgangsåbningerne, mens apparatet er i gang.
- Fyld ikke kurven med olie. Det kan medføre fare for brand.
- Rør aldrig indersiden af apparatet, mens det er tændt.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er tændt.
- Følgende symbol kan ses på apparatet. Det er en advarsel og angiver, at de tilgængelige overflader kan blive varme under brug.



- Rør ikke ved airfryeren under brug og i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven ved håndtaget.



ADVARSEL!

Risiko for personskader!

- Reparation må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten inden rengøring eller vedligeholdelse.

**ADVARSEL!**

- Kontrollér, om spændingen på apparatet svarer til den lokale netspænding, inden du tilslutter det.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Type Y: Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende autoriseret montør for at undgå fare.
- Kontrollér altid, at stikket er korrekt indsat i stikkontakten.
- For at undgå farer må apparatet aldrig tilsluttes til en ekstern timer eller til særskilte fjernbetjeningssystemer.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller apparatet er beskadiget.
- Hold ledningen væk fra varme overflader.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
- Tilslut ikke apparatet, og betjen ikke betjeningspanelet med våde hænder.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. en dug eller et gardin.
- Anbring ikke airfryeren på eller i nærheden af varme gasbrændere eller elplader, eller i en opvarmet ovn.
- Anbring ikke apparatet ind mod en væg eller et andet element. Der skal være mindst 10 cm ledig plads bagtil, til siderne og oven over apparatet. Anbring ikke noget oven på apparatet.
- Lad ikke apparatet være tændt uden opsyn.
- Under airfrying udsendes der varm luft via luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne. Pas også på varm damp og luft, når du tager kurven ud af apparatet.
- Afbryd straks apparatet fra stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af det. Vent, til røgen er stoppet, før du tager kurven ud af apparatet.
- En bageplade bliver varm, når den bruges i airfryeren. Brug altid ovnhandsker, når du håndterer pladen.
- Brug ikke tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten. Det kunne medføre personskader.

**FORSIGTIG!**

- Anbring apparatet på en stabil, flad og plan overflade.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til anvisningerne i vejledningen, bliver garantien ugyldig, og ethvert erstatningsansvar for påførte skader vil blive afvist.
- Hvis apparatet er defekt eller beskadiget, skal det altid returneres til et servicecenter, som er autoriseret til at undersøge eller reparere det. Forsøg ikke at reparere apparatet selv, da det vil ugyldiggøre garantien.
- Afbryd altid apparatet fra stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i cirka 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Sørg for, at ingredienserne bliver gyldenbrune, ikke mørke eller brune. Fjern brændte rester.
- Steg ikke friske kartofler ved temperaturer over 200 °C for at reducere generering af acrylamid.

Sikkerhed for børn og handicappede personer

**FARE!**

Lad kun følgende grupper benytte apparatet, hvis de er under opsyn eller har fået anvisning i brug af apparatet på sikker vis. De bør forstå de involverede risici.

- Børn, der er 8 år og ældre. (Børn under 8 år skal overvåges konstant eller holdes på afstand af maskinen).
- Personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.
- Personer med manglende erfaring og kendskab.

**FARE!**

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn på under 8 år.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.

Bortskaffelse



Bortskaf emballagen på miljøvenlig vis. Genanvendelse af emballage under overholdelse af nationale og lokale bestemmelser kan formindske forbruget af råmaterialer og mængde af affald på deponeringssteder.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det Europæiske Direktiv 2012/19/EF for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Symbolet på apparatet eller dets emballage angiver, at det ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe apparatet korrekt er du med til at forebygge negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som forkert affaldshåndtering af apparatet ellers kunne forårsage. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af apparatet ved at kontakte den relevante kommunale afdeling for affaldsstyring, den lokale genbrugsstation eller den forretning, hvor du købte det.

Udpakning af airfryeren

Kontroller, om emballagen og apparatet er beskadiget. Hvis emballagen og apparatet er beskadiget, skal du kontakte transportfirmaet og forhandleren, hvor apparatet blev købt.

Gem den originale emballage til at opbevare airfryeren, når den ikke er i brug.

BRUG AF AIRFRYEREN

Inden første anvendelse

**ADVARSEL!**

Inden dette produkt installeres eller anvendes, skal du læse sikkerhedsoplysningerne og hele vejledningen.

1. Fjern alle emballagematerialer.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og risten i opvaskemaskinen eller grundigt i hånden med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Aftør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.

Forberedelse af airfryeren

**ADVARSEL!**

Inden dette produkt installeres eller anvendes, skal du læse sikkerhedsoplysningerne og hele vejledningen.

**FARE!**

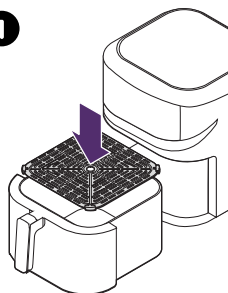
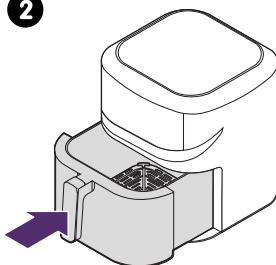
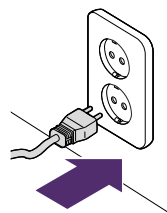
- Fyld ikke kurven med olie eller friturefedt. Dette er en airfryer, som fungerer vha. varm luft.
- Bloker ikke luffindgangs- og udgangsåbningerne, mens apparatet er i gang.
- Rør ikke ved airfryeren under brug og i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven ved håndtaget.

**ADVARSEL!**

- Anbring airfryeren på en stabil, flad og plan overflade.
- Anbring ikke apparatet på overflader, som ikke er varmebestandige.
- Brug aldrig airfryeren uden kurven indsat.

**FORSIGTIG!**

- Anbring ikke noget oven på apparatet.

1**2****3**

1. Anbring risten i kurven.
2. Skub kurven ind i kabinettet.
3. Tilslut ledningen til en stikkontakt med jordforbindelse.
 lyser.

Brug af airfryeren

**ADVARSEL!**

Inden dette produkt installeres eller anvendes, skal du læse sikkerhedsoplysningerne og hele vejledningen.

**FARE!**

- Fyld ikke kurven med olie eller friturefedt. Dette er en airfryer, som fungerer vha. varm luft.
- Læg altid fødevarer, som skal steges, i kurven. Det sikrer, at de ikke kommer i direkte kontakt med varmeelementerne.
- Bloker ikke luftindgangs- og udgangsåbningerne, mens apparatet er i gang.
- Rør ikke ved airfryeren under brug og i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven ved håndtaget.

**ADVARSEL!**

Brug aldrig airfryeren uden kurven indsat.

**BEMÆRK!**

Varmeelementet og ventilatoren genopvarmer hurtigt luften inden i apparatet.

1. Forbered airfryeren, før du starter den, se afsnit "Forberedelse af airfryeren", side 86.
2. Træk forsigtigt kurven ud af kabinettet, og læg ingredienserne i kurven.

BEMÆRK! Fyld aldrig kurven over MAX-mærket, og overstig ikke mængden angivet i tabellerne, se afsnit "Tilberedningsanbefalinger", side 90, da dette kunne påvirke kvaliteten af slutresultatet.



Brug separatoren, når du vil tilberede forskellige ingredienser samtidigt. Anbring separatoren i kurven, og fyld hver side med ingredienserne. Kontrollér den nødvendige tilberedningstid og temperatur for hver ingrediens. Nogle ingredienser kan tilberedes samtidigt, hvis de kræver de samme indstillinger. For eksempel kan kartoffelterninger og schnitzel tilberedes samtidigt. Ved brug af separatoren er den maksimale mængde pr. ingrediens dog halvdelen af den normale mængde.

3. Skub friturekurven ind i kabinettet.



blinker langsomt, når kurven er korrekt anbragt i kabinettet.

4. Vælg en af de følgende indstillinger for at starte airfryeren:

Manuel indstilling

- Tryk på .
Standardindstillingen er aktiveret (200 °C og 15 minutter).
Berør  igen for at starte airfryeren.

BEMÆRK!

- Se afsnit "Sådan ændres temperaturen", side 89 for at ændre temperaturen.
- Se afsnit "Sådan ændres madlavningstiden", side 90 for at ændre tilberedningstiden.

Forudindstillede programmer

- Berør  for at rulle gennem de 8 forudindstillede programmer. Berør , hvorefter det valgte program starter.

BEMÆRK! Se afsnit "Tilberedningsanbefalinger", side 90 for at vælge passende indstillinger eller et forudindstillet program alt efter typen af mad.

Når der lyder et lydsignal, er den indstillede tilberedningstid gået.

5. Træk kurven ud af airfryeren, og placer den på en varmebestandig overflade.

BEMÆRK!

- Berør og hold  i 3 sekunder for at stoppe airfryeren under brugen. Opvarmning stopper, og ventilatoren standser efter 15 sekunder.
- Berør  for at sætte tilberedningen på pause eller genoptage den.

FORSIGTIG! Vend ikke kurven på hovedet, mens risten stadig er fastgjort, da eventuel overskydende olie, som er opsamlet i bunden af kurven/risten, vil løbe ud på ingredienserne. Både kurven, risten og ingredienserne er varme, og airfryeren er også varm. Alt efter typen af ingredienser i airfryeren, kan der slippe damp ud af formen.

6. Kontrollér, om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er færdige, skal du skubbe kurven ind i kabinettet og berøre  for at øge tiden med et par minutter mere.
7. Tøm kurven ned i en skål eller ud på et fad.
Airfryeren er klar til brug igen, hvis det er nødvendigt.



Store eller skøre ingredienser løftes ud af kurven ved hjælp af en tang.

8. Afbryd airfryeren fra stikkontakten.
9. Rengøring af airfryeren, se afsnit "Rengøring af airfryeren", side 93.
ADVARSEL! Lad apparatet køle af i cirka 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.

Sådan ændres temperaturen

Temperaturen kan justeres i trin på 5 °C, fra 80 °C til 200 °C.

1. Tryk på .
Temperaturen og tiden vises skiftevis, og det tilsvarende ikon ( eller ) tænder.
2. Når temperaturen vises og  tænder, skal du trykke på  eller  for at justere temperaturen.
BEMÆRK!
 - Berør og hold  eller  i 2 sekunder for at justere i trin på 5 °C.
 - Det forudindstillede dehydreringsprogram () muliggør temperaturjustering fra 30 °C til 80 °C.

Sådan ændres madlavningstiden

Tiden kan justeres i trin på 1 min. fra 1 min. til 60 min.

