

hâws

AFRY30027



CE

Indhold - Innhold – Innehåll – Sisältö – Content

Brugsanvisning – Dansk	3
Bruksanvisning – Svenska	15
Brukermanual – Norsk	27
Käyttöohjeet – Suomi.....	39
Instruction manual – English	51

Brugsanvisning – Dansk

KUN TIL INDENDØRS HUSHOLDNINGSBRUG

Introduktion

Tak fordi du har købt denne airfryer i topkvalitet. Du kan nu tilberede et bredt udvalg af mad på en sundere måde – med lidt eller ingen olie!

Airfryeren anvender varm luft i kombination med luftcirkulation i høj hastighed og en topgrill til at tilberede dine retter hurtigt og nemt. Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og der er i de fleste tilfælde ingen grund til at tilføje olie.

Generel beskrivelse

A: Rist

B: Kurv/skuffe

C: Kurve/skuffehåndtag

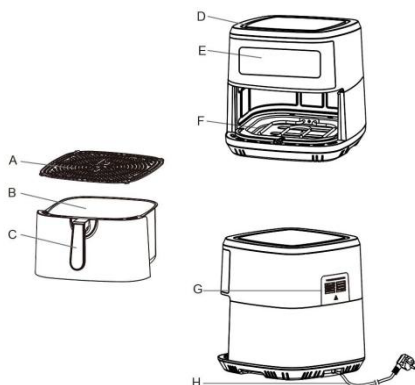
D: Luftindtag

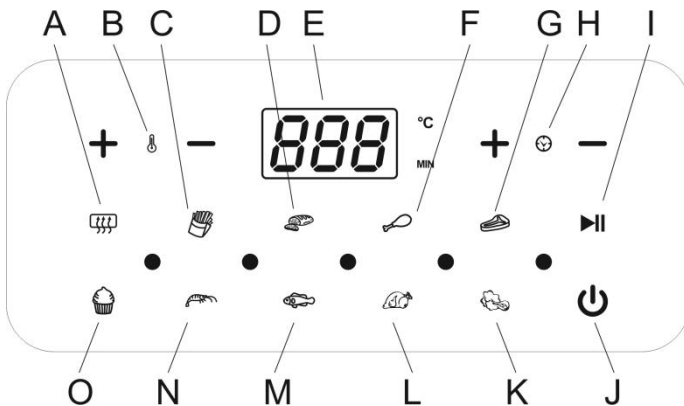
E: Kontrolpanel

F: Varmeelement

G: Udluftning

H: Strømledning





- A: Forvarme B: Temperatur plus/minus C: Pommes frites
 D: kød E: Tid/temperatur F: Kyllingelår G: Steak
 H: Tid plus/minus I: PAUSE J: START K: Grøntsager
 L: Kylling M: Fisk N: Rejer O: Kage

Vigtigt

Læs denne vejledning omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig brug.

Fare

- Huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
- For at forhindre elektrisk stød må vand eller anden væske ikke trænge ind i apparatet.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre, at de kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindtaget og -udtaget, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke stegebakken med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i brug.
- Kontrollér, om den angivne spænding på apparatet passer til den lokale spænding i dit land, før du tilslutter apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, strømledningen eller selve apparatet er beskadiget.

Hvis strømledningen er beskadiget, skal du få den udskiftet på et servicecenter, som er godkendt af kvalificerede personer, for at undgå fare.

- Dette apparat er ikke egnet til børn eller personer, der enten er fysisk eller psykisk handicappede, eller som mangler erfaring og viden. Hvis du ønsker, at andre skal bruge apparatet, skal denne person vejledes korrekt i brugen af det.
- Sørg for, at apparatet og dets strømledning er uden for børns rækkevidde, når apparatet er tændt eller er ved at køle af.
- Hold strømledningen væk fra varme overflader.
- Undgå at tilslutte apparatet eller betjene kontrolpanelet med våde hænder.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer såsom en dug eller gardiner.
- Apparatet må ikke placeres helt op ad en væg eller andre apparater. Der skal være mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne samt oven over apparatet. Anbring ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af luftudtagene. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager stegebakken ud af apparatet.
- Overfladen under apparatet kan blive varm under brug.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgen stopper, før du fjerner stegebakken fra apparatet.

Forsigtig

- Placer apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til miljøer såsom personalekøkkener, kontorer, i landbruget og andre arbejdsmiljøer. Det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller eller andre lignende miljøer.

- Hvis apparatet bruges forkert, eller det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bliver garantien ugyldig, og vi kan afvise ethvert ansvar for skader, som følger af denne brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Fjern brændte rester.

Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet – bortset fra typeskiltet.
3. Rengør kurven og stegebakken grundigt med varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel med en svamp, der ikke sliber.

Bemærk: Du kan også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.

4. Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Forberedelse til brug

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade, der også er varmebestandig.
2. Placer kurven korrekt i stegebakken.


Fyld ikke stegebakken med olie eller anden væske.

Læg ikke noget oven på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet.


Brug af apparatet


1. Tænd

Tilslut, der udsendes Bipløde. Lamperne lyser. Efter 1 sekund skiftes tilbage til

standby-tilstand: alt lys vil være slukket undtagen .

2. Menuvalg/Temperatur/Tid

Sæt stikket i, enheden er i standbytilstand. Tryk på , standardtemperatur og standardtid for programmet er henholdsvis 180°C og 15 minutter. Nu kan du frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen Tid +/- og Temperatur +/-.





Du kan også trykke på et vilkårligt funktions-ikon for at tilberede forskellig mad. Når du trykker på funktions-ikonet, flimrer lysene, tryk derefter på  så enheden begynder at arbejde. Hver funktion har sin egen standardtid og temperatur (Som vist i tabellen).


Kunden kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen Tid +/- og Temperatur +/-.

(1). Temperaturområdet er 50-200°C. Hvert klik på +/- temperaturen vil øge eller reducere 10°C. Ved 200°C vil du ved at trykke på "+" vil gå tilbage til en temperatur på 50°C. Tryk på "-" ved 50°C for at gå tilbage til 200°C. Under processen med temperaturstyring vil det digitale temperaturdyplay blinke på skærmen (blinker ikke under arbejdet). Når det har blinket 3 gange, er temperaturen indstillet.

(2). Justeringstiden er 1 til 60 minutter. Hvert klik på + / - for tiden vil øge eller reducere 1 min. Hvis du trykker på "+" ved 60 min., vil tiden gå tilbage til 01 min. Hvis du trykker på "-" ved 01 min., vil temperaturen gå tilbage til 60 min. Under processen med tidsstyring vil det digitale tidsdisplay blinke på skærmen (blinker ikke under arbejdet). Når det har blinket 3 gange, er tiden indstillet.

3. Start, pause/stop

Efter valg af funktion skal du indstille den rigtige tid og den rigtige temperatur. Tryk på , så  begynder at flimre, efter at der lyder BIP, begynder maskinen at arbejde. Tryk på , mens maskinen arbejder, efter at der lyder BIP, holder maskinen op med at arbejde, 

stopper med at flimre. Mens maskinen arbejder, skal du trykke på , efter at der lyder et BIP, stopper maskinen med at arbejde, og maskinen går tilbage til standbytilstand.

Bemærk:

(1). Under arbejdet kan du tage stegebakken ud, så maskinen stopper med at arbejde, og du kan tjekke tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Maskinen fortsætter med at arbejde på programmet, hvis du skubber stegebakken ind.











(2). Afbryd strømmen eller tag stikket ud under arbejdet, så maskinen holder op med at arbejde, og alt lys slukker. Maskinen fortsætter med at arbejde på programmet, når den tændes, eller stikket sættes i igen.

3, under arbejdet blinker fem røde lamper efter hinanden, hele tiden.

4. Slut på programmet

Varmeelementet holder op med at virke, når arbejdstiden er overstået, og der vises 00 min. Motoren fortsætter med at arbejde, der lyder en brummelyd som advarsel. motoren fortsætter med at arbejde i 1 min, mens maskine køler ned, derefter går maskinen i standbytilstand.

Tabel for menu

Program			
	menu	Standardtid (min.)	Standardtemperatur (°C)
funktion	 forvarme	3	180
	 pommes frites	18	200 dobbelv varmelement i funktion
	 kød	12	200
	 kyllingelår	20	200
	 steak	12	180 dobbelv varmelement i funktion
	 kage	25	160
	 rejer	8	180 dobbelt varmelement i funktion
	 fisk	10	180 dobbelv varmelement i funktion
	 kylling	30	200
	 grøntsager	10	160 dobbelv varmelement i funktion

Forsigtig: Rør ikke ved panden under og ca. 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm.

Hold kun gryden i håndtaget.

Betjeningstrin

1. Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
2. Kom ingredienserne i kurven, og placer kurven i stegebakken.
3. sæt stegebakken i den rigtige position. Vælg funktion fra menuen, og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.

4. skærmsvisning.

Viser temperatur og tid. Temperatur er den indstillede temperatur, og tiden er den resterende arbejdstid.

Funktionen vi har valgt er flimmer.

5. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække stegebakken ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Skub derefter stegebakken tilbage i airfryeren.

