

Air fryer

Airfryer / Heißluftfritteuse



7 liter

ENG

SE

NO

DE

FI



Thank you for choosing to purchase a product from Rusta!

Tack för att du valt att köpa en produkt från Rusta!

Takk for at du valgte å kjøpe et produkt fra Rusta!

Danke, dass du dich für den Kauf eines Produktes von Rusta entschieden hast!

Kiitos Rusta-tuotteen ostamisesta!



Read through the entire manual before installation and use!

Läs igenom hela bruksanvisningen innan montering och användning!

Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Lue koko käyttöohje ennen kokoamista ja käyttämistä!

PRODUCT OVERVIEW

PRODUKTÖVERSIKT / PRODUKTOVERSIKT / PRODUKTÜBERSICHT / TUOTTEEN ESITTELY



A	Basket handle / Korghandtag / Kurvhåndtak / Korbgriff / Friteauskorin kahva
B	Frying basket drawer / Friteringslåda / Skuff for frityrkurv / Frittierkorbschubblade / Friteerauskorin laatikko
C	Frying tray / Friteringsbricka / Stekebrett / Frittiereinsatz / Paistoalusta
D	Main body / Huvudenhet / Hoveddel / Gehäuse / Runko
E	Control panel / Kontrollpanel / Kontrollpanel / Bedienfel / Ohjauspaneeli
F	Power cord / Nätsladd / Strømkabel / Netzkabel / Virtajohto

SPECIFICATIONS

SPECIFIKATIONER / SPESIFIKASJONER / PRODUKTBESCHREIBUNG / TEKNISET TIEDOT

Voltage / Spänning / Spenning / Spannung / Jännite	220–240V~50/60Hz
Power / Effekt / Leistung / Teho	1500–1800W
Capacity / Kapacitet / Kapasitet / Kapazität / Kapasiteetti	7 L
Dimensions / Mått / Mål / Maße / Mitat	W 288 x D 385 x H 336 mm
Weight / Vikt / Vekt / Gewicht / Paino	5 kg
Cord length / Sladdlängd / Ledningslengde / Kabellänge / Johdon pituus	0.92 m



SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, you should always take basic safety measures. Always keep the following in mind:

- Read all instructions before using.
- Keep the user manual for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- Connect only to a grounded wall socket.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
- Only for indoor use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- If the supply cord is damaged, it should be replaced by supplier, retailer, it's service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use this appliance for the heating of any liquids.
- To disconnect, turn appliance OFF. Then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Always make sure the frying basket drawer is fully closed while the air fryer is in operation.
- **WARNING! Air fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.**
- **CAUTION: After hot air frying, the frying tray and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air fryer tray/drawer.**
- For household use only.



WARNING, HOT SURFACES! This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

- **CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.**
- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse power cord in any liquid.
- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Place the Air fryer on a flat, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
- Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
- Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
- Do not use this appliance for heating liquids.
- Do not use an extension cord.
- **WARNING! After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface.**
- **WARNING! Over-filling the frying basket may damage the Air fryer and could result in serious personal injury.**
- Never move a hot Air fryer or an Air fryer containing hot food. Allow to cool before moving.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



WARNING! HOT SURFACE.

NOTES ON THE CORD

- The provided power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.
- **PLASTICIZER WARNING CAUTION:** To prevent plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

- If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



WARNING!

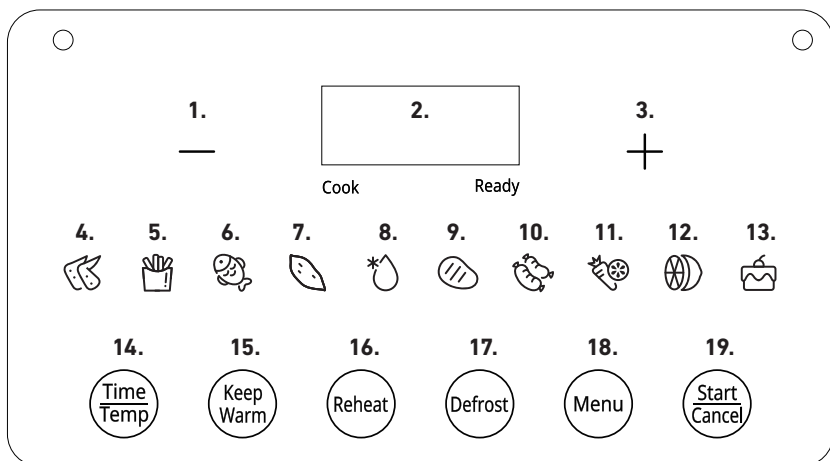
If these instructions are not followed, an accident may lead to serious personal injury or property damage.

GET STARTED!

1. Remove all packing material and labels from the inside and around of the Air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying tray and drawer.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
3. Wash the frying tray and drawer in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe the Air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

USE

CONTROL PANEL



DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. – Time/temperature decrease button | 10. Sausage |
| 2. Temperature & timer display | 11. Vegetable |
| 3. + Time/temperature increase button | 12. Fruits |
| 4. Chicken wings | 13. Cake |
| 5. French fries | 14. Time/Temp |
| 6. Fish | 15. Keep Warm |
| 7. Sweet potato | 16. Reheat |
| 8. Frozen food | 17. Defrost |
| 9. Meat | 18. Menu. Preset mode button |
| | 19. Start/Cancel |

MENU FUNCTIONS

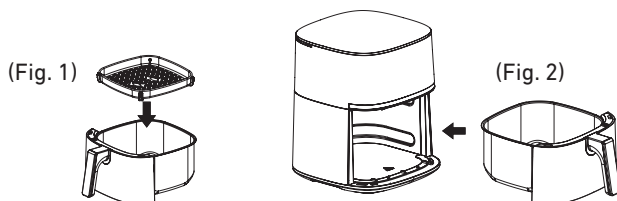
Name	Menu function	Temperature (°C)		Time (Min.)	
		Default	Adjustment range	Default	Adjustment range
Chicken wing		180	40–200	15	1–60
French fries		190	40–200	19	1–60
Fish		180	40–200	16	1–60
Sweet potato		200	40–200	35	1–60
Frozen food		180	40–200	12	1–60
Meat		200	40–200	11	1–60
Sausage		180	40–200	10	1–60
Vegetable		180	40–200	15	1–60
Fruits		100	40–200	120	1–60
Cake		170	40–200	14	1–60
Keep Warm		65	40–100	20	1–240
Reheat		200	40–200	6	1–60
Defrost		70	40–200	10	1–60



WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the frying tray in the frying drawer (Fig. 1).
4. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 1/2 full of food to the frying basket.
5. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air fryer (Fig. 2). Always make sure frying basket drawer is fully closed.
6. Plug into a grounded wall socket.
7. The Air fryer turns on and is in standby mode. Preset programmes are visible and Menu button flashes. Press Menu  button to get the air fryer in operation mode.



TWO WAYS TO COOK

8. Manual mode:

- To select the temperature manually press the Time/temp button once. Adjust the temperature (40–200°C) by pressing the +/- buttons.
- To select the time manually press the Time/temp button once. Adjust the time (1–60 min.) by pressing the +/- buttons.
- Press Start/Cancel  button to start the Air fryer.

9. Preset mode:

TIP! Before placing ingredients, preheat the machine for 3–5 minutes. This will improve the cooking effect.

- Select a preset cooking mode, by pressing the Menu  button. Keep pressing the button until the desired preset mode illuminates on the display. Press the Start/Cancel  button to start cooking.

IMPORTANT: The Air fryer will not heat if the timer has not been set. (Up to 60 minutes).

10. To switch from Celsius to Fahrenheit or vice versa, press the menu button when in standby mode. When in operation mode, hold down the Time/Temp + Keep Warm buttons and the temperature setting will change.
11. To switch from non-silent mode to silent mode or vice versa, press the menu button once when in standby mode. When in operation mode, hold down the Keep Warm + Reheat buttons and the buzzer setting will change.
12. To ensure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. If needed, turn or shake the food to ensure a more evenly cooked dish. Once complete, return the frying basket into frying basket drawer.

Adjust temperature if needed. The timer will stop to count down when the drawer is opened, and the Air Fryer will stop heating until the drawer is re-placed.



WARNING! Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer.

NOTE: When the frying drawer is not thoroughly pushed into the main housing the switch is not triggered. The display will show “OPEN” and it won’t work. At that time, you need to push the frying drawer into the main housing. The air fryer has the function of 10 minutes power off memory. After taking out of the frying drawer and stirring the food, fully push the frying drawer into the main housing and the air fryer restores the working state and continues cooking.

Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury always remove the food with kitchen utensils. **NEVER** turn the drawer upside down as the frying tray can fall off and cause injury.

13. When the set air frying time has expired. The Air fryer will turn OFF automatically and beep.
14. Shake the frying drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 3 minute increments until fully cooked.
15. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air fryer or food from frying basket.
16. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
17. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and insert it into place. Continue with subsequent batches, if any.
18. Unplug the Air fryer when not in use.
19. The Air fryer has an automatic memory of the user’s last use of cooking time, temperature and other parameters (set time is greater than or equal to 5 Min. can be memorized). After selecting the Menu , long press the “Menu” key to restore the menu time and temperature to the factory default recommended parameters, and the buzzer will sound twice to prompt.

HELPFUL TIPS

1. Olive oil or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10 °C and reduce the cooking time by 30 % to 50 % depending on the food and amount.
3. For best results, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart as a general guide.
4. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
5. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
6. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
7. The Air fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

	Food amount (G)	Time (Min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300–700	9–16	200	Shake	
Thick frozen fries	300–700	11–20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300–800	16–10	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300–800	18–22	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300–750	12–18	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15–18	180	Shake	
Potato gratin	500	15–18	200	Shake	
Meat & poultry					
Steak	100–500	8–12	180		
Pork chops	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Sausage roll	100–500	13–15	180		
Drumsticks	100–500	18–22	180		
Chicken breast	100–500	10–15	180		
Snacks					
Spring rolls	100–400	8–10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100–500	6–10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100–400	6–10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed					
Cheese snacks	100–400	8–10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100–400	10	160		
Baking					Use baking tin
Cake	300	20–25	160		Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20–22	180		Use baking tin
Muffins	300	15–18	200		Use baking tin/ oven dish
Sweet snacks	400	20	160		



WARNING! Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.

The chart on the previous page is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying drawer. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.
2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

CARE AND CLEANING

Please clean the Air fryer to prevent it from being burned.

- After using, please clean the frying tray and frying drawer in time to avoid the damage of the coating due to the erosion of food residue oil.
- Do not use strong abrasive cleaners to prevent damage to the machine and your health.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Please do not use an over-wet cloth to clean the air fryer, to prevent water from entering the air fryer, which may cause short circuit and fire.
- Please do not use other cleaning equipment such as a dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
- Use neutral detergent or clean water to clean the frying pans and drums.
- Please do not use hard and sharp items (such as wire balls, blades, etc.) to clean the drawer and frying tray to prevent scratching.



WARNING! Allow the Air fryer to cool fully before cleaning.

STORAGE

1. Make sure the Air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air fryer while it is hot or wet.
3. Store Air fryer in its box or in a clean, dry place.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance
The foods fried with the Air fryer are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food 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 – refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the Air fryer.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air fryer.	Incorrect food type used.	Refer food manufactures cooking instructions.
I cannot slide the pan/basket into the appliance.	Basket over-loaded.	Overfill the basket drawer.
White smoke comes out from the appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter vid användning av elektriska apparater. Tänk alltid på följande:

- Läs alla instruktioner före användning.
- Spara bruksanvisningen för senare bruk.
- Undvik att vidröra heta ytor. Använd handtaget vid hanteringen. Använd köksvantar eller grytlappar.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Undvik risk för elchock genom att aldrig doppa sladden, stickproppen eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- Denna apparat får användas av barn som är 8 år eller äldre samt av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller personer utan erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner så att de kan använda apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker användningen medför. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn under 8 år rengöra eller utföra normalt underhåll på apparaten utan en vuxens överinseende. Förvara apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Håll alltid barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna helt innan delar monteras ner eller tas bort och före rengöring.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om den inte fungerar som den ska.
- Användning av tillbehör rekommenderas inte av tillverkaren eftersom de kan orsaka skada.
- Endast för inomhusbruk.
- Låt inte sladden hänga ner över bordskant eller liknande, eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av het gas- eller elplatta, eller i uppvärmd ugn.