1. Tryk på .
Temperaturen og tiden vises skiftevis, og det tilsvarende ikon ( eller ) tænder.
2. Når tiden vises og  tænder, skal du trykke på  eller  for at justere tiden.
BEMÆRK! Det forudindstillede dehydreringsprogram () muliggør tidsjustering fra 1 time til 24 timer.

Tænd lampen

Tænd lampen inde i airfryeren for at holde øje med tilberedningen og se maden inde i kurven.

1. Når  tænder, skal du trykke på  for at tænde lampen.
Lampen lyser i 60 sekunder.
Efter 60 sekunder begynder  at blinke, og lampen slukker.  lyser fortsat, hvilket viser, at den kan aktiveres igen.

Tilberedningsanbefalinger

Tabellerne i dette afsnit vil hjælpe dig med at vælge de passende indstillinger alt efter typen af mad.



BEMÆRK!

- Indstillingerne er retningslinjer. Eftersom ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og mærke, er der ingen garanti for, at disse indstillinger vil være de bedste for dine ingredienser.
- Hvis du trækker kurven ud kortvarigt under airfrying, har det minimal indvirkning på tilberedningsprocessen.

Brug følgende tips og anbefalinger, når du bruger airfryeren:

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde af ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kun kræver en lidt kortere tilberedningstid.

- Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at gøre dem sprøde. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter tilsætning af olien.
- Tilbered ikke meget fede ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.
- Snacks, som kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Anbring en bageform eller et ovnfad i kurven, hvis du ønsker at bage en kage eller en quiche, eller hvis du ønsker at stege skrøbelige eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. Ingredienser genopvarmes ved at indstille temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

Generelle indstillinger



BEMÆRK!
Tilføj 3 minutter til tilberedningstiden, når du starter airfrying, mens airfryeren stadig er kold.

	Min.-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Ekstra information
Kartofler og friter				
Tyne frosne friter **	500-1000 *	18-26	200	-
Tykke frosne friter **	500-1000 *	22-30	200	-
Kartoffelgratin **	400	20-25	200	-
Kød og fjerkræ				
Bøf	100-400	10-15	180	-
Svinekoteletter	100-400	10-15	180	-
Hamburger	100-400	10-15	180	-
Pølser i svøb	100-400	13-15	200	-
Kyllingelår	100-400	25-30	180	-
Kyllingebryst	100-400	15-20	180	-
Snacks				

	Min.-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Ekstra information
Forårsruller **	100-350	8-10	200	Brug ovnklar
Frosne kyllinge-nuggets **	100-400	6-10	200	Brug ovnklar
Frosne fiskefingre	100-350	6-10	200	Brug ovnklar
Frosne panerede oste-snacks	100-350	8-10	180	Brug ovnklar
Fylde grøntsager	100-350	10	160	-
Bagning				
Kage	250	8-15	180	Brug bageform
Quiche	350	20-22	180	Brug bageform/ovnfad
Muffins	250	15-18	200	Brug bageform
Søde snacks	350	20	160	Brug bageform/ovnfad

*Den optimale mængde til tilberedning af sprøde friter er 500 gram.

**Omryst ingredienserne halvvejs gennem tilberedningstiden.

Forudindstillede programmer

Ikon		Min.-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Fritter		500-800*	18-26	200
Bacon		200-300	6-8	180
Kylling		100-400	20-25	200
Rejer		300-500	14-18	180
Bøf		100-400	10-15	180
Kage		250	8-15	160

	Ikon	Min.-maks. mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)
Fisk		300-400	18	180
Dehydrer, frugt		100-400	480 (6t)	45

*Den optimale mængde til tilberedning af sprøde fritter er 500 gram.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring af airfryeren

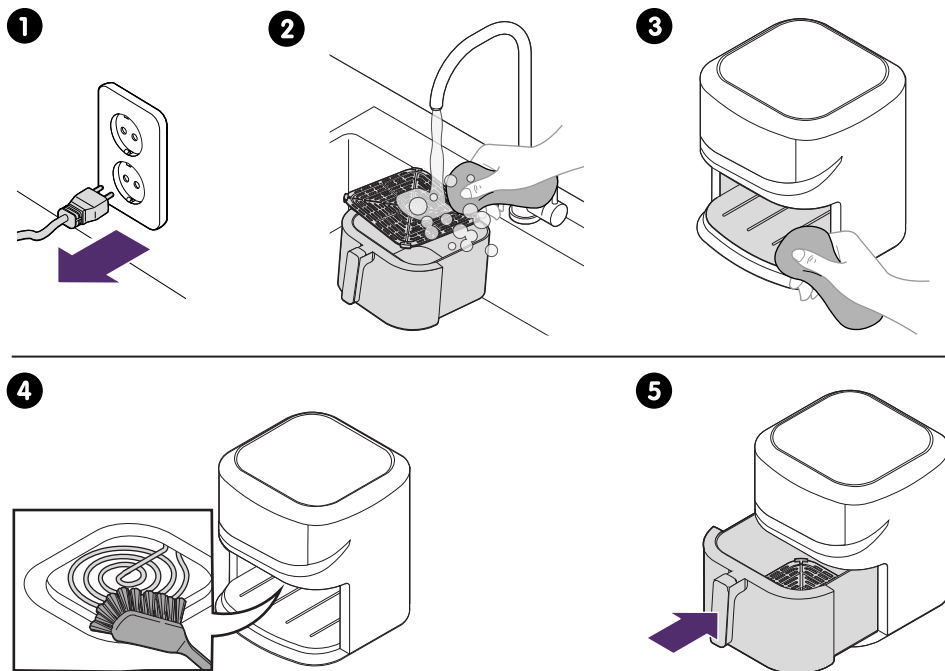
Rengør airfryeren efter hver brug.

Kurven og risten har slip-let belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmaterialer til at rengøre dem, da det kunne beskadige slip-let belægningen.



FARE!

- Læg aldrig kabinettet eller ledningen i vand, og skyl dem ikke under vandhanen. Kabinettet har elektriske dele og varmeelementer.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød.



1. Afbryd airfryeren fra stikkontakten, og lad den køle af.



Tag kurven ud for at hjælpe airfryeren med at køle hurtigere ned.

2. Aftør ydersiden af apparatet med en fugtig klud. Rengør kurven og risten med varmt vand, en smule opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

BEMÆRK!

- Du kan bruge et affedtende middel til at fjerne eventuel resterende fedt og snavs.
- Kurven og risten kan vaskes i opvaskemaskinen.



Hvis der sidder snavs fast på kurven og risten, skal du fylde kurven med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Anbring risten i kurven, og lad kurven og risten stå i blød i cirka 10 minutter.

3. Rengør indersiden af airfryeren med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
4. Rengør varmeelementet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.
5. Lad apparatet tørre, og skub derpå kurven ind i kabinettet.

Opbevaring af airfryeren



ADVARSEL!
Inden dette produkt installeres eller anvendes, skal du læse sikkerhedsoplysningerne og hele vejledningen.

1. Afbryd apparatet fra stikkontakten, og lad det køle af.
2. Kontrollér, at alle dele er rene og tørre.

FEJLFINDING



ADVARSEL!

- Reparationer må kun udføres af autoriserede reparatører.
- Hvis du oplever problemer med produkter, skal du se, om brugervejledningen og fejlfindingsoplysningerne i brugsanvisningen kan hjælpe dig med at finde en løsning. Hvis problemet fortsætter:
 - sluk for produktet,
 - træk stikket til produktet ud af strømforsyningen, og
 - kontakt support.



ADVARSEL!

- Reparationer, der udføres af en person, som ikke er en kvalificeret tekniker, vil udsætte brugerne af apparatet for personlige skader.
- Ethvert garantikrav, der fremsættes på grund af reparationer udført af en person, som ikke er en kvalificeret tekniker, dækkes ikke af garantien.

Problem	Årsag	Udbedring
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut stikket til en stikkontakt med jordforbindelse.
	Strømforsyningen virker ikke.	• Kontrollér strømforsyningen • Hvis den ikke fungerer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.

Problem	Årsag	Udbedring
Ingredienserne stegt i airfryeren er ikke ordentligt stegt.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner bliver mere jævnt stegt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Skift temperaturen til den påkrævede temperaturindstilling. Se afsnit "Sådan ændres temperaturen", side 89.
	Tilberedningstiden er for kort.	Skift tiden til den påkrævede tilberedningstid. Se afsnit "Sådan ændres madlavningstiden", side 90.
Ingredienserne steger ujævnt i airfryeren.	Visse typer af ingredienser skal omrystes halvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, som ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. fritter), skal omrystes halvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnit "Tilberedningsanbefalinger", side 90.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type af snacks, som er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug ovn-snacks, eller børst en smule olie på snacks'ene for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe kurven ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-mærket.
	Kurven er ikke korrekt anbragt i kabinettet.	Skub kurven ned i kabinettet, indtil du hører et klik.

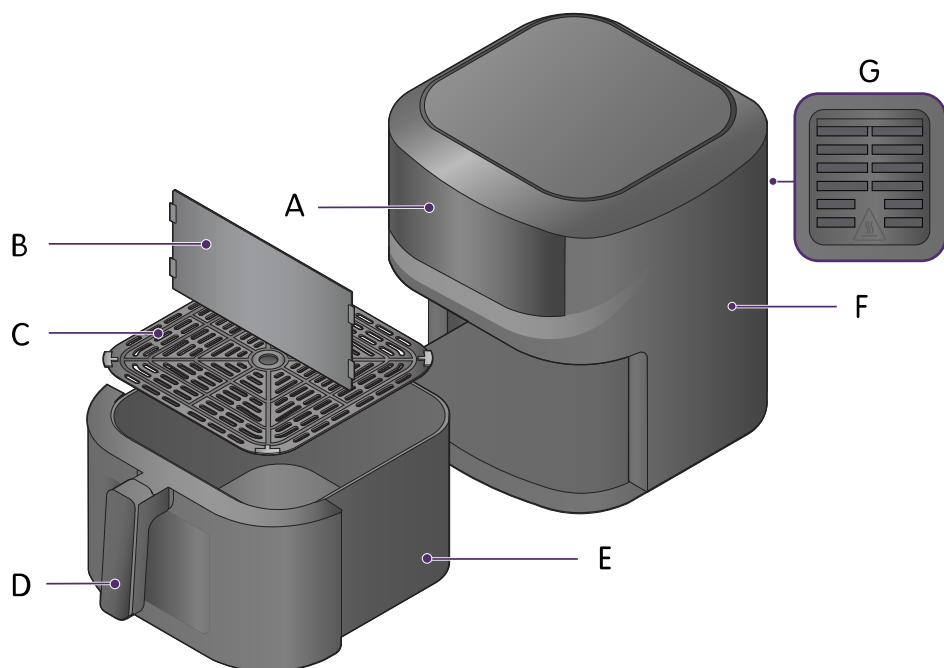
Problem	Årsag	Udbedring
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser.	Når du tilbereder fedtholdige ingredienser i airfryeren, vil der lække en stor mængde olie ud i formen. Olien frembringer hvid røg, og formen kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Risten/kurven indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Sørg for at rengøre formen ordentligt efter hver brug.
Friske friter steger ujævnt i airfryeren.	Du brugte ikke den rigtige type af kartofler.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under tilberedningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstaven ordentligt, før du tilberedte dem.	Skyl kartoffelstaven ordentligt for at fjerne stivelse fra stavenes yderside.
Friske friter er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Fritternes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i fritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstaven ordentligt, før du tilsætter olien.
		Lav kartoffelstaven mindre for et sprødere resultat.
		Tilsæt en smule mere olie for et sprødere resultat.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Nettovægt	5,3 kg
Højde	320 mm
Bredde	320 mm
Dybde	350 mm
Dybde med håndtag	420 mm
Strømforsyning	220 V-240 V / 50/60 Hz
Længde af ledningen	85 cm
Strømforsyning	220 V-240 V / 50/60 Hz