Forsigtig: Tryk ikke på kurvens udløserknap under rystning.

Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk panden ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.

Kontrollér, om ingredienserne er klar.

Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe stegebakken tilbage i apparatet og tilberede et par ekstra minutter.

Tip: For at reducere vægten kan du fjerne kurven fra panden og kun ryste kurven. For at gøre dette skal du trække gryden ud af apparatet, placere den på en varmebestandig overflade og trykke på kurvens udløserknap.

8. For at fjerne små ingredienser skal du trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af stegebakken.

Vend ikke kurven på hovedet med stegebakken stadig fastgjort til den, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af stegebakken, vil lække ud på ingredienserne.

Efter varmluftstegning er stegebakken og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren kan damp slippe ud af stegebakken.

9. Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken.

Tip: Løft store eller skrøbelige ingredienser ud af kurven med en tang.

10. Når en portion ingredienser er klar, er airfryeren øjeblikkeligt klar til at tilberede endnu en portion.

Bemærk: Når du bruger airfryeren for første gang, kan der udsendes en let røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart aftage. Sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation omkring airfryeren.

Indstillinger

Ud over menuen med forudindstillinger kan du også bruge denne airfryer til at tilberede andre fødevarer ved at indstille tid og temperatur. Denne tabel nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, du vil tilberede.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger kun er til reference. Da ingredienserne er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Da Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, forstyrrer det ikke processen nævneværdigt at tage stegebakken kort ud af apparatet under varmluftstegning.

Tips:

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere tilberedningstid.
- For at optimere slutresultatet og modvirke ujævnt stegte ingredienser kan man ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden.
- Du kan godt komme lidt olie på friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter, at du har tilsat olien.

- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.

Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.

- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.

Brug færdiglavet dej til at tilberede fyldte snacks hurtigt og nemt. Forlavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.

- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser ved at indstille temperaturen til 150°C og timeren til cirka 10 minutter.

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra oplysninger

Kartofler og pommes frites

Tynde frosne	12-16	200	Ryst	
Tykkede frosne	12-20	200	Ryst	
Hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Ryst	tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	18-22	180	Ryst	tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffeltern	12-18	200	Ryst	tilsæt 1/2 spsk olie
Rösti	15-18	180		
Kartoffelgratin	18-22	180		

Kød og fjerkræ

Steak	8-12	180		
Svinekoteletter	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Pølsehorn	13-15	200		
Kyllingelår	18-22	180		
Kyllingebryst	10-15	180		

Snacks

Forårsruller	8-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	6-10	200	Ryst	Brug ovnklar
Frosne fiskefingre	6-10	200		Brug ovnklar
Frosne ostesnacks med brødkrummer	10	200		Brug ovnklar
Fyldte grøntsager	10	160		Brug ovnklar

Bemærk: Tilføj 3 minutter til tilberedningstiden, før du begynder, hvis apparatet er koldt.

Hjemmelavede pommes frites

For det bedste resultat anbefaler vi at bruge forbagte pommes frites. Hvis du vil lave hjemmelavede pommes frites, skal du følge nedenstående trin:

1. Skræl kartoflerne og skær dem i stave.
2. Læg kartoffelstængerne i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem ud og tør dem med køkkenrulle.
3. Hæld 1/2 spsk olivenolie i en skål, læg stængerne ovenpå og bland indtil stængerne er dækket med olie.
4. Fjern stængerne fra skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver tilbage i skålen. Læg stængerne i kurven.
Bemærk: Vip ikke skålen for at lægge alle pindene i kurven på én gang for at forhindre overskydende olie i at samle sig i bunden af stegebakken.
5. Steg kartoffelstængerne efter anvisningerne i dette kapitel.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Stegebakken, kurven og indersiden af apparatet har slip let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige slip-let-belægningen.

1. Tag strømskiftet ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Bemærk: Fjern stegebakken, så airfryeren kan køle hurtigere af.

2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
3. Rengør stegebakken og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge et opvaskemiddel til at fjerne resterende snavs.

Bemærk: Stegebakken og kurven tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven eller i bunden af stegebakken, skal du fylde stegebakken med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Læg kurven i stegebakken, og lad stegebakken og kurven trække i cirka 10 minutter.

1. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
2. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne madrester.

Opbevaring

1. Frakobl apparatet fra strømmen, og lad det køle af.

2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre. **Fejlfinding**

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet stikkontakten.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
Ingredienserne, der er stegt i airfryeren, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre portioner ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger").
	Tilberedningstiden er for kort.	Drej timerknappen til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger").
Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger").
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du brugte en type snacks, der skulle tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller pensl let lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for meget mad i kurven.	Fyld ikke kurven ud over den maksimale mængde, der er angivet i tabellen på den tidligere side.
	Kurven er ikke placeret korrekt i bakken.	Skub kurven ned i panden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Vær opmærksom på, at temperaturen er kontrolleret til at være under 180°C, når du steger fedtede ingredienser i airfryeren.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Panden indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Hvid røg forårsages af opvarmet fedt i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt i airfryeren.	Du skyllede ikke kartoffelpindene ordentligt, før du stegte dem.	Læg kartoffelstængerne i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem ud og tør dem med køkkenrulle.
	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegning.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Pommes fritters sprødhed afhænger af deres indhold af olie og vand.	Sørg for at tørre kartoffelpindene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartofflen i tyndere stave for et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

BESKYTTELSE AF MILJØET



Dette symbol angiver separat indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr.

Hovedformålet med den separate indsamling af dette affald er at reducere den mængde, der skal bortskaffes, fremme genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse med henblik på at reducere den negative miljøpåvirkning.

Når dette apparat ikke længere er i brug, må det ikke bortskaffes sammen med andet usorteret husholdningsaffald.

Brugeren er ansvarlig for at aflevere apparatet gratis til de indsamlingsfaciliteter, der er til rådighed til dette formål. Udstyr, der ikke længere er i brug, kan også tages tilbage på salgsstederne, hvis der købes nyt udstyr, der er tilsvarende og har de samme funktioner.

Kontakt dit byråd eller et salgssted for at få flere oplysninger om indsamlingssteder for dette udstyr.

Bruksanvisning – Svenska

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS

Inledning

Tack för att du köpte denna varmluftsritös av högsta kvalitet. Du kan nu kunna laga ett brett sortiment av mat på ett hälsosammare sätt – med lite eller ingen olja!

Fritösen använder varmluft i kombination med höghastighetsluftcirkulation och en toppgrill för att förbereda dina rätter snabbt och enkelt. Ingredienserna värms upp från alla sidor på en gång och oftast behöver du inte tillsätta olja.

Allmän beskrivning

A: Rack

B: Korg/låda

C: Korg/lådans handtag

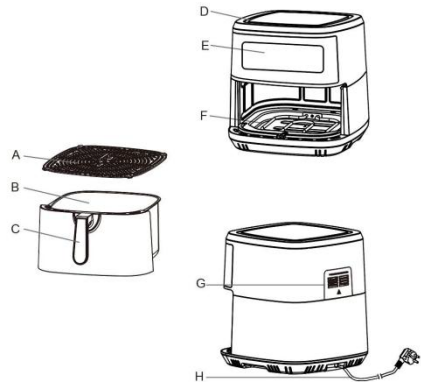
D: Luftintag

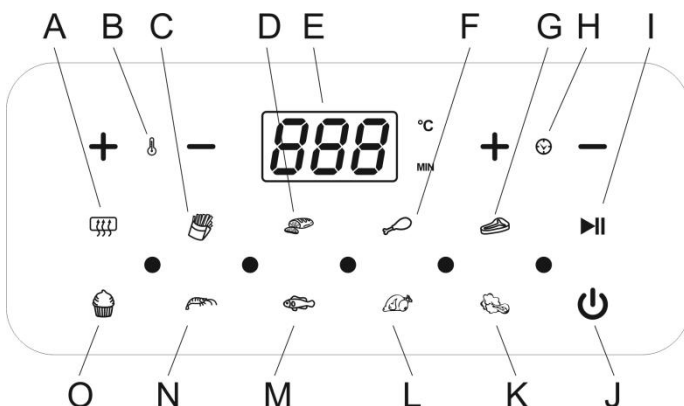
E: Kontrollpanel

F: Värmeelement

G: Luftventil

H: Nätkabel





A: Förvärmning B: Temperatur plus/minus C: Pommes frites

D: Kött E: Tid/temperatur F: Kycklinglår G: Stek

H: Tid plus/minus I: PAUS J: START K: Grönsaker

L: Kyckling M: fisk N: Räkor O: Kaka

Viktigt

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och förvara den på ett säkert sätt för framtida bruk.

Fara

- Doppa aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten eller skölj det under vattenkranen.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i apparaten för att förhindra elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i morgon för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintagets och luftutloppets öppningar när apparaten är i drift.
- Fyll inte friteringsbehållaren med olja på grund av brandrisken.
- Rör aldrig insidan av apparaten när den är i drift.
- Kontrollera att spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen volt i ditt land innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om kontakten, sladden eller själva apparaten är skadad.