- Om elsladden är skadad ska den bytas av leverantör, återförsäljare, dennes servicetekniker eller annan behörig person för att undvika fara.
- Använd inte apparaten för att värma upp vätskor.
- Stäng av apparaten innan den kopplas ut ur vägguttaget. Dra sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
- Se alltid till att tråget för friteringskorgen är helt stängt medan airfryern används.
- **WARNING! Airfryern fungerar inte om friteringslådan inte är helt stängd.**
- **OBSERVERA: Efter varmluftsfritering är friteringslådan och friteringsbrickan och den tillagade maten het. Man måste vara extremt försiktig vid hantering av den heta friteringslådan och friteringsbrickan.**
- Endast för hushållsbruk.



WARNING, HETA YTOR! Denna apparat genererar värme och ånga som tränger ut under användning.

Lämpliga försiktighetsåtgärder måste vidtas för att förhindra brännskador, eldsvåda eller andra personskador eller materiella skador.

- **OBSERVERA: Denna apparat är het under användning och fortsätter att vara varm en tid efter att den har stängts av. Använd alltid köksvantar vid hantering av heta material och låt delar av metall svalna före rengöring. Placera inte något ovanpå apparaten när den används eller när den är varm.**
- Alla användare av denna apparat måste ha läst och förstått denna bruksanvisning innan de använder eller rengör apparaten.
- Om apparaten börjar uppvisa fel under användning ska sladden omedelbart dras ur. Använd inte och försök inte reparera en apparat med fel.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.

- Sänk inte ned sladden i någon vätska.
- Håll sladden utom räckhåll för barn och spädbarn för att undvika risk för elektriska stötar och kvävning.
- Placera airfryern på en platt, värmebeständig arbetsyta.
- Blockera inte luftutloppet eller luftintagen på airfryerns baksida och sidor. Undvik att komma i kontakt med den ånga som kommer från luftutloppet under luftfritering.
- Håll apparaten minst 10 cm från väggar eller andra föremål under användning.
- Använd alltid handtaget för att öppna friteringslådan.
- Använd inte apparaten för att värma upp vätskor.
- Använd inte förlängningskabel.
- **VARNING! Efter fritering, se till att ställa friteringslådan på en plan, värmebeständig yta.**
- **VARNING! För mycket mat i friteringslådan kan skada airfryern och kan leda till allvarliga personskador.**
- Flytta aldrig en het airfryer eller en airfryer som innehåller varm mat. Låt den svalna innan den flyttas.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kombination med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.



VARNING! VARM YTA.

ANMÄRKNINGAR OM SLADDEN

- Den medföljande strömsladden ska användas för att minska risken att någon trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd. Det rekommenderas inte att man använder en förlängningssladd med denna produkt. Anslut alltid direkt till ett vägguttag.
- **VARNING OM MJUKGÖRARE:** För att förhindra att mjukgörare migrerar till en bänkskiva, bordsskiva eller andra möbler ska man placera underlägg av annat material än plast eller placera underlägg mellan apparaten och bänkskivans eller bordsskivans yta. Om man inte gör detta kan det leda till att ytan mörknar, permanent missfärgas eller att fläckar uppstår.

ELSTRÖM

- Om elnätet överbelastas med andra apparater kanske inte denna apparat fungerar som den ska. Den bör drivas från en egen elektrisk krets, separat från andra apparater.



VARNING!

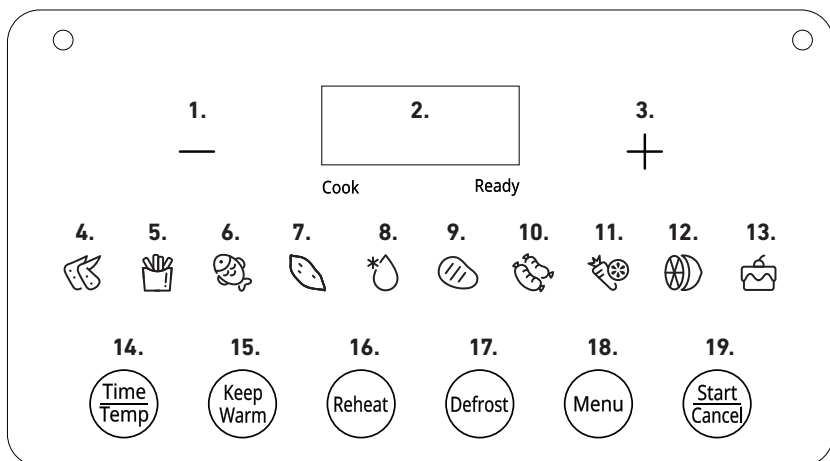
Om föreskriften inte efterföljs kan en olycka leda till allvarlig person- eller egendomsskada.

KOM IGÅNG

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter i och runt airfryern. Kontrollera att det inte finns något förpackningsmaterial under och runt friteringslådan eller brickan.
2. Fatta ordentligt tag i friteringslådans handtag för att öppna. Ta bort lådan från maskinen och placera den på en platt och ren arbetsyta.
3. Diska friteringslådan och friteringsbrickan med diskmedel i varmt vatten.
4. **SÄNK INTE NER AIRFRYERNS HUVUDENHET I VATTEN.** Torka av huvudenheten med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.

ANVÄNDNING

KONTROLLPANEL



BESKRIVNING

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Knapp för minskning av tid/temperatur | 10. Korv |
| 2. Temperatur- och timerdisplay | 11. Grönsaker |
| 3. + Knapp för minskning av tid/temperatur | 12. Fukt |
| 4. Kycklingvingar | 13. Tårta |
| 5. Pommes frites | 14. Tid/Temperatur |
| 6. Fisk | 15. Varmhållning |
| 7. Sötpotatis | 16. Reheat (återuppvärmning) |
| 8. Djupfryst mat | 17. Defrost (upptining) |
| 9. Kött | 18. Meny. Knapp för förinställt läge |
| | 19. Start/Cancel (Start/Avbryt) |

MENYFUNKTIONER

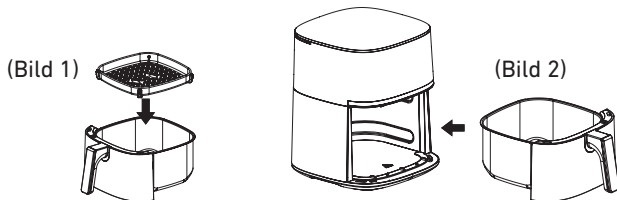
Namn	Menyfunktion	Temperatur (°C)		Tid (minuter)	
		Standard	Justerings-intervall	Standard	Justerings-intervall
Kycklingvingar		180	40–200	15	1–60
Pommes frites		190	40–200	19	1–60
Fisk		180	40–200	16	1–60
Sötpotatis		200	40–200	35	1–60
Djupfryst mat		180	40–200	12	1–60
Kött		200	40–200	11	1–60
Korv		180	40–200	10	1–60
Grönsaker		180	40–200	15	1–60
Frukt		100	40–200	120	1–60
Tårta		170	40–200	14	1–60
Varmhållning		65	40–100	20	1–240
Återuppvärmning		200	40–200	6	1–60
Upptining		70	40–200	10	1–60



VARNING! Airfryern får inte användas för att koka vatten.

OBS: Vid första användningen kan airfryern avge en svag lukt. Detta är normalt.

1. Placera airfryern på en platt, värmebeständig arbetsyta, nära ett eluttag.
2. Fatta ordentligt tag i friteringslådans handtag för att öppna. Ta bort lådan från apparaten och placera det på en plan och ren yta.
3. Placera friteringsbrickan i lådan.
4. Lägg mat i friteringslådan. Fyll inte på för mycket mat i friteringslådan. För att säkerställa korrekt tillagning och luftcirkulation ska man **ALDRIG** fylla mer än $\frac{2}{3}$ av friteringslådan. Vid luftfritering av färska grönsaker rekommenderar vi att du inte fyller friteringslådan till mer än hälften.
5. Sätt in friteringslådan på framsidan av airfryern (Bild 2). Se alltid till att friteringslådan alltid är helt stängd.
6. Anslut till ett jordat eluttag.
7. Airfryern slås på och är i standby-läge. Förinställda program är synliga och menyknappen blinkar. Tryck på menyknappen  för att starta airfryerns driftläge.



TVÅ SÄTT ATT LAGA MAT

8. Manuellt läge:

- För att välja temperatur manuellt, tryck på knappen "Time/Temp" en gång. Justera temperaturen (40–200°C) genom att trycka på "+" eller "-".
- För att välja tid manuellt, tryck på knappen "Time/Temp" en gång. Ställ in tiden (1–60 min.) genom att trycka på knapparna "+" / "-".
- Tryck på knappen "Start/Cancel"  för att starta airfryern.

9. Förinställt läge:

Tips! Innan du lägger i ingredienserna, förvärm apparaten i 3–5 minuter. Detta förbättrar tillagningseffekten.

- Välj ett förinställt tillagningsprogram genom att trycka på menyknappen .
- Fortsätt att trycka på knappen tills önskat förinställt program visas på displayen.
- Tryck på knappen "Start/Cancel"  för att påbörja tillagningen.

VIKTIGT: Airfryern värms inte upp om timern inte har ställts in. (Upp till 60 minuter).

10. För att växla från Celsius till Fahrenheit eller omvänt, tryck på menyknappen när apparaten är i standby-läge. När apparaten är i driftläge, håll ned knapparna "Time/Temp" + "Keep Warm" för att ändra temperaturinställningen.
11. För att växla från icke-tyst läge till tyst läge eller omvänt, tryck på menyknappen en gång i när apparaten är i standby-läge. När apparaten är i driftläge, håll ned knapparna "Keep Warm" + "Reheat" för att ändra ljudinställningen.
12. För att säkerställa jämn tillagning/bryning ska man öppna friteringslådan halvvägs genom tillagningstiden och kontrollera tillagningen. Om det behövs, vänd eller skaka maten för att säkerställa att rätten blir jämnt tillagad. Stäng därefter lådan igen.

Justera temperaturen vid behov. Timern slutar räkna ner när lådan öppnas och airfryern slutar att värma tills lådan sätts tillbaka.



VARNING! Man måste vara extremt försiktig vid hantering av den heta friteringslådan och brickan.

OBS: Om lådan inte trycks in ordentligt i huvudenheten utlöses inte strömbrytaren. På displayen visas texten "OPEN" och apparaten går inte in i driftsläge. Då behöver du trycka in lådan i huvudenheten. Airfryern lagrar inställningarna för tillagning i 10 minuter efter avstängning. Efter att ha tagit ut ur lådan och rört om maten, tryck in lådan helt i huvudenheten så återgår fritösen till driftsläge och fortsätter tillagningen.

Undvik att träffas av den ånga som kommer från friteringslådan och maten.

OBSERVERA: Använd alltid köksvantar när du hanterar den heta friteringslådan och friteringsbrickan.

OBSERVERA: Het olja kan samlas i lådans botten. För att undvika risk för brännskador eller personskador, ta alltid ut maten med köksredskap. Vänd **ALDRIG** lådan upp och ner eftersom friteringsbrickan kan falla av och orsaka skada.