Effekt	2000 W
Justerbar temperatur (Dehydreret funktion)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Justerbar tid (Dehydreret funktion)	1-60 min (1-24 t)
Kurvens kapacitet	7,6 liter
Model-id	CLF6760

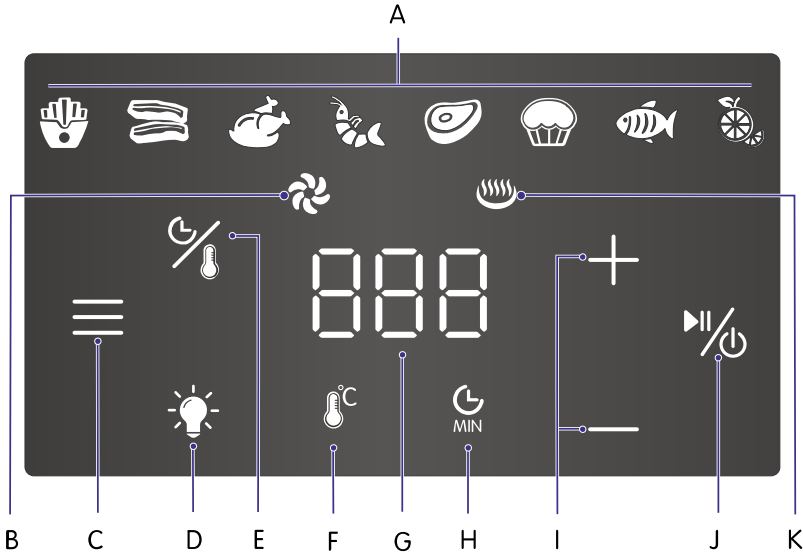
YLEISKUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Erotin
- C** Ritilä
- D** Korin kahva

- E** Kori
- F** Kotelo
- G** Ilmanpoistoaukot

Ohjauspaneeli



- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Ohjelman ilmaisimet | G Näyttö |
| B Puhaltimen ilmaisin | H Ajan ilmaisin |
| C Ohjelmanvalitsin | I Aika/lämpötila ylös/alas -kosketusalue |
| D Valon kosketusalue | J On/off, käynnistys/keskeytys |
| E Lämpötilan/ajan kosketusalue | K Lämmön ilmaisin |
| F Lämpötilan ilmaisin | |

LUE TÄMÄ!



VAROITUS!

Lue turvallisuustiedot ja ohjeet ennen tämän tuotteen asentamista tai käyttämistä. Käytä tätä laitetta vain näissä ohjeissa kuvatulla tavalla. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä.

Etsi mallikoodi

Mallikoodi on painettu ilmafriteerauskeittimessä olevaan kilpeen.

TURVALLISUUS

Lue ohjeet huolellisesti ennen tuotteen asentamista ja käyttämistä. Säilytä ohjeet ja pidä ne lähellä tuotetta tulevaa käyttöä varten. Kaikki takuut raukeavat, jos näitä ohjeita ei noudateta.

Huomautukset

**VAARA!**

Käytetään henkilövahingon tai kuoleman vaara on olemassa.

**VAROITUS!**

Käytetään, kun henkilövahingon vaara on olemassa.

**OLE VAROVAINEN!**

Käytetään, kun tuotteen vaurioitumisen vaara on olemassa.

**HUOMAA!**

Yleisiä tietoja, jotka käyttäjän tulee tietää.



Vinkkejä, joista voi olla hyötyä.

Aiottu käyttötarkoitus

**VAROITUS!**

Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilöstön keittiötilat;
- maatilat;
- asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
- aamiaismajoituspaikat;

Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön normaalissa kotitaloudessa.

Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä ohjekirjassa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Yleinen turvallisuus



VAARA!

Varoitus - Hengenvaara!

- Älä koskaan upota koteloa tai virtajohtoa veteen tai huuhtelee sitä hanan alla. Kotelossa on sähköosia ja lämmitysvastuksia.
- Älä anna veden tai muiden nesteiden päästä laitteen sisään sähköiskun välttämiseksi.
- Laita paistettavat ruoat aina koriin. Tämä varmistaa, etteivät ne joutu suoraan kosketuksiin lämmitysvastusten kanssa.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoja, kun laite on toiminnassa.
- Älä täytä koria öljyllä. Se voi aiheuttaa tulipalon vaaran.
- Älä koskaan koske laitteen sisäosiin, kun se on toiminnassa.
- Pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa.
- Laitteessa on seuraava symboli. Se on varoitus, joka kertoo, että pinnat voivat kuumentua käytön aikana.



- Älä kosketa ilmafriteerauskeittimeen käytön aikana tai vähään aikaan sen jälkeen, sillä se kuumenee erittäin kuumaksi. Pidä korista kiinni vain kahvasta.



VAROITUS!

Loukkaantumisen vaara!

- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat tehdä korjauksia.
- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.

**VAROITUS!**

- Tarkista, että laitteen jännite vastaa paikallista verkkovirran jännitettä, ennen kuin kytket sen.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Tyyppi Y: Vahingoittuneen virtajohtoon saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja tai sen valtuuttama huoltoliike tai vastaava pätevä asiantuntija.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä koskaan liitä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erillisiin kauko-ohjausjärjestelmiin vaaran välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai laite on vaurioitunut.
- Pidä virtajohto kaukana kuumista pinnoista.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märin käsin.
- Älä laite laitetta palavien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhon, päälle tai lähelle.
- Älä laita ilmafriteerauskeitintä kuumien kaasu- tai sähkölämmittimien päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä laita laitetta seinää tai muuta vasten. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm tilaa. Älä laita mitään laitteen päälle.
- Älä anna laitteen toimia valvomatta.
- Ilmafriteerauksen aikana ilmanpoistoaukkojen läpi tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun otat korin pois laitteesta.
- Irrota laite heti pistorasiasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savun tulo loppuu, ennen kuin otat korin pois laitteesta.
- Paistopelti kuumenee ilmafriteerauskeittimessä käytettäessä. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet peltiä.
- Älä käytä lisävarusteita, jotka eivät ole valmistajan suosittelemia. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja.

**OLE VAROVAINEN!**

- Sijoita laite vakaalle, tasaiselle ja suoralle pinnalle.
- Jos laitetta käytetään epäasianmukaisesti tai ammatti- tai puoliammattikäyttöön tai jos sitä ei käytetä käyttöohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Jos laite on viallinen tai vaurioitunut, palaute se aina valtuutettuun huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten. Älä yritä korjata laitetta itse, tai takuu raukeaa.
- Irrota laite aina pistorasiasta käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin käsittelet sitä tai puhdistat sen.
- Varmista, että ruoat tulevat ulos kullankeltaisina, eivät tummina tai ruskeina. Poista palaneet jäämät.
- Älä paista tuoreita perunoita yli 200 °C:n lämpötilassa akryyliamidin muodostumisen vähentämiseksi.

Lasten ja vajaakuntoisten henkilöiden turvallisuus

**VAARA!**

Anna seuraaviin ryhmiin kuuluvien henkilöiden käyttää tuotetta vain, jos he ovat valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisista käyttötavoista. Heidän on ymmärrettävä käyttöön liittyvät vaarat.

- Yli 8-vuotiaat lapset. (Alle 8-vuotiaiden lasten tulee olla jatkuvassa valvonnassa tai heidät tulee pitää poissa laitteen luota.)
- Henkilöt, joilla on rajallinen fyysinen, aisti- tai henkinen kapasiteetti.
- Henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja osaamista.

**VAARA!**

- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Pidä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä käyttäjän huoltotoita, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

Hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen pakkausten kierrättäminen voi vähentää raaka-aineiden kulutusta ja kaatopaikoille päätyvän jätteen määrää.

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, ettei tätä tuotetta tule hävittää kotitalousjätteenä. Sen sijaan se tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätykseen.

Varmistamalla tuotteen asianmukaisen hävittämisen autat estämään ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia haitallisia vaikutuksia, joita voi aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Lisätietoja tämän laitteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuollosta vastaavaan viranomaiseen, jätehuoltopalveluusi tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Poista ilmafriteerauskeitin pakkauksesta

Tarkasta pakkaus ja laite vaurioiden varalta. Jos pakkaus tai tuote on vaurioitunut, ota yhteyttä kuljetusliikkeeseen ja kauppaan, josta laite on ostettu.

Säilytä alkuperäinen pakkaus ilmafriteerauskeitin säilyttämiseksi, kun se ei ole käytössä.

KÄYTÄ ILMAFRITEERAUSKEITINTÄ

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

**VAROITUS!**

Lue turvallisuustiedot ja ohjeet kokonaisuudessaan ennen tämän laitteen asentamista tai käyttämistä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3. Puhdista kori ja ritilä astianpesukoneessa tai huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi laite sisältä ja ulkoa kostealla liinalla.

Valmistele ilmafriteerauskeitin käyttöön

**VAROITUS!**

Lue turvallisuustiedot ja ohjeet kokonaisuudessaan ennen tämän laitteen asentamista tai käyttämistä.