- Om sladden är skadad för säkerhetens skull bytas ut på ett servicecenter av kvalificerade personer.
- Denna apparat är inte lämplig för barn eller för personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap. Om du vill att någon annan ska använda apparaten ska personen få instruktioner om hur den används.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn när apparaten är påslagen eller håller på att svalna.
- Håll sladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt fast i vägguttaget.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timerbrytare.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av brännbara material som en duk eller gardiner.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och åt sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Kör inte apparaten utan uppsikt.
- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut genom luftintagets öppningar. Håll händerna och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutsläppsöppningarna. Var också försiktig med varm ånga och luft när du tar ut friteringsbehållaren ur apparaten.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning.
- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ur apparaten. Vänta tills det slutat ryka innan du tar ut friteringsbehållaren ur apparaten.

Varning

- Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för vanligt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök, kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell eller i andra liknande miljöer.

- Om apparaten används felaktigt eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen upphör garantin att gälla och säljaren fransäger sig allt ansvar för eventuella skador uppstår.
- Dra alltid ut apparatens sladd efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Ta bort brända rester.

Före första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten – förutom märkningsetiketten.
3. Rengör korgen och friteringsbehållaren noggrant med varmt vatten och lite flytande tvättmedel med en icke-slipande svamp.

Beakta: Du kan också rengöra dessa delar i diskmaskinen.

4. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

Förberedelser före användningen


3. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta som också är värmebeständig.
4. Placera korgen ordentligt i friteringsbehållaren.

Fyll inte friteringsbehållaren med olja eller någon annan vätska.


Lägg inte något ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar tillagningen negativt.


Användning av apparaten

1. Ström på

Koppla in, det hörs pip ljud. Apparaten tänds. Efter 1 sekund återgår den till standbyläge: allt ljus släcks utom .

2. Menyval/Temperatur/Tid

När du kopplar in apparaten är den i standbyläge. Tryck på , standardtemperatur och standardtid för programmet är 180°C och 15 minuter. Nu kan du justera tid och temperatur fritt genom att använda knapparna Tid +/- och Temperatur +/-.





Du kan också trycka på valfri funktionsikon för att laga olika sorters mat. Efter att du trycker på funktionsikonen flimrar lamporna och du ska trycka på  för att starta enheten. Varje funktion har sin egen standardtid och -temperatur (som visas i tabellen). Kunden kan justera tid och temperatur fritt genom att använda knappen Tid +/- och

Temperatur +/-.

(1). Temperaturområdet är 50-200 °C, för varje klick på + / - ökar eller minskar temperaturen med 10 °C. Vid 200°C, tryck på "+" så går temperaturen tillbaka 50°C, tryck på "-" vid 50°C så går temperaturen tillbaka till 200°C. Under processen med temperaturkontroll kommer den digitala temperaturdisplayen att flimra på skärmen (blinker inte under arbetet), efter att ha flimrat 3 gånger har temperaturen ställts in.

(2). Justeringstidsintervallet är 1 till 60 minuter. För varje klick på tid +/- ökar eller minskar tiden med 1 min. När tiden är på 60 min och du trycker på "+", går tiden tillbaka till 01 min. När tiden är på 01 min och du trycker på "-", går tiden tillbaka till 60 min. Under tidsinställningen flimrar den digitala tidsdisplayen att på skärmen (blinker inte under körning), efter att den har flimrat 3 gånger har tidsinställningen gjorts.

3. Starta, pausa/stoppa

Efter att ha valt funktion, ställ in rätt tid och rätt temperatur, tryck på   börjar flimra, efter att pip hörs börjar maskinen att köra. Medan maskinen körs, tryck på , efter att pip hörs, slutar maskinen köra, 

slutar flimra. Medan maskinen kör, tryck på , efter PIPET, maskinen stannar och återgår till standbyläge.

Obs:

(1). Under användning kan du ta ut friteringsbehållaren så stängs apparaten av och du kan kolla hur maten ser ut eller lägga in mer mat. Maskinen återupptar programmet när du sätter tillbaka friteringsbehållaren.











(2). Stäng av eller dra ur kontakten under körning, maskinen stannar, allt ljus släcks, programmet fortsätter när strömmen slås på eller apparaten kopplas in igen.

3, under körning flimrar en efter en hela tiden.

4. Slut på programmet

Värmeelementet slutar fungera när tillagningstiden är slut, visar 00 min, motorn fortsätter att köra, varningsljud hörs. Motorn fortsätter att köra i 1 min, kylmaskin, sedan går maskinen in i standbyläge.

Menytabell

program			
	meny	Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
funktion	 förvärmning	3	180
	 pommes frites	18	200 dubbla värmeelement körs
	 kött	12	200
	 kycklinglår	20	200
	 stek	12	180 dubbla värmeelement körs
	 kaka	25	160
	 räkor	8	180 dubbla värmeelement körs
	 fisk	10	180 dubbla värmeelement körs
	 kyckling	30	200
	 grönsaker	10	160 dubbla värmeelement körs

Varning: Rör inte behållaren under och ungefär 30 minuter efter användning, eftersom den blir väldigt varm.

Håll behållaren bara i handtaget.

Driftsteg

1. Koppla kontakten till ett jordat vägguttag.
2. Lägg ingredienserna i korgen och lägg korgen i friteringsbehållaren.
3. sätt friteringsbehållaren i rätt läge. Välj funktion från menyn och tryck på START/PAUS för att starta tillagningen.
4. **skärmdisplay.**

Den visar temperatur och tid. Temperaturen är den inställda temperaturen och tiden är resterande drifttid.

Funktionen vi har valt är flimmer.

5. Vissa ingredienser kräver skakning efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). Skaka ingredienserna genom att dra ut friteringsbehållaren ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringsbehållaren in i fritösen.

Varning: Tryck inte på korgens frigöringsknapp under skakning.

6. När du hör timerklockan har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut behållaren ur apparaten och ställ den på ett värmetåligt underlag.
7. Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara än, skjut bara tillbaka friteringsbehållaren in i apparaten och fortsätt i några minuter.

Tips: För att minska vikten kan du ta ut korgen ur behållaren och skaka korgen. För att göra det, dra ut behållaren ur apparaten, placera den på en värmebeständig yta och tryck på korgens frigöringsknapp.

8. För att ta bort små ingredienser, tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen ur friteringsbehållaren.

Vänd inte korgen upp och ner när friteringsbehållaren fortfarande fäst i den, eftersom all överflödig olja som samlats på botten av friteringsbehållaren kommer att rinna ut och läcka ut på ingredienserna.

Efter varmluftsfritering är friteringsbehållaren och ingredienserna varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i varmluftsfrិតösen kan ånga komma ut ur friteringsbehållaren.

9. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

Tips: Använd en grilltång för att ta ut stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen.

11. När en sats ingredienser är klar är varmluftsfrិតösen direkt redo att tillaga ytterligare en sats.

Beakta: När fritösen används för första gången kan en lätt rök eller lukt avges. Detta är normalt och kommer snart att avta. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt fritösen.

Inställningar

Förutom den förinställda menyn kan du också använda denna luftfritös för att tillaga andra livsmedel genom att ställa in tid och temperatur. Tabellen nedan hjälper dig att välja rätt grundinställningar för den sorts mat du vill tillaga.

Beakta: *Tänk på att dessa inställningar endast är riktvärden. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera att dessa är de bästa inställningarna för dina ingredienser.*

Eftersom Rapid Air Technology omedelbart värmer upp luften inuti apparaten, stör det knappt processen om du drar ut behållaren kort ur apparaten under varmluftsfritering.

Tips:

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt friterade ingredienser.
- Du kan pensla färskpotatisen med lite olja för ett krispigt resultat. Fritera ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.

Tillaga inte extremt feta ingredienser som korv i en varmluftsfrityös.

- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen.
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdig deg kräver också en kortare tillagningstid än hemmagjord deg.
- Du kan också använda fritösen för att värma upp ingredienser genom att ställa in temperaturen på 150°C och timern på cirka 10 minuter.

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
--	------------	-----------------	-------	-------------------

Potatis och pommes frites

Tunna frysta	12-16	200	Skaka	
Tjocka frysta	12-20	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8x8 mm)	18-25	180	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda klyftpotatisar	18-22	180	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemlagade potatistärningar	12-18	200	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Rösti	15-18	180		
Potatisgratäng	18-22	180		

Kött & Fågel

Steak	8-12	180		
Fläskkotletter	10-14	180		
Hamburgare	7-14	180		
Korv i bröd	13-15	200		
Kycklinglår	18-22	180		
Kycklingbröst	10-15	180		

Snacks

Vårullar	8-10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta kycklingnuggets	6-10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta fiskpinnar	6-10	200		Använd ugnsklara
Fryst bröd-smulade ost snacks	10	200		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	10	160		Använd ugnsklara

Beakta: Lägg till 3 minuter till tillagningstiden innan du börjar fritera om apparaten är kall.