13. När den inställda friteringstiden har gått kommer airfryern att stängas av automatiskt och pipa.
14. Skaka lådan kraftigt och kontrollera att maten är jämnt brynt och tillagad. Om ytterligare luftfritering behövs ska man justera temperaturen vid behov och ställa in timern 3 minuter i taget tills maten är helt tillagad.
15. Låt tillagad mat vila i 5 till 10 sekunder innan du tar bort friteringslådan från airfryern.
16. När varmluftsfriteringen är klar ska du ta ut lådan från apparaten och placera det på en plan, värmebeständig yta.
17. Ta ut den varmluftsfriterade maten för servering. Sätt genast tillbaka friteringslådan i korgen. Fortsätt med nästa sats med mat om det är mer som ska friteras.
18. Koppla ur airfryern när den inte används.
19. Fritösen kommer automatiskt ihåg användarens senaste använda tillagningstid, temperatur och andra parametrar (inställd tid på 5 minuter eller mer kan memoreras). Efter att ha valt menyn, håll in knappen "Meny" (Menu) för att återställa menytid och temperatur till de fabriksinställda rekommenderade parametrarna, och summern låter två gånger som bekräftelse.

ANVÄNDBARA TIPS

1. Olivolja eller vegetabilisk olja fungerar bra för varmluftsfritering.
2. Använd din airfryer för att tillaga färdigförpackade livsmedel med en bråkdel av olja på en bråkdel av tiden! Som en allmän regel ska man sänka temperaturen i receptet med 10 °C och minska tillagningstiden med 30 till 50 % beroende på livsmedel och mängd.
3. För bästa resultat måste vissa livsmedel skakas om kraftigt eller vändas under varmluftsfritering. Se diagrammet för varmluftsfritering som en allmän guide.
4. För att undvika kraftig rök vid tillagning av livsmedel med naturligt hög fetthalt, som kycklingvingar eller korv, kan det vara nödvändigt att tömma ut fett från friteringslådan mellan satserna.
5. Torka alltid maten torr innan du tillagar den för att uppmuntra till bryning och undvika kraftig rök.
6. Varmluftsfritera små satser av nyss panerad mat. Tryck fast paneringen på maten för att hjälpa den att fästa. Lägg maten i friteringslådan så att bitarna inte vidrör varandra för att göra det möjligt för luftflödet att komma åt alla ytor.
7. Airfryern kan användas för att värma upp mat. Ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

TILLAGNINGSGUIDE

	Livsmedels- mängd (G)	Tid (minuter)	Tempera- tur (°C)	Skaka	Extra information
Potatis och pommes					
Tunna djupfrysta	300–700	9–16	200	Skaka	
Tjocka djupfrysta	300–700	11–20	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8x8mm)	300–800	16–10	200	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemlagad klyftpotatis	300–800	18–22	180	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemlagade potatiskuber	300–750	12–18	180	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Rösti	250	15–18	180	Skaka	
Potatisgratäng	500	15–18	200	Skaka	
Kött och fågel					
Biff	100–500	8–12	180		
Fläskkotletter	100–500	10–14	180		
Hamburgare	100–500	7–14	180		
Sausage roll - korvrullar	100–500	13–15	180		
Kycklingben	100–500	18–22	180		
Kycklingbröst	100–500	10–15	180		
Tilltugg					
Vårrullar	100–400	8–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Djupfrysta kycklingnuggets	100–500	6–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Djupfrysta fiskpinnar	100–400	6–10	200		Använd ugnsklara
Fryst panerad mat					
Ostsnacks	100–400	8–10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100–400	10	160		
Bakning					Använd bakform
Tårta	300	20–25	160		Använd bakform/ ugnsform
Paj	400	20–22	180		Använd bakform
Muffins	300	15–18	200		Använd bakform/ ugnsform
Söta snacks	400	20	160		



WARNING! Använd alltid en kökstermometer för att säkerställa att kött, fågel och fisk är färdigtillagat innan du äter det.

Tabellen på föregående sida är endast avsedd att användas som en riktlinje. Mängden mat som friteras samtidigt, bitarnas tjocklek eller densitet och om maten är färsk, tinad eller fryst kan påverka den totala tillagningstiden.

1. För att säkerställa jämn tillagning/bryning ska man öppna lådan halvvägs genom tillagningstiden. Kontrollera, vänd eller skaka kraftigt maten i friteringslådan. I tabellen visas genomsnittlig total tid för luftfritering, vid vilken tidpunkt vissa åtgärder behöver genomföras och vilka åtgärder som ska vidtas för bästa resultat.
2. Kom ihåg att fritering av mindre satser resulterar i kortare tillagningstid och högre matkvalitet. Justera temperaturer och tider för luftfritering efter tycke och smak.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengör airfryern för att förhindra att den blir bränd.

- Rengör friteringslådan och friteringsbrickan kort efter användning för att undvika erosionsskador på beläggningen från oljor i matresterna.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel för att inte skada maskinen och din hälsa.
- Använd en mjuk, ren trasa för att torka av airfryern. Använd inte en alltför våt trasa för att rengöra airfryern, för att förhindra att vatten tränger in i apparaten, vilket kan orsaka kortslutning och brand.
- Använd inte annan rengöringsutrustning som diskmaskin för att rengöra airfryern, eftersom det kan orsaka skada och påverka användningen.
- Använd ett neutralt rengöringsmedel eller rent vatten för att rengöra friteringslådan och friteringsbrickan.
- Använd inte hårda och vassa föremål (som stålull, knivar m.m.) för att rengöra lådan och brickan för att förhindra repor.



WARNING! Låt airfryern svalna helt före rengöring.

FÖRVARING

1. Se till att airfryerns sladd är urkopplad och att alla delar är rena och torra innan du stoppar undan apparaten.
2. Stoppa aldrig undan airfryern medan den fortfarande är varm eller fuktig.
3. Förvara airfryern i dess låda eller på en ren, torr plats.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Airfryern fungerar inte.	Apparaten är inte elansluten.	Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timern till korrekt tillagningstid för att sätta igång apparaten.
Maten som friterats i airfryern är inte färdigtillagad.	Mängden mat i lådan är för stor.	Lägg mindre satser med mat i lådan. Mindre mängder friteras jämnare.
	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till den temperatur som behövs. Temperaturinställning – se tillagningsguiden för referens.
Maten tillagas ojämnt i airfryern.	Vissa mattyper måste skakas om halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå varandra eller korsar varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas om efter halva tillagningstiden.
Friterad mat är inte krispig när den kommer ut ur airfryern.	Felaktig typ av mat används.	Se livsmedelstillverkarens tillagningsanvisningar.
Lådan kan inte skjutas in i apparaten.	Korgen är överfylld.	Minska mängden mat i friteringslådan.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Mat med hög fetthalt tillagas. Olja har tillsatts till maten.	Använd inte livsmedelsgrupper med hög fetthalt och tillsätt inte extra olja när det inte behövs. Airfryers fungerar med teknik där mycket lite eller ingen olja behövs.
	Det finns fettrester från tidigare användning i tråget.	Vit rök bildas när dett hettas upp i friteringslådan. Se till att diska lådan ordentligt efter varje användning.

SIKKERHETSANVISNINGER

Ved bruk av elektriske apparater bør du alltid ta hensyn til sikkerheten. Vær alltid oppmerksom på følgende:

- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Bruk ovnsvotter eller grytekluter.
- Skal kun kobles til en jordet stikkontakt.
- For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller apparatet ned i vann eller andre væsker.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- Hold barn under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøle seg helt ned før du tar av eller setter på deler, og før du rengjør apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen er ødelagt eller hvis apparatet fungerer feil.
- Bruk av tilbehørsutstyr anbefales ikke av apparatprodusenten, fordi de kan føre til skader.
- Kun til innendørsbruk.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanter eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme gassbluss eller elektriske kokeplater, eller i en varm stekeovn.

- Hvis strømledningen blir ødelagt, må den byttes av produsenten, forhandleren, en servicerepresentant eller liknende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke bruk dette apparatet til oppvarming av noen slags væsker.
- Koble fra strømmen ved å slå AV apparatet. Ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det er beregnet til.
- Pass alltid på at stekekurvskuffen er helt lukket mens airfryeren er i bruk.
- **ADVARSEL! Airfryeren starter ikke hvis ikke stekekurvskuffen er helt lukket.**
- **FORSIKTIG: Etter steking vil stekebrett, stekekurvskuff og stekt mat være svært varme. Vær svært forsiktig når du skal håndtere det varme brettet/skuffen på airfryeren.**
- Kun til bruk i husholdninger.



ADVARSEL, VARME OVERFLATER! Dette apparatet genererer varme og slipper ut damp under bruk. Ta riktige forholdsregler for å unngå fare for forbrenninger, brann eller andre typer skader på personer eller eiendom.

- **FORSIKTIG: Dette apparatet er svært varmt under bruk og holder på varmen en stund etter at det er slått AV. Bruk alltid ovnsvotter når du skal håndtere varme materialer, og la metalleder kjøle seg ned før rengjøring. Sett ikke noe oppå apparatet mens det er i bruk eller er varmt.**
- Alle som bruker dette apparatet, må ha lest og forstått bruksanvisningen før de betjener eller rengjør apparatet.
- Hvis apparatet ikke virker som det skal under bruk, må du umiddelbart trekke ut kontakten. Du må ikke bruke eller forsøke å reparere det defekte apparatet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke senk strømledningen ned i væske.

- Ledningen må oppbevares utilgjengelig for barn og spedbarn for å unngå risiko for elektrisk støt og kvelning.
- Sett airfryeren på et flatt, varmebestandig arbeidsområde.
- Ikke blokker lufttuttaket eller luftinntakene på baksiden og sidene av airfryeren med noen slags gjenstander. Ikke kom nær dampen som kommer ut av lufttuttaket under steking.
- Pass på at apparatet står med minst 10 cm avstand fra vegger eller andre gjenstander under bruk.
- Bruk alltid håndtaket på stekekurven når du skal åpne stekekurvskuffen.
- Ikke bruk dette apparatet til oppvarming av væsker.
- Ikke bruk skjøteledning.
- **ADVARSEL! Sett stekekurven på en flat, varmebestandig overflate etter steking.**
- **ADVARSEL! Hvis du legger for lite eller for mye mat i stekekurven, kan det skade airfryeren og føre til alvorlig personskade.**
- Flytt aldri airfryeren mens den er varm eller mens den inneholder varm mat. La den kjøle seg ned før du flytter den.
- Apparatet skal ikke brukes med eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.



ADVARSEL! VARM OVERFLATE.

MERKNADER OM LEDNINGEN

- Bruk strømledningen som følger med for å redusere risikoen for at noen skal vikle seg inn i eller snuble i en lengre ledning. Skjøteledning anbefales ikke brukt til dette produktet. Sett alltid støpselet rett i en stikkontakt eller et vegguttak.
- **ADVARSEL OM PLASTISERINGSMIDLER:** For å unngå at plastiseringsmidler overføres til belegget på benkeplater, bordplater eller andre møbler må du legge bordskånere eller underlag mellom apparatet og benkeplaten eller bordplaten. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå permanente skader eller flekker på overflaten.

ELEKTRISK STRØM

- Hvis strømkretsen er overbelastet av andre apparater, kan det hende at apparatet ikke fungerer som det skal. Airfryeren må kobles til en egen strømkrets som ikke belastes av andre apparater.



ADVARSEL!

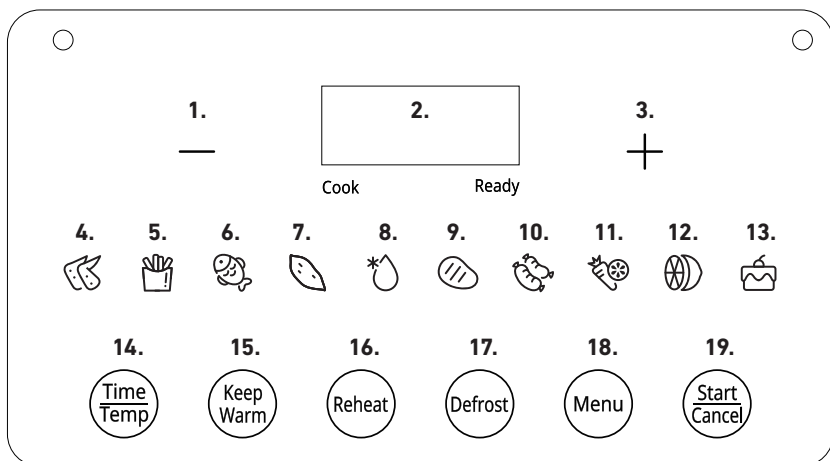
Dersom instruksjonene ikke følges kan det føre alvorlig skade på person eller eiendom.

