

Air fryer

Varmluftsfritös / Heißluftfritteuse / Kuumailmakeitin



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 / Friteerauskorin kahva
B	Frying basket drawer / Tråg för friteringskorg / Skuff for frityrkurv / Frittierkorbschublade / Friteerauskorin laatikko
C	Clear basket lock & basket release button / Genomskinligt korglås & knapp för frigöring av korg / Klar kurvlås og kurvtløserknapp / Transparente Korbverriegelung & Korbentriegelungstaste / Läpinäkyvä korin lukitusosa ja korin vapautuspainike
D	Control panel/Display / Kontrollpanel/Display / Kontrollpanel/Display / Bedienfel/Display / Ohjauspaneeli/Näyttö
E	Power cord / Nätssladd / Strømkabel / Netzkabel / Virtajohto

SPECIFICATIONS

SPECIFIKATIONER / SPESIFIKASJONER / PRODUKTBSCHREIBUNG / TEKNISET TIEDOT

Voltage / Spänning / Spenning / Spannung / Jännite	220–240V, 50–60Hz
Power / Effekt / Effekt / Leistung / Teho	1600–1800W
Dimensions / Mått / Mål / Maße / Mitat	310 x 370 x 320 mm, with handle 310 x 320 x 320 mm, without handle
Weight / Vikt / Vekt / Gewicht / Paino	6.2 kg
Cord length / Sladdlängd / Ledningslengde / Kabellänge / Johdon pituus	1 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.
- 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 not recommended by the appliance manufacturer 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn appliance OFF. Then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
- Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while 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 basket and frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air fryer basket/drawer.
- For household use only.
- **CAUTION 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 replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.
- **WARNING!** After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
- **WARNING!** Under- or 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.
- Save these instructions.

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.



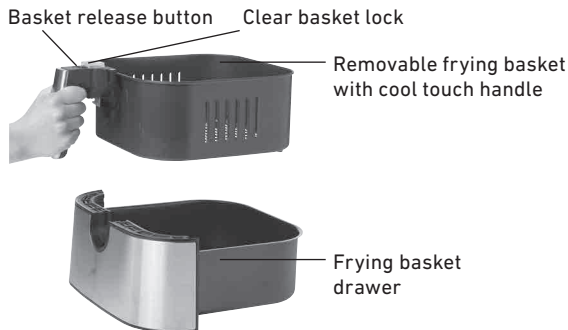
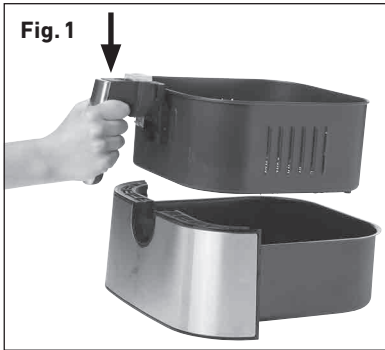
WARNING!

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

GET STARTED!

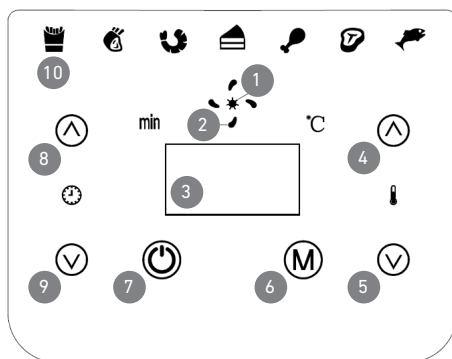
1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
2. Your Air fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
3. To unlock and remove the frying basket from the drawer: Slide the clear basket lock forward to expose the basket release button. Press the basket release button with your thumb while pulling the frying basket straight up and out of the drawer. **(Fig. 1)**
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Lock the clean frying basket into the drawer. There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the notches on the top of the basket drawer. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place. **(Fig. 2)**

IMPORTANT: Slide the clear basket lock back over the basket release button to prevent accidental frying basket release.



USE

CONTROL DISPLAY PANEL



DESCRIPTION

1. Heating indicator - will illuminate when element is on.
2. Fan indicator - will illuminate when the fan is on.
3. Temperature | Timer display - will alternate between the temperature and timer functions when ON.
4. Temperature increase button.
5. Temperature decrease button.
6. Preset mode button.
7. Power ON/OFF button.
8. Timer decrease button.
9. Timer increase button.
10. Symbols (top perimeter) illuminate to indicate auto preset default cooking programs for specific food types.

PRESET MODE

Preset	Temperature settings (°C)	Timer settings (min)
	200	18
	175	25
	165	8
	155	30
	180	20
	200	12
	175	10



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 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.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug into a grounded wall socket.

TWO WAYS TO COOK

6. Manual mode:

- Select air frying temperature from 80 to 200°C by pressing the temperature increase or temperature decrease button.
- Set timer to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat by pressing the timer increase or timer decrease button.
- Press ON/OFF button to start the Air fryer.

7. Preset mode:

- Select a preset cooking mode, press button  and press it repeating time until desired preset mode. After a couple of seconds the preset mode will start automatically. Please refer to "Preset mode table" for the different preset modes. **(See page 9)**

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

8. To ensure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. Lift frying basket from frying basket drawer in order to turn or shake foods in the frying basket. Once complete, return the frying basket into frying basket drawer. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but 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.

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, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.

9. When the set air frying time has expired. The Air fryer will turn OFF automatically.
10. Shake the frying basket/drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 5 minute increments until fully cooked.
11. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air fryer or food from frying basket.
12. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.
13. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue with subsequent batches, if any.

NOTE: When the next batch is ready, the Air fryer's 1800W heating system will quickly heat and recover.

14. Unplug the Air fryer when not in use.

HELPFUL HINTS

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 (8×8mm)	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 following chart 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 basket. 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.

TROUBLESHOOTING

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.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out 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.

CARE AND CLEANING



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

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CLEANING

1. Unplug the Air fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

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.

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

- Läs alla instruktioner före användning.
- Undvik att vidröra heta ytor. Använd handtag och vred vid hanteringen. Använd köksvantar eller grytlappar.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Undvik risk för elchock genom att aldrig doppa sladden, stickproppen eller huset i vatten eller någon annan vätska.
- Denna produkt får användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller personer utan erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller instruerats om användningen av produkten så att de kan använda den på ett säkert sätt och förstår vilka risker användningen medför. Barn får inte 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 små 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 eller tas bort och före rengöring.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om den inte fungerar som den ska.
- Ta den till en kvalificerad tekniker för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan orsaka skada.
- Endast för inomhusbruk.
- Låt inte sladden hänga ner över bordskant eller liknande, eller komma i kontakt med heta ytor.

- Placera den inte på eller i närheten av het gas- eller elplatta, eller i uppvärmd ugn.
- Om strömkabeln skadas ska den bytas av leverantör, återförsäljare, återförsäljarens servicerepresentant eller annan behörig person för att undvika fara.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra varma vätskor.
- För att koppla ur apparaten slår man AV den.
- Dra sedan ut stickproppen ur vägguttaget.
- Använd inte apparaten till något annat än vad den är avsedd för.
- Se till att friteringskorgen är fastlåst i trågets framkant – båda flikarna på friteringskorgens handtag måste skjutas in helt i skårorna på tråget.
- Se alltid till att tråget för friteringskorgen är helt stängd, med friteringskorgens handtag säkert fastlåst i tråget, medan varmluftsfritysen används.
- **WARNING!** Varmluftsfritysen fungerar inte om inte tråget för friteringskorgen är helt stängt.
- **OBSERVERA:** Efter varmluftsfrityring är friteringskorgen och tråget och den tillagade maten het. Man måste vara extremt försiktig vid hantering av den heta friteringskorgen och tråget.
- 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 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 varmluftsfritysen på en platt, värmebeständig arbetsyta.
- Blockera inte luftutloppet eller luftintagen på varmluftsfritysens 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 till friteringskorgen för att öppna tråget.
- Sätt inte in det tomma tråget i varmluftsfritysens hus utan friteringskorgen. Se till att friteringskorgen är låst på plats i tråget.
- **WARNING!** Se till att ställa friteringskorgens tråg på en plan, värmebeständig yta innan du trycker på frigöringsknappen.
- **WARNING!** För lite eller för mycket mat i friteringskorgen kan skada varmluftsfritysen och kan leda till allvarliga personskador.
- Flytta aldrig en het varmluftsfrityös eller en varmluftsfrityös som innehåller varm mat. Låt den svalna innan den flyttas.
- Spara dessa instruktioner.