Att tillaga hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder förgräddade pommes frites. Om du vill göra hemgjorda pommes frites, följ stegen nedan:

1. Skala potatisen och skär den i stavar.
2. Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta ut dem och torka dem med hushållspapper.
3. Häll 1/2 matsked olivolja i en skål, lägg stavarna ovanpå och blanda tills stavarna är belagda med olja.
4. Ta ut stavarna ur skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödiga oljan stannar kvar i skålen. Lägg stavarna i korgen.
Beakta: Luta inte skålen för att lägga alla pinnar i korgen på en gång, för att förhindra att överflödiga oljan samlas i botten av friteringsbehållaren.
5. Friter potatisstavarna enligt anvisningarna i det här kapitlet.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Friteringsbehållaren, korgen och apparatens insida har en non-stick beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Obs: Ta ut friteringsbehållaren för att varmluftsfritysen ska svalna snabbare.

2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör friteringsbehållaren och korgen med varmt vatten, lite flytande tvål och en icke-slipande svamp.

Du kan använda flytande tvål för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.

Obs: Friteringsbehållaren och korgen kan diskas i diskmaskin.

Tips: Om smuts har fastnat på korgen eller i botten av friteringsbehållaren, fyll friteringsbehållaren med varmt vatten och med lite flytande tvål. Lägg korgen i friteringsbehållaren och låt friteringsbehållaren och korgen dra i cirka 10 minuter.

1. Rengör apparatens insida med varmt vatten och icke-slipande svamp.
2. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritösen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Koppla kontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timerknappen till den önskade tillagningstiden för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras i varmluftsfritösen är inte klara.	Mängden ingredienser i korgen är för mycket.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre partier friteras jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturreglaget till önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar").
	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timerknappen till önskad tillagningstid (se avsnittet "Inställningar").
Ingredienserna friteras ojämnt i varmluftsfritösen.	Vissa typer av ingredienser kräver skakning halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) ska skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar").
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ur varmluftsfritösen.	Du använde en typ av snacks som ska tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnsnacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in behållaren ordentligt i apparaten.	Det är för mycket mat i korgen.	Fyll inte korgen utöver den maxgränsen som anges i tabellen på föregående sida.
	Korgen är inte placerad korrekt i behållaren.	Tryck ner korgen i behållaren tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Se till att temperaturen är korrekt inställd under 180 °C, när du steker feta ingredienser i varmluftsfritösen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Behållaren innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som hettas upp i behållaren. Se till att du rengör behållaren ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i varmluftsfritysen.	Du dränkte inte potatisstavarna ordentligt i olja innan du friterade dem.	Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta ut dem och torka dem med hushållspapper.
	Du använde inte rätt potatissort.	Använd färsk potatis av en fast sort.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur varmluftsfritysen.	Pommes krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes frites.	Se till att du torkar potatisstavarna ordentligt innan du belägger dem med olja.
		Skär potatisen i tunnare stavar för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

SKYDD AV MILJÖN



Denna symbol indikerar separat insamling av elektrisk och elektronisk utrustning.

Huvudsyftet med separat insamling av detta avfall är att minska den mängd som måste omhändertas, främja återanvändning, återvinning och andra former av återvinning för att minska dess negativa effekter på miljön.

När apparaten inte längre används får den inte slängas tillsammans med annat osorterat hushållsavfall.

Användaren är ansvarig för att kostnadsfritt lämna den på de återvinningsanläggningar som finns tillgängliga för detta ändamål.

Utrustning som inte längre används kan också återtas på försäljningsställen vid inköp av ny utrustning som är likvärdig och har samma funktioner.

För mer detaljerad information om insamlingsställen, kontakta din kommun eller ett försäljningsställe för denna utrustning.

Brukermanual – Norsk

KUN FOR INNENDØRS HUSHOLDNINGSBRUK

Innledning

Takk for at du kjøpte denne førsteklasses airfryeren. Du vil nå kunne lage et bredt utvalg av mat på en sunnere måte – med lite eller ingen olje!

Airfryeren bruker varmluft, i kombinasjon med høyhastighets luftsirkulasjon, og en toppgrill for å tilberede rettene dine raskt og enkelt. Ingrediensene oppvarmes fra alle sider på en gang, og det er ikke nødvendig å tilsette olje i de fleste tilfeller.

Generell beskrivelse

A: Rist

B: Kurv/skuff

C: Håndtak for kurv/skuff

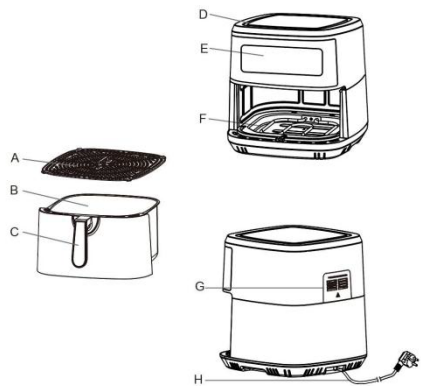
D: Luftinntak

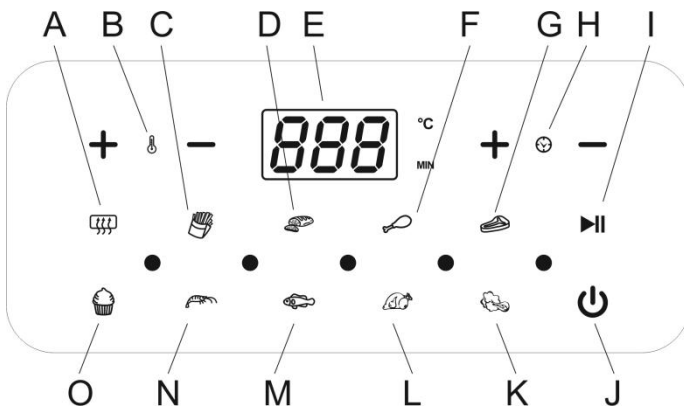
E: Kontrollpanel

F: Varmeelement

G: Luftventil

H: Strømledning





- A: Forvarming B: Temperatur pluss/minus C: Pommefrites
 D: Kjøtt E: Tid/temperatur F: Kyllinglår G: Biff
 H: Tid pluss/minus I: PAUSE J: START K: Grønnsaker
 L: Kylling M: fisk N: Reke O: Kake

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og oppbevar den trygt for fremtidig bruk.

Fare

- Kabinettet, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementer, må aldri senkes ned i vann eller skylles i en vannkran.
- Ikke la det komme vann eller annen væske inn i apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal stekes i kurven, slik at de ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket og de ytre luftåpningene mens apparatet er i drift.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan medføre brannfare.
- Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.
- Sjekk om spenningen angitt på apparatet tilsvarer den lokale spenningen i landet ditt før du kobler til apparatet.

- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut på et servicesenter av autorisert personell for å unngå fare.
- Dette apparatet er ikke egnet for barn eller personer som enten er fysisk eller mentalt handikappede eller som mangler erfaring og kunnskap. Hvis du ønsker at noen andre skal bruke apparatet, bør den personen være riktig veiledet om bruken.
- Hold apparatet og strømledningen ute av rekkevidde for barn når apparatet er slått på eller kjøler ned.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller betjen betjeningspanelet med våte hender.
- Bare koble apparatet til et jordet stikkontakt. Sørg alltid for at pluggen er satt riktig inn i stikkontakten.
- Koble aldri dette apparatet til en ekstern timer.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, som duker eller gardiner.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater. La det være minst 10 cm klaring på baksiden og sidene og 10 cm klaring over apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Bruk ikke apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Ikke la apparatet kjøre uten tilsyn.
- Under steking kommer det varm damp ut av luftutløpene. Hold hender og ansikt på sikker avstand fra dampen og luftutløpene. Vær også forsiktig med varm damp og varm luft når du tar stekebrettet ut av apparatet.
- Overflaten under apparatet kan bli varm under bruk.
- Trekk straks ut støpselet hvis det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til det slutter å ryke før du tar stekebrettet ut av apparatet.

Forsiktig

- Legg apparatet på en horisontal, flat og stabil overflate.
- Apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk. Det er ikke ment for bruk i miljøer som personalkjøkken, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke ment å bli brukt av kunder på hoteller eller andre lignende miljøer.

- Hvis apparatet brukes feil, eller hvis det ikke brukes i henhold til instruksjonene i brukerhåndboken, blir garantien ugyldig, og selger avviser ethvert ansvar for eventuelle skader som kan forårsakes.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Fjern brente rester.

Før første gangs bruk

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alle klistremerker eller etiketter fra apparatet – bortsett fra klassifiseringsetiketten.
3. Rengjør kurven og stekeplaten grundig med varmt vann og litt flytende vaskesåpe ved hjelp av en ikke-slitende svamp.

Merk: Du kan også rengjøre disse delene i oppvaskmaskinen.

4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Klargjøring for bruk


5. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og plan overflate som også er varmebestandig.
6. Plasser kurven riktig stekebrettet.

Ikke fyll stekebrettet med olje eller annen væske.


Ikke plasser noe på toppen av apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker airfryerens resultat.


Bruk av apparatet

1. Strøm på

Koble til, det høres et pip. Lys på. Går etter 1 sekund tilbake til standby-modus: alt lys slås av, bortsett fra .