**VAARA!**

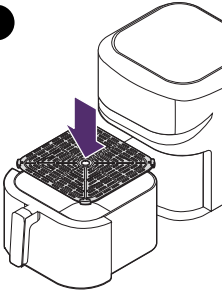
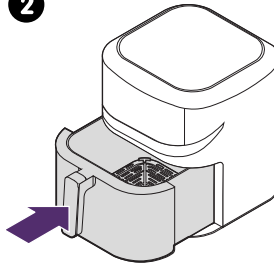
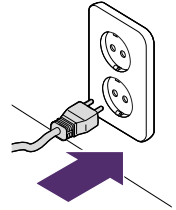
- Älä täytä koria öljyllä tai paistorasvalla. Laite on ilmafriteerauskeitin, joka toimii kuumalla ilmalla.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoja, kun laite on toiminnassa.
- Älä kosketa ilmafriteerauskeittimeen käytön aikana tai vähään aikaan sen jälkeen, sillä se kuumenee erittäin kuumaksi. Pidä korista kiinni vain kahvasta.

**VAROITUS!**

- Sijoita ilmafriteerauskeitin vakaalle, tasaiselle ja suoralle pinnalle.
- Älä sijoita laitetta lämpöä kestäättömille pinnoille.
- Älä koskaan käytä ilmafriteerauskeitintä ilman koria.

**OLE VAROVAINEN!**

- Älä laita mitään laitteen päälle.

1**2****3**

1. Laita ritilä koriin.
2. Työnnä kori kotelon sisään.
3. Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
 palaa.

Käytä ilmafriteerauskeitintä

**VAROITUS!**

Lue turvallisuustiedot ja ohjeet kokonaisuudessaan ennen tämän laitteen asentamista tai käyttämistä.

**VAARA!**

- Älä täytä koria öljyllä tai paistorasvalla. Laite on ilmafriteerauskeitin, joka toimii kuumalla ilmalla.
- Laita paistettavat ruoat aina koriin. Tämä varmistaa, etteivät ne joudu suoraan kosketuksiin lämmitysvastusten kanssa.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistauukkoja, kun laite on toiminnassa.
- Älä kosketa ilmafriteerauskeittimeen käytön aikana tai vähään aikaan sen jälkeen, sillä se kuumenee erittäin kuumaksi. Pidä korista kiinni vain kahvasta.

**VAROITUS!**

Älä koskaan käytä ilmafriteerauskeitintä ilman koria.

**HUOMAA!**

Lämmitysvastus ja puhallin kuumentavat laitteen sisällä olevan ilman nopeasti.

1. Valmistele ilmafriteerauskeitin ennen käytön aloitusta, katso kappale "Valmistele ilmafriteerauskeitin käyttöön", sivu 105.

2. Vedä kori varovasti ulos kotelosta ja laita ruoat koriin.

HUOMAA! Älä koskaan täytä koria yli MAX-merkinnän tai ylitä taulukoissa lueteltuja määriä (katso kappale "Ruoanlaittusuositukset", sivu 109), sillä tämä voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.



Käytä erotinta eri ruokien valmistamiseen yhtä aikaa. Laita erotin koriin ja täytä kumpikin puoli ruoalla. Tarkista ennen kypsennystä kunkin ruoan kypsennysaika ja -lämpötila. Joitakin ruokia voi kypsentää samaan aikaan, jos ne edellyttävät samoja asetuksia. Esimerkiksi perunakuutioita ja leikettä voi kypsentää yhdessä. Erotinta käytettäessä enimmäismäärä ruoka-ainetta kohti on kuitenkin puolet normaalista määrästä.

3. Työnnä paistokori kotelon sisään.



vilkkuu hitaasti, kun kori on oikein kotelossa.

4. Käynnistä ilmafriteerauskeitin valitsemalla jokin seuraavista asetuksista:

Manuaalinen asetus

- Kosketa .
Oletusasetus aktivoituu (200 °C ja 15 minuuttia).
Käynnistä ilmafriteerauskeitin koskettamalla  uudelleen.

HUOMAA!

- **Lämpötilan vaihtaminen:** katso kappale "Muuta lämpötilaa", sivu 108.
- **Kypsennysajan muuttaminen:** katso kappale "Muuta kypsennysaikaa", sivu 109.

Esiasetetut ohjelmat

- Selaa 8 esiasetetun ohjelman läpi koskettamalla . Kosketa , niin valittu ohjelma alkaa.

HUOMAA! Sopivien asetusten tai esiasetetun ohjelman valinta ruoan tyypin mukaan: katso kappale "Ruoanlaittusuositukset", sivu 109.

Kun äänimerkki kuuluu, asetettu kypsennysaika on päättynyt.

5. Vedä kori ulos ilmafriteerauskeittimestä ja laske se lämmönkestävälle pinnalle.

HUOMAA!

- **Pysäytä ilmafriteerauskeitin kypsennyksen aikana koskettamalla 3 sekunnin ajan .** Lämmitys loppuu ja puhallin lakkaa käymästä 15 sekunnin kuluttua.
- **Keskeytä kypsennys tai jatka sitä koskettamalla .**

OLE VAROVAINEN! Älä käännä koria ylösalaisin ritilä edelleen kiinnitettynä, sillä tällöin korin/ritilän pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy valuu ruokien päälle. Kori, ritilä ja ruoat ovat kuumia, ja myös ilmafriteerauskeitin on kuuma. Ilmafriteerauskeittimessä olevista ruoka-aineista riippuen pannusta voi karata höyryä.

6. Tarkista, ovat ruoat kypsiä. Jos ruoat eivät ole valmiita, paina kori koteloon ja lisää kypsennysaikaan vielä muutama minuutti koskettamalla .
7. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.
Ilmafriteerauskeitin on tarvittaessa valmis käytettäväksi uudelleen.



Ota suuret tai herkäät ruoka-aineet pois nostamalla ne korista pihdeillä.

8. Irrota ilmafriteerauskeitin pistorasiasta.
9. Puhdista ilmafriteerauskeitin, katso kappale "Puhdista ilmafriteerauskeitin", sivu 112.
VAROITUS! Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin käsittelet sitä tai puhdistat sen.

Muuta lämpötilaa

Lämpötilaa voi säätää 5 °C:n välein alueella 80 °C - 200 °C.

1. Kosketa .
Lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen ja vastaava kuvake ( tai ) palaa.
 2. Kun lämpötila näkyy ja  palaa, säädä lämpötilaa koskettamalla  tai .
- HUOMAA!**
- Säädä 5 °C:n välein koskettamalla 2 sekunnin ajan  tai .
 - Esiasetettu kuivausohjelma () sallii lämpötilan säädön välillä 30 °C - 80 °C.

Muuta kypsennysaikaa

Aikaa voi säätää 1 minuutin välein välillä 1 - 60 minuuttia.

1. Kosketa .
Lämpötila ja aika näkyvät vuorotellen ja vastaava kuvake ( tai ) palaa.
 2. Kun aika näkyy ja  palaa, säädä aikaa koskettamalla  tai .
- HUOMAA! Esiasetettu kuivausohjelma** () sallii ajan säädön välillä 1 - 24 tuntia.

Kytke valo päälle

Kytke ilmafriteerauskeittimen sisävalo päälle kypsennyksen edistymisen seuraamista ja korin sisällä olevan ruoan tarkkailemista varten.

1. Kun  palaa, kytke valo päälle koskettamalla .
Valo palaa 60 sekunnin ajan.
60 sekunnin kuluttua  alkaa vilkkua ja valo sammuu.  palaa edelleen merkinä siitä, että sen voi aktivoida uudelleen.

Ruoanlaittosuositukset

Tämän osion taulukot auttavat sopivien asetusten valinnassa ruoan tyytin mukaan.



HUOMAA!

- Asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki vaihtelevat, ei voida taata, että nämä asetukset ovat parhaat ruoillesi.
- Korin vetäminen ulos hetkeksi ilmafriteerauksen aikana vaikuttaa erittäin vähän kypsennysprosessiin.

Hyödynnä seuraavia vinkkejä ja suosituksia ilmafriteerauskeittimen käytössä:

- Pienemmät ruoka-aineet edellyttävät tavallisesti lyhyempää kypsennysaikaa kuin suuremmat.
- Suurempi ruoka-ainemäärä edellyttää vain hieman pidempää kypsennysaikaa, kun taas pienempi määrä edellyttää vain hieman lyhyempää kypsennysaikaa.
- Pienempien ruoka-aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi osaltaan estää epätasaista paistumista.
- Lisää perunoihin hieman öljyä, jotta lopputulos on rapeampi. Paista ruokasi ilmafriteerauskeittimessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.

- Älä valmista ilmafriteerauskeitimessä erittäin rasvaisia ruokia, kuten makkaroita.
- Uunissa valmistettavia ruokia voi valmistaa myös ilmafriteerauskeitimessä.
- Käytä valmistaaikinaa täytettyjen ruokien valmistamiseen nopeasti ja helposti. Valmistaikina vaatii myös lyhyemmän paistoaajan kuin kotitekoinen taikina.
- Laita uunipelti tai uunivuoka koriin, jos haluat paistaa kakun tai piiraan tai haluat paistaa herkkiä tai täytettyjä ruoka-aineita.
- Voit käyttää ilmafriteerauskeitintä myös ruoka-aineiden uudelleenlämmitykseen. Aseta ruoka-aineiden uudelleenlämmitystä varten lämpötila 150 °C:seen enintään 10 minuutiksi.

Yleiset asetukset



HUOMAA!
Lisää kypsennysaikaan 3 minuuttia, jos aloitat paistamisen ilmafriteerauskeitimen ollessa edelleen kylmä.

	Minimi- ja maksimimäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Lisätiedot
Perunat & ranskalaiset				
Ohuet pakasteranskalaiset **	500-1000 *	18-26	200	-
Paksut pakasteranskalaiset **	500-1000 *	22-30	200	-
Perunagratiini **	400	20-25	200	-
Liha & kana				
Pihvi	100-400	10-15	180	-
Porsaankyljykset	100-400	10-15	180	-
Jauhelihapihvi	100-400	10-15	180	-
Nakkipiilot	100-400	13-15	200	-
Kanankoivet	100-400	25-30	180	-
Kananrinta	100-400	15-20	180	-
Naposteltavat				
Kevätkääryleet **	100-350	8-10	200	Käytä uunivalmiita

	Minimi- ja maksimimäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Lisätiedot
Pakastekananugetit **	100-400	6-10	200	Käytä uunivalmiita
Pakastekalapuikot	100-350	6-10	200	Käytä uunivalmiita
Leivitetty pakastejuustonaposteltavat	100-350	8-10	180	Käytä uunivalmiita
Täytetyt kasvikset	100-350	10	160	-
Paistaminen				
Kakku	250	8-15	180	Käytä uunipeltiä
Quiche	350	20-22	180	Käytä uunipeltiä/uunivuokaa
Muffinit	250	15-18	200	Käytä uunipeltiä
Makeat naposteltavat	350	20	160	Käytä uunipeltiä/uunivuokaa

*Ihannemäärä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on 500 grammaa.