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 mattor mellan apparaten och bänkskivans eller bordsskivans yta. Om man inte gör detta kan det leda till att ytan mörknar, permanenta missfärgningar eller fläckar kan uppstå.

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.



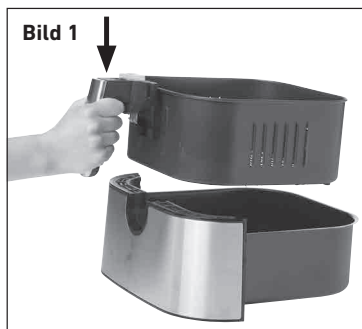
VARNING!

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

KOM IGÅNG!

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter från varmluftsfritysens insida och utsida. Kontrollera att det inte finns något förpackningsmaterial under och runt friteringskorgen eller tråget.
2. Din varmluftsfritylös levereras med friteringskorgen fastlåst i tråget, inuti varmluftsfritysens hus. Fatta ordentligt tag i friteringskorgens handtag för att öppna tråget för friteringskorgen. Ta bort tråget från maskinen och placera den på en platt och ren arbetsyta.
3. Så här låser du upp och tar bort friteringskorgen från tråget: Skjut det genomskinliga korglåset framåt för att exponera knappen för frigöring av korgen. Tryck på frigöringsknappen med tummen och dra samtidigt friteringskorgen rakt upp och ut ur tråget. **(Bild 1)**
4. Diska friteringskorgen och tråget med diskmedel i varmt vatten.
5. **SÄNK INTE NER VARMLUFTSFRTIÖSENS HUS I VATTEN.** Torka av varmluftsfritysens hus med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.
6. Lås fast den rena friteringskorgen i tråget. Det finns 2 flikar på vardera sida av handtaget. Skjut in handtagets 2 flikar i skårorna på tråget. Det hörs ett klick hörs när friteringskorgens handtag låses på plats ordentligt. **(Bild 2)**

VIKTIGT: Skjut tillbaka det genomskinliga korglåset över knappen för frigöring av korgen för att förhindra att korgen frigörs oavsiktligt.



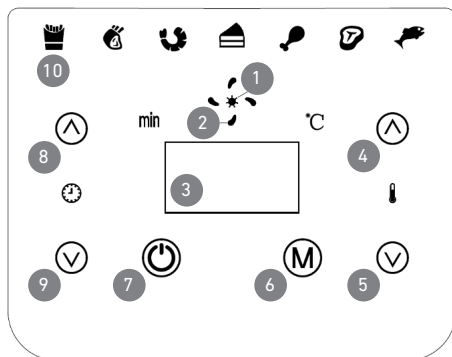
Knapp för frigöring av korg

Genomskinligt korglåset

Löstagbar friteringskorg
med värmesäkert
handtag

Tråg för
friteringskorg

ANVÄNDNING KONTROLLPANEL



BESKRIVNING

1. Värmeindikator – tänds när elementet är på.
2. Fläktindikator – tänds när fläkten är på.
3. Temperatur-/Timerdisplay – växlar mellan temperatur- och timerfunktionerna när PÅ.
4. Knapp för temperaturökning.
5. Knapp för temperaturminskning.
6. Knapp för förinställt läge.
7. PÅ/AV-knapp.
8. Knapp för minskning av tid.
9. Knapp för ökning av tid.
10. Symboler (i överkanten) tänds för att indikera automatiska förinställda standardprogram för tillagning av specifika livsmedelstyper.

FÖRINSTÄLLT LÄGE

Förinställning	Temperaturinställningar (°C)	Timerinställning (min)
	200	18
	175	25
	165	8
	155	30
	180	20
	200	12
	175	10



WARNING! Fritösen får inte användas för att koka vatten.

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


1. Placera varmluftsfritysen på en platt, värmebeständig arbetsyta, nära ett eluttag.
2. Fatta ordentligt tag i friteringskorgens handtag för att öppna tråget för friteringskorgen. Ta bort tråget från apparaten och placera det på en plan och ren yta.
3. Lägg mat i friteringskorgen. Fyll inte på för mycket mat i friteringskorgen. För att säkerställa korrekt tillagning och luftcirkulation ska man ALDRIG fylla någon friteringskorg mer än till 2/3. När du luftfriterar färska grönsaker rekommenderar vi att du lägger inte fyller på friteringskorgen till mer än hälften.
4. Sätt in det monterade tråget för friteringskorg på framsidan av varmluftsfritysen. Se alltid till att tråget för friteringskorgen är helt stängd.
5. Anslut till ett jordat eluttag.

TVÅ SÄTT ATT LAGA MAT

6. Manuellt läge:

- Välj luftfriteringstemperatur från 80 till 200 °C genom att trycka på knapparna för att öka eller minska temperaturen.
- Ställ in timern på önskad tid plus 3 minuter för förvärmning genom att trycka på knapparna för att öka eller minska timer.
- Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta varmluftsfritysen.

7. Förinställt läge:

- Välj ett förinställt läge genom att trycka på knappen  upprepade gånger tills önskat läge visas. Efter några sekunder startar det förinställda läget automatiskt. Se tabellen "Förinställda lägen" för beskrivning av de olika förinställda lägena. **(Se sida 21)**

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

8. För att säkerställa jämn tillagning/bryning ska man öppna korgtråget halvvägs genom tillagningstiden och kontrollera. Lyft friteringskorgen ur tråget för att vända eller skaka maten i friteringskorgen. Sätt tillbaka friteringskorgen i dess tråg. Justera temperaturen vid behov. Timern fortsätter att räkna ner när tråget öppnas men varmluftsfritysen slutar att värma tills tråget sätts tillbaka.



WARNING! Man måste vara extremt försiktig vid hantering av den heta friteringskorgen och tråget.

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

OBSERVERA: Använd alltid köksvantar när du hanterar den heta friteringskorgen.

OBSERVERA: Het olja kan samlas i trågets botten. För att undvika brännskador eller personskador, eller för att undvika att oljan kommer i kontakt med varmluftsfriterad mat, ska man alltid låsa upp och ta bort friteringskorgen från tråget innan man tömmer ut oljan. Vänd ALDRIG tråget upp och ner med friteringskorgen fastsatt.

9. När den inställda friteringstiden har gått kommer varmluftsfritysen att stängas av automatiskt.
10. Skaka friteringskorgen/tråget kraftigt och kontrollera att maten är jämnt brynt och tillagad. Om ytterligare luftfritering behövs ska man justera temperaturen vid behov och ställa in timern på 5-minuterssteg tills den är helt tillagad.
11. Låt tillagad mat vila i 5 till 10 sekunder innan du tar bort korgtråget från varmluftsfritysen eller maten från friteringskorgen.
12. När varmluftsfriteringen är klar ska du ta ut tråget från maskinen och placera det på en plan, värmebeständig yta. Ta sedan bort friteringskorgen från tråget.
13. Häll ut den varmluftsfriterade maten för servering. Sätt genast tillbaka friteringskorgen i tråget och lås fast den. Fortsätt med nästa sats med mat om det är mer som ska friteras.
OBS: När nästa sats är redo kommer varmluftsfritysens värmesystem på 1800 W snabbt att värmas upp och återhämta sig.
14. Koppla ur varmluftsfritysen när den inte används.