2. Menyvalg/Temperatur/Tid

Koble til. Den er i standby-modus. Trykk på , Standard temperatur og standard tid i programmet er 180 °C, 15 min. Du kan justere tiden og temperaturen fritt ved hjelp av knappene Tid +/- og Temperatur +/-.




Du kan også trykke på et hvilket som helst funksjonsikon for å lage mat. Når du trykker på funksjonsikonet, blinker lysene, og trykk deretter på  for å starte. Hver funksjon har sin egen standard tid og temperatur (som vist i tabellen). Kunden kan justere tid og


temperatur fritt ved å bruke knappene Tid +/- og Temperatur +/-.

(1). Temperaturkontrollområdet er 50–200 °C, hvert klikk på + / - temperatur vil øke eller redusere med 10 °C. Ved 200°C, vil et trykk på "+", gå tilbake til en temperatur på 50 °C, trykk på "-" ved 50 °C temperatur vil gå tilbake til 200 °C. I prosessen med temperaturkontroll, vil digital visning av temperatur blinke på skjermen (blinker ikke under bruk), etter å ha blinket 3 ganger, er temperaturen innstilt.

(2). Justering av tid går fra 1 til 60 minutter. Hvert klikk på + / - tid vil øke eller redusere med 1 min. Ved 60 min hvis du trykker på "+", vil tiden gå tilbake til 1 min. Ved 1 min, hvis du trykker på "-", vil temperaturen gå tilbake til 60 min. Når du endrer tid, vil den digitale visningen av tid blinke på skjermen (blinker ikke under bruk), etter at den har blinket 3 ganger, er tiden innstilt.

3. Start, pause/stopp

Når du har valgt funksjon og stilt inn riktig tid og temperatur, trykker du på ,  begynner å blinke, og etter at det lyder et PIP, begynner maskinen å arbeide. Når maskinen er i drift, trykker du på , etter at det kommer et PIP, stopper maskinen.

Den slutter å blinke. Når maskinen er i drift, trykker du på , etter at du hører PIPING, slår maskinen seg av, og den går tilbake til standby-modus.

Merk:

(1). Under stekingen kan du ta ut stekebrettet, stoppe stekingen, og du kan sjekke stekeresultatet eller legge til mer mat. Maskinen fortsetter å steke med programmet hvis du trekker ut stekebrettet.











(2). Ved strømbrytning eller når du trekker ut støpselet under drift, slutter maskinen å fungere, alle lysene slukkes, maskinen fortsetter å arbeide med programmet når den slås på eller plugges inn igjen.

3. Under drift blinker fem røde lys på etter hverandre kontinuerlig.

4. Slutten på programmet

Varmeelementet slutter å varme når arbeidstiden er ferdig, viser 00 min, motoren fortsetter å jobbe, det kommer et summervarsel. Motoren fortsetter å jobbe i 1 min, maskinen kjøles, og deretter går maskinen over i standby-modus.

Menytabell

program			
	meny	Standard tid (min)	Standard temperatur (°C)
funksjon	 forvarming	3	180
	 pommefrites	18	200 dobbelte varmelementer i drift
	 kjøtt	12	200
	 kyllinglår	20	200
	 biff	12	180 dobbelte varmelementer i drift
	 kake	25	160
	 reker	8	180 dobbelte varmelementer i drift
	 fisk	10	180 dobbelte varmelementer i drift
	 kylling	30	200
	 grønnsaker	10	160 dobbelte varmelementer i drift

Forsiktig: Ikke ta på pannen under og ca. 30 min etter bruk, da den blir svært varm.

Hold bare pannen etter håndtaket.

Driftstrinn

6. Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

7. Sett ingrediensene i kurven og legg kurven i stekeplaten.

8. Sett stekebrettet i riktig posisjon. Velg funksjon fra menyen og trykk START/PAUSE for å begynne å lage mat.

9. skjermvisning.

Den viser temperatur og tid. Temperatur er den innstilte temperaturen og tid er gjenværende driftstid.

Funksjonen vi har valgt, blinker.

5. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningsprosessen (se avsnittet «Innstillinger» i dette kapitlet). For å riste ingrediensene trekker du brettet ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Sett deretter stekebrettet tilbake inn i airfryeren.

Forsiktig: Ikke trykk på knappen for å slippe kurven under risting.

6. Når du hører timeren, er den innstilte tilberedningstiden utløpt. Trekk pannen ut av apparatet og plasser den på et varmebestandig underlag.

7. Sjekk om ingrediensene er klare.

Hvis ingrediensene ennå ikke er klare, setter du ganske enkelt stekebrettet tilbake i apparatet og steker i noen minutter ekstra

Tips: For å redusere vekten kan du ta kurven ut av pannen og bare riste kurven. For å gjøre dette, trekk pannen ut av apparatet, legg den på en varmebestandig overflate og trykk på knappen for å slippe kurven.

8. For å fjerne små ingredienser trykker du på knappen for å slippe kurven og løfter kurven ut av stekebrettet.

Vend ikke kurven opp ned mens stekebrettet fortsatt er festet til den, da eventuelt overskudd av olje som har samlet seg på bunnen av stekeplaten, vil lekke ut på ingrediensene.

Etter varmluftsteking, er stekebrettet og ingrediensene varme. Avhengig av typen ingredienser i airfryeren kan det komme damp ut av brettet.

9. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.

Tips: For å fjerne store eller skjøre ingredienser kan du bruke en tang til å løfte ingrediensene ut av kurven.

12. Når ingrediensene er ferdige, er airfryeren umiddelbart klar til å steke nye ingredienser.

Merk: Når du bruker airfryeren for første gang, kan det oppstå en svak røyk- eller luktutvikling. Dette er normalt og vil snart avta. Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt airfryeren.

Innstillinger

I tillegg til forhåndsinnstillingsmenyen, kan du også bruke denne airfryeren til å lage andre matvarer ved å angi tid og temperatur. Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge grunninnstillingene for ingrediensene du ønsker å tilberede.

Merk: Husk at disse innstillingene kun er ment som en referanse. Ettersom ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

Fordi Rapid Air-teknologien varmer opp luften inne i apparatet umiddelbart, blir stekeprosessen nesten ikke forstyrret når du trekker ut stekebrettet.

Tips:

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, og en mindre mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Hvis du rister mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden, optimaliseres sluttresultatet og du unngår ujevnt stekte ingredienser.
- Du kan pensle ferske poteter med litt olje for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren i løpet av få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Tilbered ikke ekstremt fete ingredienser, som f.eks. pølser, i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i en stekeovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mengden for tilberedning av sprø pommes frites er 500 gram.
- Bruk ferdigdeig til å lage fylte snacks raskt og enkelt. Ferdigdeig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Du kan også bruke airfryeren til å gjenoppvarme ingrediensene ved å stille temperaturen til 150°C, og timeren til ca. 10 minutter.

	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
--	------------	-----------------	------	--------------------

Poteter og pottes frites

Tynne, frosne	12-16.	200	Rist	
Tykke, frosne	12-20	200	Rist	
Hjemmelagde pottes frites (8x8 mm)	18-25	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetbåter	18-22	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetterninger	12-18	200	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Rösti	15-18	180		
Potetgrateng	18-22	180		

Kjøtt og fjørfe

Biff	8-12	180		
Svinekoteletter	10-14.	180		
Hamburger	7-14	180		
Pølsebrød	13-15	200		
Trommestikker	18-22	180		
Kyllingbryst	10-15.	180		

Snacks

Vårruller	8-10	200	Rist	Bruk ovnskare
frosne kyllingnuggets	6-10	200	Rist	Bruk ovnskare
Frosne fiskepinner	6-10	200		Bruk ovnskare
Frosne snacks med brødsmler og ost	10	200		Bruk ovnskare
Fylte grønnsaker	10	160		Bruk ovnskare

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden før du begynner å steke hvis apparatet er kaldt.

Lage hjemmelagde pommes frites

For best mulig resultat anbefaler vi å bruke forhåndsstekte pommes frites. Hvis du vil lage hjemmelagde pommes frites, følger du trinnene nedenfor:

1. Skrell potetene og skjær dem i staver.
2. Legg potetstavene i bløt i en bolle med vann i minst 30 minutter og tørk dem med tørkepapir.
3. Hell 1/2 spiseskje olivenolje i en bolle, legg stavene oppå og bland til stavene er belagt med olje.
4. Fjern staver fra skålen med fingrene eller et kjøkkenutstyr slik at overflødig olje blir igjen i skålen. Legg stavene i kurven.

Merk: Ikke vipp bollen for å legge alle stavene i kurven på én gang, for å unngå at overflødig olje samler seg i bunnen av stekebrettet.

5. Stek potetstaver i henhold til instruksjonene i dette kapitlet.

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Stekebrettet, kurven, og innsiden av apparatet har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slitende rengjøringsmidler til å rengjøre kurven, da dette kan skade non-stick-belegget.

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

Merk: Ta ut stekebrettet slik at airfryeren avkjøles raskere.

2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør stekebrettet og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slitende svamp.