** Ravista ruoka-aineita kypsennysajan puolivälissä.

Esiasetetut ohjelmat

	Kuvake	Minimi- ja maksimimäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Ranskalaiset		500-800*	18-26	200
Pekoni		200-300	6-8	180
Kana		100-400	20-25	200
Katkarapu		300-500	14-18	180
Pihvi		100-400	10-15	180

Kuvake		Minimi- ja maksimimäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Kakku		250	8-15	160
Kala		300-400	18	180
Kuivaus, hedelmä		100-400	480 (6h)	45

*Ihannemäärä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on 500 grammaa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista ilmafriteerauskeitin

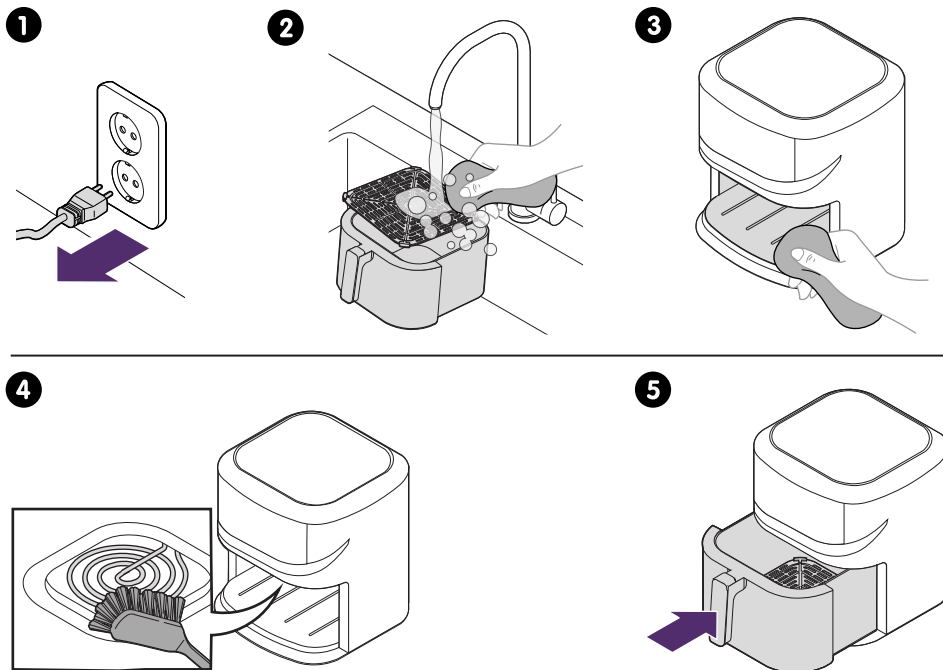
Puhdista ilmafriteerauskeitin jokaisen käyttökerran jälkeen.

Korissa ja rutilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, sillä tämä voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.



VAARA!

- Älä koskaan upota koteloa tai virtajohtoa veteen tai huuhtele sitä hanan alla. Kotelossa on sähköosia ja lämmitysvastuksia.
- Älä anna veden tai muiden nesteiden päästä laitteen sisään sähköiskun välttämiseksi.



1. Irrota ilmafriteerauskeitin pistorasiasta ja anna ilmafriteerauskeitimen jäähtyä.



Ota kori pois, jotta ilmafriteerauskeitin jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laite ulkopuolelta nihkeällä liinalla. Puhdista kori ja ritilä kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.

HUOMAA!

- Voit käyttää rasvanpoistonestettä mahdollisen jäljellä olevan rasvan ja lian poistamiseen.
- Kori ja ritilä ovat konepesun kestäviä.



Jos koriin ja ritilään on pinttynyt likaa, täytä kori kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta. Laita ritilä koriin ja anna korin ja ritilän liota noin 10 minuuttia.

3. Puhdista ilmafriteerauskeitin sisältä kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
4. Puhdista lämmitysvastus puhdistusharjalla mahdollisten ruokajäämien poistamiseksi.
5. Anna laitteen kuivua ja työnnä sitten kori kotelon sisään.

Säilytä ilmafriteerauskeitintä



VAROITUS!
Lue turvallisuustiedot ja ohjeet kokonaisuudessaan ennen tämän laitteen asentamista tai käyttämistä.

- 1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
- 2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

VIANMÄÄRITYS



- VAROITUS!**
- Vain valtuutetut asentajat saavat tehdä korjauksia.
 - Jos kohtaat ongelmia tuotteen kanssa, katso voivatko käyttöohjeet ja käyttöohjeen vianmääritystiedot auttaa ratkaisun löytämisessä. Jos ongelma jatkuu:
 - sammuta virta tuotteesta,
 - irrota tuote virtalähteestä ja
 - ota yhteyttä tukeen.



- VAROITUS!**
- Muiden kuin pätevien asentajien tekemät korjaukset aiheuttavat laitteen käyttäjälle henkilövahingon vaaran.
 - Muiden kuin pätevien asentajien tekemät korjaukset eivät kuulu takuun piiriin.

Ongelma	Syy	Korjaus
Ilmafriteerauskeitin ei toimi	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Virtalähde ei toimi.	• Tarkista virtalähde. • Jos ei toimi, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Syy	Korjaus
Ilmafriteerauskeittimellä kypsennetyt ruoka-aineet eivät ole kypsiä.	Korissa oleva ruoka-ainemäärä on liian suuri.	Laita ruoka-aineet koriin pienempinä erinä. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Muuta lämpötila vaadittuun lämpötila-asetukseen. Katso kappale "Muuta lämpötilaa", sivu 108.
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Muuta aika vaadittuun kypsennysaikaan. Katso kappale "Muuta kypsennysaikaa", sivu 109.
Ruoka-aineet paistuvat epätasaisesti ilmafriteerauskeittimessä.	Joitakin ruoka-aineita on tarpeen ravistaa kypsennysajan puolivälissä.	Toistensa päällä tai poikittain olevia ruoka-aineita (esim. ranskalaiset) on tarpeen ravistaa kypsennysajan puolivälissä. Katso kappale "Ruoanlaittusuositukset", sivu 109.
Paistetut naposteltavat eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois ilmafriteerauskeittimestä.	Käyttämäsi naposteltavatyyppi on tarkoitettu valmistettavaksi perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunissa valmistettavaksi tarkoitettuja naposteltavia tai lisää niiden päälle hieman öljyä, jotta lopputulos on rapeampi.
Koria ei saa laitettua kunnolla takaisin laitteeseen.	Korissa on liian paljon ruokaa.	Älä täytä koria yli MAX-merkin.
	Koria ei ole laitettu oikein koteloon.	Työnnä koria koteloon, kunnes kuulet napsahduksen.

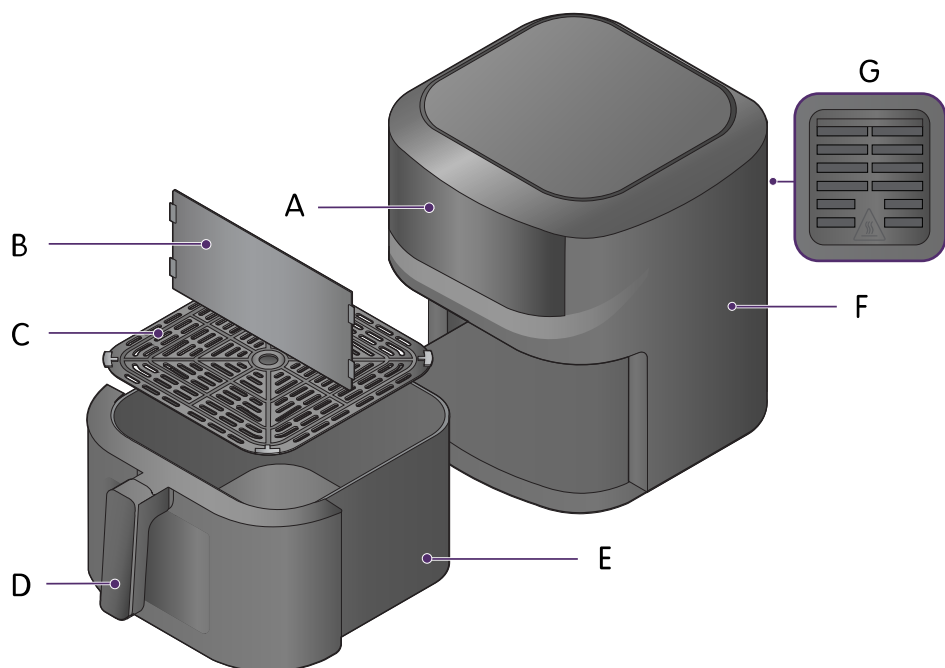
Ongelma	Syy	Korjaus
Laitteesta tulee valkoista savua.	Olet kypsentämässä rasvaisia ruoka-aineita.	Kun paistat ilmafriteerauskeittimessä rasvaisia ruoka-aineita, pannuun valuu paljon öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua, ja pannu voi lämmetä tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Ritilässä/korissa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käyttökerrasta.	Puhdista pannu hyvin jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistuvat epätasaisesti ilmafriteerauskeittimessä.	Et käyttänyt oikeaa perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen ajan.
	Et huuhdellut perunatikkuja huolellisesti ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys irtoa niiden ulkopinnalta.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois ilmafriteerauskeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Kuivaa perunatikut huolellisesti ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta lopputulos on rapeampi.
		Lisää vähän enemmän öljyä, jotta lopputulos on rapeampi.