KOM I GANG!

1. Fjern alle emballasjematerialer og etiketter fra innsiden og utsiden av airfryeren. Kontroller at det ikke ligger igjen noe emballasje under og rundt stekebrettet og skuffen.
2. Ta godt tak i håndtaket på stekekurven for å åpne stekekurvskuffen. Ta deretter skuffen ut av apparatet og sett den på et flatt og rent arbeidsområde.
3. Vask stekebrettet og skuffen i varmt såpevann.
4. **IKKE SENK AIRFRYEREN NED I VANN.** Tørk av airfryeren utvendig med en fuktig klut. Tørk alle delene grundig.

BRUK

KONTROLLPANEL



BESKRIVELSE

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Knapp for å redusere tiden/temperaturen | 10. Pølser |
| 2. Temperatur- og timerdisplay | 11. Grønnsaker |
| 3. + Knapp for å øke tiden/temperaturen | 12. Fukt |
| 4. Kyllingvinger | 13. Kake |
| 5. Pommes frites | 14. Tid/temp |
| 6. Fisk | 15. Varmholding |
| 7. Søtpotet | 16. Oppvarming |
| 8. Fryst mat | 17. Tining |
| 9. Kjøtt | 18. Meny. Forhåndsinnstillingsknapp |
| | 19. Start/Avbryt |

MENYFUNKSJONER

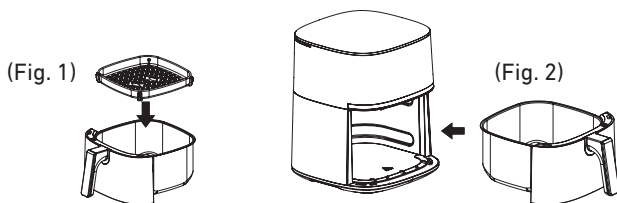
Navn	Menyfunksjon	Temperatur (°C)		Tid (min.)	
		Standard	Justerings- område	Standard	Justerings- område
Kyllingvinger		180	40–200	15	1–60
Pommes frites		190	40–200	19	1–60
Fisk		180	40–200	16	1–60
Søtpotet		200	40–200	35	1–60
Fryst mat		180	40–200	12	1–60
Kjøtt		200	40–200	11	1–60
Pølser		180	40–200	10	1–60
Grønnsaker		180	40–200	15	1–60
Frukt		100	40–200	120	1–60
Kake		170	40–200	14	1–60
Varmholding		65	40–100	20	1–240
Oppvarming		200	40–200	6	1–60
Tining		70	40–200	10	1–60



ADVARSEL! Dette apparatet må ikke brukes til å koke vann med.

OBS! Første gang du bruker airfryeren, kan den avgi litt lukt. Dette er normalt.

1. Sett airfryeren på en flat, varmebestandig arbeidsbenk i nærheten av en stikkontakt.
2. Ta godt tak i håndtaket på stekekurven for å åpne stekekurvskuffen. Ta deretter skuffen ut av apparatet og sett den på en flat og ren overflate.
3. Legg stekebrettet i stekeskuffen (Fig. 1).
4. Legg mat i stekekurven. Fyll ikke for mye mat i stekekurven. For å sikre riktig steking og luftsirkulasjon må stekekurven ALDRI fylles mer enn 2/3 full. Ved steking av ferske grønnsaker anbefaler vi at stekekurven ikke fylles mer enn halvfull.
5. Sett den monterte stekekurvskuffen inn foran på airfryeren (Fig. 2). Kontroller at stekekurvskuffen er helt lukket.
6. Sett støpselet inn i en jordet veggkontakt.
7. Airfryeren slår seg på og er i standbyinnstilling. Forhåndsinnstilte programmer vises, og Menu-knappen blinker. Trykk på Menu-knappen  for å slå på airfryeren.



TO STEKEMÅTER

8. Manuell innstilling:

- Hvis du vil velge temperaturen manuelt, trykker du én gang på Time/Temp-knappen. Juster temperaturen (40–200 °C) ved å trykke på knappene +/-.
- Hvis du vil velge tiden manuelt, trykker du én gang på Time/Temp-knappen. Juster tiden (1–60 min.) ved å trykke på knappene +/-.
- Trykk på Start/Cancel-knappen  for å starte airfryeren.

9. Forhåndsinnstilling:

- Tips!** Forvarm apparatet i 3–5 minutter før du legger i maten. Da blir stekeeffekten bedre.
- Velg en forhåndsinnstilt stekeinnstilling ved å trykke på Menu-knappen . Fortsett å trykke på knappen til ønsket forhåndsinnstilling lyser på displayet. Trykk på Start/Cancel-knappen  for å begynne å steke.

VIKTIG: Airfryeren vil ikke starte hvis ikke timeren er stilt inn. (Opp til 60 minutter.)

10. Bytt fra Celsius til Fahrenheit eller omvendt ved å trykke på Menu-knappen når apparatet står i standbyinnstilling. Når airfryeren er slått på, kan du holde nede knappene Time/temp + Keep Warm for å endre temperaturinnstillingen.
11. Bytt fra stille til ikke stille innstilling eller omvendt ved å trykke på Menu-knappen én gang når apparatet står i standbyinnstilling. Når airfryeren er slått på, kan du holde nede knappene Keep Warm + Reheat for å endre alarminnstillingen.
12. Kontroller at steking/bruning blir jevn ved å åpne stekekurvskuffen for å se etter når halve steketiden er gått. Snu eller rist om nødvendig maten for å sikre et jevnere stekt resultat. Sett deretter stekekurven tilbake i stekekurvskuffen.

Juster temperaturen ved behov. Timeren fortsetter å telle ned når skuffen er åpen, men airfryeren slutter å varme opp maten frem til skuffen settes på plass igjen.



ADVARSEL! Vær svært forsiktig når du håndterer den varme stekekurven og skuffen.

OBS! Når stekeskuffen ikke er godt nok skjøvet inn i airfryeren, utløses ikke bryteren. Displayet viser "OPEN" og apparatet starter ikke. Hvis dette skjer, må du skyve stekeskuffen inn i airfryeren. Airfryeren har en minnefunksjon som fungerer i 10 minutter etter at strømmen kuttes. Når du har tatt ut stekeskuffen og rørt i maten, kan du skyve stekeskuffen helt inn i airfryeren igjen. Deretter gjenopptar airfryeren samme program som tidligere og fortsetter å steke maten.

Ikke kom nær dampen som kommer fra stekekurven og maten.

FORSIKTIG: Bruk alltid ovnsvotter når du håndterer den varme airfryerkurven.

FORSIKTIG: Det kan samle seg varm olje nederst i skuffen. For å unngå risiko for forbrenning eller personskade må du alltid bruke kjøkkenredskaper når maten tas ut. Snu ALDRI skuffen opp ned, fordi stekebrettet kan falle ut og forårsake skade.

13. Når den angitte steketiden er utløpt, slår airfryeren seg automatisk AV og piper.
14. Rist stekeskuffen kraftig og kontroller at maten er ferdig stekt. Hvis maten må stekes mer, kan du eventuelt justere temperaturen og stille inn timeren på 3-minutters intervaller til maten er ferdig stekt.
15. La den stekte maten hvile i 5 til 10 sekunder før du tar skuffen ut av airfryeren eller maten ut av stekekurven.
16. Når steking er ferdig, tar du skuffen ut av apparatet og setter den på en flat, varmebestandig overflate.
17. Rist den ferdig stekte maten ut på serveringsfatet. Sett straks stekekurven tilbake i stekekurvskuffen og skyv skuffen på plass. Fortsett med flere porsjoner, om nødvendig.
18. Trekk ut kontakten på airfryeren når den ikke er i bruk.
19. Airfryeren har en automatisk minnefunksjon som husker steketiden, temperaturen og andre parametere som sist ble brukt (dvs. den husker dette hvis innstilt tid er større enn eller lik 5 minutter). Velg og hold deretter lenge på Menu-knappen (Menu) for å gjenopprette menytid og -temperatur til de anbefalte fabrikkstandardene, til du hører alarmen pipe to ganger for å bekrefte.

NYTTIGE TIPS

1. Olivenolje eller vegetabilsk olje passer godt til steking i airfryer.
2. Bruk airfryeren til å steke ferdigmat med en brøkdel av oljen og på en brøkdel av tiden! Som en tommelfingerregel kan du bruke 10 °C lavere steketemperatur og 30–50% kortere steketid, avhengig av typen og mengden mat.
3. For å oppnå best mulig resultat må noen matvarer ristes godt eller vendes i løpet av steketiden. Steketabellen gir en generell veiledning.
4. For å unngå mye røyk når du steker naturlig fettrik mat, for eksempel kyllingvinger eller pølser, kan det være nødvendig å tømme ut fett fra stekekurvskuffen mellom porsjonene.
5. Klapp alltid maten tørr før steking for å få bedre stekeskorpe og unngå røykutvikling.
6. Stek små porsjoner med nypanerte matvarer. Trykk paneringen fast på maten for å få den til å henge bedre. Legg ingrediensene på en slik måte i stekekurven at de ikke berører hverandre og luften kan flyte optimalt over alle overflatene.
7. Airfryeren kan brukes til oppvarming av mat. Sett temperaturen på 150 °C i inntil 10 minutter.

STEKEVEILEDNING

	Matmengde (G)	Tid (min.)	Tempera- tur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Poteter og pommes					
Tynne fryste	300–700	9–16	200	Rist	
Tykke fryste pommes	300–700	11–20	200	Rist	
Hjemmelagde pommes frites (8x8mm)	300–800	16–10	200	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde båtpoteter	300–800	18–22	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetterninger	300–750	12–18	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Roti	250	15–18	180	Rist	
Potetgrateng	500	15–18	200	Rist	
Kjøtt og fjørfe					
Biff	100–500	8–12	180		
Svinekoteletter	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Pølserull	100–500	13–15	180		
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Kyllingbryst	100–500	10–15	180		
Småretter					
Vårruller	100–400	8–10	200	Rist	Bruk ovnsklare
Fryste kyllingnuggets	100–500	6–10	200	Rist	Bruk ovnsklare
Fryste fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ovnsklare
Fryste panerte					
Ostesnacks	100–400	8–10	180		Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	100–400	10	160		
Baking					Bruk kakeform
Kake	300	20–25	160		Bruk kake-/ ovnsform
Quiche	400	20–22	180		Bruk kakeform
Muffins	300	15–18	200		Bruk kake-/ ovnsform
Søte småretter	400	20	160		



ADVARSEL! Bruk alltid steketermometer for å sikre at kjøtt, fjørfe og fisk er godt nok stekt før de blir spist.

Diagrammet på forrige side er kun ment som en veiledning. Hvor mye mat som stekes om gangen, matens tykkelse eller tetthet og om maten er fersk, tint eller fryst, kan påvirke hvor lang steketid som trengs.

1. For å sikre jevn steking/bruning bør du åpne stekekurvskuffen etter halve steketiden. Kontroller, vend eller rist godt på maten i stekeskuffen. Diagrammet viser gjennomsnittlig total steketid, tidspunktet når du må gjøre noe og hva du må gjøre for å få best mulig resultat.
2. Husk at hvis du steker i mindre porsjoner, blir steketiden kortere og maten bedre. Juster temperaturen og tiden på airfryeren etter egen smak.

PLEIE OG RENGJØRING

Rengjør airfryeren for å forhindre at noe blir svidd.