Du kan bruke vaskemiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Merk: Stekebrettet og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

Tips: Hvis smuss sitter fast på kurven eller på bunnen av stekeplaten, fyller du stekeplaten med varmt vann og litt flytende såpe. Sett kurven i stekebrettet og la stekeplaten og kurven ligge til bløt i ca. 10 minutter.

1. Rengjør apparatet innvendig med varmt vann og en ikke-slitende svamp.
2. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Oppbevaring

1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til strøm.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tiden.	Still timerknappen på ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene stekt med airfryeren, er ikke ferdig.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Vri temperaturknappen til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet «Innstillinger»).
	Tilberedningstiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet «Innstillinger»).
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Enkelte typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden (se delen «Innstillinger»).
Friterte snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Du har brukt en type snacks som er beregnet for tilberedning i en tradisjonell frityrgrøte.	Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mye mat i kurven.	Fyll ikke kurven utover den maksimale mengden som er angitt i tabellen på forrige side.
	Kurven er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Sørg for at temperaturen er godt kontrollert til å være under 180°C, når du steker fete ingredienser i airfryeren.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen skikkelig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du bløtte ikke pommes fritesen ordentlig før du stekte dem.	Legg potetstavnene i bløt i en bolle med vann i minst 30 minutter og tørk dem med tørkepapir.
	Du har ikke brukt riktig potetsort.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste under steking.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Pass på at du tørker pommes fritesen ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetene i tynnere staver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

MILJØVERN



Dette symbolet viser at elektrisk og elektronisk utstyr skal samles inn separat.

Hovedformålet med separat innsamling av dette avfallet er å redusere avfallsmengden, fremme gjenbruk, resirkulering og andre former for gjenvinning for å redusere de negative miljøeffektene.

Når apparatet ikke lenger er i bruk, må det ikke kastes sammen med annet usortert husholdningsavfall.

Brukeren er selv ansvarlig for å levere den kostnadsfritt til de selektive innsamlingsanleggene som er tilgjengelige for dette formålet. Utstyr som ikke lenger er i bruk, kan også leveres tilbake til utsalgsstedene når du kjøper nytt utstyr som er likeverdig og har de samme funksjonene. For mer detaljert informasjon om innsamlingssteder, ta kontakt med kommunen din eller et salgssted for dette utstyret.

Käyttöohjeet – Suomi

KÄYTETÄÄN VAIN SISÄTILOISSA VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Johdanto

Kiitos, että olet ostanut tämän huippulaadukkaan kiertoilmakypsentimen. Nyt voit valmistaa monenlaista ruokaa terveellisemmällä tavalla – käyttämällä vain vähän öljyä tai valmistamalla ruokaa kokonaan ilman sitä!

Kiertoilmakypsennin kypsentää ruoat nopeasti ja helposti kuumalla ilmalla, nopealla ilmankierrolla sekä ylägrillillä. Ainekset kuumennetaan kaikilta puolilta kerralla, eikä öljyä tarvitse useimmissa tapauksissa lisätä.

Yleiskuvaus

A: Rutilä

B: Kori/laatikko

C: Korin/laatikon kahva

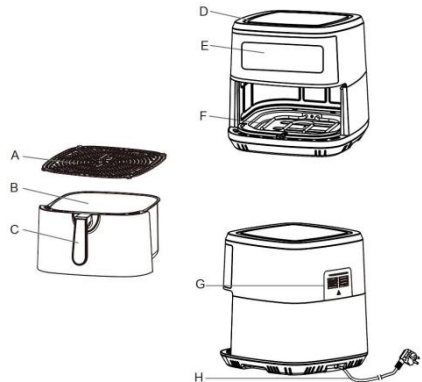
D: Ilmanottoaukko

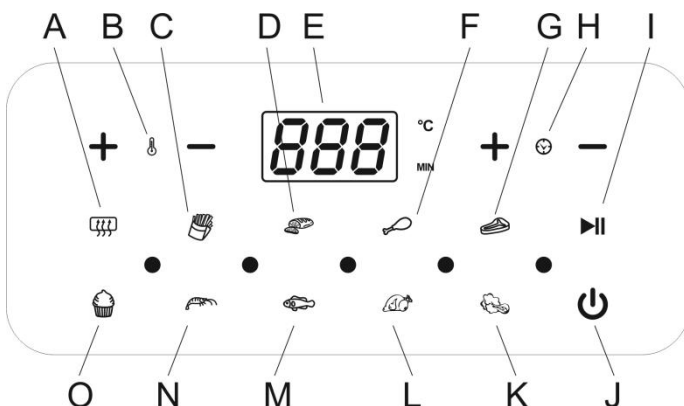
E: Ohjauspaneeli

F: Lämmityselementti

G: Ilmanvaihtoaukko

H: Virtajohto





A: Esilämmitys

B: Lämpötila plus/miinus

C: Ranskanperunat

D: liha

E: Aika/lämpötila

F: Kanankoivet

G: Pihvi

H: Aika plus/miinus

I: TAUKO

J: KÄYNNISTYS

K: Vihannekset

L: Kana

M: Kala

N: Katkaravut

O: Kakku

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se turvallisesti myöhempää käyttöä varten.

Vaara

- Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloa veteen tai huuhtele sitä hanan alla.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteeseen sähköiskun välttämiseksi.
- Laita paistettavat ainekset aina koriin, jotta ne eivät pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmapoistoaukkoja laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä täytä paistovuokaa öljyllä, koska se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan koske laitteen sisäosaan laitteen ollessa toiminnassa.
- Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallisesti käytettyä jännitettä ennen laitteen kytkemistä.

- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai itse laite on vaurioitunut.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, pätevien henkilöiden on vaihdettava se huoltokeskuksessa vaaran välttämiseksi.
 - Tämä laite ei sovellu lapsille tai henkilöille, jotka ovat fyysisesti tai henkisesti vammaisia tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä. Jos haluat, että joku muu käyttää laitetta, hänet on opastettava käyttämään sitä asianmukaisesti.
 - Pidä laite ja sen verkkojohto lasten ulottumattomissa, kun laite on päällä tai kun se jäähtyy.
 - Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
 - Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.
 - Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on asetettu kunnolla pistorasiaan.
 - Älä koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen.
 - Älä aseta laitetta palavien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle.
 - Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
 - Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
 - Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa.
- Kuumaa höyryä vapautuu kiertoilmakypsennyksen aikana ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo myös kuumaa höyryä ja kuumaa ilmaa, kun poistat paistovuolan laitteesta.
- Pinta laitteen alla voi kuumentua käytön aikana.
 - Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savun tulo loppuu, ennen kuin poistat paistovuolan laitteesta.

Varoitus

- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavanomaiseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi henkilökuntakeittiöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei myöskään ole tarkoitettu käytettäväksi hotelleissa tai muissa vastaavissa ympäristöissä.
- Jos laitetta käytetään väärin tai jos sitä ei käytetä käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa, ja myyjä kieltäytyy ottamasta vastuuta mahdollisista aiheutuneista vahingoista.

- Irrota laite aina käytön jälkeen pistorasiasta.

- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia, ennen kuin käsittelet tai puhdistat sitä.

- Poista palaneet jäännökset.

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.

2. Poista laitteesta kaikki tarrat tai etiketit – lukuun ottamatta arvokilpeä.

3. Puhdista kori ja paistovuoka huolellisesti kuumalla vedellä ja nestemäisellä pesuainesaippualla hankaamattomalla sienellä.

Huomaa: Voit pestä nämä osat myös astianpesukoneessa.

4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Käytön valmistelu

7. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle, joka on myös lämmönkestävä.


8. Aseta kori kunnolla paistovuokaan.

Älä täytä paistovuokaa öljyllä tai muulla nesteellä.


Älä laita mitään laitteen päälle. Tämä häiritsee ilmavirtausta ja vaikuttaa ilmakypsennystulokseen.


Laitteen käyttö

1. Virta päälle

Laita pistoke virtalähteeseen – kuulet PIIPPAUSÄÄNIÄ. Kytke virta. Palaa valmiustilaan 1 sekunnin päästä: kaikki valot sammuvat paitsi .

2. Valikko/Lämpötila/Aika

Kiinnitä pistoke virtalähteeseen. Laite siirtyy valmiustilaan. Paina . Laitteohjelman oletuslämpötila on 180 °C ja oletusaika 15 min, jolloin voit säätää aikaa ja lämpötilaa vapaasti Aika +/- ja Lämpötila +/- -painikkeilla.

Voit myös painaa mitä tahansa toimintokuvaketta kypsentaessäsi eri ruokia. Kun painat toimintokuvaketta, valot vilkkuvat. Paina sitten , jolloin laita alkaa toimia. Jokaisella toiminnolla on oma oletusaika ja -lämpötila (kuten taulukossa on esitetty). Asiakas voi säätää aikaa ja lämpötilaa vapaasti Aika +/- ja Lämpötila +/- -painikkeilla.



(1). Lämpötilan säätöalue on 50–200 °C. Jokainen +/- -lämpötilapainikkeen napsautus nostaa tai laskee lämpötilaa 10 °C. Paina 200 °C:n lämpötilassa”+”, jolloin laite palaa


takaisin 50 °C:n lämpötilaan. Kun painat ”-” 50 °C:n lämpötilassa, laite palaa takaisin 200 °C:n lämpötilaan. Lämpötilan digitaalinen näyttö välkkyvä lämpötilan säätämisen aikana näytöllä (ei välky käytön aikana). Kun laite on välkkynyt 3 kertaa, tavoitelämpötila on saavutettu.