TEKNISET TIEDOT

Nettopaino	5,3 kg
Korkeus	320 mm
Leveys	320 mm
Syvyys	350 mm
Syvyys kahvan kanssa	420 mm
Virtalähde	220 V-240 V / 50/60 Hz
Virtajohdon pituus	85 cm

Virtalähde	220 V-240 V / 50/60 Hz
Teho	2000 W
Säädettävä lämpötila (kuivaustoiminto)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Säädettävä aika (kuivaustoiminto)	1-60 min (1-24 h)
Korin kapasiteetti	7,6 litraa
Mallin tunniste	CLF6760

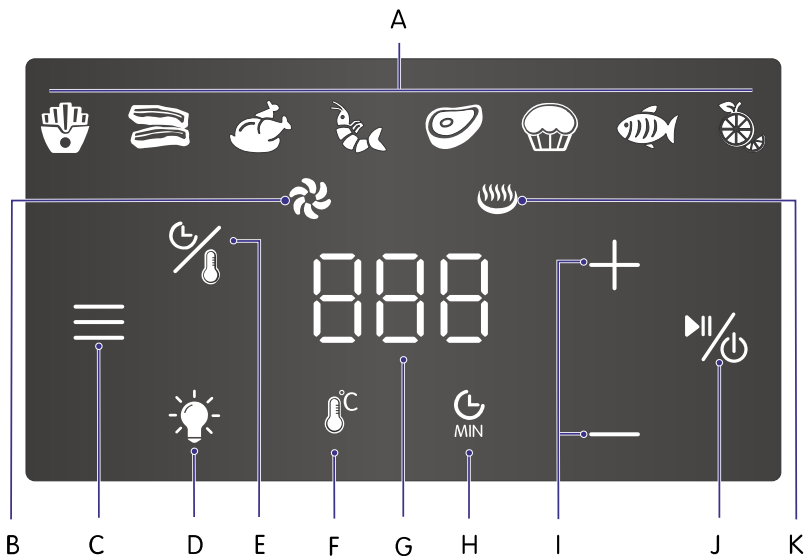
YFIRLIT



- A** Stjórnborð
- B** Skilrúm
- C** Rist
- D** Handfang körfu

- E** Karfa
- F** Hýsing
- G** Loftúttaksop

Stjórnborð



- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Kerfisvísar | G Skjár |
| B Viftuvísir | H Tímavísir |
| C Kerfisval | I Snertisvæði tíma/hitastigs upp/niður |
| D Snertisvæði ljóss | J Kveikja/slökkva, ræsa/gera hlé |
| E Snertisvæði hitastigs/tíma | K Hitavísir |
| F Hitastigsvísir | |

LESIÐ ÞETTA!



VIÐVÖRUN!
Lesið öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar áður þetta tæki er sett upp eða notað. Notið þessa vöru einungis eins og lýst er í þessum leiðbeiningum.
Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir skemmdum af völdum óviðeigandi notkunar.

Finndu gerðarkóðann

Gerðarkóðinn er prentaður á merkimiða á Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.

ÖRYGGI

Lesið þessar leiðbeiningar vandlega áður tækið er sett upp og notað. Geymið leiðbeiningarnar nálægt tækinu til síðari nota. Margskonar ábyrgðir munu falla úr gildi ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt.

Viðvaranir

**HÆTTA!**

Notaðar þegar hættu er á líkamstjóni eða dauða.

**VIÐVÖRUN!**

Notaðar þegar hættu er á líkamstjóni.

**VARÚÐ!**

Notaðar þegar hættu er á því að tækið verði fyrir tjóni.

**ATHUGAÐU!**

Almennar upplýsingar sem þú ættir að vita um.



Gagnlegar ábendingar.

Ætluð notkun

**VIÐVÖRUN!**

Tækið er ekki ætlað fyrir notkun:

- í eldhúsum starfsfólks í verslunum, á skrifstofum og öðrum starfsumhverfum;
- á bóndabýlum;
- af viðskiptavinum á hótelum, mótelum og öðrum íbúðaumhverfum;
- í gistiheimilisumhverfum;

Þessi vara er einungis ætluð til notkunar innandyra á venjulegu heimili.

Ekki nota vöruna fyrir neinn annan tilgang en lýst er í þessari handbók.

Almennt öryggi



HÆTTA!

Viðvörðun - hættu á dauðsfalli!

- Aldrei setja hýsinguna eða rafmagnssnúruna í vatn eða skola undir krana. Hýsingin inniheldur rafmagnshluta og hitöld.
- Ekki láta neitt vatn né annan vökva komast inn í tækið til að forðast raflost.
- Setjið matvæli sem á að steikja ávallt í körfuna. Það tryggir að þau komist ekki í beina snertingu við hitöldin.
- Ekki hindra loftinntakið og loftúttaksopin meðan tækið er í gangi.
- Ekki setja olíu í körfuna. Það getur valdið eldhættu.
- Aldrei snerta innri hluta tækisins meðan það er í gangi.
- Hitastig aðgengilegra yfirborða getur verið hátt meðan tækið er í gangi.
- Finna má eftirfarandi tákni á tækinu. Það er viðvörðun sem gefur til kynna að aðgengileg yfirborð geti orðið heit við notkun.



- Ekki snerta Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn við notkun og í nokkurn tíma á eftir því hann verður mjög heitur. Haldið körfunni einungis með handfanginu.



VIÐVÖRUN!

Hættu á líkamstjóni!

- Aðeins viðurkenndur tækniþjónustuaðili má framkvæma viðgerðir.
- Takið tækið úr sambandi við rafmagn áður en það er hreinsað eða viðhald framkvæmt á því.

**VIÐVÖRUN!**

- Athugið hvort spennan tækisins passi við rafveituspennuna áður en það er tengt.
- Tengid tækið einungis við jarðtengda vegginnstungu.
- Gerð Y: Ef rafmagnssnúran er skemmd verður henni að vera skipt út af framleiðandanum, þjónustuaðila hans eða sambærilega hæfum einstaklingum til að forðast hættu.
- Gangið ávallt úr skugga um að klóin sé rétt sett í vegginnstunguna.
- Tengid tækið aldrei við ytri fímastilli eða aðskilinn fjarstýringarbúnað til að forðast hættu.
- Ekki nota tækið ef klóin, rafmagnssnúran eða tækið eru skemmd.
- Haldið rafmagnssnúrunni fjarri heitum yfirborðum.
- Ekki láta snúruna hanga yfir brún borðs eða skenks.
- Ekki setja tækið í samband við rafmagn eða nota stjórnbörðið með blautar hendur.
- Ekki setja tækið á eða nærri eldfimu efni eins og borðdúk eða gardínu.
- Ekki setja Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn á eða nærri heitum gas- eða rafbrennara, eða í heitan ofn.
- Ekki setja tækið upp við vegg eða aðra hluti. Hafið a.m.k. 10 cm bil við bak, hliðar og fyrir ofan tækið. Ekki setja neitt ofan á tækið.
- Ekki láta tækið vera í gangi eftirlitslaust.
- Við loftsteingu berst heit gufa í gegnum loftúttaksopin. Hafið hendur og andlit í öruggri fjarlægð frá gufunni og frá loftúttaksopunum. Sýnið einnig aðgát vegna heitrar gufu og lofts þegar karfan er fjarlægð frá tækinu.
- Takið tækið tafarlaust úr sambandi við rafmagn ef vart verður við að svartur reykur komi út úr tækinu. Biðið eftir að útblæstri reyks ljúki áður en karfan er fjarlægð frá tækinu.
- Ofnskúffa verður heit þegar notuð í Air fryer loftdjúpsteikingarpotti. Notið ávallt ofnhanska þegar skúffan er meðhöndluð.
- Ekki nota aukahluti sem framleiðandinn mælir ekki með. Það gæti valdið meiðslum.

**VARÚÐ!**

- Setjið tækið á stöðugt, slétt og lárétt yfirborð.
- Ef tækið er notað á óviðeigandi hátt eða í atvinnuskyni að öllu leyti eða að hluta til eða ef það er ekki notað skv. leiðbeiningunum í notendahandbókinni, þá fellur ábyrgðin niður og allri bótaskyldu vegna tjóns sem af því verður er hafnað.
- Ef tækið er gallað eða skemmt skal ávallt skila vörunni til þjónustumiðstöðvar sem heimilt er að framkvæma skoðun eða viðgerð. Ekki reyna að gera við tækið sjálf, annars mun ábyrgðin falla úr gildi.
- Takið tækið alltaf úr sambandi við rafmagn eftir notkun.
- Látið tækið kólna í u.þ.b. 30 mínútur áður en hægt er að meðhöndla eða hreinsa það.
- Gangið úr skugga um að innihaldsefnin komi út með gullgulan lit, ekki dökk eða brún. Fjarlægið brenndar leifar.
- Ekki steikja ferskar kartöflur við hitastig yfir 200 °C til að draga úr myndun akrýlamiða.

Öryggi fyrir börn og fólk með fötlun

**HÆTTA!**

Látið eftirfarandi hópa aðeins nota vöruna undir eftirliti eða ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar um örugga notkun hennar. Þau verða að skilja hætturnar sem eru til staðar.

- Börn 8 ára og eldri. (Börn undir 8 ára verða að vera undir stöðugu eftirliti, eða haldið fjarri vörunni.)
- Fólk með minnkaða líkamlega, skynjunarlega eða andlega getu.
- Fólk sem skortir reynslu og þekkingu.

**HÆTTA!**

- Börn mega ekki leika sér að tækinu.
- Hafið tækið og rafmagnssnúruna þar sem börn yngri en 8 ára ná ekki til.
- Börn skulu ekki sjá um hreinsun og notendaviðhald nema þau séu eldri en 8 ára og undir eftirliti.

Förgun



Fargið umbúðum á umhverfisvænan hátt. Með því setja umbúðir í endurvinnslu, samkvæmt reglum lands og staðar er hægt að draga úr notkun hráefna og magni úrgangs í landfyllingum.

Þetta tæki er merkt í samræmi við Evróputilskipun 2012/19/ESB, rafmagns- og rafeindatækjaúrgangur (WEEE). Táknið á tækinu eða á umbúðum þess gefur til kynna að ekki skuli meðhöndla það sem heimilissorp. Í staðinn skal afhenda það til viðeigandi söfnunarstöðvar fyrir endurvinnslu rafmagns- og rafeindatækjaúrgangs.

Með því að tryggja rétta förgun tækisins er hjálpað til við að koma í veg fyrir mögulega neikvæðar afleiðingar fyrir umhverfið og heilsu manna, sem að öðrum kosti gætu orðið vegna óviðeigandi meðhöndlunar úrgangs vegna þessa tækis. Til að fá nánari upplýsingar um endurvinnslu þessa tækis skal hafa samband við viðkomandi bæjaryfirvöld sem sjá um stjórnun úrgangs, þjónustuaðila sem sér um förgun heimilissorps eða verslunina þar sem tækið var keypt.

Air fryer loftdjúpsteikingarpottur tekinn úr umbúðum

Athugið hvort einhverjar skemmdir eru á umbúðunum og tækinu. Ef umbúðirnar eða tækið er skemmt skal hafa samband við flutningsaðilann og smásöluaðilann þar sem tækið var keypt. Geymið upprunalegu umbúðirnar til að geyma Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn þegar ekki í notkun.

NOTKUN AIR FRYER LOFTDJÚPSTEIKINGARPOTTS

Fyrir fyrstu notkun



VIÐVÖRUN!

Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar í heild áður en þú setur upp eða notar þessa vöru.

1. Fjarlægjið allt umbúðaeefni.
2. Fjarlægjið alla límmiða eða merki af vörunni.
3. Hreinsið körfuna og ristina í uppþvottavél eða vandlega með heitu vatni, uppþvottalegi og mjúkum svampi.
4. Þurrkið tækið að innan og utan með rökum klút.

Air fryer loftdjúpsteikingarpottur undirbúinn



VIÐVÖRUN!

Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar í heild áður en þú setur upp eða notar þessa vöru.

**HÆTTA!**

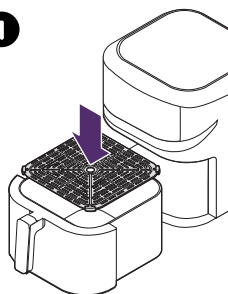
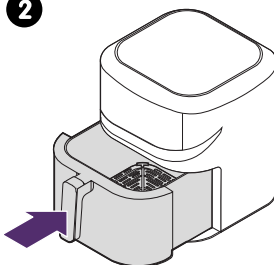
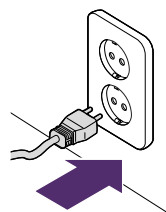
- Ekki setja olíu eða steikingarfeiti í körfuna. Þetta er Air fryer loftdjúpsteikingarpottur sem virkar með heitu lofti.
- Ekki hindra loftinntakið og loftúttaksopin meðan tækið er í gangi.
- Ekki snerta Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn við notkun og í nokkurn tíma á eftir því hann verður mjög heitur. Haldið körfunni einungis með handfanginu.

**VIÐVÖRUN!**

- Setjið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn á stöðugt, slétt og lárétt yfirborð.
- Ekki setja tækið á yfirborð sem er ekki hitaþolið.
- Notið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn aldrei án þess að vera með körfuna í honum.

**VARÚÐ!**

- Ekki setja neitt ofan á tækið.

1**2****3**

1. Setjið ristina í körfuna.
2. Ýtið körfunni inn í hýsinguna.
3. Setjið rafmagnssnúruna í samband við jarðtengda vegginnstungu.
Kveikt er á

Notkun Air fryer loftdjúpsteikingarpotts

**VIÐVÖRUN!**

Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar í heild áður en þú setur upp eða notar þessa vöru.

**HÆTTA!**

- Ekki setja olíu eða steikingarfeiti í körfuna. Þetta er Air fryer loftdjúpsteikingarpottur sem virkar með heitu lofti.
- Setjið matvæli sem á að steikja ávallt í körfuna. Það tryggir að þau komist ekki í beina snertingu við hitöldin.
- Ekki hindra loftinntakið og loftúttaksopin meðan tækið er í gangi.
- Ekki snerta Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn við notkun og í nokkurn tíma á eftir því hann verður mjög heitur. Haldið körfunni einungis með handfanginu.

**VIÐVÖRUN!**

Notið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn aldrei án þess að vera með körfuna í honum.

**ATHUGAÐU!**

Hitaldið og viftan endurhita loftið innan í tækinu hratt.

1. Undirbúið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn áður en hann er ræstur, sjá hluti "Air fryer loftdjúpsteikingarpottur undirbúinn", síða 124.
2. Togið körfuna varlega út úr hýsingunni og setjið innihaldsefnið í körfuna.
ATHUGAÐU! Fyllið körfuna aldrei upp fyrir MAX merkinguna eða fara yfir það magn sem kemur fram í töflunum, sjá hluti "Ráðleggingar fyrir eldun", síða 128, því það gæti haft áhrif á gæði endanlegrar útkomu.



Notið skilrúmið til að elda mismunandi innihaldsefni samtímis. Setjið skilrúmið í körfuna og innihaldsefnið í sitt hvora hliðina. Athugið eldunartíma og hitastig sem þarf fyrir hvert innihaldsefni áður en eldun er hafin. Sum innihaldsefni er hægt að elda samtímis ef þau nota sömu stillingar. Til dæmis er hægt að elda kartöfluteninga og snitsel saman. Hinsvegar þegar skilrúmið er notað þá er hámarks magn hvers innihaldsefnis helmingurinn af venjulega magninu.

3. Ýtið steikingarkörfunni inn í hýsinguna.
 blikkar hægt þegar karfan er sett á réttan hátt í hýsinguna.

4. Veljið eina af eftirfarandi stillingum til að ræsa Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn:

Handvirk stilling

- Snertið Snertið 

ATHUGAÐU!

- Til að breyta hitastiginu, sjá hluti "Hitastigi breytt", síða 127.
- Til að breyta eldunartíma, sjá hluti "Eldunartíma breytt", síða 128.

Forstillt kerfi

- Snertið 

ATHUGAÐU! Til að velja hentuga stillingu eða forstillt kerfi eftir tegund matvæla, sjá hluti "Ráðleggingar fyrir eldun", síða 128.

Þegar hljóðmerki heyrst er stilltum eldunartíma lokið.

5. Togið körfuna út úr Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum og setjið hana á hitapolið yfirborð.

ATHUGAÐU!

- Til að stöðva Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn við eldun, snertið og haldið - Til að gera hlé eða halda áfram eldun, snertið .

VARÚÐ! Ekki snúa körfunni á hvolf með ristina áfesta því umfram olía sem safnast í botn kórpu/ristar mun leka ofan á innihaldsefnin. Bæði karfan, ristin og innihaldsefnin eru heit og Air fryer loftdjúpsteikingarpotturinn er einnig heitur. Eftir tegund innihaldsefna í Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum gæti gufa borist út úr pottinum.

6. Athugið hvort innihaldsefnin séu tilbúin. Ef innihaldsefnin eru ekki tilbúin skal ýta körfunni inn í hýsinguna og snerta 

7. Tæmið körfuna í skál eða á disk.
Air fryer loftdjúpsteikingarpotturinn er tilbúinn til notkunar aftur ef þarf.



Notið tangir til að lyfta stórum eða brothættum innihaldsefnum upp úr körfunni.

8. Takið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn úr sambandi.
9. Hreinsið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn, sjá hluti "Air fryer loftdjúpsteikingarpottur hreinsaður", síða 131.

VIÐVÖRUN! Látið tækið kólna í u.þ.b. 30 mínútur áður en hægt er að meðhöndla eða hreinsa það.

Hitastigi breytt

Hægt er að stilla hitastigið í skrefum upp á 5 °C, á bilinu frá 80 °C til 200 °C.

1. Snertið .
Hitastig og tími eru sýnd á víxl, og samsvarandi tákn (eða) lýsir.
2. Þegar hitastigið er sýnt og lýsir, snertið eða til að breyta hitastiginu.
ATHUGAÐU!
 - Snertið og haldið eða í 2 sekúndur til að stilla í skrefum upp á 5 °C.
 - Forstillta þurrkunarkerfið leyfir hitastigsstillingar frá 30 °C til 80 °C.

Eldunartíma breytt

Hægt er að stilla tímann í skrefum upp á 1 mín., á bilinu frá 1 mín. til 60 mín.

1. Snertið .
- Hitastig og tími eru sýnd á víxl, og samsvarandi tákn (eða) lýsir.
2. Þegar tíminn er sýndur og lýsir, snertið eða til að breyta tímanum.
ATHUGAÐU! Forstillta þurrkunarkerfið leyfir tímastillingu frá 1 klst. til 24 klst.

Kveikt á ljósinu

Kveikið á innra ljósi air fryer loftdúpsteikingarpottsins til að fylgjast með framvindu eldunarinnar og skoða matinn í körfunni.

1. Þegar lýsir, snertið til að kveikja á ljósinu.
Ljósið lýsir í 60 sekúndur.
Eftir 60 sekúndur byrjar að blikka og það slokknar á ljósinu. lýsir áfram, sem sýnir að hægt er að kveikja á því aftur.

Ráðleggingar fyrir eldun

Töflurnar í þessum hluta hjálpa við að velja viðeigandi stillingar eftir tegund matvæla.



ATHUGAÐU!

- Stillingarnar eru til leiðbeiningar. Vegna þess að innihaldsefni eru breytileg hvað varðar uppruna, stærð, lögun og tegund þá er ekki tryggt að þessar stillingar séu þær bestu fyrir innihaldsefnin.
- Það hefur lítil áhrif á eldunarferlið þótt karfan sé toguð smávegis út meðan loftsteiking er í gangi.

Notið eftirfarandi ábendingar og ráðleggingar við notkun Air fryer loftdúpsteikingarpottsins:

- Minni innihaldsefni krefjast venjulega örlítið styttri eldunartíma en stærri innihaldsefni.
- Meira magn af innihaldsefnum krefst einungis örlítið lengri eldunartíma meðan minna magn krefst einungis örlítið styttri eldunartíma.
- Til að endanlegur árangur verði sem bestur er gott að hrista minni innihaldsefni þegar helmingur eldunartímans er liðinn og það getur hjálpað við að koma í veg fyrir ójafna steikingu innihaldsefna.

- Bætið smá olíu á ferskar kartöflur til að þær verði stökkar. Steikið innihaldsefnið í Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum innan nokkurra mínútna eftir að olíunni var bætt við.
- Ekki elda mjög feitt innihaldsefni eins og pylsur í Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.
- Snarl sem er hægt að elda í ofni er einnig hægt að elda í Air fryer loftdjúpsteikingarpotti.
- Notið tilbúið deig til að elda snarl með fyllingu á fljótan og auðveldan hátt. Tilbúið deig krefst einnig styttri eldunartíma en heimatilbúið deig.
- Setjið bökunarform eða bökunarplötu í körfuna ef baka á köku eða böku eða ef steikja á brothætt innihaldsefni eða fyllt innihaldsefni.
- Einnig er hægt að nota Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn til að endurhita innihaldsefni. Til að endurhita innihaldsefni, stillið hitastigið á 150 °C í allt að 10 mínútur.

Almennar stillingar



ATHUGAÐU!
Bætið 3 mínútum við eldunartímann ef byrjað er að steikja þegar Air fryer loftdjúpsteikingarpotturinn er ennþá kaldur.

	Lágm-hám. magn (g)	Tími (mín.)	Hitast. (°C)	Aukaupplýsingar
Kartöflur og franskar kartöflur				
Punnar frosnar franskar kartöflur **	500-1000 *	18-26	200	-
Þykkar frosnar franskar kartöflur **	500-1000 *	22-30	200	-
Kartöflugratín **	400	20-25	200	-
Kjöt og fugl				
Steik	100-400	10-15	180	-
Svínakótelettur	100-400	10-15	180	-
Hamborgari	100-400	10-15	180	-
Pylsuhorn	100-400	13-15	200	-
Leggir	100-400	25-30	180	-
Kjúklingabringa	100-400	15-20	180	-
Snarl				

	Lágm-hám. magn (g)	Tími (mín.)	Hitast. (°C)	Aukaupplýsingar
Vorrúllur **	100-350	8-10	200	Nota tilbúið fyrir ofn
Frosnir kjúklinganaggar **	100-400	6-10	200	Nota tilbúið fyrir ofn
Frosnir fiskstautar	100-350	6-10	200	Nota tilbúið fyrir ofn
Frosið brauðmolaostasnarl	100-350	8-10	180	Nota tilbúið fyrir ofn
Fyllt grænmeti	100-350	10	160	-
Bakstur				
Kaka	250	8-15	180	Notkun bökunarforms
Baka	350	20-22	180	Notkun bökunarforms/b ökunarplötu
Formkaka	250	15-18	200	Notkun bökunarforms
Sætt snarl	350	20	160	Notkun bökunarforms/b ökunarplötu

*Hámarks magn til að elda stökkar franskar kartöflur er 500 grömm.

** Hristið innihaldsefnin þegar helmingur eldunartímans er liðinn.

Forstillt kerfi

	Tákn	Lágm-hám. magn (g)	Tími (mín.)	Hitastig (°C)
Franskar kartöflur		500-800*	18-26	200
Beikon		200-300	6-8	180
Kjúklingur		100-400	20-25	200
Rækja		300-500	14-18	180

	Tákn	Lágm-hám. magn (g)	Tími (mín.)	Hitastig (°C)
Steik		100-400	10-15	180
Kaka		250	8-15	160
Fiskur		300-400	18	180
Þurrkun, ávextir		100-400	480 (6klst)	45

*Hámarksmagn til að elda stökkar franskar kartöflur er 500 grömm.

HREINSUN OG VIÐHALD

Air fryer loftdjúpsteikingarpottur hreinsaður

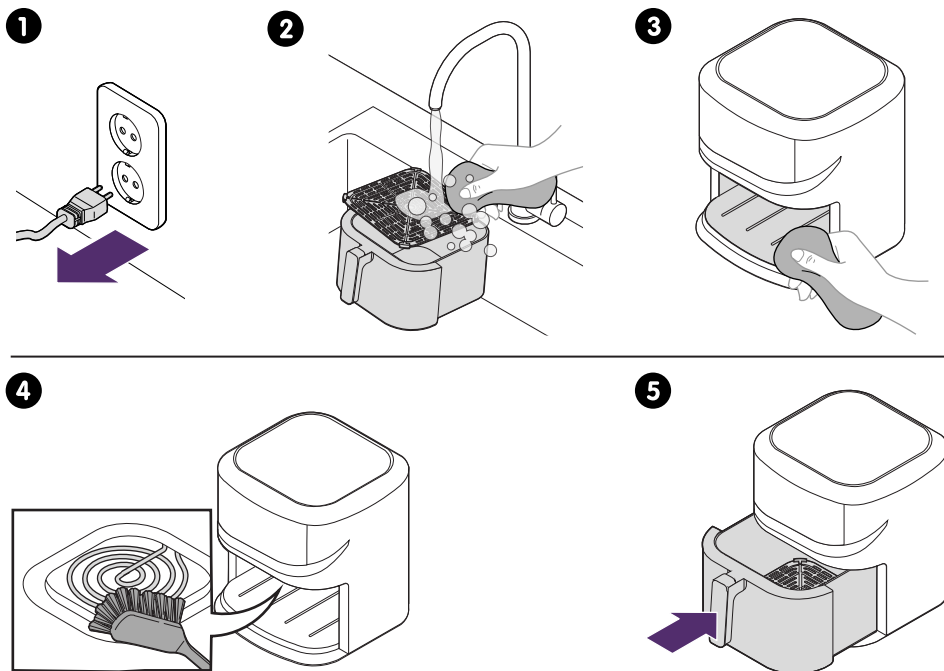
Hreinsið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn eftir hverja notkun.

Karfan og ristin eru með viðloðunarfría húðun. Ekki nota eldhúsáhöld úr málmí eða svarfandi hreinsiefni til að hreinsa þau því það gæti skemmt viðloðunarfríu húðunina.



HÆTTA!

- Aldrei setja hýsinguna eða rafmagnssnúruna í vatn eða skola undir krana. Hýsingin inniheldur rafmagnshluta og hitöld.
- Ekki láta neitt vatn né annan vökva komast inn í tækið til að forðast raflost.



1. Takið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn úr samband við rafmagnsinnstunguna og látið hann kólna.



Fjarlægjið körfuna til að Air fryer loftdjúpsteikingarpotturinn kólni hraðar.

2. Þurrkið utan af tækinu með rökum klút. Hreinsið körfuna og ristina með heitu vatni, smávegis af uppþvottalegi og mjúkum svampi.

ATHUGAÐU!

- Hægt er að nota fituleysandi vökva til að fjarlægja alla fitu og óhreinindi sem eru effir.
- Karfan og ristin mega fara í uppþvottavél.



Ef óhreinindi eru föst á körfunni og ristinni skal fylla körfuna með heitu vatni með smá uppþvottalegi. Setjið ristina í körfuna og látið körfuna og ristina liggja í bleyti í u.þ.b. 10 mínútur.

3. Hreinsið Air fryer loftdjúpsteikingarpottinn að innan með heitu vatni og mjúkum svampi.
4. Hreinsið hitaldið með hreinsibursta til að fjarlægja allar matarleifar.
5. Látið tækið þorna og ýtið síðan körfunni aftur í hýsinguna.

Air fryer loftdjúpsteikingarpottur geymdur



VIÐVÖRUN!
Lestu öryggisupplýsingarnar og leiðbeiningarnar í heild áður en þú setur upp eða notar þessa vöru.

- 1. Takið tækið úr sambandi við rafmagn og látið það kólna.
- 2. Gangið úr skugga um að allir hlutar séu hreinir og þurrir.

BILANAGREINING



VIÐVÖRUN!

- Aðeins viðurkenndir tæknimenn mega framkvæma viðgerðir.
- Ef vandamál koma upp varðandi tækið athugaðu þá hvort notendaleiðbeiningar og bilanagreiningarupplýsingar í notendahandbók geta hjálpað þér við að leysa þau. Ef vandamálið er viðvarandi:
 - slökktu á tækinu,
 - taktu tækið úr sambandi við rafmagn, og
 - hafðu samband við þjónustu.



VIÐVÖRUN!

- Sérhver viðgerð sem framkvæmd er af einhverjum sem er ekki hæfur tækniamaður setur notendur vörunnar í hættu á líkamstjóni.
- Allar ábyrgðarkröfur sem stafa af viðgerðum sem framkvæmdar eru af einhverjum sem er ekki hæfur tækniamaður skulu ekki falla undir ábyrgðina.

Vandamál	Ástæða	Lagfæring
Air fryer loftdjúpsteikingarpotturinn virkar ekki	Tækið er ekki í sambandi.	Setjið raftengilinn í jarðtengda vegginnstungu.
	Raftenging virkar ekki.	• Athugið raftenginguna. • Ef hún virkar ekki skal hafa samband við viðurkenndan rafvirkja.

Vandamál	Ástæða	Lagfæring
Innihaldsefni steikt með Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum fullleldast ekki.	Það er of mikið magn innihaldsefna í körfunni.	Setjið minni skammta af innihaldsefnum í körfuna. Minni skammtar steikjast jafnar.
	Stíllt hitastig er of lágt.	Breytið hitastigsstillingunni í það hitastig sem þarf. Sjá hluti "Hitastigi breytt", síða 127.
	Eldunartíminn er of stuttur.	Breytið tímanum í þann eldunartíma sem þarf. Sjá hluti "Eldunartíma breytt", síða 128.
Innihaldsefnin steikjast ójafnt í Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.	Hrista þarf ákveðnar tegundir innihaldsefna þegar helmingur eldunartímans er liðinn.	Innihaldsefni sem liggja ofan á eða þvert hvert á annað (t.d. franskar kartöflur) þarf að hrista þegar helmingur eldunartímans er liðinn. Sjá hluti "Ráðleggingar fyrir eldun", síða 128.
Steikt snarl er ekki stökkt þegar það kemur út úr Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.	Notuð var tegund af snarli sem ætlast er til að sé eldað í hefðbundnum djúpsteikingarpotti.	Notið snarl fyrir ofn eða burstið með smá olíu á snarlið til að það verði stökkara.
Ekki tekst að renna körfunni inn í tækið á réttan hátt.	Það er of mikið af innihaldsefnum í körfunni.	Ekki fylla körfuna upp fyrir MAX merkinguna.
	Karfan situr ekki rétt í hýsingunni.	Ýtið körfunni niður í hýsinguna þar til smellur heyrir.
Hvítur reykur kemur út úr tækinu.	Verið er að elda innihaldsefni með miklu fituinnihaldi.	Þegar innihaldsefni með miklu fituinnihaldi eru steikt í Air fryer loftdjúpsteikingarpotti lekur mikið magn olíu í pottinn. Olían myndar hvítan reyk og potturinn gæti hitnað meira en venjulega. Þetta hefur ekki áhrif á tækið né endanlegan árangur.
	Ristin/karfan innihalda ennþá fituleifar frá síðustu notkun.	Verið viss um að hreinsa pottinn almennilega eftir hverja notkun.

Vandamál	Ástæða	Lagfæring
Ferskar franskar kartöflur steikjast ójafnt í Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.	Ekki var notuð rétt tegund af kartöflum.	Notið ferskar kartöflur og gangið úr skugga um að þær haldist stífar við steikingu.
	Kartöflustangirnar voru ekki skolaðar almennilega áður en þær voru steiktar.	Skolið kartöflustangirnar almennilega til að fjarlægja sterkjuna utan af stöngunum.
Ferskar franskar kartöflur eru ekki stökkar þegar þær koma út úr Air fryer loftdjúpsteikingarpottinum.	Það fer eftir magni olíu og vatns í frönsku kartöflunum hversu stökkar þær verða.	Verið viss um að þurrka kartöflustangirnar almennilega áður en olíunni er bætt við.
		Skerið kartöflustangirnar í minni bita til að þær verði stökkari.
		Bætið örlítið meiri olíu við til að útkoman verði stökkari.

TÆKNILÝSINGAR

Nettó þyngd	5,3 kg
Hæð	320 mm
Breidd	320 mm
Dýpt	350 mm
Dýpt með handfangi	420 mm
Raftenging	220 V-240 V / 50/60 Hz
Lengd rafmagnssnúru	85 cm
Raftenging	220 V-240 V / 50/60 Hz
Rafafl	2000 W
Stíllanlegt hitastig (þurrkunaraðgerð)	80 °C - 200 °C (30-80 °C)
Stíllanlegur tími (þurrkunaraðgerð)	1-60 mín. (1-24 klst.)
Rúmtak potts	7,6 lítrar
Gerðarauðkenni	CLF6760

ELVITA

eLONG 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