ANVÄNDBARA TIPS

1. Olivolja eller vegetabilisk olja fungerar bra för varmluftsfritering.
2. Använd din varmluftsfrityös 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, om kycklingvingar eller korv, kan det vara nödvändigt att tömma ut fett från tråget för friteringskorgen 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. Ordna maten i friteringskorgen så att bitarna inte vidrör varandra för att göra det möjligt för luftflödet att komma åt alla ytor.
7. Varmluftsfritysen kan användas för att värma upp mat. Ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

TILLAGNINGSGUIDE

	LIVS- MEDELS- MÄNGD (G)	TID (MIN)	TEMPERATUR (°C)	SKAKA	EXTRA INFORMATION
Potatis och pommes frites					
Tunna djupfrysta pommes frites	300–700	9–16	200	Skaka	
Tjocka djupfrysta pommes frites	300–700	11–20	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8x8 mm)	300–800	16–10	200	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda potatisklyftor	300–800	18–22	180	Skaka	Tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda 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 & fågel					
Biff	100–500	8–12	180		
Fläskkotletter	100–500	10–14	180		
Hamburgare	100–500	7–14	180		
Sausage roll - korvpaj	100–500	13–15	180		
Kycklingben	100–500	18–22	180		
Kycklingbröst	100–500	10–15	180		
Tilltugg					
Vårullar	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
Frysta panerade					
Ostsnacks	100–400	8–10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100–400	10	160		
Bakning					Använd bakform
Tårta	300	20–25	160		Använd bak- form/ugnsform
Paj	400	20–22	180		Använd bakform
Muffins	300	15–18	200		Använd bak- form/ugnsform
Söta snacks	400	20	160		



VARNING! Använd alltid en kökstermometer för att säkerställa att kött, fågel och fisk tillagas korrekt innan du äter det.

Följande diagram är endast avsett som en riktlinje. Mängden mat som friteras samtidigt, bitarnas tjocklek eller densitet och om maten är färsk, tinad eller fryst kan ändra den totala tillagningstiden som behövs.

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

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
VARMLUFTSFKITÖSEN ungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till ström.	Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timervredet till korrekt tillagningstid för att sätta igång apparaten
Maten som friteras med varmluftsfritysen är inte klar.	Mängden mat i korgen är för stor.	Lägg mindre satser med mat i korgen. Mindre mängder friteras jämnare.
	Temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till den temperatur som behövs. Temperaturinställning – se tillagningsguiden som referens.
Maten tillagas ojämnt i varmluftsfritysen.	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 varmluftsfritysen.	Felaktigt typ av mat används.	Se livsmedelstillverkarens tillagningsanvisningar.
Korgen/tråget kan inte skjutas in i apparaten.	Korgen överfylld.	Fyll inte korgen ovanför MAX- markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i tråget.	Tryck ner korgen i tråget tills du hör ett klick.
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 den inte behövs. En varmluftsfritysen använder teknik där mycket lite eller ingen olja behövs.
	Det finns fettrester från tidigare användning i tråget.	Vit rök bildas när fett hettas upp i tråget. Se till att du diskar tråget ordentligt efter varje användning.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING! Låt varmluftsfritysen svalna helt före rengöring.

Denna apparat kräver mycket lite underhåll. Den innehåller inga delar som användaren kan serva. All service som kräver demontering utöver rengöring måste utföras av en kvalificerad reparatör.

RENGÖRING

1. Koppla ur varmluftsfritysens sladd. Ta bort friteringskorgen från tråget. Säkerställ att tråget och friteringskorgen har svalnat helt före rengöring.
2. Diska tråget och friteringskorgen i varmt vatten med diskmedel. Använd inte redskap av metall eller slipande rengöringsmedel eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.
3. Friteringskorgen och tråget kan äras diskas i maskin. För bästa resultat ska de placeras i det övre facket i diskmaskinen.
4. Rengör varmluftsfritysens hus genom att torka av med en mjuk, icke-repande, fuktad trasa.

FÖRVARING

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

SIKKERHETSANVISNINGER

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

- Les alle instruksjonene før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Bruk ovnsvotter eller grytekluter.
- Skal kun kobles til en jordet veggkontakt.
- 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 samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår eventuelle farer som kan oppstå. 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 som er 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.
- Ta det med til en autorisert servicetekniker for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
- Bruk av tilbehørsutstyr som ikke anbefales av apparatprodusenten, kan føre til skader.
- Kun til innendørs bruk.
- La ikke ledningen henge over bord- eller benkekanter eller berøre varme overflater.

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varm gassbrenner eller elektrisk kokeplate, eller i en varm stekeovn.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den byttes av produsenten, forhandleren, en servicerepresentant eller liknende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske.
- Slå AV apparatet for å koble fra.
- Ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det er beregnet til.
- Forviss deg om at friturekurven er låst i fronten på skuffen – begge håndtakstappene på friturekurven må gå helt inn i sporene øverst på kurvskuffen.
- Forviss deg alltid om at friturekurvskuffen er helt lukket, med friturekurvhåndtaket låst i skuffen, mens luftfriturekokeren er i bruk.
- **ADVARSEL!** Luftfriturekokeren vil ikke starte med mindre friturekurvskuffen er helt lukket.
- **FORSIKTIG:** Etter steking vil friturekurven, fiturekurvskuffen og maten være svært varme. Vær svært forsiktig når du skal håndtere den varme fiturekurven/fiturekurvskuffen.
- Kun til bruk i husholdninger.
- **ADVARSEL, VARME OVERFLATER:** Dette apparatet genererer varme og slipper ut damp under bruk. Du må ta forholdsregler for å unngå fare for brannskader, branner eller andre personskader eller eiendomsskader.
- **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 metall-deler 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 brukerhåndboken før de betjener eller rengjør enheten.
- Hvis det oppstår en funksjonsfeil på dette apparatet under bruk, må du umiddelbart dra ut støpselet. 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.
- Sørg for at ledningen er utilgjengelig for barn og spedbarn for å unngå risikoen for elektrisk støt og kvelning.
- Sett luftfrityrkokeren på et flatt, varmebestandig arbeidsområde.
- La ikke noen gjenstander blokkere lufttuttaket eller luftinntakene på baksiden og sidene av luftfrityrkokeren. Unngå dampen som kommer ut fra lufttuttaket under steking.
- La apparatet stå minst 10 cm unna vegger eller andre gjenstander under bruk.
- Bruk alltid frityrkurvhåndtaket til å åpne frityrkurvskuffen.
- Sett ikke den tomme frityrkurvskuffen (uten frityrkurven) inn i luftfrityrkokerens kabinett. Forviss deg om at frityrkurven er låst på plass i skuffen.
- **ADVARSEL!** Etter stekingen må du sette frityrkurvskuffen på et flatt, varmebestandig underlag før du trykker på kurvutløserknappen.
- **ADVARSEL!** Hvis du legger for lite eller for mye mat i frityrkurven, kan det skade luftfrityrkokeren og resultere i alvorlig personskade.
- Flytt aldri en varm luftfrityrkoker eller en som inneholder varm mat. La apparatet kjøle seg ned før du flytter det.
- Ta vare på denne bruksanvisningen.

MERKNADER OM LEDNINGEN

- Den medfølgende strømledningen skal brukes for å redusere risikoen for at noen vikler seg inn i eller snubler i en lengre ledning. Det anbefales ikke å bruke en skjøteledning til dette produktet. Sett alltid støpselet direkte i stikkkontakten/vegguttaket.
- **ADVARSEL OM PLASTIFISERINGSMIDLER:** For å unngå at plastifiseringsmidler migrerer til overflaten av benkeplaten eller bordplaten eller et annet møbel, bør du legge IKKE-PLASTISKE brikker eller matter mellom apparatet og benkeplaten eller bordplaten. Hvis du ikke gjør dette, kan det føre til permanente skader og flekker i overflaten.

ELEKTRISK STRØM

- Hvis strømkretsen er overbelastet med andre apparater, er det ikke sikkert at apparatet vil fungere som det skal. Luftfrytkokeren bør brukes i en egen strømkrets som ikke belastes av andre apparater.



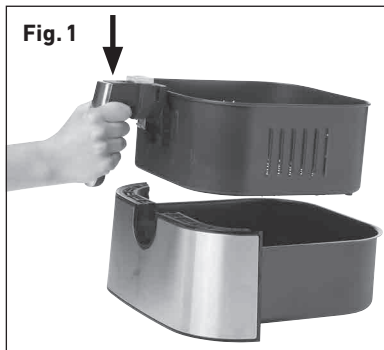
ADVARSEL!

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

KOM I GANG!