(2). Säädettävä aika-alue on 1–60 minuuttia. Jokainen ajan +/- -napsautus lisää tai vähentää aikaa 1 min. Jos painat ”+” 60 minuutin kohdalla, aika palaa takaisin 01 minuuttiin. Jos painat 01 min kohdalla ”-”, lämpötila siirtyy takaisin 60 minuuttiin. Aikaohjauksen aikana ajan digitaalinen näyttö välkkyvä näytöllä (ei välky käytön aikana). Aika on asetettu, kun se välkkyvä 3 kertaa.

3. Käynnistys, tauko/pysäytys

Kun olet valinnut toiminnon, asettanut oikean ajan ja oikean lämpötilan, paina . Se

alkaa välkkyä, ja laite alkaa toimia PIIPPAUSÄÄNIEN jälkeen. Paina  koneen käynnissäolon aikana. Kun PIIPPAUSÄÄNI kuuluu, kone laite sammuu, ja 

lakkaa välkymästä. Paina  laitteen toimiessa PIIPPAUSÄÄNIEN jälkeen. Kone lakkaa toimimasta ja kone palaa valmiustilaan.

Huomaa:

(1). Voit ottaa käytön aikana paistovuolan pois, lopettaa käytön ja tarkistaa kypsennystuloksen tai lisätä lisää ruokaa. Kone jatkaa toimintaa samassa ohjelmassa, jos laitat paistovuolan takaisin sisään.











(2). Jos virta katkaistaan tai virtajohto irrotetaan käytön aikana, laite lakkaa toimimasta, kaikki valot sammuvat. Laite jatkaa toimintaa samassa ohjelmassa, kun virta kytketään päälle tai virtajohto kytketään takaisin.

(3). Viisi punaista valoa välkkyvä käytön aikana koko ajan.

4. Ohjelman loppu

Lämmityselementti sammuu, kun käyttöaika on päättynyt. 00 min näkyy, moottori jatkaa käymistä, kuulet summerivaroituksen. Moottori jatkaa käymistä 1 min ja jäähdyttää laitetta, jonka jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

Valikkotaulukko

Kypsennysohjelmat			
	Valikkokohde	Oletusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)
Toiminto	 Esilämmitys	3	180
	 Ranskanperunat	18	200 kaksoislämmityselementti käynnissä
	 Liha	12	200
	 Kanankoivet	20	200
	 Pihvi	12	180 kaksoislämmityselementti käynnissä
	 Kakku	25	160
	 Katkaravut	8	180 kaksoislämmityselementti käynnissä
	 Kala	10	180 kaksoislämmityselementti käynnissä
	 Kana	30	200
	 Vihannekset	10	160 kaksoislämmityselementti käynnissä

Varoitus: Älä koske koriin käytön aikana tai 30 minuuttiin sen jälkeen, koska se kuumenee erittäin kuumaksi.

Pidä korista kiinni vain kahvasta.

Käyttö

10. Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.

11. Laita ainekset koriin ja laita kori paistovuokaan.

12. Laita paistovuoka oikeaan asentoon. Valitse toiminto valikosta ja käynnistä kypsennys painamalla START/PAUSE.

13. **Näyttö.**

Esittää lämpötilan ja ajan. Lämpötila on asetettu lämpötila, ja aika on jäljellä oleva kypsennysaika.

Valittu toiminto välkky.

5. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun kohta "Asetukset") Voit välillä ravistaa ainesosia. Vedä paistovuoka kahvalla ulos laitteesta ja ravista vuokaa. Liu'uta sitten paistovuoka takaisin kiertoilmakypsenteeseen.

Varoitus: Älä paina korinirrotuspainiketta ravistelun aikana.

6. Kun kuulet ajastimen kellon, asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä vuoka ulos laitteesta ja laita se kuumuutta kestäväälle alustalle.

7. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.

Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, laita paistovuoka takaisin laitteeseen ja kypsennä lisää joitakin minuutteja.

Vinkki: Voit vähentää painoa poistamalla korin vuoasta ja ravistamalla vain koria. Vedä vuoka ulos laitteesta, laita se kuumuutta kestäväälle alustalle ja paina korinirrotuspainiketta.

8. Poista pienet ainesosat painamalla korinirrotuspainiketta ja nosta kori pois paistovuokaan.
Älä käännä koria ylösalaisin, kun paistovuoka on vielä kiinni, sillä mahdollinen ylimääräinen öljy, joka on kerääntynyt paistovuokaan pohjalle, valuu ulos ja vuotaa aineiden päälle.

Paistovuoka ja ainekset ovat kuumia kuumailmapaistamisen jälkeen. Riippuen siitä, millaisia aineksia kiertoilmakypsenteessä on, höyryä voi päästä ulos paistovuokaan.

9. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.

Vinkki: Kun haluat ottaa pois suuria tai hauraita aineksia, nosta ne korista pihdeillä.

13. Kun ruoka on valmis, kiertoilmakypsennin on heti valmis uuteen kypsennykseen.

Huomaa: Kun kiertoilmakypsennintä käytetään ensimmäistä kertaa, voi syntyä hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja häviää pian. Varmista, että kiertoilmakypsenteen ympärillä on riittävä ilmanvaihto.

Asetukset

Voit käyttää esiasetusvalikkokohteiden lisäksi tätä kiertoilmakypsennintä myös muiden ruokien valmistamiseen asettamalla ajan ja lämpötilan. Seuraava taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset valmistettaville ainesosille.

Huomaa: *Muista, että nämä asetukset ovat vain viitteellisiä. Koska ainesosat eroavat toisistaan alkuperältään, kooltaan, muodoltaan ja tuotemerkiltään, emme voi taata parasta asetusta ainesosillesi.*

Koska Rapid Air -teknologia lämmittää ilman laitteen sisällä välittömästi uudelleen, vuoan vetäminen hetkeksi pois laitteesta kiertoilmakypsennyksen aikana ei häiritse kypsennystä.

Vinkkejä:

Pienemmät ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuremmat ainekset.

- Suurempi ainesosamäärä vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, pienempi ainesosamäärä vain hieman lyhyemmän valmistusajan.

- Pienempien ainesosien ravistelu valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään aineiden epätasaisen kypsentyvän

- Voit vaellella tuoreet perunat pienellä määrällä öljyä saadaksesi rapean lopputuloksen. Paista ainekset kiertoilmakypsennyksessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.

Älä valmista kiertoilmakypsennyksessä erittäin rasvaisia tuotteita, kuten makkaroita.

Uunissa valmistettavat snäksit voidaan valmistaa myös kiertoilmakypsennyksessä.

- Optimaalinen määrä rapeita ranskalaisia valmistettavaksi kerrallaan on 500 grammaa.

- Käytä esivalmistettua taikinaa täytettyjen snäksien valmistamiseen nopeasti ja helposti. Esivalmistettu taikina vaatii myös lyhyemmän valmistusajan kuin itse tehty taikina.

- Voit myös lämmittää aineksia kiertoilmakypsennyksessä asettamalla lämpötilan 150 °C:een ja ajastimen noin 10 minuuttiin.

	Aika (min.)	Lämpö (°C)	Ravista	Lisätietoja
--	-------------	------------	---------	-------------

Perunat ja ranskalaiset perunat

Ohuet, pakastetut	12–16	200	Ravista	
Paksut, pakastetut	12–20	200	Ravista	
Itse tehdyt ranskalaiset (8 x 8 mm)	18–25	180	Ravista	lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset lohko-perunat	18–22	180	Ravista	lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	12–18.	200	Ravista	lisää 1/2 rkl öljyä
Rösti	15–18	180		
Perunagratiini	18–22	180		

Liha ja linnunliha

Pihvi	8–12	180		
Porsaankyljykset	10–14	180		
Hampurilainen	7–14	180		
Makkarapasteija	13–15	200		
Kanankoivet	18–22	180		
Kananrinta	10–15	180		

Snäksit

Kevätkääryleet	8–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kananugetit	6–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kalapuikot	6–10	200		Käytä uunivalmiita
Pakastetut, leivitetty juustonaksut	10	200		Käytä uunivalmiita
Täytetyt vihannekset	10	160		Käytä uunivalmiita

Huomaa: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia ennen paistamisen aloittamista, jos laite on kylmä.

Itse tehdyt ranskanperunat

Parhaan tuloksen saat käyttämällä esipaistettuja ranskalaisia. Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskalaisia, noudata seuraavia ohjeita:

1. Kuori perunat ja leikkaa ne tikuiksi.
2. Liota perunatikkuja kulhossa vedessä vähintään 30 minuuttia, ota ne pois vedestä ja kuivaa ne talouspaperilla.
3. Kaada 1/2 ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon, laita perunat päälle ja sekoita, kunnes perunat ovat kauttaaltaan öljyiset.
4. Ota perunat pois kulhosta sormilla tai keittiövälineellä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Laita perunat koriin.