- Etter bruk må stekebrettet og stekeskuffen rengjøres i tide til å unngå at belegget får skader på grunn av etsende matoljerester.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler for å forhindre apparat- og helseskader.
- Bruk en myk, ren klut til å tørke av airfryeren med. Ikke bruk for våt klut til å rengjøre airfryeren med, for å unngå at det kommer inn vann i airfryeren som kan forårsake kortslutning og brann.
- Ikke bruk annet rengjøringsutstyr, for eksempel oppvaskmaskin, til å rengjøre airfryeren med, da dette kan forårsake skader og påvirke bruken.
- Bruk nøytralt oppvaskmiddel eller rent vann til å rengjøre stekepannene og tromlene med.
- For å unngå riper må du ikke bruke harde og skarpe gjenstander (for eksempel stålsvamper, kniver osv.) til å rengjøre skuffen og stekebrettet med.



ADVARSEL! La airfryeren kjøle seg helt ned før rengjøring.

OPPBEVARING

1. Kontroller at kontakten er trukket ut på airfryeren, og at alle delene er rene og tørre før du setter den bort.
2. Sett aldri bort airfryeren mens den er varm eller fuktig.
3. Oppbevar airfryeren i esken eller på et rent, tørt sted.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til strøm.	Sett inn støpselet i en jordet stikkontakt.
	Timeren er ikke stilt inn.	Angi ønsket steketid med timerknappen for å slå på apparatet.
Maten som stekes i airfryeren, er ikke ferdig.	Det er for mye mat i kurven.	Legg mindre porsjoner med mat i kurven. Mindre porsjoner stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Bruk temperaturknappen for å stille inn ønsket temperatur – se stekeveiledningen for referanse.
Maten stekes ujevnt i airfryeren.	Noen typer mat må ristes etter halve steketiden.	Mat som ligger oppå hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes etter halve steketiden.
Småretter som stekes, er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Feil ingredienser er brukt.	Se stekeveiledningen fra matprodusenten.
Jeg kan ikke skyve skuffen/kurven inn i apparatet.	Kurven er overfylt.	Stekekurven er overfylt.
Det kommer hvit røyk fra apparatet.	Det er brukt mat med høyt oljeinnhold. Maten er tilsatt olje.	Ikke bruk matvarer med høyt oljeinnhold, og ikke tilsett ekstra olje, hvis det ikke er nødvendig. Airfryere bruker teknologi som krever lite eller ikke noe olje.
	Skuffen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes oppvarming av fett i skuffen. Sørg for å rengjøre skuffen riktig etter hver gangs bruk.

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn du ein Elektrogerät benutzt, solltest du immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachte stets Folgendes:

- Lies die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
- Bewahre die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.
- Berühre keine heißen Oberflächen. Nur die Handgriffe oder Knäufe benutzen. Benutze Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Nur an eine Schuko-Steckdose anschließen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn diese unter Aufsicht stehen, Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten und die Risiken verstanden haben. Das Gerät ist nicht als Spielzeug für Kinder geeignet. Reinigung und Wartung dürfen nur durch Kinder erfolgen, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät muss abgekühlt sein, bevor Teile aufgesetzt oder abgenommen werden und bevor das Gerät gereinigt wird.
- Verwende das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät eine Fehlfunktion hat.
- Die Verwendung von zusätzlichen Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nur für den Innengebrauch.

- Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasbrenners oder einer heißen Elektrokochplatte oder in einen erhitzten Ofen stellen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch den Lieferanten, Händler, Kundendienst oder eine andere Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwenden.
- Zum Trennen von der Stromversorgung das Gerät ausschalten. Anschließend den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Vergewissere dich stets, dass die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS! Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.**
- **VORSICHT: Nach dem Frittieren sind der Frittiereinsatz und die Frittierkorbschublade sowie die gegarten Speisen heiß. Beim Umgang mit dem heißen Frittiereinsatz/der heißen Schublade ist äußerste Vorsicht geboten.**
- Nur zum Gebrauch im Haushalt.



WARNHINWEIS, HEIßE OBERFLÄCHEN! Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme und entweichenden Dampf. Es müssen geeignete Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und behält die Wärme für einige Zeit nach dem Ausschalten. Trage beim Umgang mit heißen Materialien immer Ofenhandschuhe und lasse Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stelle keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb oder noch heiß ist.

- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Gebrauchsanweisung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweist, muss sofort der Netzstecker gezogen werden. Verwende das Gerät nicht und versuche nicht, das defekte Gerät zu reparieren.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Tauche das Netzkabel nicht in Flüssigkeit.
- Bewahre das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags und einer Erstickung zu vermeiden.
- Stelle die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockiere den Luftauslass oder die Lufteinlässe auf der Rückseite und an den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit irgendwelchen Gegenständen. Achte während des Frittierens auf austretenden Dampf aus dem Luftauslass.
- Halte das Gerät während des Betriebs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.
- Verwende zum Öffnen der Frittierkorbschublade immer den Frittierkorb-Griff.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel verwendet werden.
- **WARNHINWEIS! Stelle die Frittierkorbschublade nach dem Frittieren unbedingt auf eine flache, hitzebeständige Unterlage.**
- **WARNHINWEIS! Eine zu starke Befüllung des Frittierkorbs kann die Heißluftfritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.**
- Bewege niemals eine heiße Heißluftfritteuse oder eine Heißluftfritteuse mit heißen Lebensmitteln. Vor dem Transport/Bewegen abkühlen lassen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder einer separaten Fernsteuerung vorgesehen.



WARNHINWEIS! HEIßE OBERFLÄCHE.

HINWEISE ZUM KABEL

- Um das Risiko von Personenschäden durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel zu verringern, sollte das im Lieferumfang enthaltene Netzkabel verwendet werden. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen. Stecke den Stecker immer direkt in eine Wandsteckdose.
- **WEICHMACHER – ACHTUNG:** Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder anderer Möbel übergehen, lege PLASTIKFREIE Untersetzer oder Platzdeckchen zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln, es können dauerhafte Schäden entstehen oder die Oberfläche kann fleckig werden.

ELEKTRISCHE LEISTUNG

- Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert dein Gerät möglicherweise nicht richtig. Es sollte an einem von anderen Geräten getrennten Stromkreis betrieben werden.



WARNHINWEIS!

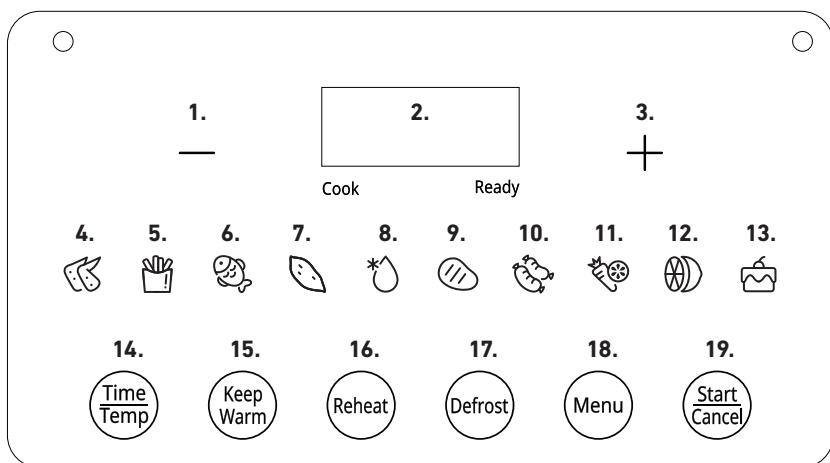
Wenn die Vorschriften nicht befolgt werden, kann ein Unfall zu gravierenden Verletzungen oder Sachschäden führen.

ERSTE SCHRITTE!

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Vergewissere dich, dass sich unter und um den Frittiereinsatz und die Schublade keine Verpackung befindet.
2. Fasse den Griff des Frittierkorbs fest an, um die Frittierkorbschublade zu öffnen; nimm dann die Schublade aus dem Gerät und stelle sie auf eine ebene, saubere Arbeitsfläche.
3. Reinige Frittiereinsatz und Schublade in heißer Spülmittellauge.
4. **TAUCHE DAS GEHÄUSE DER HEIßLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.** Wische das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Alle Teile gründlich trocknen.

GEBRAUCH

BEDIENFELD



BESCHREIBUNG

- | | |
|---|--|
| 1. Taste zum Verringern der Zeit/Temperatur | 10. Würstchen |
| 2. Temperatur- und Timer-Anzeige | 11. Gemüse |
| 3. + Taste zum Erhöhen der Zeit/Temperatur | 12. Obst |
| 4. Hähnchenflügel | 13. Kuchen |
| 5. Pommes frites | 14. Zeit/Temperatur |
| 6. Fisch | 15. Warmhalten |
| 7. Süßkartoffeln | 16. Aufwärmen |
| 8. Gefrorene Gerichte | 17. Auftauen |
| 9. Fleisch | 18. Menü, Taste für voreingestellte Modi |
| | 19. Start/Abbrechen |

MENÜFUNKTIONEN

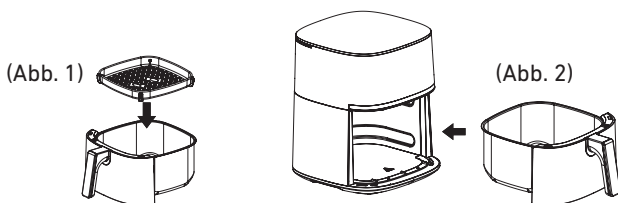
Name	Menüfunktion	Temperatur (°C)		Zeit(Min.)	
		Standard einstellung	Anpassung Bereich	Standard einstellung	Anpassung Bereich
Hähnchenflügel		180	40–200	15	1–60
Pommes frites		190	40–200	19	1–60
Fisch		180	40–200	16	1–60
Süßkartoffeln		200	40–200	35	1–60
Gefrorene Gerichte		180	40–200	12	1–60
Fleisch		200	40–200	11	1–60
Würstchen		180	40–200	10	1–60
Gemüse		180	40–200	15	1–60
Obst		100	40–200	120	1–60
Kuchen		170	40–200	14	1–60
Warmhalten		65	40–100	20	1–240
Aufwärmen		200	40–200	6	1–60
Auftauen		70	40–200	10	1–60



WARNHINWEIS! Dieses Gerät sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Heißluft-fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.

1. Stelle die Heißluftfritteuse auf eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fasse den Griff des Frittierkorbs fest an, um die Frittierkorbschublade zu öffnen; nimm dann die Schublade aus dem Gerät und stelle sie auf eine ebene, saubere Fläche.
3. Setze den Frittiereinsatz in die Frittierkorbschublade (Abb. 1).
4. Gib Lebensmittel in den Frittierkorb. Den Frittierkorb nicht mit Lebensmitteln überfüllen. Um ein einwandfreies Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, darf der Frittierkorb NIEMALS zu mehr als 2/3 gefüllt werden. Beim Frittieren von frischem Gemüse empfehlen wir, den Frittierkorb nicht mehr als zur Hälfte zu befüllen.
5. Schiebe die zusammengesetzte Frittierkorbschublade in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein (Abb. 2). Achte darauf, dass die Frittierkorbschublade immer vollständig geschlossen ist.
6. Schließe das Gerät an eine Schuko-Steckdose an.
7. Die Heißluftfritteuse schaltet sich ein und befindet sich im Standby-Modus . Die voreingestellten Programme werden angezeigt und die Menütaste blinkt. Drücke die Menütaste, um die Heißluftfritteuse in den Betriebsmodus zu versetzen.



ZWEI MÖGLICHKEITEN DER ZUBEREITUNG

8. Manueller Modus:

- Um die Temperatur manuell einzustellen, drücke einmal auf die Taste Time/Temp. Stelle die Temperatur (40–200 °C) ein, indem du die Tasten +/- drückst.
- Um die Zeit manuell einzustellen, drücke einmal auf die Taste Time/Temp. Stelle die Zeit (1–60 Min.) ein, indem du die Tasten +/- drückst.
- Drücke Start/Cancel , um die Heißluftfritteuse zu starten.

9. Voreingestellte Modi:

TIPP! Heize das Gerät vor dem Einfüllen der Zutaten 3–5 Minuten lang vor. Dadurch verbessert sich die Garwirkung.

- Wähle einen voreingestellten Garmodus, indem du die Menütaste  drückst. Halte die Taste gedrückt, bis der gewünschte Modus auf dem Display aufleuchtet. Drücke Start/Cancel , um die Heißluftfritteuse zu starten.

WICHTIG: Die Heißluftfritteuse heizt nicht, wenn der Timer nicht eingestellt wurde. (Bis zu 60 Minuten).

10. Um von Celsius zu Fahrenheit oder umgekehrt zu wechseln, drücke im Standby-Modus die Menütaste. Wenn du im Betriebsmodus die Tasten Time/Temp + Keep Warm gedrückt hältst, ändert sich die Temperatureinstellung.

11. Um vom nicht-leisen Modus in den leisen Modus oder umgekehrt zu wechseln, drücke im Standby-Modus einmal die Menütaste. Wenn du im Betriebsmodus die Tasten Warmhalten und Wiederaufwärmen gedrückt hältst, ändert sich die Einstellung des Summers.
12. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffne die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit und kontrolliere die Speisen. Wenn nötig, wende oder schüttele das Essen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Setze den Frittierkorb anschließend wieder in die Heißluftfritteuse ein. Passe bei Bedarf die Temperatur an. Der Timer zählt weiter herunter, wenn die Schublade geöffnet wird, aber die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis die Schublade wieder eingesetzt wird.



WARNHINWEIS! Beim Umgang mit dem heißen Frittier-einsatz und der Schublade ist äußerste Vorsicht geboten.

HINWEIS: Wenn die Frittierkorbschublade nicht vollständig in das Gehäuse geschoben wird, wird der Betriebsschalter nicht ausgelöst. Auf dem Display erscheint die Meldung „OPEN“, und der Frittiervorgang startet nicht. Schiebe in diesem Fall die Frittierkorbschublade weiter in das Gehäuse hinein. Die Heißluftfritteuse hat eine 10-minütige Erinnerungsfunktion. Wenn du die Frittierkorbschublade nach dem Herausnehmen und Schütteln des Garguts wieder vollständig ins Gehäuse zurückschiebst, nimmt die Heißluftfritteuse den Betrieb wieder auf und setzt den Garvorgang fort.

Achte auf entweichendem Dampf von Frittierkorb und Gargut.

VORSICHT: Benutze immer Ofenhandschuhe beim Hantieren mit dem heißen Frittierkorb.

VORSICHT: Am Boden der Schublade kann sich heißes Öl sammeln. Um das Risiko von Verbrennungen oder Personenschäden zu vermeiden, nimm das Gargut stets mithilfe von Kochbesteck heraus. Drehe niemals die Schublade um, da der Frittiereinsatz herausfallen und Verletzungen verursachen kann.

13. Wenn die eingestellte Frittierzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch ab.
14. Schüttele die Frittierkorbschublade kräftig und prüfe die Speisen auf Bräunung und Gargrad. Wenn zusätzliches Frittieren erforderlich ist, passe die Temperatur ggf. an und stelle den Timer jeweils auf 3 Minuten ein, bis die Speise vollständig gar ist.

15. Warte 5 bis 10 Sekunden, bevor du die Frittierkorbschublade aus der Heißluftfritteuse oder die Speisen aus dem Frittierkorb nimmst.
16. Nimm die Schublade nach Beendigung des Frittiervorgangs aus dem Gerät und stelle sie auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche.
17. Gib das Gargut auf/in das Serviergefäß. Setze den Frittierkorb sofort wieder in die Heißluftfritteuse zurück. Verfahre gegebenenfalls mit nachfolgenden Portionen genauso.
18. Trenne die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht benutzt wird.
19. Die Heißluftfritteuse speichert automatisch die vom Benutzer zuletzt eingestellte Garzeit, Temperatur und andere Parameter (sofern die eingestellte Zeit mindestens 5 Min. beträgt). Drücke nach der Auswahl des Menüs  lange auf die Taste „Menu“, um die Menüzeit und -temperatur auf die werkseitig empfohlenen Parameter zurückzusetzen. Der Summer ertönt zweimal zur Bestätigung.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Oliven- und Pflanzenöle eignen sich gut zum Frittieren.
2. Verwende deine Heißluftfritteuse, um vorverpackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zu garen! Als Faustregel gilt: Senke die Zubereitungstemperatur des Rezepts um 10 °C und reduziere die Garzeit je nach Lebensmittel und Menge um 30 bis 50 %.
3. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während des Frittiervorgangs kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Die Frittiertabelle gilt als allgemeine Richtlinie.
4. Um übermäßige Rauchbildung zu vermeiden, kann es beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Hähnchenflügeln oder Würstchen, erforderlich sein, zwischen den Ladungen das Fett aus der Frittierkorbschublade zu leeren.
5. Tupfe Speisen vor dem Garen immer trocken, um die Bräunung zu begünstigen und übermäßige Rauchbildung zu vermeiden.
6. Frittiere stets nur kleine Mengen frisch paniierter Lebensmittel. Drücke die Panade fest, damit sie besser haftet. Ordne die Speisen im Frittierkorb so an, dass sie sich nicht berühren. So wird ein gleichmäßiger Luftstrom auf allen Oberflächen ermöglicht.
7. Die Heißluftfritteuse kann zum Erwärmen von Speisen verwendet werden. Stelle die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf maximal 10 Minuten.

GARANLEITUNG

	Lebensmittel- menge (G)	Zeit (Min.)	Tempera- tur (°C)	Schütteln	Zusatz- informationen
Kartoffeln & Pommes					
Dünne gefrorene	300–700	9–16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene	300–700	11–20	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes frites (8x8mm)	300–800	16–10	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelspalten	300–800	18–22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300–750	12–18	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Roti	250	15–18	180	Schütteln	
Kartoffelgratin	500	15–18	200	Schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steaks	100–500	8–12	180		
Schweinekoteletts	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Würstchen im Blätterteig	100–500	13–15	180		
Hähnchenschenkel	100–500	18–22	180		
Hühnerbrust	100–500	10–15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100–400	8–10	200	Schütteln	Bratfertig
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100–500	6–10	200	Schütteln	Bratfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100–400	6–10	200		Bratfertig
Gefroren, paniert					
Käsesnacks	100–400	8–10	180		Bratfertig
Gefülltes Gemüse	100–400	10	160		
Backen					Backform
Kuchen	300	20–25	160		Backform/Auflauf- form verwenden
Quiche	400	20–22	180		Backform
Muffins	300	15–18	200		Backform/Auflauf- form verwenden
Süße Snacks	400	20	160		



WARNHINWEIS! Verwende immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel und Fisch vor dem Verzehr gut durchgegart sind.

Die Tabelle auf der vorigen Seite ist nur ein Anhaltspunkt. Die erforderliche Gesamtgarzeit ist abhängig von der Menge der gleichzeitig gegarten Lebensmittel, der Dicke oder Dichte der Lebensmittel und davon, ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind.

1. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffne die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit. Kontrolliere und wende die Speisen im Frittierkorb oder schüttele sie kräftig. Diese Tabelle informiert über die durchschnittliche Gesamtgarzeit, den Zeitpunkt, an dem eventuelle Maßnahmen ergriffen werden sollten, und darüber, welche Maßnahmen für optimale Ergebnisse zu ergreifen sind.
2. Beachte, dass das Frittieren kleinerer Mengen zu kürzeren Garzeiten und einer höheren Lebensmittelqualität führt. Passe die Temperaturen und Zeiten für das Frittieren nach deinem Geschmack an.

PFLEGE UND REINIGUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, solltest du die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung reinigen.

- Reinige den Frittiereinsatz und die Schublade nach dem Gebrauch möglichst zeitnah, um zu vermeiden, dass die Beschichtung infolge der Erosion durch Speiseölrreste beschädigt wird.
- Verwende keine starken Scheuermittel, um gesundheitliche Schäden und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Wische die Heißluftfritteuse mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Achte darauf, dass das Tuch nicht zu feucht ist, um zu verhindern, dass Wasser in die Heißluftfritteuse eindringt, da es sonst zu Kurzschlüssen und Bränden kommen kann.
- Bitte verwende keine anderen Reinigungsgeräte, wie z. B. einen Geschirrspüler, um die Heißluftfritteuse zu reinigen. Diese können zu Schäden führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen.
- Verwende ein neutrales Reinigungsmittel oder sauberes Wasser, um die Frittierkorbschublade und den Frittiereinsatz zu reinigen.
- Verwende zur Reinigung von Schublade und den Frittiereinsatz keine harten und scharfen Gegenstände (wie Drahtschwämmchen, Klingen usw.), um Kratzer zu vermeiden.



WARNHINWEIS! Die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

AUFBEWAHRUNG

1. Vergewissere dich, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind, bevor du sie aufbewahrst.
2. Verstaue die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
3. Bewahre die Heißluftfritteuse in der Verpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecke den Stecker in eine geerdete Steckdose ein.
	Du hast den Timer nicht eingestellt.	Stelle zum Einschalten des Geräts den Timer mithilfe der Tasten +/- auf die erforderliche Zubereitungszeit.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht fertig.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb.	Lege kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stelle mithilfe der Tasten +/- die erforderliche Temperatur ein. Temperatureinstellung – siehe Anleitung als Orientierungshilfe.
Die Lebensmittel werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Speisen, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Falsches Lebensmittelwahl verwendet.	Beachte die Zubereitungsanleitung des Lebensmittelherstellers.
Ich kann den Korb nicht in das Gerät schieben.	Der Korb ist überladen.	Achte darauf, dass die Frittierkorbschublade nicht überfüllt ist.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Es wurden Lebensmittel mit hohem Ölgehalt verwendet. Dem Lebensmittel wurde Öl zugesetzt.	Verwende keine Lebensmittelgruppen mit hohem Ölgehalt und füge kein zusätzliches Öl hinzu, sofern dies nicht erforderlich ist. Heißluftfritteusen verwenden eine Technologie, bei der wenig oder kein Öl benötigt wird.
	In der Schublade befinden sich noch Fettreste von der letzten Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Schublade erhitzt wird. Reinige die Schublade nach jeder Verwendung gründlich.

TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitetta käytettäessä on aina noudatettava tiettyjä perusturvatoimia. Huomioi aina seuraavat asiat:

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja. Käytä uunikintaita tai patalappuja.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Tätä laitetta voivat käyttää lapset 8-vuotiaasta alkaen sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset ja henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavaa kokemusta ja tietämystä, jos heitä on opastettu tai neuvottu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä huolehtia sen kunnossapidosta lukuun ottamatta yli 8-vuotiaita lapsia valvotusti. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, etteivät he leiki laitteella.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ja ennen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on ilmennyt toimintahäiriöitä.
- Laitteen valmistaja ei suosittele lisävarusteosien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa tapaturmia.
- Vain sisäkäyttöön.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kaasu- tai sähkölieden päälle tai lämmitettyyn uuniin tai sen lähelle.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, tavarantoimittajan, jälleenmyyjän, jälleenmyyjän huoltoedustajan tai vastaavalla tavalla pätevän henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Älä käytä tätä laitetta nesteiden lämmittämiseen.
- Irrota laite verkkovirrasta sammuttamalla ensin laitteesta virta. Irrota sitten sen pistoke pistorasiasta.
- Käytä laitetta vain sen käyttötarkoitukseen.
- Varmista aina, että friteerauskorin laatikko on täysin suljettu, kun airfryer on toiminnassa.
- **VAROITUS! Airfryer ei toimi, ellei friteerauskorin laatikko ole täysin suljettu.**
- **HUOMIO: Kuumailmapaistamisen jälkeen paistoalusta ja friteerauskorin laatikko sekä kypsennetty ruoka ovat kuumia. Airfryerin kuumaa alustaa ja laatikkoa käsiteltäessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.**
- Vain kotitalouskäyttöön.



VAROITUS, KUUMISTA PINNOISTA! Tämä laite tuottaa lämpöä ja höyryä käytön aikana. Palovammojen, tulipalojen tai muiden henkilö- tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi on ryhdyttävä asianmukaisiin varotoimiin.

- **HUOMIO: Tämä laite on kuuma käytön aikana ja pysyy kuumana jonkin aikaa virran sammuttamisen jälkeen. Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kuumia materiaaleja ja anna metalliosien jäähtyä ennen puhdistamista. Älä aseta mitään laitteen päälle silloin, kun se on käytössä tai edelleen kuuma.**
- Kaikkien laitteen käyttäjien on luettava ja ymmärrettävä tämä käyttöohje ennen laitteen käyttöä tai puhdistamista.
- Jos laitteessa esiintyy toimintahäiriö käytön aikana, irrota virtajohto välittömästi pistorasiasta. Älä käytä tai yritä korjata viallista laitetta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.
- Älä upota virtajohtoa mihinkään nesteeseen.

- Pidä johto poissa pienten lasten ulottuvilta sähköiskun ja tukehtumisen välttämiseksi.
- Aseta airfryer tasaiselle, kuumuutta kestäväälle työalueelle.
- Älä tuki ilmanpoistoaukkoa tai ilman sisääntuloaukkoja airfryerin takana ja sivuilla millään esineillä. Vältä höyryn karkaamista ilmanpoistoaukosta ilmakypsentämisen aikana.
- Pidä laite vähintään 10 senttimetrin päässä seinistä tai muista esineistä käytön aikana.
- Avaa friteerauskorin laatikko aina paistokorin kahvaa käyttämällä.
- Älä käytä tätä laitetta nesteiden lämmittämiseen.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- **VAROITUS! Varmista kypsentämisen jälkeen, että asetat friteerauskorin laatikon tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle.**
- **VAROITUS! Friteerauskorin ylitäyttö voi vaurioittaa airfryeria ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.**
- Älä koskaan siirrä kuumaa airfryeria tai kuumaa ruokaa sisältävää airfryeria. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.



VAROITUS! KUUMA PINTA.

HUOMIOITA VIRTAJOHDOSTA

- Laitteen mukana toimitettua virtajohtoa tulee käyttää pitkään johtoon sotkeutumisesta tai kompastumisesta aiheutuvan henkilövahingon riskin välttämiseksi. Tämän tuotteen kanssa ei suositella jatkojohdon käyttöä. Liitä laitteen virtajohto aina suoraan pistorasiaan.
- **PEHMITTEITÄ KOSKEVA VAROITUS:** Jotta pehmitteet eivät siirtyisi keittiötason, pöytälevyn tai muiden huonekalujen pinnoille, aseta muusta materiaalista kuin muovista valmistettu alusta tai tabletti laitteen ja keittiötason tai pöytälevyn pinnan väliin. Jos näin ei tehdä, pinta voi tummentua tai seurauksena voi olla pysyviä vaurioita tai tahroja.

SÄHKÖVIRTA

- Jos sähkövirtapiiriä ylikuormitetaan muilla laitteilla, laite ei välttämättä toimi asianmukaisesti. Sitä tulisi käyttää muista käytettävistä laitteista erillisessä sähkövirtapiirissä.



VAROITUS!

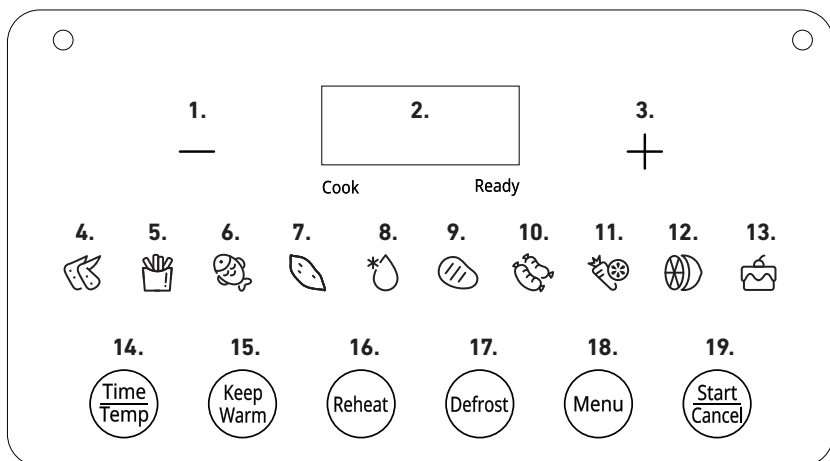
Jos ohjeita ei noudateta, voi tapahtua onnettomuus, josta voi aiheutua vakava henkilö- tai omaisuusvahinko.

KÄYTÖN ALOITTAMINEN!

1. Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat airfryerin sisä- ja ulkopinnoilta.
Tarkista, ettei paistoalustan ja laatikon alla ja ympärillä ole pakkausmateriaalia.
2. Avaa friteerauskorin laatikko tarttumalla tiukasti friteerauskorin kahvaan, vedä sitten laatikko ulos keittimestä ja aseta se tasaiselle, puhtaalle työalustalle.
3. Pese paistoalusta ja laatikko kuumassa pesuainevedessä.
4. **ÄLÄ UPOTA AIRFRYERIN RUNKOA VETEEN.** Pyyhi airfryerin runko kostealla liinalla. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

KÄYTTÖ

OHJAUSPANEELI



KUVAUS

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Ajan/lämpötilan vähennyspainike | 10. Makkara |
| 2. Lämpötilan ja ajastimen näyttö | 11. Kasvikset |
| 3. + Ajan/lämpötilan lisäyspainike | 12. Hedelmät |
| 4. Kanansiivet | 13. Kakku |
| 5. Ranskanperunat | 14. Aika/lämpötila |
| 6. Kala | 15. Lämpimänä pito |
| 7. Bataatti | 16. Uudelleenlämmitys |
| 8. Jäiset elintarvikkeet | 17. Sulatus |
| 9. Liha | 18. Valikko Esiasetetun tilan painike |
| | 19. Käynnistä/Peruuta |

VALIKON TOIMINNOT

Nimi	Valikon toiminto	Lämpötila (°C)		Time (Min.)	
		Oletus	Säätöalue	Oletus	Säätöalue
Kanansiivet		180	40–200	15	1–60
Ranskanperunat		190	40–200	19	1–60
Kala		180	40–200	16	1–60
Bataatti		200	40–200	35	1–60
Jäiset elintarvikkeet		180	40–200	12	1–60
Liha		200	40–200	11	1–60
Makkara		180	40–200	10	1–60
Kasvikset		180	40–200	15	1–60
Hedelmät		100	40–200	120	1–60
Kakku		170	40–200	14	1–60
Lämpimänä pito		65	40–100	20	1–240
Uudelleenlämmitys		200	40–200	6	1–60
Sulatus		70	40–200	10	1–60



VAROITUS! Tällä laitteella ei saa keittää vettä.

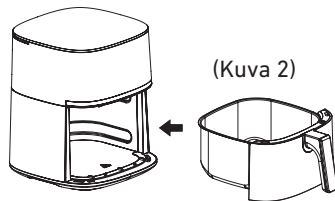
HUOMAUTUS: Ensimmäisen käyttökerran aikana airfryerista voi tulla lievää hajua. Se on normaalia.

1. Aseta airfryer tasaiselle, kuumuutta kestäväälle työtasolle lähelle pistorasiaa.
2. Avaa friteerauskorin laatikko tarttumalla tiukasti friteerauskorin kahvaan, vedä sitten laatikko ulos keittimestä ja aseta se tasaiselle, puhtaalle pinnalle.
3. Aseta paistoalusta laatikkoon (Kuva 1).
4. Aseta ruoka-aineet friteerauskoriin. Älä täytä friteerauskoriin liian paljon ruoka-aineita. Riittävän kypsennyksen ja ilmankierron varmistamiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** täytää paistokoria yli kaksi kolmasosaa sen tilavuudesta. Kun kypsennät tuoreita vihanneksia, emme suosittele täyttämään friteerauskoriin enempää kuin puolet sen tilavuudesta.
5. Aseta koottu friteerauskorin laatikko airfryerin etuosaan (Kuva 2). Varmista aina, että friteerauskorin laatikko on täysin suljettu.
6. Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan.
7. Airfryer käynnistyy ja on valmiustilassa. Esiasetetut ohjelmat ovat näkyvissä ja valikkopainike vilkkuu. Paina valikkopainiketta , jolloin airfryer siirtyy toimintatilaan.

(Kuva 1)



(Kuva 2)



KAKSI TAPAA VALMISTAA RUOKAA

8. Manuaalinen tila:

- Valitse lämpötila manuaalisesti painamalla aika-/lämpötila-painiketta kerran. Säädä lämpötilaa (40–200 °C) painamalla plus- tai miinuspainiketta.
- Valitse aika manuaalisesti painamalla aika-/lämpötila-painiketta kerran. Säädä aikaa (1–60 min.) painamalla plus- tai miinuspainiketta.
- Käynnistä airfryer painamalla käynnistys-/peruutuspainiketta .

9. Esiasetettu tila:

VINKKI! Lämmitä laitetta 3–5 minuuttia ennen ainesosien laittamista kypsymään. Tämä parantaa kypsennystehoa.

- Valitse esiasetettu kypsennystila painamalla valikkopainiketta . Pidä painiketta painettuna, kunnes haluttu esiasetettu tila näkyy näytöllä. Käynnistä ruoanvalmistus painamalla käynnistys-/peruutuspainiketta .

TÄRKEÄÄ: Airfryer ei kuumene, jos ajastinta ei ole asetettu. (Enintään 60 minuuttia.)

10. Voit siirtyä Celsius-asteikosta Fahrenheit-asteikkoon ja takaisin painamalla valikkopainiketta valmiustilassa. Toimintatilassa pidä ajastin-/lämpötila- ja lämpimänäpito-painikkeita painettuna, jolloin lämpötila-asetus muuttuu.
11. Voit siirtyä normaalitilasta äänettömään tilaan tai takaisin painamalla valikkopainiketta kerran valmiustilassa. Toimintatilassa pidä lämpimänäpito- ja uudelleenlämmityspainikkeita painettuna, jolloin äänimerkkiasetus muuttuu.
12. Tasaisen kypsennyksen/ruskistumisen varmistamiseksi avaa friteerauskorin laatikko kypsennysajan puolivälissä ja tarkista kypsyy. Käännä tai ravista ruokaa tarvittaessa, jotta ruoka kypsyy tasaisemmin. Kun olet valmis, aseta friteerauskori takaisin friteeraus-

korin laatikkoon. Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Ajastin pysähtyy, kun laatikko avataan, ja airfryer lopettaa lämmityksen, kunnes laatikko asetetaan takaisin paikalleen.



VAROITUS! Kuumaa friteerauskoria ja laatikkoa käsitellessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

HUOMAUTUS: Jos friteerauslaatikko ei ole kunnolla kotelossa, kytkin ei toimi. Näytöllä näkyy teksti **OPEN** ja laite ei käynnisty. Tässä tilanteessa friteerauslaatikko on työnnettävä kunnolla koteloon. Airfryerissa on 10 minuutin muistitoiminto virran ollessa katkaistuna. Kun olet ottanut friteerauslaatikon ulos airfryerista ja sekoittanut ruokaa, työnnä friteerauslaatikko kokonaan koteloon, jolloin airfryer palaa toimintatilaan ja ruoanvalmistus jatkuu.

Varo friteerauskorista ja ruoasta nousevaa kuumaa höyryä.

HUOMIO: Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi airfryerin friteerauskorista.

HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä laatikon pohjalle. Palovammojen tai henkilövahinkojen välttämiseksi poista ruoka aina keittövälineillä. **ÄLÄ KOSKAAN** käännä laatikkoa ylösalaisin, koska paistoalusta voi pudota ja aiheuttaa vammoja.

13. Kun asetettu kypsennysaika on päättynyt, airfryerin virta sammuu automaattisesti ja kuuluu äänimerkki.
14. Ravista friteerauslaatikkoa voimakkaasti ja tarkista, onko ruoka ruskistunut ja kypsennetty riittävästi. Jos tarvitset lisää kypsennysaikaa, säädä tarpeen mukaan lämpötilaa ja aseta ajastin hälyttämään 3 minuutin välein, kunnes ruoka on täysin kypsennetty.
15. Anna kypsennetyn ruoan tekeytyä 5–10 sekunnin ajan, ennen kuin poistat korilaatikon airfryerista tai ruoan friteerauskorista.
16. Kun kypsennys on valmis, vedä laatikko ulos keittimestä ja aseta se tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle.
17. Ravista kypsennetty ruoka tarjoiluastiaan. Palauta friteerauskori nopeasti laatikkoon ja aseta paikalleen. Jatka tarvittaessa mahdollisilla seuraavilla kypsennyserillä.
18. Irrota airfryerin virtajohto pistorasiasta silloin, kun laitetta ei käytetä.
19. Airfryerissa on käyttäjän viimeksi valitseman kypsennysajan, lämpötilan ja muiden asetusten automaattinen muisti (5 minuuttia tai tätä suurempi asetusaika pysyy muistissa). Avaa valikko ja paina pitkään valikkopainiketta , niin voit palauttaa valikon ajan ja lämpötilan tehtaan suosittelemiin oletusasetuksiin, jolloin äänimerkki kuuluu kahdesti.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Oliiviöljy tai kasviöljy toimii hyvin ilmakypsentämisessä.
2. Käytä airfryeria esipakatun ruoan kypsentämiseen murto-osalla aiemmin käyttämästäsi öljymäärästä ja murto-osassa aiemmin vaaditusta ajasta! Airfryerilla kypsennettäessä lasketaan yleensä reseptin paistolämpötilaa 10 °C ja vähennetään kypsennysaikaa 30–50 % ruoan ja sen määrän mukaan.
3. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi joitakin ruokia on ravistettava voimakkaasti tai käänneltävä kypsennyksen aikana. Käytä yleisenä ohjeena ilmakypsennyskaaviota.
4. Kun kypsennät luontaisesti paljon rasvaa sisältäviä elintarvikkeita, kuten kanansiipiä tai makkaroita, voi olla tarpeen tyhjentää rasvaa friteerauskorin laatikosta paistoerien välillä, jotta vältät ylimääräisen savun muodostumista.
5. Taputtele ruoka aina kuivaksi ennen kypsennystä, jotta ruoan ruskistuminen on tehokkaampaa ja vältetään liiallista savua.
6. Ilmakypsennä pieniä eriä vastaleivitettyjä ruokia kerrallaan. Paina leivitysmateriaalia ruokaan, jotta se tarttuu paremmin. Asettele ruoka friteerauskoriin niin, että ruoka-aineiden väliin jää tilaa, jotta ilma virtaa kaikilla pinnoilla.
7. Airfryeria voidaan käyttää ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta lämpötila 150 °C:seen enintään 10 minuutiksi.

RUOANVALMISTUSOPAS

	Ruoan määrä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (°C)	Ravista	Lisä- tietoja
Perunat ja ranskalaiset					
Ohuet jäiset ranskalaiset	300–700	9–16	200	Ravista	
Paksut jäiset ranskalaiset	300–700	11–20	200	Ravista	
Kotitekoiset ranskalaiset (8x8mm)	300–800	16–10	200	Ravista	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset lohkoperunat	300–800	18–22	180	Ravista	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	300–750	12–18	180	Ravista	Lisää 1/2 rkl öljyä
Roti-leipä	250	15–18	180	Ravista	
Perunagratiini	500	15–18	200	Ravista	
Liha ja siipikarja					
Pihvi	100–500	8–12	180		
Porsaankyljykset	100–500	10–14	180		
Hampurilainen	100–500	7–14	180		
Nakkirullat	100–500	13–15	180		
Kanankoivet	100–500	18–22	180		
Kananrinta	100–500	10–15	180		
Välipalat					
Kevätrullat	100–400	8–10	200	Ravista	Käytä
Pakastekana-nugetit	100–500	6–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastekalapuikot	100–400	6–10	200		Käytä
Leivitettyt pakasteet					
Juustonaposteltavat	100–400	8–10	180		Käytä
Täytetyt vihannekset	100–400	10	160		
Leivonta					Käytä
Kakku	300	20–25	160		Käytä leivontavuokaa/ uunivuokaa
Suolainen piiras	400	20–22	180		Käytä
Muffinit	300	15–18	200		Käytä leivontavuokaa/ uunivuokaa
Makeat naposteltavat	400	20	160		



VAROITUS! Käytä aina lihalämpömittaria varmistaaksesi, että liha, siipikarja ja kala kypsyvät täysin kypsiksi ennen syömistä.

Edellisen sivun kaavio on tarkoitettu vain ohjeeksi. Kerralla kypsennetyn ruoan määrä, ruoan paksuus tai tiheys sekä se, onko ruoka tuoretta, sulatettua vai pakastettua, voivat muuttaa tarvittavaa kokonaiskypsennysaikaa.

1. Tasaisen kypsennyksen/ruskistumisen varmistamiseksi avaa friteerauskorin laatikko kypsennysajan puolivälissä. Tarkista ja sitten kääntelee tai ravista voimakkaasti ruokia friteerauskorissa. Tässä kaaviossa luetellaan keskimääräinen kokonaiskypsennysaika, aika jolloin edellytetään joitain toimenpiteitä ja toimenpiteet, joihin on ryhdyttävä parhaan lopputuloksen varmistamiseksi.
2. Muista, että pienempien erien kypsentaminen lyhentää kypsennysaikoja ja parantaa ruoan laatua. Säädä kypsennyslämpötila ja -aika omien mieltymystesi mukaan.

HOITO JA PUHDISTAMINEN

Puhdista airfryer, jotta mahdolliset roiskeet eivät pala kiinni laitteeseen.

- Puhdista paistoalusta ja -laatikko heti käytön jälkeen, jotta pinnoite ei vaurioidu ruokajäämääjällyn aiheuttaman eroosion vuoksi.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita laitteen vahingoittumisen estämiseksi ja terveyssyistä.
- Pyyhi airfryer pehmeällä, puhtaalla liinalla. Älä käytä airfryerin puhdistamiseen liian märkää liinaa, jotta airfryeriin ei pääse vettä, mikä voi aiheuttaa oikosulun ja tulipalon.
- Älä käytä muita puhdistusvälineitä, kuten astianpesukonetta, airfryerin puhdistamiseen, sillä se voi vahingoittaa laitetta ja vaikuttaa sen käyttöön.
- Käytä neutraalia pesuainetta tai puhdasta vettä paistoalustan ja sisätilan puhdistamiseen.
- Älä käytä kovia ja teräviä esineitä (kuten teräsvillaa, teriä jne.) laatikon ja paistoalustan puhdistamiseen naarmuuntumisen estämiseksi.



VAROITUS! Anna airfryerin jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

SÄILYTYS

1. Varmista ennen varastointia, että keittimen virtajohto on irrotettu pistorasiasta ja että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
2. Älä koskaan laita keitintä säilytykseen kuumana tai märkänä.
3. Säilytä airfryeria alkuperäisessä pakkauksessaan tai puhtaassa, kuivassa paikassa.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Airfryer ei toimi.	Laiteen virtajohtoa ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Kytke laitteen virta valitsemalla tarvittava kypsennysaika ajastimen säätimellä.
Airfryerilla paistetut ruoat eivät ole kypsiä.	Korissa on liian paljon ruokaa.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa kerrallaan. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Valitse tarvittava lämpötila lämpötilan säätimellä. Lämpötila-asetus – katso lisätietoja ruoanvalmistusoppaasta.
Ruoka on kypsynyt epätasaisesti airfryerissa.	Tiettyjä ruoka-aineita on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä.	Päällekkäin tai ristikkäin asettuvia ruoka-aineita (kuten ranskalaiset perunat) on ravisteltava kypsennysajan puolivälissä.
Friteeratut naposteltavat eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois airfryerista.	Käytetty elintarviketyyppi on vääränlainen.	Tutustu elintarvikkeen valmistajan kypsennysohjeisiin.
En saa asetettua pannua/koria liu'uttamalla laitteeseen.	Kori on liian täynnä.	Älä täytä koria liian täyteen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	On käytetty ruoka-aineita, jotka sisältävät paljon öljyä. Ruokaan on lisätty öljyä.	Älä käytä elintarvikeryhmiä, joiden öljypitoisuus on korkea, tai lisää ylimääräistä öljyä tarpeettomasti. Airfryerissa käytetään tekniikkaa, jossa tarvitaan vain vähän tai ei lainkaan öljyä.
	Pannussa on edelleen rasvajäämiä aiemmasta käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta pannulla. Varmista, että puhdistat pannun oikein jokaisen käyttökerran jälkeen.



ENVIRONMENT AND RECYCLING

When the product is used up, leave it for recycling according to local waste disposal regulations. Note that the product must not be disposed of with normal household waste.

MILJÖ OCH ÅTERVINNING

När produkten är uttjänt lämnar du den till återvinning enligt lokala regler för avfallshantering. Notera att produkten inte får slängas bland vanligt hushållsavfall.

MILJØ OG RESIRKULERING

Når produktet ikke skal brukes mer, må det leveres til resirkulering i tråd med lokale regler. Produktet må ikke kastes i restavfallet.

UMWELT UND RECYCLING

Wenn das Produkt verbraucht ist, muss es entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften dem Recycling zugeführt werden. Beachte, dass das Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

YMPÄRISTÖ JA KIERRÄTTÄMINEN

Kun tuote on käytetty loppuun, toimita se kierrätykseen paikallisten jätteidenkäsittelymääräysten mukaisesti. Huomaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

RIGHT OF COMPLAINT

By law the product must be returned to the place of purchase along with the original receipt in the event of a complaint. The user is liable for any damage to the product that is caused by not using the product for its intended purpose or by not following this user manual correctly. The right of complaint will not apply in these instances.

REKLAMATIONSRÄTT

Enligt gällande lag ska produkten vid reklamation lämnas in på inköpsstället och originalkvitto bifogas. Användaren är ansvarig för eventuella skador på produkten om produkten använts till ändamål den inte är avsedd för eller om bruksanvisningen inte följts. Reklamationsrätten gäller i sådant fall inte.

REKLAMASJONSRETT

I henhold til gjeldende lov skal produktet ved reklamasjon leveres inn på kjøpsstedet med maskinstemplet kvittering vedlagt. Brukeren er ansvarlig for eventuelle skader på produktet dersom produktet brukes til noe annet enn det som er tiltenkt, eller dersom bruksanvisningen ikke følges. I slike tilfeller bortfaller reklamasjonsretten.

REKLAMATIONSRECHT

Nach geltendem Recht wird das Gerät bei Reklamation in die Verkaufsstelle zurückgebracht. Der Originalbeleg muss beigelegt werden. Für Schäden, die durch nicht bestimmungs- und unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, ist der Käufer verantwortlich. In diesen Fällen verliert das Reklamationsrecht seine Gültigkeit.

REKLAMAATIO-OIKEUS

Voimassaolevan lainsäädännön mukaan reklamaatio on tehtävä toimittamalla tuote ostopaikkaan. Alkuperäinen kuitti on esitettävä. Jos tuotetta on käytetty muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjetta ei ole noudatettu, käyttäjä on vastuussa mahdollisista vahingoista. Tällöin reklamaatio-oikeus ei ole voimassa.

ENG

Customer Service Rusta
Consumer contact:
Website:
E-mail:

Rusta Customer Service, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

SE

Rustas kundtjänst
Konsumentkontakt:
Hemsida:
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

NO

Rustas kundtjeneste
Forbrukerkontakt:
Hjemmesida:
E-post:

Rusta Kundtjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

DE

Kundenservice Rusta
Kundenkontakt:
Website:
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN
www.rusta.com
customerservice@rusta.com

FI

Rustan asiakaspalvelu
Kuluttajapalvelu:
Sivusto:
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI
www.rusta.com
customerservice@rusta.com