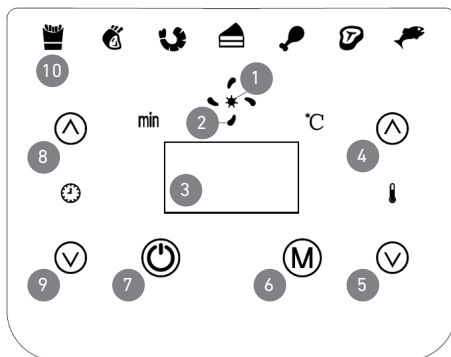
1. Fjern alle emballasjematerialer og etiketter fra innsiden og utsiden av luftfrityrkokeren. Kontroller at det ikke ligger igjen noe emballasje under og rundt frityrkurven og skuffen.
2. Luftfrityrkokeren leveres med frityrkurven låst i skuffen, inni luftfrityrkokerens kabinett. Ta godt tak i frityrkurvhåndtaket for å åpne frityrkurvskuffen. Ta deretter skuffen ut av maskinen, og legg den på et flatt og rent arbeidsområde.
3. Slik låser du opp og tar frityrkurven ut av skuffen: Skyv den klare kurvlåsen forover for å avdekke kurvutløserknappen. Trykk på kurvutløserknappen med tommelen samtidig som du løfter frityrkurven rett opp og ut av skuffen. **(Fig. 1)**
4. Vask frityrkurven og skuffen i varmt såpevann.
5. **SENK IKKE LUFTFRITYRKOKEREN NED I VANN.** Tørk av luftfrityrkokerens kabinett med en fuktig klut. Tørk alle delene grundig.
6. Sett den rene frityrkurven ned i skuffen. Det er to tapper på hver side av håndtaket. Skyv de to håndtakstappene inn i sporene øverst på kurvskuffen. Du hører et klikk når frityrkurvhåndtaket går i lås. **(Fig. 2)**

VIKTIG: Skyv den klare kurvlåsen tilbake over kurvutløserknappen for å unngå utilsiktet utløsning av frityrkurven.



BRUK

KONTROLLPANEL



BESKRIVELSE

1. Varmeindikator – lyser når varmeelementet er på.
2. Vifteindikator – lyser når viften er på.
3. Temperatur | Tidsurdisplay – veksler mellom temperatur- og tidsurfunksjon når enheten er PÅ.
4. Knapp for temperaturøkning.
5. Knapp for temperaturreduksjon.
6. Forhåndsinnstilt knapp.
7. AV/PÅ-knapp.
8. Knapp for reduksjon av tidsurverdi.
9. Knapp for økning av tidsurverdi.
10. Symboler (øvre perimenter) lyser opp for å angi forhåndsinnstilte tilberedningsprogrammer for bestemte mattyper.

FORHÅNDSINNSTILT MODUS

Forhåndsinnstilt	Temperaturinnstillinger (°C)	Tidsurinnstillinger (min)
	200	18
	175	25
	165	8
	155	30
	180	20
	200	12
	175	10



ADVARSEL! Denne enheten må ikke brukes til å koke vann.

MERK: Når du bruker luftfrityrkokeren for første gang, kan den avgir litt lukt. Dette er normalt.


1. Sett luftfrityrkokeren på et flatt, varmebestandig arbeidsområde i nærheten av en stikkontakt.
2. Ta godt tak i frityrkurvhåndtaket for å åpne frityrkurvskuffen. Ta deretter skuffen ut av maskinen, og legg den på et flatt og rent underlag.
3. Legg maten i frityrkurven. Fyll ikke for mye mat i frityrkurven. For å sikre riktig tilberedning og luftsirkulasjon må du ALDRI fylle frityrkurven mer enn 2/3 full. Når du skal tilberede ferske grønnsaker, anbefaler vi at du ikke fyller frityrkurven mer enn halvfull.
4. Sett den monterte frityrkurvskuffen inn i fronten på luftfrityrkokeren. Forviss deg alltid om at frityrkurvskuffen er helt lukket.
5. Kobles til en jordet veggkontakt.

TO MÅTER Å TILBEREDE MAT PÅ

6. Manuell modus:

- Velg en steketemperatur fra 80 til 200 °C ved å trykke på knappen for temperaturøkning eller temperaturreduksjon.
- Still inn tidsuret til ønsket steketid pluss 3 minutter til forvarming ved å trykke på knappene for økning eller reduksjon av tidsurverdi.
- Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte luftfrityrkokeren.

7. Forhåndsinnstilt modus:

- Velg en forhåndsinnstilt tilberedningsmodus, trykk på knappen  gjentatte ganger til du kommer til ønsket forhåndsinnstilte modus. Etter et par sekunder vil den forhåndsinnstilte modusen starte automatisk. Se "Tabell over forhåndsinnstilte moduser" for de forskjellige forhåndsinnstilte modusene. **(Se side 33)**

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

8. For å sikre jevn steking/bruning kan du åpne kurvskuffen halvveis i tilberedningstiden for å sjekke. Løft frityrkurven ut av frityrkurvskuffen for å vende eller riste maten i frityrkurven. Sett deretter frityrkurven ned i frityrkurvskuffen igjen. Juster temperaturen ved behov. Tidsuret vil fortsette å telle ned når skuffen åpnes, men luftfrityrkokeren vil slutte å varme til skuffen settes inn igjen.



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

Unngå dampen som kommer fra friturekurven og maten.

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

FORSIKTIG: Det kan samle seg varm olje nederst i skuffen. For å unngå brannskader eller personskade, eller for å unngå at olje kontaminerer stekt mat, må du alltid låse opp og ta friturekurven ut av skuffen før du tømmer den. Du må ALDRI snu skuffen opp ned når friturekurven ligger oppi.

9. Når den angitte steketiden er utløpt, vil luftfrityrkokeren automatisk slå seg AV.
10. Rist friturekurven/skuffen godt, og sjekk om maten er ferdig. Hvis maten må stekes mer, kan du eventuelt justere temperaturen og stille inn tidsuret på 5-minutters intervaller til maten er ferdig.
11. La den stekte maten hvile i 5 til 10 sekunder før du tar kurvskuffen ut av luftfrityrkokeren eller maten ut av friturekurven.
12. Når stekingen er ferdig, tar du skuffen ut av maskinen og legger den på et flatt, varmebestandig underlag. Ta deretter friturekurven opp av skuffen.
13. Rist den luftstekte maten ut på serveringsfatet. Sett friturekurven tilbake i skuffen, og lås den på plass. Fortsett med flere batcher hvis aktuelt.

MERK: Når den neste batchen er klar, vil luftfrityrkokerens varmesystem på 1800 W raskt varmes opp.

14. Koble fra luftfrityrkokeren når den ikke er i bruk.

NYTTIGE TIPS

1. Olivenolje eller vegetabilsk olje fungerer fint til luftsteking.
2. Bruk luftfrityrkokeren til å tilberede ferdigpakkede matvarer med en brøkdell av oljen og på en brøkdell av tiden! Som en tommelfingerregel kan du senke steketemperaturen med 10 °C og redusere steketiden med 30 – 50 % avhengig av mattype og -mengde.
3. For å oppnå best mulig resultat må noen matvarer ristes godt eller vendes under steketiden. Se steketabellen for generell veiledning.
4. For å unngå mye røyk når du steker naturlig fettrik mat, slik som kyllingvinger eller pølser, kan det være nødvendig å tømme ut fett fra friturekurvskuffen mellom batchene.
5. Klapp alltid maten tørr før steking for å fremme bruning og unngå røykutvikling.
6. Stek små batcher med nyanerte matvarer. Press paneringen på maten for bedre vedheft. Legg matvarene i friturekurven slik at de ikke berører hverandre for optimal luftstrøm på alle overflater.
7. Luftfrityrkokeren kan brukes til å varme opp mat. Sett temperaturen på 150 °C i opp til 10 minutter.

TILBEREDNINGSVEILEDNING

	MATMENNGDE (G)	TID (MIN)	TEMPERATUR (°C)	RIST	EKSTRA
Poteter og pottes frites					
Tynne frosne pottes frites	300–700	9–16	200	Rist	
Tykke frosne pottes frites	300–700	11–20	200	Rist	
Hjemmelaget pottes frites (8×8 mm)	300–800	16–10	200	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetbåter	300–800	18–22	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetetteringer	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 ovnskare
Frosne kyllingnuggets	100–500	6–10	200	Rist	Bruk ovnskare
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ovnskare
Frossen panert					
Ostesnacks	100–400	8–10	180		Bruk ovnskare
Fylte grønnsaker	100–400	10	160		
Baking					Bruk kakeform
Kake	300	20–25	160		Bruk kakeform/stekefat
Quiche	400	20–22	180		Bruk kakeform
Muffins	300	15–18	200		Bruk kakeform/stekefat
Søte småretter	400	20	160		



ADVARSEL! Bruk alltid et kjøttermometer for å sikre at kjøtt, fjærkre og fisk er godt nok stekt før servering.

Skjemaet nedenfor er kun ment som veiledning. Mengden mat som stekes om gangen, tykkelsen eller tettheten til maten og om den er fersk, tint eller frossen kan endre den totale tilberedningstiden som kreves.

1. For å sikre jevn steking/bruning bør du åpne friturekurvskuffen halvveis under steketiden. Kontroller, vend eller rist maten i friturekurven. Skjemaet viser den gjennomsnittlige totale steketiden, tidspunktet når det kreves handling, og hva du må gjøre for å få best mulig resultat.
2. Når du steker mindre batcher, vil du få kortere steketider og høyere matkvalitet. Juster steketemperaturene og -tidene etter din egen smak.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
LUFTFRITYRKOKEREN virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til strømmen.	Sett inn støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidsuret.	Vri tidsurbryteren til ønsket steketid for å slå på apparatet.
Maten som stekes med LUFTFRITYRKOKEREN er ikke ferdig.	Det er for mye mat i kurven.	Legg mindre batcher med mat i kurven. Mindre batcher stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling – se tilberedningsveiledningen for referanse.
Maten stekes ujevnt i LUFTFRITYRKOKEREN.	Enkelte mattyper må ristes halvveis under steketiden.	Mat som ligger oppå hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis under steketiden.
Stekte småretter er ikke sprø når de kommer ut av LUFTFRITYRKOKEREN.	Det brukes feil mattype.	Se tilberedningsveiledningen fra matprodusenten.
Jeg kan ikke skyve skuffen/ kurven inn i apparatet.	Det er for mye mat i kurven.	Fyll ikke kurven over MAX-merket.
	Kurven er ikke riktig plassert i pannen.	Skyv kurven ned i skuffen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk fra apparatet.	Det er brukt mat med høyt oljeinnhold. Maten er tilsatt olje.	Du må ikke bruke mattyper med høyt oljeinnhold eller tilsette ekstra olje som ikke kreves. En luftfrityrkoker 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.

PLEIE OG RENGJØRING



ADVARSEL! La luftfrityrkokeren kjøle seg helt ned før rengjøring.

Dette apparatet krever lite vedlikehold. Det inneholder ingen deler som brukeren an reparere. Enhver service som krever demontering, må utføres av en kvalifisert servicetekniker.

RENGJØRING

1. Koble luftfrityrkokeren fra stikkkontakten. Ta frityrkurven ut av skuffen. Forviss deg om at frityrkurvskuffen og frityrkurven har kjølt seg helt ned før rengjøring.
2. Vask kurvskuffen og frityrkurven i varmt såpevann. Bruk ikke kjøkkenredskaper av metall, skuremidler eller rengjøringsprodukter da dette kan skade non-stick-belegget.
3. Frityrkurven og frityrkurvskuffen kan vaskes i oppvaskmaskin. Du får best resultat ved å legge dem i den øverste kurven i oppvaskmaskinen.
4. Gå over luftfrityrkokerens kabinett med en myk, ikke-slipende fuktig klut for å rengjøre den.

OPPBEVARING

1. Forviss deg om at luftfrityrkokeren er koblet fra og at alle delene er rene og tørre før du setter den til oppbevaring.
2. Sett aldri luftfrityrkokeren til oppbevaring når den er varm eller våt.
3. Oppbevar luftfrityrkokeren i esken eller på et rent, tørt sted.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Lies die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
- 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 oder 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. 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 kein Gerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt sind oder nach einer Fehlfunktion des Geräts.
- Bringe es zu einem Fachtechniker zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.
- Die Verwendung von zusätzlichen Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nur für den Innenbereich.
- 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, den Händler, einen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.
- Beim Bewegen des Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- 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, dass der Frittierkorb in der Vorderseite der Schublade eingerastet ist. Beide Laschen des Frittierkorbgriffs müssen vollständig in die Kerben an der Oberseite der Korbschublade eingeführt sein.
- Achte immer darauf, dass die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen und der Griff des Frittierkorbs sicher in der Schublade verriegelt ist, wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.
- **WARNHINWEIS!** Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn die Frittierkorbschublade vollständig geschlossen ist.
- **VORSICHT:** Nach dem Heißluftfrittieren sind der Frittierkorb und die Frittierkorbschublade sowie die gegarten Speisen heiß. Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb/der heißen Schublade ist äußerste Vorsicht geboten.
- Nur zum Gebrauch im Haushalt.
- **ACHTUNG 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 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 Frittierkorbgriff.
- Setze die leere Frittierkorbschublade (ohne Frittierkorb) nicht in das Gehäuse der Heißluftfritteuse ein. Vergewissere dich, dass der Frittierkorb in der Schublade eingerastet ist.
- **WARNHINWEIS!** Stelle die Frittierkorbschublade nach dem Frittieren unbedingt auf eine flache, hitzebeständige Unterlage, bevor du die Korbentriegelungstaste drückst.

- **WARNHINWEIS!** Eine zu geringe oder 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.
- Bewahre diese Gebrauchsanweisung auf.

HINWEISE ZUM KABEL

- Im Lieferumfang befindet sich ein geeignetes Netzkabel, um das Risiko von Personenschäden durch Verhaken oder Stolpern über ein längeres Kabel zu verringern. 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, legst du 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.



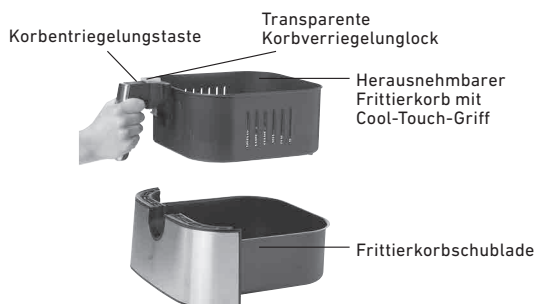
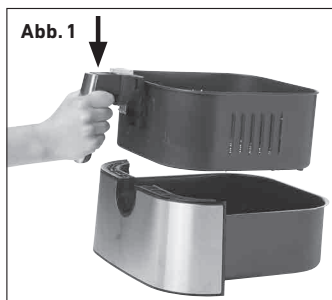
WARNHINWEIS!

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

ERSTE SCHRITTE!

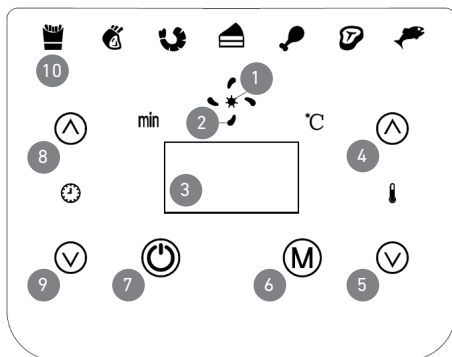
1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Kontrolliere, dass sich unter und um den Frittierkorb und die Schublade keine Verpackung befindet.
2. Bei der Auslieferung der Heißluftfritteuse ist der Frittierkorb in der Schublade im Inneren des Gehäuses der Heißluftfritteuse verriegelt. 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. Entriegeln und Herausnehmen des Frittierkorbs aus der Schublade: Schiebe die durchsichtige Korbverriegelung nach vorne, um die Korbentriegelungstaste freizugeben. Drücke die Korbentriegelungstaste mit dem Daumen und ziehe dabei den Frittierkorb gerade nach oben aus der Schublade heraus. **(Abb. 1)**
4. Reinige Frittierkorb und Schublade in heißer Spülmittellaug.
5. **TAUCHE DAS GEHÄUSE DER HEIßLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.** Wische das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Alle Teile gründlich trocknen.
6. Setze den sauberen Frittierkorb in die Schublade ein. Es gibt 2 Griffflaschen auf jeder Seite des Griffs. Schiebe die 2 Griffflaschen in die Aussparungen an der Oberseite der Korbschublade. Der Griff des Frittierkorbs rastet mit einem hörbaren Klicken sicher ein. **(Abb. 2)**

WICHTIG: Schiebe die transparente Korbverriegelung wieder über die Korbentriegelungstaste, um ein versehentliches Entriegeln des Frittierkorbs zu verhindern.



GEBRAUCH

BEDIENFELD



BESCHREIBUNG

1. Heizanzeige – leuchtet, wenn die Heizung eingeschaltet ist.
2. Gebläseanzeige – leuchtet, wenn das Gebläse eingeschaltet ist.
3. Temperatur | Timeranzeige – wechselt zwischen der Temperatur- und der Timerfunktion, wenn diese eingeschaltet ist.
4. Taste zur Temperaturerhöhung.
5. Taste zur Temperaturabsenkung.
6. Taste Preset-Modus.
7. EIN/AUS-Schalter.
8. Abwärtstaste Timer.
9. Aufwärtstaste Timer.
10. Symbole (oberer Rand) leuchten, um automatisch voreingestellte Garprogramme für bestimmte Speisen anzuzeigen.

PRESET-MODUS

Voreinstellung	Temperatureinstellungen (°C)	Timereinstellungen (min)
	200	18
	175	25
	165	8
	155	30
	180	20
	200	12
	175	10



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

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

VERWENDUNG

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. Gib Lebensmittel in den Frittierkorb geben. 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, nicht mehr als 1/2 Füllung in den Frittierkorb zu geben.
4. Setze die zusammengebaute Frittierkorbschublade in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Achte darauf, dass die Frittierkorbschublade immer vollständig geschlossen ist.
5. An eine Schuko-Steckdose anschließen.

ZWEI MÖGLICHKEITEN DER ZUBEREITUNG

6. Manuell:

- Wähle die Frittieremperatur von 80 bis 200°C, indem du die Temperaturerhöhungs- oder Temperaturabsenkungstaste drückst.
- Stelle den Timer auf die gewünschte Frittierzeit plus 3 Minuten zum Vorheizen ein, indem du die Auf- oder Abwärtstaste des Timers drückst.
- Drücke ON/OFF, um die Heißluftfritteuse zu starten.

7. Preset modus:

- Wähle einen voreingestellten Betriebsmodus, drücke die Taste **(M)** und drücke sie wiederholt, bis das gewünschte voreingestellte Programm angezeigt wird. Nach einigen Sekunden startet der Preset-Modus automatisch. Die verschiedenen voreingestellten Programme findest du in der „Tabelle Preset-Modus“. (**Siehe Seite 45**)

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

8. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnest du die Korbschublade nach der Hälfte der Garzeit und kontrollierst die Speisen. Hebe den Frittierkorb aus der Frittierkorbschublade, um Speisen im Frittierkorb zu wenden oder zu schütteln. Setze den Frittierkorb anschließend wieder in die Frittierkorbschublade ein. Bei Bedarf die Temperatur korrigieren. Der Timer zählt weiter herunter, wenn die Schublade geöffnet wird, aber die Fritteuse hört auf zu heizen, bis die Schublade wieder eingesetzt wird.



WARNHINWEIS! Beim Umgang mit dem heißen Frittierkorb und der Schublade ist äußerste Vorsicht geboten.

Achte auf entweichendem Dampf von Frittierkorb und Gargut entweicht.

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

VORSICHT: Heißes Öl kann sich am Boden der Schublade sammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass Öl das Frittiergut verunreinigt, entriegele immer den Frittierkorb und nimm ihn aus der Schublade heraus, bevor du ihn entleerst. Drehe die Schublade mit aufgesetztem Frittierkorb NIEMALS um.

9. Wenn die eingestellte Frittierzeit an der Luft abgelaufen ist, schaltet sich die Heißluftfritteuse automatisch ab.
10. Schüttele den Frittierkorb/die Schublade kräftig und prüfe die Speisen auf Bräunung und Gargrad. Wenn zusätzliches Frittieren erforderlich ist, passt du bei Bedarf die Temperatur an, und stellst den Timer auf 5-Minuten-Schritte ein, bis die Speise vollständig gar ist.
11. Warte 5 bis 10 Sekunden, bevor du die Korbschublade aus der Heißluftfritteuse oder die Speisen aus dem Frittierkorb nimmst.
12. Nach Beendigung des Frittiervorgangs nimmst du die Schublade aus dem Gerät und stellst sie auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche. Anschließend entnimmst du den Frittierkorb aus der Schublade.
13. Schütte frittierte Lebensmittel über der Servierfläche aus. Setze den Frittierkorb sofort wieder in die Schublade ein und verriegele ihn. Verfahre gegebenenfalls mit nachfolgenden Ladungen genauso.

HINWEIS: Wenn die nächste Ladung fertig ist, heizt das 1800-W-Heizsystem der Heißluftfritteuse schnell auf.

14. Trenne die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht benutzt wird.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Olivenöl oder Pflanzenöl eignet sich gut zum Frittieren.
2. Verwende deine Heißluftfritteuse, um verpackte 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 beste Ergebnisse zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während des Frittierens an der Luft kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Die Frittieretabelle gilt als allgemeine Richtlinie.
4. Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Hähnchenflügel 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 übermäßigen Rauch zu vermeiden.
6. Frittiere kleine Mengen paniertes Lebensmittel. Drücke die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haften bleibt. Ordne die Speisen im Frittierkorb so an, dass sie sich nicht berühren. So wird ein Luftstrom auf allen Oberflächen ermöglicht.
7. Die Heißluftfritteuse kann zum Erwärmen von Speisen verwendet werden. Stelle die Temperatur auf 150°C bis zu maximal 10 Minuten ein.

KOCHANLEITUNG

	LEBENSMITT- ELMENGE (G)	ZEIT (MIN)	TEMPE- RATUR (°C)	SCHÜ- TTELN	EXTRA
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300–700	9–16	200	Schütteln	
Dicke gefroren Pommes frites	300–700	11–20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes (8×8mm)	300–800	16–10	200	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300–800	18–22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte 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 verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100–500	6–10	200	Schütteln	Bratfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	100–400	6–10	200		Bratfertig verwenden
Gefrorenes Semmelbrösel					
Käsesnacks	100–400	8–10	180		Bratfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100–400	10	160		
Backen					Backform verwenden
Kuchen	300	20–25	160		Backform/Auflauf- form verwenden
Quiche	400	20–22	180		Backform verwenden
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 folgende Übersicht ist nur als Richtlinie gedacht. Die Menge der gleichzeitig gebratenen Lebensmittel, die Dicke oder Dichte der Lebensmittel und ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die erforderliche Gesamtgarzeit verändern.

1. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnest du die Korbschub-
lade nach der Hälfte der Garzeit. Kontrolliere und wende die Speisen im Frittierkorb
oder schüttele sie kräftig. Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtfrittierzeit
auf, den Zeitpunkt, an dem bestimmte Maßnahmen erforderlich sind, und welche
Maßnahmen für beste Ergebnisse zu ergreifen sind.
2. Beachte, dass das Frittieren kleinerer Mengen zu kürzeren Garzeiten und höherer
Lebensmittelqualität führt. Passe die Temperaturen und Zeiten für das Frittieren
nach deinem Geschmack an.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die HEISSLUFTFRITTEUSE funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecke den Stecker in eine geerdete Steckdose ein.
	Du hast den Timer nicht eingestellt.	Drehe zum Einschalten des Geräts den Timerregler 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 gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stelle die erforderliche Temperatur ein. Temperatureinstellung – siehe Kochanleitung 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 Lebensmittel verwendet.	Beachte die Kochanleitung der Lebensmittelhersteller.
Ich kann die Pfanne/den Korb nicht in das Gerät schieben.	Der Korb ist überladen.	Fülle den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
	Der Korb sitzt nicht korrekt in der Pfanne.	Drücke den Korb nach unten in die Pfanne, bis du ein Klicken hörst.
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, das nicht erforderlich ist. Eine Heißluftfritteuse verwendet eine Technologie, bei der wenig oder kein Öl benötigt wird.
	In der Pfanne befinden sich noch Fettreste von der letzten Verwendung.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Pfanne erhitzt wird. Reinige die Pfanne nach jeder Verwendung gründlich.

PFLEGE UND REINIGUNG



WARNHINWEIS! Die Heißluftfritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät ist wartungsarm. Es enthält keine Teile, die der Benutzer selbst warten kann. Alle Wartungsarbeiten, die ein Auseinanderbauen über die Reinigung hinaus erfordern, müssen von einem qualifizierten Gerätetechniker durchgeführt werden.

REINIGUNG

1. Die Heißluftfritteuse vom Stromnetz trennen. Entnimm den Frittierkorb aus der Schublade. Stelle sicher, dass die Frittierkorbschublade und der Frittierkorb vor der Reinigung vollständig abgekühlt sind.
2. Reinige die Korbschublade und den Frittierkorb in heißer Spülmittellauge. Verwende keine Küchenutensilien aus Metall und keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
3. Der Frittierkorb und die Frittierkorbschublade sind spülmaschinengeeignet. Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn du das Gerät im oberen Fach deiner Spülmaschine reinigst.
4. Wische zum Reinigen das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab.

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.

TURVALLISUUSOHJEET

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

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. 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 kokemusta ja tietämystä, jos heitä on opastettu tai neuvottu laitteen turvalliseen käyttöön 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, jotta he eivät leiki laitteella.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistusta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on il-mennyt toimintahäiriöitä.
- Vie se pätevälle huoltoteknikolle tutkittavaksi, korjattavaksi tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
- Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteosien käyttö voi 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.
- Kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä sisältävää keitintä siirrettäessä on oltava erittäin varovainen.
- Irrota laite kytkemällä sen virta pois.
- Irrota sitten sen pistoke pistorasiasta.
- Käytä laitetta vain sen käyttötarkoitukseen.
- Varmista, että friteeraus kori on lukittu laatikon etuosaan – molemmat friteeraus korin kahvan kielekkeet on asetettava kokonaan friteeraus korin laatikon yläosassa oleviin loviin.
- Varmista aina, että friteeraus korin laatikko on täysin suljettu niin, että friteeraus korin kahva on lukittuna tiukasti laatikkoon silloin, kun kuumailmakeitin on käytössä.
- **VAROITUS!** Kuumailmakeitin ei toimi, ellei friteeraus korin laatikko ole täysin suljettu.
- **HUOMIO:** Kuumailmapaistamisen jälkeen friteeraus kori ja friteeraus korin laatikko sekä kypsennetty ruoka ovat kuumia. Keittimen kuumaa friteeraus koria 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 poiskytkemisen jälkeen. Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kuumia materiaaleja ja anna metalliosien jäähtyä ennen puhdistusta. 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 kuumailmakeitin tasaiselle, kuumuutta kestäväälle työalueelle.
- Älä tuki ilmanpoistoaukkoa tai ilman sisääntuloaukkoja kuumailmakeittimen 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 aseta tyhjää friteerauskorin laatikkoa (ilman friteerauskoria) ilmakeittimen runkoon. Varmista, että friteerauskori on lukittuna laatikkoon.
- **VAROITUS!** Varmista kuumailmapaistamisen jälkeen, että asetat friteerauskorin laatikon tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle, ennen kuin painat korin vapautuspainiketta.
- **VAROITUS!** Friteerauskorin ali- tai ylitäyttö voi vaurioittaa kuumailmakeitintä ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.
- Älä koskaan siirrä kuumaa keitintä tai kuumaa ruokaa sisältävää keitintä. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä.
- Säilytä nämä ohjeet.

HUOMIOITA VIRTAJOHDOSTA

- Laitteen mukana toimitettua virtajohtoa tulee käyttää pitkään johtoon sotkeutumisesta tai kompastumisesta aiheutuvan henkilövahingon riskin välttämiseksi. Tämän tuotteen kanssa ei suositella käytettäväksi jatkojohtoa. Liitä laitteen virtajohto aina suoraan pistorasiaan.
- **PEHMITTEITÄ KOSKEVA VAROITUS:** Jotta pehmitteet eivät vaeltaisi keittiötason, pöytälevyn tai muiden huonekalujen pinnoille, aseta muusta materiaalista kuin muovista valmistettu alunen 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

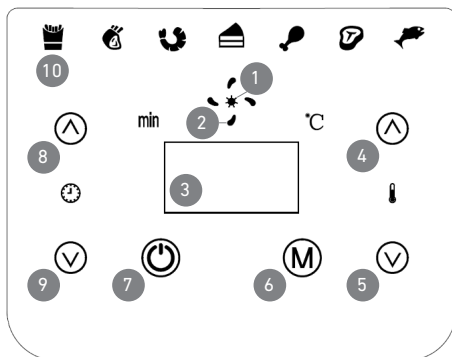
1. Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat kuumailmakeittimen sisä- ja ulkopuolelta. Tarkista, ettei friteerauskorin ja laatikon alla ja ympärillä ole pakkausmateriaalia.
2. Kuumailmakeitin toimitetaan friteerauskori lukittuna laatikkoon, ilmakeittimen rungon sisään. Avaa friteerauskorin laatikko tarttumalla tiukasti friteerauskorin kahvaan, vedä sitten laatikko ulos keittimestä ja aseta se tasaiselle, puhtaalle työalustalle.
3. Voit avata lukituksen ja vetää friteerauskorin ulos laatikosta seuraavasti: Liu'uta läpinäkyvää korin lukitusosaa eteenpäin, niin saat korin vapautus-painikkeen näkyviin. Paina friteerauskorin vapautuspainiketta peukalollasi ja nosta samalla koria suoraan ylös ja vedä se ulos laatikosta. **(Kuva 1)**
4. Pese friteerauskori ja laatikko kuumassa pesuainevedessä.
5. **ÄLÄ UPOTA KUUMAILMAKEITTIMEN RUNKOA VETEEN.** Pyyhi kuumailmakeittimen runko kostealla liinalla. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.
6. Lukitse puhdas friteerauskori laatikkoon. Kahvassa on kaksi kielekettä, yksi kummallakin puolella. Liu'uta kahvan kaksi kielekettä korilaatikon yläosassa oleviin loviin. Kuulet napsahduksen, kun friteerauskorin kahva lukittuu tukevasti paikalleen. **(Kuva 2)**

TÄRKEÄÄ: Liu'uta läpinäkyvä friteerauskorin lukitusosa takaisin korin vapautuspainikkeen päälle, jotta kori ei vapaudu tahattomasti.



KÄYTTÖ

OHJAUSNÄYTTÖPANEELI



KUVAUS

1. Lämmityksen merkkivalo – syttyy, kun elementti on päällä.
2. Puhaltimen merkkivalo – syttyy, kun puhallin on päällä.
3. Lämpötila | Ajastinnäyttö – vuorottelee lämpötilan ja ajastimen toimintojen välillä, kun ajastin on asetettu.
4. Lämpötilan lisäspainike.
5. Lämpötilan vähennyspainike.
6. Esiasetetun tilan painike.
7. Virtapainike.
8. Ajastimen vähennyspainike.
9. Ajastimen lisäspainike.
10. Symbolit (yläreuna) syttyvät osoittamaan automaattisia, tietyille elintarviketyypeille esiasetettuja oletuskypsennysohjelmia.

ESIASETETTU TILA

Esiasetus	Lämpötila-asetus (°C)	Ajastimen asetetus (min)
	200	18
	175	25
	165	8
	155	30
	180	20
	200	12
	175	10



VAROITUS! Tällä laitteella ei saa keittää vettä.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käyttökerran aikana kuumailmakeittimestä voi aiheutua lievää hajua. Se on normaalia.

1. Aseta kuumailmakeitin 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 ruoka-aineet friteerauskoriin. Älä täytä friteerauskoriin liian paljon ruoka-aineita. Riittävän kypsennyksen ja ilmankierron varmistamiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** täytä paistokoria yli kaksi kolmasosaa sen tilavuudesta. Kun ilmakypsennät tuoreita vihanneksia, emme suosittele täyttämään friteerauskoriin enempää kuin puolet sen tilavuudesta.
4. Aseta koottu friteerauskorin laatikko ilmakeittimen etuosaan. Varmista aina, että friteerauskorin laatikko on täysin suljettu.
5. Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan.

KAKSI TAPAA VALMISTAA RUOKAA

6. Manuaalinen tila:

- Valitse ilmakypsennyksen lämpötila 80–200 °C painamalla lämpötilan lisäystai vähennyspainiketta.
- Aseta ajastin haluttuun ilmakypsennysaikaan ja kolmen minuutin esilämmitykseen painamalla ajastimen lisäys- tai vähennyspainiketta.
- Käynnistä ilmakeitin painamalla virtapainiketta.

7. Esiasetettu tila:

- Valitse esiasetettu kypsennystila, paina painiketta (M) ja paina sitä uudelleen, kunnes saat esiin halutun esiasetetun tilan. Muutaman sekunnin kuluttua esiasetettu tila käynnistyy automaattisesti. Katso tietoa eri esiasetetuista tiloista "Esiasetettujen tilojen taulukosta". (**Katso sivu 57**)

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

8. Tasaisen kypsennyksen/ruskistumisen varmistamiseksi avaa friteerauskorin laatikko kypsennysajan puolivälissä ja tarkista kypsytys. Nosta friteerauskorin friteerauskorin laatikosta, jotta voit kääntää tai ravistaa ruoka-aineita friteerauskorissa. Kun olet valmis, aseta friteerauskorin takaisin friteerauskorin laatikkoon. Säädä lämpötilaa tarvittaessa. Ajastin laskee aikaa edelleen, kun laatikko avataan, mutta kuumailmakeitin lopettaa lämmityksen, kunnes laatikko asetetaan takaisin paikalleen.



VAROITUS! Kuumaa friteerauskorin ja laatikkoa käsiteltäessä on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

Varo friteerauskorista ja ruoasta nousevaa kuumaa höyryä.

HUOMIO: Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kuumailmakeittimen friteerauskorია.

HUOMIO: Kuumaa öljyä voi kertyä laatikon pohjalle. Avaa ja poista friteerauskori aina laatikosta ennen tyhjennystä, jotta vältät palovammojen tai henkilövahinkojen vaaran ja vältät öljyä joutumasta ilmakypsennettyihin ruokiin. ÄLÄ KOSKAAN käännä laatikkoa ylösalaisin silloin, kun friteerauskori on kiinnitetty siihen.

9. Kun asetettu ilmakypsennysaika on päättynyt. Kuumailmakeittimen virta kytkeytyy pois automaattisesti.
10. Ravista friteerauskorია/laatikkoa voimakkaasti ja tarkista, onko ruoka ruskistunut ja kypsennetty riittävästi. Jos tarvitset lisää ilmakypsennysaikaa, säädä tarpeen mukaan lämpötilaa ja aseta ajastin hälyttämään viiden minuutin välein, kunnes ruoka on täysin kypsennetty.
11. Anna kypsennetyn ruoan tekeytyä 5–10 sekunnin ajan, ennen kuin poistat korilaatikon kuumailmakeittimestä tai ruoan friteerauskorista.
12. Kun ilmakypsennys on valmis, vedä laatikko ulos keittimestä ja aseta se tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Vedä sitten friteerauskori ulos laatikosta.
13. Ravista ilmakypsennetty ruoka tarjoiluastiaan. Palauta friteerauskori nopeasti laatikkoon ja lukitse paikalleen. Jatka tarvittaessa mahdollisilla seuraavilla kypsennyserillä.
HUOMAUTUS: Kun seuraava erä on valmis, kuumailmakeittimen 1 800 W:n lämmitysjärjestelmä lämpenee ja palautuu toimintalämpötilaan nopeasti.
14. Irrota kuumailmakeittimen virtajohto pistorasiasta silloin, kun keitintä ei käytetä.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Oliiviöljy tai kasviöljy toimii hyvin ilmakypsentämisessä.
2. Käytä kuumailmakeitintä esipakatun ruoan kypsentämiseen murto-osalla aiemmin käyttämästäsi öljymäärästä ja murto-osassa aiemmin vaaditusta ajasta! Kuumailmakeittimellä 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 käännettävä ilmakypsennyksen aikana. Käytä yleisenä ohjeena ilmakypsennyskaaviota.
4. Kun kypsennät luontaisesti paljon rasvaa sisältäviä elintarvikkeita, kuten kanansiipiä tai makkaroitu, voi olla tarpeen tyhjentää rasvaa friteerauskorin laatikosta paisterien 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. Kuumailmakeitintä voidaan käyttää ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta lämpötila 150 °C:seen enintään 10 minuutiksi

RUOANVALMISTUSOPAS

	RUOAN MÄÄRÄ (G)	AIKA (MIN)	LÄMPÖ- TILA (°C)	RAVIS- TAMINEN	MUUT
Perunat ja ranskalaiset					
Ohuet jäiset ranskalaiset	300–700	9–16	200	Ravista	
Paksut jäiset ranskalaiset	300–700	11–20	200	Ravista	
Kotitekoiset ranskalaiset (8 × 8 mm)	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 uunivalmiita
Pakastekananuggetit	100–500	6–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastekalapuikot	100–400	6–10	200		Käytä uunivalmiita
Leivitetyt pakasteet					
Juustonaposteltavat	100–400	8–10	180		Käytä uunivalmiita
Täytetyt vihannekset	100–400	10	160		
Leivonta					Käytä leivontavuokaa
Kakku	300	20–25	160		Käytä leivontavuokaa/uunivuokaa
Suolainen piiras	400	20–22	180		Käytä leivontavuokaa
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.

Seuraava kaavio on tarkoitettu vain ohjeelliseksi. Kerralla ilmakypsennetyn 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 kääntele 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 kypsentäminen lyhentää kypsennysaikoja ja parantaa ruoan laatua. Säädä ilmakypsennyslämpötila ja -aika omien mieltymystesi mukaan.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
KUUMAILMAKEITIN ei toimi.	Laiteen virtajohtoa ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Kytke kodinkoneen virta kiertämällä ajastimen säädin tarvittavaan kypsennysaikaan
KUUMAILMAKEITTIMELLÄ paistetut ruoat eivät ole kypsiä.	Korissa on liian iso määrä ruokaa.	Laita koriin pienempiä määriä ruokaa kerrallaan. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian matala.	Kierrä lämpötilan säädin tarvittavaan lämpötilaan. Lämpötila-asetus – katso lisätietoja ruoanvalmistusoppaasta.
Ruoka on kypsynyt epätasaisesti KUUMAILMAKEITTIMESSÄ.	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 KUUMAILMAKEITTIMESTÄ.	Käytetty elintarviketyyppi on vääränlainen.	Tutustu elintarvikkeen valmistajan kypsennusohjeisiin.
En saa asetettua pannua/ koria liu'uttamalla laitteeseen.	Kori on liian täynnä.	Älä täytä friteerauskoria sen enimmäistasoa ilmaisevan MAX-merkinnän yli.
	Koria ei ole asetettu paikoilleen oikein.	Paina koria alas pannuun, kunnes kuulet napsahduksen.
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, jota ei tarvita. Kuumailmakeittimessä käytetään tekniikkaa, jossa tarvitaan vain vähän tai ei lainkaan öljyä.
	Pannussa on edelleen rasvajäämiä aiemmasta käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisestä pannulla. Varmista, että puhdistat pannun oikein jokaisen käyttökerran jälkeen.

HOITO JA PUHDISTAMINEN



VAROITUS! Anna kuumailmakeittimen jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

Kuumailmakeitin ei edellytä paljon kunnossapitoa. Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavissa olevia osia. Puhdistusta lukuun ottamatta kaikki laitteen purkamista edellyttävät huoltotoimet saa suorittaa vain pätevä kodinkonehuoltoliike.

PUHDISTAMINEN

1. Irrota kuumailmakeittimen virtajohto pistorasiasta. Vedä friteeraus kori ulos laatikosta. Varmista, että friteerauskorin laatikko ja friteeraus kori ovat jäähtyneet täysin ennen puhdistusta.
2. Pese friteerauskorin laatikko ja friteeraus kori kuumalla pesuainevedellä. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistus- tai pesuaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumaton pintoja.
3. Friteeraus kori ja friteerauskorin laatikko voidaan pestä astianpesukoneessa. Parhaan tuloksen saat asettamalla ne astianpesukoneen yläkoriin.
4. Puhdista keittimen runko pyyhkimällä se pehmeällä, hankaamattomalla ja kostealla liinalla.

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 keitintä alkuperäisessä pakkauksessaan tai puhtaassa, kuivassa paikassa.



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