Huomaa: Älä kallista kulhoa, jos haluat laittaa kaikki perunat koriin kerralla, jotta ylimääräinen öljy ei kerääntynyt paistovuoaan pohjalle.

14. Paista perunatikut tämän kappaleen ohjeiden mukaisesti.

Puhdistus

Pese laite jokaisen käytön jälkeen.

Paistovuoaassa, korissa ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, koska se voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomaa: Poista paistovuoka, jotta kiertoilmakypsennin jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
3. Puhdista paistovuoka ja kori kuumalla vedellä, pesunestesaijpualla ja hankaamattomalla sienellä.

Voit käyttää astianpesuainetta jäljellä olevan lian poistamiseen.

Huomaa: Paistoalusta ja kori kestävät pesun astianpesukoneessa.

Vinkki: Jos likaa on tarttunut koriin tai paistovuoaan pohjalle, täytä paistovuoka kuumalla vedellä ja pesunestesaijpualla. Laita kori paistovuokaan ja anna paistovuoaan ja korin liota noin 10 minuuttia.

1. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
2. Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

Varastointi

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

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ohjeet
Kiertoilmakypsennin ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan.	Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Aseta ajastimen näppäin haluttuun valmistusaikaan laitteen käynnistämiseksi.
Kypsenneetyt ainesosat eivät ole valmiita.	Koriin laitettujen ainesosien määrä on liian suuri.	Laita pienempiä eriä aineksia koriin. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Käännä lämpötilan säätönappi haluamaasi lämpötilaan (katso kohta "Asetukset").
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Käännä ajastinnappi haluamasi pituiseen valmistelu-aikaan (katso kohta "Asetukset").
Ainekset kypsyvät epätasaisesti kiertoilmakypsentimessä.	Tietyntyyppisiä ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Ainekset, jotka ovat päällekkäin tai poikittain (esim. ranskalaiset), on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa (katso kohta "Asetukset").
Paistetut naksut eivät ole rapeita, kun ne otetaan kiertoilmakypsentimestä.	Käytit perinteisessä friteeraus-koneessa valmistettavaksi tarkoitettuja naksuja.	Käytä uunivalmiita snäksyjä tai sivele kevyesti öljyä snäksien päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Kattilaa ei voi liu'uttaa kunnolla laitteeseen.	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä laita koriin enempää ruokaa, kuin edellisen sivun taulukossa on ilmoitettu.
	Koria ei ole asetettu vuokaan oikein.	Työnnä koria vuokaan, kunnes kuulet naksahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia ainesosia.	Kiinnitä huomiota, että lämpötila on säädetty alle 180 °C:een, kun paistat rasvaisia aineksia kiertoilmakypsentimessä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ohjeet
	Vuossa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta kattilassa. Varmista, että puhdistat kattilan kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet perunat paistuvat epätasaisesti kiertoilmakypsentimessä.	Et liottanut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Liota perunatikkuja kulhossa vedessä vähintään 30 minuuttia; ota ne pois ja kuivaa ne talouspaperilla.
	Et käyttänyt oikeaa perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne otetaan kiertoilmakypsentimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivaat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa peruna ohuemmiksi tikuiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen.

YMPÄRISTÖNSUOJELU



Tämä symboli osoittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillisen keräämisen.

Tämän jätteen erilliskeräyksen päätavoitteena on vähentää loppukäsiteltävän jätteen määrää sekä edistää uudelleenkäyttöä, kierrätystä ja muita hyödyntämismuotoja jätteen kielteisten ympäristövaikutusten vähentämiseksi.

Kun laitetta ei enää käytetä, sitä ei saa hävittää muun lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana.

Käyttäjä on vastuussa sen toimittamisesta maksutta tähän tarkoitukseen käytettävissä oleviin erillisiin keräyspisteisiin.

Laitteet, joita ei enää käytetä, voidaan myös ottaa takaisin myyntipisteissä ostamalla uusia vastaavia laitteita, joilla on samat toiminnot.

Lisätietoja keräyspisteistä saat kaupunginvaltuustosta tai näiden laitteiden myyntipisteestä.

Instruction manual – English

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

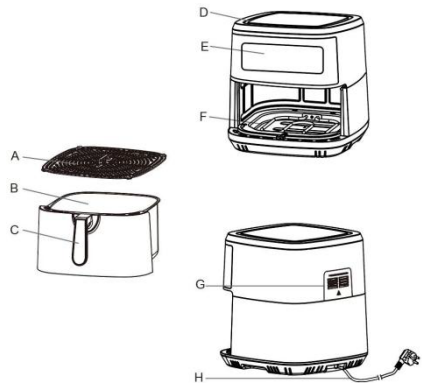
Introduction

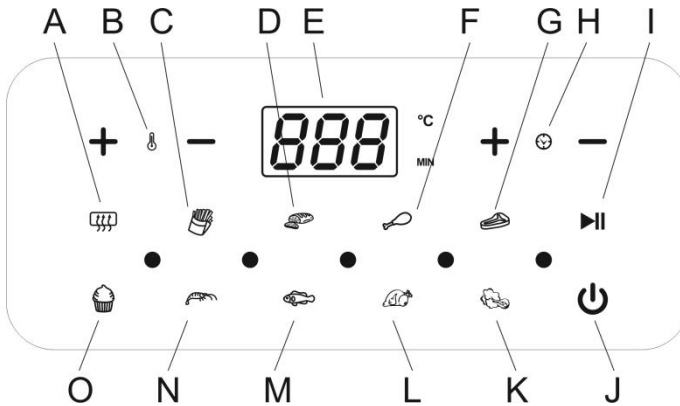
Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides at once, and there is no need to add oil in most cases.

General description

- A: Food Rack
- B: Frying Tray
- C: Tray Handle
- D: Air inlet
- E: Control panel
- F: heating element
- G: Air outlet
- H: Power cord





- A: Pre-heat B: Temperature plus/minus C: French fries
 D: meat E: Time/Temperature F: Drumsticks G: Steak
 H: Time plus/minus I: PAUSE J: START K: Vegetables
 L: Chicken M: fish N: Shrimp O: Cake

Important

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safe for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized

- by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
 - Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
 - Keep the mains cord away from hot surfaces.
 - Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
 - Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
 - Never connect this appliance to an external timer switch.
 - Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
 - Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
 - Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
 - Do not let the appliance operate unattended.
 - During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
 - The surface below the appliance may become hot during use.
 - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.

- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid, and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Preparing for use

2. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
3. Place the basket in the frying tray properly.


Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.


Using the appliance


2. Power on

Plug in, there is BEEPS sounds. Light up. 1 seconds will be back to standby mode:

all light will be off except .

2. Menu selection/Temperature/Time





Plug in, it is at the standby mode. press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

(1). The temperature control range is 50-200°C, every click on the + / - temperature will increase or reduce 10°C. At 200°C, , press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting.

(2). The adjusting time range is 1 to 60 mins. Every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min. At 01 min, if you press "-", the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done of setting.

3. Start, pause/stop

After select function, set the right time and right temperature, press , the  start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press , after BEEPS sounds, machine stop working, 

stop flickering. during the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

Noted:

(1). During working, you can take frying tray out, stop working, and you can check cooking result or add more food, machine continue to work on the program if pull in the frying tray.











(2). Power cut or unplug during working, machine stop working, all light off, machine continue to work on the program when power on or plug in again.

3, during work, five red lights flicker on by one all the time.

4. End of program

Heating element stop working when working time is done, show 00 min, motor continues to work, buzzer warning. motor continues to work 1 min, cooling machine, then machine enter the standby mode.

Menu table

program			
	menu	Default time(min)	Default temperature (°C)
function	 pre-heat	3	180
	 french fries	18	200 dual heating element working
	 Meat	12	200
	 drumsticks	20	200
	 steak	12	180 dual heating element working
	 cake	25	160
	 shrimp	8	180 dual heating element working
	 fish	10	180 dual heating element working
	 chicken	30	200
	 vegetables	10	160 dual heating element working

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot.

Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray.
3. put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. **screen display.**

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remained working time.

The function we have selected is flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes.

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

8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.

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

After hot air frying, the frying tray and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape form the frying tray.

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

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

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

Note: When using the health Fryer for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Ensure that there is sufficient ventilation around the health Fryer.

Settings

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have 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.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

	Time (min.)	Temperature(°C)	Shake	Extra information
--	-------------	-----------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	200	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	180		
Potato gratin	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	8-12	180		
Pork chops	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Sausage roll	13-15	200		
Drumsticks	18-22	180		
Chicken breast	10-15	180		

Snacks

Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken Nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200		Use oven-ready
Frozen Bread-crumbed cheese snacks	10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160		Use oven-ready

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The frying tray, basket and the inside of the appliance 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.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and basket are dishwasher-proof.

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

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

Storage

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
---------	----------------	----------

	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato 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 coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

PROTECTING THE ENVIRONMENT



This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment.

The main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

When it is no longer in use, this appliance must not be disposed of together with other unsorted municipal waste.

The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that purpose.

Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions.

For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

FUN NORDIC ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk