

# Air fryer

## Heißluftfritteuse / Airfryer



**3.5 l**

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!

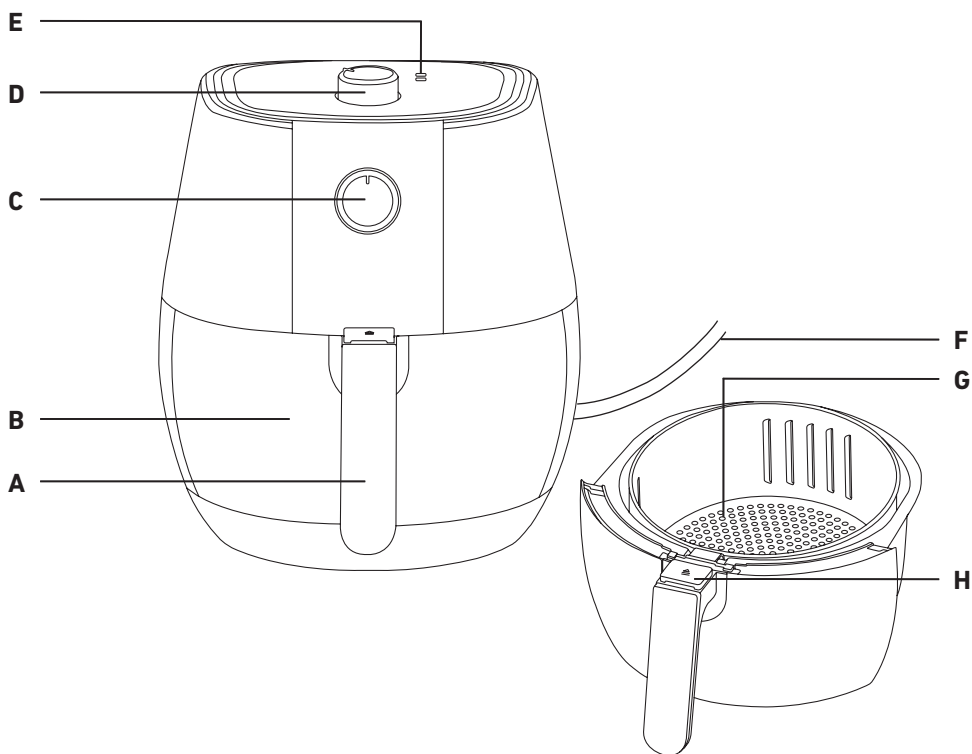
Les gjennom hele bruksanvisningen før installasjon og bruk!

Vor der Montage und Benutzung die gesamte Gebrauchsanleitung durchlesen!

Lue koko käyttöohje ennen kokoamista ja käyttämistä!

## PRODUCT OVERVIEW

PRODUKTÖVERSIKT / PRODUKTOVERSIKT /  
PRODUKTÜBERSICHT / TUOTTEEN ESITTELY



<b>A</b>	Basket handle / Korghandtag / Kurvhåndtak / Korbgriff / Friteerauskorin kädensija
<b>B</b>	Frying basket drawer / Tråg för friteringskorg / Skuff for frityrkurv / Frittierkorbschublade / Friteerauskorin laatikko
<b>C</b>	Timer (0–30 min) / Ajastin (0–30 min)
<b>D</b>	Temperature setting 80 °C–200 °C / Temperaturinställning 80 °C–200 °C / Temperaturinnstilling 80 °C–200 °C / Temperatureinstellung 80 °C–200 °C / Lämpötila-asetus 80 °C–200 °C
<b>E</b>	Indicator lamp / Indikatorlampa / Indikatorlampe / Kontrollleuchte / Merkkivalo
<b>F</b>	Supply cord / Strömsladd / Strømledning / Netzkabel / Virtajohto
<b>G</b>	Frying basket / Friteringskorg / Stekekurv / Frittierkorb / Friteerauskori
<b>H</b>	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

## SPECIFICATIONS

### SPECIFIKATIONER / SPESIFIKASJONER / PRODUKTBESCHREIBUNG / TEKNISET TIEDOT

<b>Voltage / Spänning / Spenning / Spannung / Jännite</b>	220–240V, 50/60Hz
<b>Power / Effekt / Effekt / Leistung / Teho</b>	Max. 1500W
<b>Dimensions / Mått / Mål / Maße / Mitat</b>	W: 300 x D: 380 x H: 330 mm
<b>Weight / Vikt / Vekt / Gewicht / Paino</b>	4.5 kg
<b>Cord length / Sladdlängd / Ledningslengde / Kabellänge / Johdon pituus</b>	0.8 m



## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- Read all instructions before using.
- Keep the user manual for future reference.
- Make sure that your outlet's voltage corresponds to the voltage stated on the label of the appliance, and only use with a properly grounded outlet.
- If the supply cord is damaged it should be replaced by the manufacturer, supplier, retailer, service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Connect only to a grounded wall socket.
- Do not use an extension cord with this appliance.
- Do not modify the appliance in any way.
- Before using, check the power cord of appliance and the accessories. Do not use if any part shows any damage. Contact Customer Care if this is the case for warranty assistance.
- Before each use, ensure the heating element on top of the air fryer and the fan are both clean and clear from any ingredients or food from the previous cooking cycle.
- Keep out of reach of children – they should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- Do not use air fryer unattended while in use.
- Never use the air fryer without the frying basket in place.
- Immediately unplug the air fryer if you see dark smoke coming out of it. Wait for the smoke to stop being released before pulling out the basket and other accessories.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not let the power cord contact hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not plug in the air fryer or operate the appliance or display with wet hands. Do not use this appliance with an extension cord as this can cause a fire hazard. As the air fryer gets extremely hot during use, prevent fire hazards and do not put plastic or metal dishes, bowls, tools, or protective film into the appliance.
- Do not place paper, cardboard, or any similar materials into the air fryer.
- If using parchment or baking paper, be sure to place your food securely on top of the paper before putting it in the air fryer. The extremely light paper could be lifted by the fan and touch the heating elements, causing a fire hazard.
- The air fryer should be placed on a horizontal and stable surface, away from water and all liquids when being used.
- Do not place it on plastic, any boards, or any other surface that can get too hot or damaged.

- Do not place the air fryer against a wall or other appliances. There should be a space of 20 cm all around the air fryer while it's in use or directly after its use (since it will be hot).
- Do not leave the air fryer unattended.
- Once cooking is completed and you are taking out the basket or food, the heating element at the top of the unit will have a very high temperature. Do not touch it.
- If the preset time is too long the food will be burnt and dark smoke will be released from the air outlet. Unplug the air fryer immediately and allow it to cool completely. After it cools, clean the food and oil in the frying basket in addition to any accessories.
- After the air fryer has turned off, then safely pull the plug from the socket. Avoid pulling the power cord too harshly to prevent damage and electric shock.
- Unplug the air fryer from the outlet when it is not in use or before cleaning it. Always allow the appliance to cool down completely first before cleaning.
- Do not use any 3rd party accessories.
- This appliance is intended to be used in a household. Do not use outdoors.
- Always unplug the air fryer when it's not being used.
- Some parts of the air fryer are extremely hot during operation such as the exterior, interior and basket. Do not touch hot surfaces, parts, accessories, interior or exterior while cooking. Use a heat-resistant oven glove instead of touching the air fryer or its accessories directly to avoid bodily injury.
- The air fryer contains both electronic and heating elements. To avoid electrical shock, do not immerse the power cord, plug, or housing in water or put them under the tap during cleaning.

- Prevent any water or other liquids from entering the air fryer.
- Do not cover the air ventilation inlet and air outlet of the air fryer while it's in use.
- During cooking, hot steam is released from the air outlet openings. Be sure to keep your hands, face, and all other body parts away to avoid injury. Also, be careful of hot steam and air as you open the air fryer or remove the frying basket.
- Do not fill the frying basket or internal chamber of the air fryer with oil or fat as this may cause a fire hazard. The appliance uses hot air to cook.
- Always allow the air fryer and all parts and accessories to cool down completely before handling or cleaning.
- Do not clean with metal scouring pads or abrasive sponges and materials.
- To prevent a fire, be sure to keep the air fryer away from all flammable materials, such as curtains, drapes, tablecloths, cloth, wallpapers, and walls.
- Do not place anything on the top of the air fryer or directly behind it.
- The air fryer is intended for household use only. Do not use the air fryer for anything other than its intended use or beyond the specifications of this manual.
- In case of a fire, don't attempt to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. If safe, smother flames with a damp cloth.

**WARNING!**

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

## GET STARTED!

- Remove all packaging materials, plastic, tape, and labels.
- Clean the frying basket drawer and frying basket drawer with warm water, soap, and a non-abrasive sponge. As the frying basket have a non-stick, food-safe coating, be sure not to use an abrasive sponge or metal scouring pad as this will damage the coating.

**TIP:** The frying basket drawer and the frying basket CAN also be cleaned in the dishwasher.

- Wipe the inside and outside of the air fryer with a dry cloth.

**NOTE! The air fryer may make some smoke or slight odor the first time you use it. This is normal.**

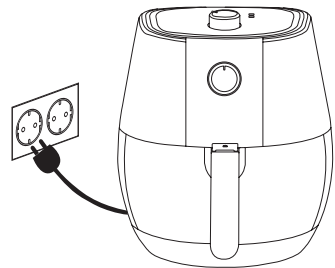
- Ensure the heating element and fan inside the air fryer are both clean and clear from any obstructions.

**NOTE! This air fryer must only be used with the frying basket securely inside the appliance.**

Do not attempt to use the air fryer without the frying basket securely inside the unit.

## USE

1. Place the air fryer on an even surface and plug into a grounded wall socket. Be sure that the air fryer is a safe distance (at least 20 cm) from the wall or any other appliances or furniture to avoid damage to the surrounding environment and allow for proper air circulation.
2. Carefully pull the frying basket drawer out of the air fryer. Place the frying basket drawer on a flat, stable, heat-resistant surface.
3. Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket, then slide the frying basket drawer back into the air fryer.

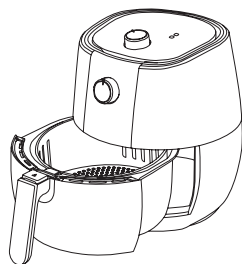


**NOTE! Do not fill the frying basket beyond the max line as this could have a negative effect on the cooking of the ingredients.**

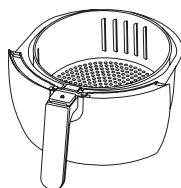
**NOTE! As this fryer works using hot air circulation, do not fill the frying basket with oil or frying fat.**



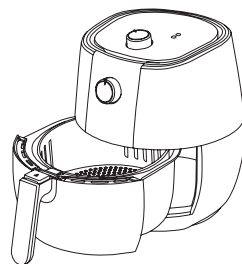
**CAUTION!** Never use the frying basket drawer without the basket in it. Do not touch the frying basket drawer during or immediately after use, as it gets very hot. Only hold the frying basket drawer by the handle.



- Pull the frying basket drawer out.



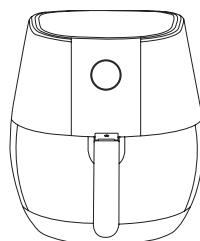
- Place ingredients into frying basket.



- Slide the frying basket drawer inside the air fryer.

- Turn the temperature control knob to the desired temperature. Determine the required cooking time for the ingredients and turn the timer knob to the required setting.

**Tip:** Preheat the air fryer for 3–5 minutes by use the timer control and temperature control dials. The power indicator light and the heating-up light will start. Once it has reached the required temperature, the heat indicator light will automatically switch off. Proceed with loading the air fryer as described in point 3 onwards.



**CAUTION!** If the timer control is set to anything above 0 and the frying basket is set inside the unit, the air fryer is cooking – Please exercise extreme caution as the unit, inside, and area around it will be very hot and can cause bodily injury.

- The power-on light and the heating-up light go on.
- The timer starts counting down the set cooking time. During the air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Some ingredients, such as fries, require shaking halfway during the cooking time, pull the frying basket drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying basket drawer back into the main unit.

**CAUTION! Do not press the button of the handle during shaking.**

8. When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed. Pull the frying basket drawer out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.



**WARNING! If needed during cooking, always safely pull the frying basket drawer out and be very cautious of any steam or hot air that may be released.**

**NOTE! You can also switch off the appliance manually. This can be done by turning the timer control knob to 0.**

9. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the frying basket drawer back into the appliance and set the timer to few extra minutes.
10. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the frying basket drawer.
11. Don't turn over the frying basket drawer, otherwise, the oil collected on the bottom of the frying basket drawer will leak onto the ingredients.
12. The frying basket drawer and the ingredients are hot after hot air frying. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the frying basket drawer.
13. Empty the basket into a bowl or onto a plate.  
**Tip:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
14. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

	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 (8x8 mm)	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		

**NOTE! Please keep in mind that these are general guidelines. Your ingredients may differ in size or thickness so we can't guaranty the best settings for your specific ingredients. Please keep an eye on your food while cooking to insure the best results for you.**

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Air fryer not working.	Make sure the air fryer is plugged into a power outlet. If necessary try another outlet. If the frying basket isn't completely secured inside the air fryer it will not start.
The air fryer is especially noisy.	The motor or internals aren't working correctly. Shut the air fryer off immediately and safely.
Food not fully prepared when taken out.	The frying basket is overfilled with ingredients. The cooking time is set too short.
Fried ingredients aren't crispy enough.	Use oven snacks or brush a thin layer of oil on the surface of the ingredients before cooking for crispier results.
Home-made french fries are not crispy enough.	Soak the cut potatoes in water for at least 30 minutes to remove the starch, but be sure to dry them properly before cooking. Add a brush of oil or cut the potatoes into thinner fries for crispier results.
Ingredients aren't cooked evenly.	In the middle of cooking process, carefully lift the frying basket out and shake it to separate the overlapped ingredients, then place the basket back inside to continue.
The air fryer has shut down.	The air fryer has an auto-off safety feature which protects it from overheating. Unplug the unit safely and allow it to cool down completely. Then plug it back in and restart cooking following instructions.

**NOTE! A few ingredients with a high fat content such as bacon or some meats can release excess fat, grease, and oil which can begin to smoke. Please be mindful of this and remove all excess fat and oil inside the air fryer as necessary.**

## CARE AND CLEANING

1. Since the air fryer and internal parts get very hot during use, unplug the power cable and let the air fryer cool for at least 30 minutes before handling or cleaning any parts.

**NOTE! Remove the frying basket and any accessories carefully to let the air fryer cool more quickly before cleaning.**

2. Clean the frying basket drawer and frying basket with hot water, a minimal amount of soap, and a non-abrasive sponge. To avoid damage to the parts, do not use a hard-wire cleaning tool.
3. The frying basket drawer and the frying basket are dishwasher-safe for easier cleaning.
4. Clean the inside of the air fryer with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Wipe the surface of the air fryer with a moist cloth. Do not use corrosive liquids for cleaning.
6. Always keep the power cord of the air fryer dry and away from water to prevent electric shock and damage to the appliance.
7. For long-term storage, unplug the air fryer, allow it to cool down, properly clean and dry all the parts, put the components into the box, and store it in a cool, dry place.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

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

- Läs alla instruktioner före användning.
- Spara bruksanvisningen för senare bruk
- Säkerställ att ditt eluttags spänning motsvarar den spänning som anges på apparatens etikett, och använd endast ett ordentligt jordat uttag.
- Om sladden är skadad ska den bytas av tillverkaren, leverantören, återförsäljaren, servicerepresentanten eller en annan behörig person för att undvika fara.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Använd inte apparaten tillsammans med en förlängningsladd.
- Modifiera inte apparaten på något sätt.
- Kontrollera apparatens sladd och tillbehör före användning. Använd den inte om någon av delarna uppvisar skador. Kontakta kundtjänst för hjälp i garantifall.
- Säkerställ före varje användning att såväl värmeelementet högst upp på varmluftsfritösen som fläkten är rena och inte blockeras av ingredienser eller mat från en tidigare tillagningscykel.
- Förvara utom räckhåll för barn – håll alltid barn under uppsikt så att de inte leker med varmluftsfritösen.
- Lämna inte varmluftsfritösen utan tillsyn vid användning.
- Använd aldrig varmluftsfritösen om friteringskorgen inte sitter där den ska.
- Koppla genast bort varmluftsfritösen från strömmen om det kommer mörk rök ur den. Vänta tills rökbildningen har slutat innan korgen och andra tillbehör dras ut.

- Denna apparat får användas av barn som är 8 år eller äldre samt av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder eller personer utan erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller har fått instruktioner så att de kan använda apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker användningen medför. 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 strömkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaten ska inte användas tillsammans med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor eller hänga ut över kanten på bord eller bänkar.
- Anslut inte varmluftsfritysen eller hantera apparaten med fuktiga händer. Använd inte apparaten tillsammans med en förlängningssladd då detta kan orsaka brandrisk. Eftersom varmluftsfritysen blir mycket varm vid användning ska brandrisk förebyggas genom att inte lägga fat, skålar eller verktyg i plast eller metall i apparaten och inte heller plastfolie eller aluminiumfolie.
- Lägg inte papper, kartong eller liknande material i varmluftsfritysen.
- Vid användning av bakplåtspapper ska maten placeras ovanpå pappret innan det läggs in i varmluftsfritysen. Det mycket lättviktiga pappret kan lyftas upp av fläkten och komma i kontakt med värmelementen och därmed orsaka brandrisk.
- Varmluftsfritysen ska ställas på en horisontell och stabil yta när den används, på säkert avstånd från vatten och andra vätskor.
- Ställ den inte på ytor av plast eller bänkar eller andra ytor som kan bli för varma eller ta skada.

- Placera inte varmlufts-fritösen mot väggen eller andra apparater. Det ska finnas ett utrymme på 20 cm runt omkring varmlufts-fritösen medan den används och direkt efter användning (eftersom den kommer att vara varm).
- Lämna inte varmlufts-fritösen utan uppsikt.
- När tillagningen är färdig och korgen eller maten tas ut kommer värmeelementet högst upp på apparaten att ha en mycket hög temperatur. Vidrör det inte.
- Om den förinställda tiden är för lång kommer maten att brännas och mörk rök släppas ut genom luftutloppet. Koppla genast ur varmlufts-fritösen och låt den svalna helt. När den har svalnat kan du städa ur maten och oljan i friteringskorgen och rengöra eventuella tillbehör.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när varmlufts-fritösen har stängts av. För att undvika personskador och elstötar är det viktigt att inte dra för hårt i sladden.
- Koppla ur varmlufts-fritösen ur eluttaget när den inte används, eller före rengöring. Låt alltid apparaten svalna helt före rengöring.
- Använd inte tillbehör från tredjepartsleverantörer.
- Apparaten är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte utomhus.
- Koppla alltid ur varmlufts-fritösen när den inte används.
- Vissa delar av varmlufts-fritösen, som utsidan, insidan, korgen och gallret, är mycket varma vid användning. Vidrör inte heta ytor, delar, tillbehör, insidan eller utsidan vid tillagning. Använd en värmetålig ugnshandske istället för att vidröra varmlufts-fritösen eller dess tillbehör direkt för att undvika personskador.
- Varmlufts-fritösen innehåller både elektroniska element och värmeelement. För att undvika elstötar ska inte sladden, kontakten eller höljet placeras i vatten och heller inte tvättas under vattenkranen.



- Förhindra att vatten eller andra vätskor kommer in i varmluftsfritysen.
- Täck inte över varmluftsfritysens luftventilationsinlopp och luftutlopp medan den används.
- Vid tillagning kommer det het ånga från luftutloppen. Akta händer, ansikte och andra kroppsdelar för att undvika personskador. Se också upp för het ånga och luft när du öppnar varmluftsfritysen eller tar ut friteringskorgen.
- Fyll inte varmluftsfritysens friteringskorg eller inre kammare med olja eller fett då detta kan orsaka brandrisk. Apparaten använder sig av varmluft vid tillagning.
- Låt alltid varmluftsfritysen och alla delar och tillbehör svalna helt före hantering och rengöring.
- Rengör inte med stålull, svampar som skrapar eller andra material som skrapar.
- För att förhindra brand ska varmluftsfritysen hållas borta från alla brandfarliga material, som gardiner, draperier, dukar, tyg, tapeter och väggar.
- Ställ inte någonting ovanpå varmluftsfritysen eller precis bakom den.
- Varmluftsfritysen är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte varmluftsfritysen för någonting annat än dess avsedda syfte eller för ändamål som inte specificeras i denna bruksanvisning.
- Försök inte släcka lågorna med vatten vid brand. Koppla ur apparaten. Kväv flammorna med en fuktig trasa om det kan utföras på ett säkert sätt.

**WARNING!**

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

## KOM IGÅNG!

- Avlägsna allt förpackningsmaterial, plast, tejp och etiketter.
- Rengör friteringskorgen och träget med varmt vatten, rengöringsmedel och en svamp som inte repar. Eftersom friteringskorgen har en livsmedelssäker non-stick-beläggning är det viktigt att inte använda svampar som repar, stålull eller liknande eftersom beläggningen då skadas.

**TIPS:** Friteringstråget och friteringskorgen KAN även rengöras i diskmaskinen.

- Torka av varmluftsfritysen invändigt och utvändigt med en torr trasa.

## **OBS! Varmluftsfritysen kan ge ifrån sig rök eller en lätt lukt första gången du använder den. Detta är normalt.**

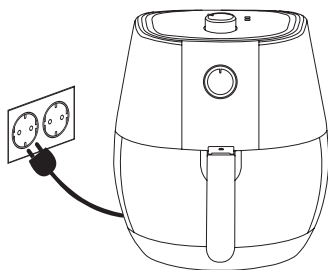
- Säkerställ att såväl värmeelementet som fläkten inuti varmluftsfritysen är rena och inte blockeras av något.

## **OBS! Varmluftsfritysen får endast användas om friteringskorgen sitter som den ska i apparaten.**

Försök inte använda varmluftsfritysen om friteringskorgen inte sitter som den ska i apparaten.

## ANVÄNDNING

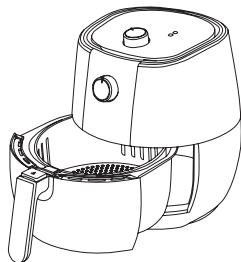
1. Ställ varmluftsfritysen på en plan yta och anslut den till ett jordat vägguttag. Se till att varmluftsfritysen står på säkert avstånd (minst 20 cm) från väggen eller andra apparater eller möbler för att undvika skador på omgivningen och möjliggöra ordentlig luftcirkulation.
2. Dra försiktigt ut friteringstråget ur varmluftsfritysen. Placera friteringstråget på en plan, stabil, värmebeständig yta.
3. Lägg ingredienserna i den non-stick-belagda matlagningskorgen och skjut sedan tillbaka friteringstråget i varmluftsfritysen.



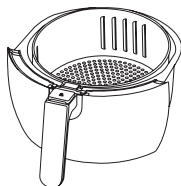
**OBS! Fyll inte friteringskorgen ovanför max-linjen då detta kan påverka tillagningen av ingredienserna negativt.**

**OBS! Eftersom fritysen använder sig av varmluftscirkulation får friteringskorgen inte fyllas med olja eller stekfett.**

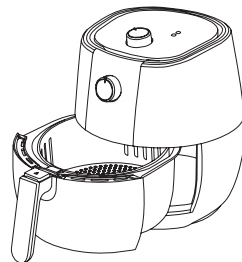
**FÖRSIKTIGHET!** Använd aldrig varmluftsfritysen utan friteringskorgen. Rör inte vid friteringskorgen under eller omedelbart efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll enbart friteringstråget i handtaget.



- Dra ut tråget för friteringskorgen.



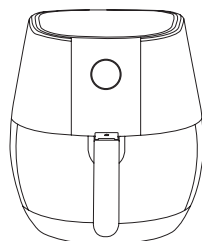
- Lägg ingredienserna i friteringskorgen.



- Skjut in friteringskorgen i varmluftsfritysen.

4. Vrid temperaturvredet till önskad temperatur. Bestäm önskad tillagningstid för ingredienserna och vrid timervredet till önskad inställning.

**Tips:** Förvärm varmluftsfritysen i 3–5 minuter med hjälp av vreden för timer och temperaturkontroll. Strömindikatorlampan och uppvärmningslampan startar. När den har nått önskad temperatur släcks värmeindikatorlampan automatiskt. Fortsätt med att ladda varmluftsfritysen enligt beskrivningen i punkt 3 och framåt.



**FÖRSIKTIGHET!** Om timern är inställd på någonting över 0 och friteringskorgen sitter i apparaten inleder varmluftsfritysen tillagning. Var ytterst försiktig eftersom apparaten, dess insida och området runt omkring den är mycket varm och kan orsaka personskador.

5. Strömindikatorlampan och uppvärmningslampan startar.
6. Timern börjar räkna ned till inställd tillagningstid. Medan varmluftsfritysen pågår tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta sker därför att värmeelementet stängs på och av för att upprätthålla förinställd temperatur.
7. Vissa ingredienser, som pommes frites, behöver skakas efter halva tillagningstiden: dra ut friteringslådan ur apparaten via handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka friteringslådan i fritysen.

## **FÖRSIKTIGHET! Tryck inte ned knappen på handtaget medan du skakar.**

8. Timersignalen hörs när den förinställda tiden uppnåtts. Dra ut friteringslådan ur apparaten och placera den på den värmebeständiga hållaren.



**WARNING! Vid behov ska korgen alltid dras ut försiktigt under tillagningen. Se upp för ånga och het luft.**

**OBS! Apparaten kan även stängas av manuellt. Detta kan göras genom att vrida timervredet till 0.**

9. Kontrollera om maten är klar. Om den inte är färdiglagad ska friteringskorgen ställas tillbaka i fritösen och timern ställas in på några minuter till.
10. Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen ur friteringslådan för att ta bort små ingredienser (t.ex. pommes frites).
11. Vänd inte friteringslådan eftersom det kan medföra att oljan som samlas på botten av friteringslådan läcker ut på ingredienserna.
12. Friteringslådan och ingredienserna är varma efter varmluftsfriteringen. Beroende på typen av ingredienser i varmluftsfritysen kan ånga komma ut från friteringslådan.
13. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

**Tips:** Större eller ömtåligare livsmedel kan lyftas ut ur korgen med hjälp av tång.

14. Varmluftsfritysen kan användas direkt för en ny omgång ingredienser efter slutförd tillagning.

	Livsmedels- mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Potatis & 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					
Vårrullar	100–400	8–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Djupfrysta kycklingnuggets	100–500	6–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Djupfrysta fiskpinnar	100–400	6–10	200		Använd ugnsklara
Frysta ostsnacks med panering	100–400	8–10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100–400	10	160		
Bakning					Använd bakform
Tårta	300	20–25	160		Använd bakform ugnsform
Paj	400	20–22	180		Använd bakform
Muffins	300	15–18	200		Använd bakform ugnsform
Söta snacks	400	20	160		

**OBS! Det här är bara allmänna riktlinjer. Dina ingredienser kan ha en annan storlek eller tjocklek, så vi kan inte garantera de bästa inställningarna för just dina ingredienser. Håll ett öga på maten under tillagningen för att försäkra dig om bästa resultat.**

## FELSÖKNING

PROBLEM	ÅTGÄRD
Varmluftsfritösen fungerar inte.	Säkerställ att varmluftsfritösen är ansluten till ett eluttag. Testa ett annat uttag vid behov. Om friteringskorgen inte sitter som den ska i varmluftsfritösen kommer fritösen inte starta.
Varmluftsfritösens är särskilt bullrig.	Motorn eller interna delar fungerar inte som de ska. Stäng genast av varmluftsfritösen på ett säkert sätt.
Maten är inte helt tillagad är den tas ut.	Friteringskorgen är överfylld med ingredienser. Den inställda tillagningstiden är för kort.
Friterade ingredienser är inte tillräckligt krispiga.	Använd ugnssnacks eller pensla ett tunt lager olja ingrediensernas yta innan tillagning för krispigare resultat.
Hemgjorda pommes frites är inte tillräckligt krispiga.	Blötlägg potatisstavarna i vatten i minst 30 minuter för att avlägsna stärkelsen, men se till torka dem ordentligt före tillagning. Tillsätt lite olja eller skär potatisarna till tunnare pommes frites för krispigare resultat.
Ingredienserna tillagas inte jämnt.	Efter halva tillagningstiden, lyft försiktigt ut friteringskorgen och skaka den för att separera ingredienser som ligger på varandra. Lägg sedan tillbaka korgen för att fortsätta.
Varmluftsfritösens har stängts av.	Varmluftsfritösen har en automatisk avstängningsfunktion som skyddar det från överhettning. Koppla ur apparaten och låt den svalna helt. Anslut sedan den igen och starta om matlagningen enligt instruktionerna.

**OBS! Några ingredienser med hög fetthalt som bacon och vissa köttsorter kan ge ifrån sig överflödigt fett och olja som kan orsaka rökbildning. Tänk på detta och avlägsna vid behov allt överflödigt fett och olja från varmluftsfritösen.**

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

1. Eftersom varmluftsfritysen och dess interna delar blir mycket varma vid användning ska elsladden kopplas ur och varmluftsfritysen låtas svalna i minst 30 minuter innan delar hanteras eller rengörs.

**OBS! Avlägsna friteringskorgen och eventuella tillbehör försiktigt för att varmluftsfritysen ska kunna svalna snabbare före rengöring.**

2. Rengör friteringskorgen och tråget med varmt vatten, en minimal mängd rengöringsmedel och en svamp som inte skrapar. För att undvika skador på delarna ska stålull eller liknande inte användas.
3. Friteringskorgen och tråget tål maskindisk för enklare rengöring.
4. Rengör varmluftsfritysen invändigt med varmt vatten och en svamp som inte skrapar.
5. Torka av varmluftsfritysens yta med en fuktig trasa. Använd inte frätande medel vid rengöring.
6. Håll alltid varmluftsfritysens sladd torr och på säkert avstånd från vatten för att förhindra elstötar och skador på apparaten.
7. Vid långtidförvaring ska varmluftsfritysen urkopplas, låtas svalna, rengöras och alla delar torkas av noggrant innan komponenterna placeras i lådan och förvaras på en sval, 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.
- Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Kontroller at spenningen på stikkkontakten stemmer overens med spenningen som er angitt på apparatets etikett, og koble alltid apparatet til et ordentlig jordet uttak.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, leverandøren, forhandleren, en servicerepresentant eller liknende kvalifisert person for å unngå fare.
- Skal kun kobles til en jordet veggkontakt.
- Ikke bruk skjøteledning sammen med dette apparatet.
- Ikke gjør noen former for endringer på apparatet.
- Før bruk må du kontrollere strømledningen til apparatet og tilbehøret. Ikke bruk apparatet hvis noen av delene har skader. Kontakt i så fall kundeservice for å få hjelp med garantispørsmål.
- Før hver bruk må du rengjøre både varmeelementet oppå airfryeren og viften og fjerne eventuelle matrester etter forrige stekesyklus.
- Oppbevares utenfor rekkevidde for barn – barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med airfryeren.
- Ikke la airfryeren stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Bruk aldri airfryeren uten at stekekurven står på plass.
- Trekk ut kontakten på airfryeren umiddelbart hvis du ser at det kommer mørk røyk ut av den. Vent til det ikke kommer mer røyk før du trekker ut kurven og annet tilbehør.



- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Dette apparatet skal ikke brukes med eksternt tidsur eller separat fjernstyring.
- Ikke la strømledningen komme i kontakt med varme overflater eller henge over kanten av bordet eller benken.
- Ikke sett i kontakten på airfryeren, og ikke betjen apparatet eller displayet med våte hender. Ikke bruk dette apparatet med skjøteledning, da dette kan føre til brannfare. Airfryeren blir ekstremt varm under bruk, så unngå brannfare ved ikke å plassere tallerkener, skåler, redskaper eller beskyttelsesfilm av plast eller metall i apparatet.
- Ikke plasser papir, papp eller liknende materialer i airfryeren.
- Hvis du bruker bakepapir, må du alltid legge maten godt oppå papiret før du legger det i airfryeren. Viften kan løfte opp det ekstremt lette papiret slik at det berører varmeelementene, og dette kan forårsake brannfare.
- Airfryeren skal plasseres på en vannrett, stabil overflate, unna vann og andre former for væske mens den er i bruk.
- Ikke sett den på plast eller noen former for brett eller andre overflater som kan bli for varme eller skadet.
- Ikke plasser airfryeren mot en vegg eller mot andre apparater. Det skal være minst 20 cm fritt rom rundt airfryeren mens den er i bruk eller rett etter bruk (fordi den blir varm).

- Ikke la airfryeren stå uten tilsyn.
- Når stekingen er ferdig og du tar ut kurven eller maten, har varmeelementet øverst på apparatet en svært høy temperatur. Ikke ta på det.
- Hvis den forhåndsinnstilte tiden er for lang, blir maten svidd og det kommer mørk røyk ut av luftutløpet. Trekk ut kontakten på airfryeren med en gang og la den kjøle seg helt ned. Etter at den har kjølt seg ned, rengjør du matrester og olje fra stekekurven og eventuelt tilbehør.
- Når airfryeren er slått av, trekker du ut kontakten på en sikker måte. Unngå å trekke for hardt i strømledningen for å unngå skader og elektrisk støt.
- Trekk ut kontakten på airfryeren når den ikke er i bruk eller før rengjøring. La alltid apparatet kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Ikke bruk tilbehør fra tredjeparter.
- Dette apparatet er beregnet brukt frittstående. Må ikke brukes utendørs.
- Trekk alltid ut airfryeren når den ikke er i bruk.
- Noen deler av airfryeren blir ekstremt varme under bruk, for eksempel utsiden, innsiden, kurven og stativet. Ikke berør varme overflater, deler, tilbehør, innside eller utside under stekingen. Bruk en varmebestandig ovnshanske i stedet for å ta rett på airfryeren eller tilbehøret for å unngå personskade.
- Airfryeren inneholder både elektronikk og varmeelementer. For å unngå elektrisk støt må du ikke senke strømledningen, støpselet eller selve apparatet ned i vann eller rengjøre dem ved å holde dem under springen.
- Unngå at det kommer inn vann eller andre væsker i airfryeren.
- Ikke dekk til luftinntaket og luftutløpet på airfryeren mens den er i bruk.

- Under steking kommer det varm damp ut av åpningene til luftutløpet. Hold hender, ansikt og alle andre kroppsdeler unna apparatet for å unngå skader. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du åpner airfryeren eller tar ut stekekurven.
- Ikke fyll stekekurven eller det innvendige rommet på airfryeren med olje eller fett, da dette kan føre til brannfare. Apparatet bruker varm luft til steking.
- La alltid airfryeren og alle deler og tilbehør kjøle seg helt før du håndterer eller rengjør dem.
- Ikke rengjør med metallskureputer eller slipende svamper og materialer.
- For å unngå brannfare må airfryer holdes unna alle brennbare materialer, slik som gardiner, forheng, duker, kluter, tapeter og vegger.
- Ikke legg noe oppå eller rett bak airfryeren.
- Airfryeren er bare beregnet til bruk i husholdninger. Ikke bruk airfryeren til noe annet enn den tiltenkte bruken eller det som er angitt i denne håndboken.
- I tilfelle brann må du aldri prøve å slukke flammene med vann. Trekk ut kontakten på apparatet. Hvis det er trygt å gjøre, kan du kvele flammene med en fuktig klut.

**ADVARSEL!**

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

## KOM IGANG!

- Fjern alt emballasjemateriale, all plast, all tape og alle etiketter.
- Rengjør stekekurvskuffen med varmt vann, såpe og en svamp som ikke sliper. Stekekurvskuffen har non-stick-belegg beregnet for matvarer, og derfor må du ikke bruke slipende svamper eller metallskureputer, fordi dette vil skade belegget.

**TIPS:** Stekekurvskuffen og stekekurven KAN også rengjøres i oppvaskmaskin.

- Tørk av innsiden og utsiden av airfryeren med en fuktig klut.

**MERK! Det kan komme litt røyk eller svak lukt fra airfryeren første gang du bruker den. Dette er normalt.**

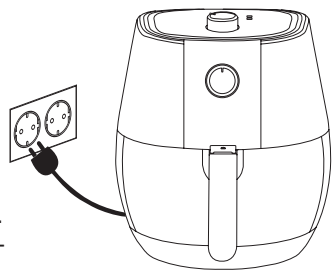
- Kontroller at både varmeelementet og viften inne i airfryeren er rene og uten hindringer.

**MERK! Denne airfryeren må kun brukes med stekekurven godt plassert inne i apparatet.**

Ikke forsøk å bruke airfryeren uten at stekekurven sitter godt plassert inne i apparatet.

## BRUK

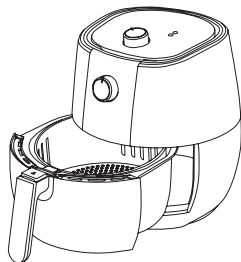
1. Sett airfryeren på et jevnt underlag, og sett inn støpselet i en jordnet stikkontakt. Kontroller at airfryeren står i sikker avstand (minst 20 cm) fra veggen eller andre apparater eller møbler for å unngå skader på omgivelsene og gi nok plass til ordentlig luftsirkulasjon.
2. Trekk stekekurvskuffen forsiktig ut av airfryeren. Sett stekekurvskuffen på en flat, stabil og varmebestandig overflate.
3. Legg ingrediensene i den non-stick-belagte stekekurven, og skyv deretter stekekurvskuffen inn i airfryeren igjen.



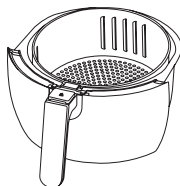
**MERK! Ikke fyll stekekurven høyere enn maksimumsmerket, fordi dette kan føre til at ingrediensene ikke stekes ordentlig.**

**MERK! Denne airfryeren bruker varmluftssirkulasjon, og derfor må du ikke fylle stekekurven med olje eller stekefett.**

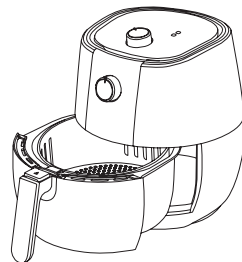
**FORSIKTIG! Bruk aldri stekekurvskuffen uten at kurven står oppi den. Ikke berør stekekurvskuffen under eller umiddelbart etter bruk, fordi den blir veldig varm. Hold stekekurvskuffen kun i håndtaket.**



- Trekk ut stekekurvskuffen.



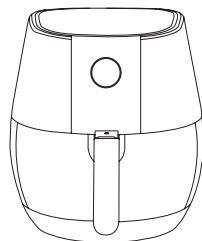
- Legg ingrediensene i stekekurven.



- Skyv stekekurven inn i airfryeren igjen.

4. Vri temperaturbryteren til ønsket temperatur. Fastsett ønsket tilberedningstid for ingrediensene, og vri timerbryteren til ønsket innstilling.

**Tips:** Forvarm airfryeren i 3–5 minutter ved å bruke timer- og temperaturbryterne. Strømindikatorlampen og oppvarmingslampen tennes. Når airfryeren har nådd ønsket temperatur, slår oppvarmingslampen seg automatisk av. Fortsett med å fylle ingredienser i airfryeren som beskrevet i punkt 3 og fremover.



**FORSIKTIG! Hvis timerbryteren er satt til mer enn 0 og stekekurven står plassert inne i apparatet, steker airfryeren. Vær ekstremt forsiktig, fordi både innsiden av og området rundt apparatet blir veldig varme og kan føre til personskader.**

5. Strømindikatorlampen og oppvarmingslampen tennes.
6. Timeren begynner å telle ned den angitte tilberedningstiden. Under stekeprosessen tennes og slukkes oppvarmingslampen nå og da. Dette betyr at varmeelementet slås av og på for å opprettholde den innstilte temperaturen.
7. Noen ingredienser, for eksempel pommes frites, må ristes halvveis i steketiden. Ta tak i håndtaket og trekk stekekurvskuffen ut av apparatet, og rist den. Skyv deretter stekekurvskuffen tilbake i airfryeren.

## **FORSIKTIG! Ikke trykk på knappen på håndtaket mens du rister.**

8. Når du hører timersignalet, er den angitte tilberedningstiden ferdig. Trekk stekekurvkuffen ut av apparatet og sett den på den varmebestandige holderen.



## **ADVARSEL! Trekk alltid ut stekekurven på en sikker måte ved behov under steking, og vær forsiktig med damp eller varm luft som kan slippes ut.**

## **MERK! Du kan også slå av apparatet manuelt. Dette gjør du ved å vri timerbryteren til 0.**

9. Kontroller om maten er ferdig. Hvis maten ikke er ferdig enda, skyver du ganske enkelt stekekurvkuffen inn i apparatet igjen og setter timeren på noen ekstra minutter.
10. Ta små ingredienser (f.eks. pommes frites) ut av kurven ved å trykke på utløserknappen og løfte kurven ut av stekekurvkuffen.
11. Ikke snu stekekurvkuffen opp ned, fordi da vil oljen som har samlet seg i bunnen av stekekurvkuffen, renne ut på maten.
12. Stekekurvkuffen og maten er varm etter varmluftssteking. Avhengig av hva slags ingredienser du har i airfryeren, kan det slippe ut damp fra stekekurvkuffen.
13. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.  
**Tips:** Ta ut store eller sarte ingredienser ved å løfte dem ut av kurven med en tang.
14. Når en porsjon med mat er ferdig, er airfryeren umiddelbart klar til å tilberede en ny porsjon.

	Matmengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Poteter & pommes frites					
Tynne frosne pommes frites	300–700	9–16	200	Rist	
Tykke frosne pommes frites	300–700	11–20	200	Rist	
Hjemmelagde pommes frites (8x8 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 potetterninger	300–750	12–18	180	Rist	Tilsett 1/2 ss olje
Roti	250	15–18	180	Rist	
Potetgrateng	500	15–18	200	Rist	
Kjøtt & fjørfe					
Biff	100–500	8–12	180		
Svinekoteletter	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Pølserull	100–500	13–15	180		
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Kyllingbryst	100–500	10–15	180		
Småretter					
Vårruller	100–400	8–10	200	Rist	Bruk ovnsklare
Frosne kyllingnuggets	100–500	6–10	200	Rist	Bruk ovnsklare
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ovnsklare
Frosne panerte ostesnacks	100–400	8–10	180		Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	100–400	10	160		
Baking					Bruk kakeform
Kake	300	20–25	160		Bruk kakeform/ ovnsform
Quiche	400	20–22	180		Bruk kakeform
Muffins	300	15–18	200		Bruk kakeform/ ovnsform
Søte småretter	400	20	160		

**MERK! Husk at dette er generelle retningslinjer. Ingrediensene du bruker, kan variere i størrelse eller tykkelse. Derfor kan vi ikke garantere beste innstillinger for akkurat dine ingredienser. Hold øye med maten under steking for å sikre at resultatet blir best mulig.**

## FEILSØKING

PROBLEM	LØSNING
Airfryeren virker ikke.	Kontroller at airfryeren er koblet til strøm. Prøv om nødvendig en annen stikkontakt. Hvis stekekurven ikke står ordentlig plass inne i airfryeren, vil den ikke starte.
Airfryeren lager ekstra mye lyd.	Motoren eller interne deler fungerer ikke som de skal. Slå av airfryeren umiddelbart på en sikker måte.
Maten er ikke ferdig tilberedt når den tas ut.	Stekekurven er overfylt med ingredienser. Steketiden er stilt inn for kort.
Stekte ingredienser er ikke sprø nok.	Bruk smårettinnstillingene eller pensle et tynt lag olje på overflaten av ingrediensene før de stekes for å få et sprøere resultat.
Hjemmelagde pommes frites er ikke sprø nok.	Bløtlegg de oppskårne potetene i vann i minst 30 minutter for å fjerne stivelsen, men pass på at du tørker dem ordentlig før steking. Børst litt olje på potetene eller skjær potetene i tynnere pommes frites for å få et sprøere resultat.
Ingrediensene blir ikke jevnt stekt.	Løft stekekurven forsiktig ut og rist den midt i stekeprosessen for å skille ingredienser som ligger oppå hverandre, og sett deretter inn kurven igjen for å fortsette steking.
Airfryeren har slått seg av.	Airfryeren har en automatisk sikkerhetsfunksjon som slår den av for å beskytte den mot overoppheting. Trekk ut kontakten på apparatet på en sikker måte og la den kjøle seg helt ned. Sett deretter i kontakten igjen og fortsett steking i henhold til instruksjonene.

**MERK! Noen få ingredienser med høyt fettinnhold, som bacon eller noen typer kjøtt, kan slippe ut overflødig fett og olje som kan begynne å røyke. Vær oppmerksom på dette og fjern alt overflødig fett og olje inne i airfryeren etter behov.**



## PLEIE OG RENGJØRING

1. Siden airfryeren og de innvendige delene blir svært varme under bruk, må du trekke ut kontakten og la airfryeren kjøle seg ned i minst 30 minutter før du berører eller rengjør noen deler.

### **MERK! Ta forsiktig ut stekekurven og eventuelle tilbehør for å la airfryeren kjøle seg raskere ned før rengjøring.**

2. Rengjør stekekurvskuffen og stekekurven med varmt vann, minimalt med såpe og en svamp som ikke sliper. For å unngå skade på delene må du ikke bruke stålbørster til rengjøringen.
3. Stekekurvskuffen og stekekurven kan enkelt rengjøres i oppvaskmaskin.
4. Rengjør innsiden av airfryeren med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Tørk av overflaten på airfryeren med en fuktig klut. Ikke bruk etsende væsker til rengjøring.
6. Hold alltid strømledningen til airfryeren tørr og unna vann for å unngå elektrisk støt og skade på apparatet.
7. Hvis airfryeren skal settes bort i en lengre periode, må du trekke ut kontakten, la airfryeren kjøle seg ned, rengjøre og tørke alle delene godt, legge delene i esken og sette den på et kjølig, tørt sted.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Lies die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
- Bewahre die Gebrauchsanweisung für eine evtl. spätere Verwendung auf.
- Achte darauf, dass die Spannung der Steckdose mit der auf dem Etikett des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt, und verwende das Gerät nur an einer ordnungsgemäßen Schuko-Steckdose.
- Ein beschädigtes Kabel muss durch den Hersteller, Lieferanten, Einzelhändler, Kundendienst oder vergleichbar qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschließen.
- Nur an eine Schuko-Steckdose anschließen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel betrieben werden.
- Verändere das Gerät in keiner Weise.
- Überprüfe vor der Verwendung das Netzkabel des Geräts und das Zubehör. Verwende das Gerät nicht, wenn ein Teil Schäden aufweist. Wende dich in diesem Fall an den Kundendienst, um Hilfe bezüglich eines Garantieanspruchs zu erhalten.
- Stelle vor jedem Gebrauch sicher, dass das Heizelement auf der Oberseite der Heißluftfritteuse und das Gebläse sauber und frei von jeglichen Zutaten oder Lebensmitteln des vorherigen Garvorgangs sind.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Sie sollten beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit der Heißluftfritteuse spielen.

- Die Heißluftfritteuse darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Die Heißluftfritteuse darf niemals ohne eingesetzten Frittierkorb verwendet werden.
- Ziehe sofort den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn dunkler Rauch aus ihr austritt. Warte, bis der Rauch nicht mehr austritt, bevor du den Korb und anderes Zubehör herausnimmst.
- 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen 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.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen.
- Die Heißluftfritteuse nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung anschließen und das Gerät oder das Display nicht mit nassen Händen bedienen. Dieses Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel betrieben werden. Es besteht Brandgefahr. Da die Heißluftfritteuse während des Betriebs extrem heiß wird, musst du Brandgefahren vermeiden und darfst keine Plastik- oder Metallschalen, Schüsseln, Werkzeuge oder Schutzfolien in das Gerät geben.
- Lege kein Papier, Karton oder ähnliche Materialien in die Heißluftfritteuse.

- Wenn du Pergament- oder Backpapier verwendest, achte darauf, dass du die Speisen richtig auf das Papier legst, bevor du es in die Heißluftfritteuse gibst. Das extrem leichte Papier könnte vom Gebläse angehoben werden und die Heizelemente berühren. Dadurch besteht Brandgefahr.
- Die Heißluftfritteuse sollte auf einer waagerechten und stabilen Oberfläche stehen und nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten verwendet werden.
- Stelle das Gerät nicht auf Plastik, Bretter oder andere Oberflächen, die zu heiß oder beschädigt werden können.
- Stelle die Heißluftfritteuse nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Rund um die Heißluftfritteuse sollte ein Abstand von 20 cm eingehalten werden, während oder direkt nach der Benutzung (das Gerät ist heiß).
- Die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist und du den Korb oder die Speisen herausnimmst, hat das Heizelement an der Oberseite des Geräts eine sehr hohe Temperatur. Das Gerät nicht berühren.
- Wenn die voreingestellte Zeit zu lang ist, verbrennen die Speisen und aus dem Luftauslass tritt dunkler Rauch aus. Ziehe sofort den Netzstecker der Heißluftfritteuse und lasse sie vollständig abkühlen. Nach dem Abkühlen Lebensmittel- und Ölrückstände im Frittierkorb und an anderem Zubehör entfernen.
- Nachdem sich die Heißluftfritteuse ausgeschaltet hat, den Stecker sicher aus der Steckdose ziehen. Vermeide ein zu starkes Ziehen am Netzkabel, um Schäden und einen Stromschlag zu vermeiden.
- Ziehe den Netzstecker der Heißluftfritteuse aus der Steckdose, wenn diese nicht benutzt wird oder bevor du sie reinigst. Vor dem Reinigen das Gerät immer erst vollständig abkühlen lassen.

- Verwende kein Zubehör von Fremdherstellern.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Das Gerät darf nicht im Außenbereich verwendet werden.
- Ziehe immer den Netzstecker der Heißluftfritteuse, wenn diese nicht benutzt wird.
- Einige Teile der Heißluftfritteuse sind während des Betriebs extrem heiß, z. B. die Außenseite, der Innenraum und der Korb. Berühre während des Kochens weder innen noch außen heiße Oberflächen, Teile und Zubehör. Verwende einen hitzebeständigen Ofenhandschuh, anstatt die Heißluftfritteuse oder ihr Zubehör direkt zu berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Heißluftfritteuse enthält sowohl elektronische Bauteile als auch Heizelemente. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf das Netzkabel, der Stecker oder das Gehäuse während der Reinigung nicht in Wasser getaucht oder unter den Wasserhahn gehalten werden.
- Verhindere das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in die Heißluftfritteuse.
- Decke den Lufteinlass und den Luftauslass der Heißluftfritteuse nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beim Garen tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halte unbedingt Hände, Gesicht und alle anderen Körperteile fern, um Verletzungen zu vermeiden. Achte auch auf heißen Dampf und Luft, wenn du die Heißluftfritteuse öffnest oder den Frittierkorb herausnimmst.
- Fülle in den Frittierkorb oder den Innenraum der Heißluftfritteuse kein Öl oder Fett. Es besteht Brandgefahr. Das Gerät verwendet Heißluft zum Garen.

- Die Heißluftfritteuse und alle Teile sowie sämtliches Zubehör immer vollständig abkühlen lassen, bevor du sie anfasst oder reinigst.
- Reinige nicht mit Topfreinigern oder scheuernden Schwämmen und Materialien.
- Um einen Brand zu verhindern, muss die Heißluftfritteuse von allen brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Tischtüchern, Stoffen, Tapeten und Wänden ferngehalten werden.
- Stelle keine Gegenstände auf die Oberseite der Heißluftfritteuse oder direkt dahinter.
- Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwende die Heißluftfritteuse nicht für andere Zwecke als den bestimmungsgemäßen Gebrauch oder außerhalb der Spezifikationen dieser Gebrauchsanweisung.
- Versuche im Falle eines Brandes nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen. Trenne das Gerät vom Stromnetz. Wenn die Sicherheit gewährleistet ist, erstickst du die Flammen mit einem feuchten Tuch.



### **WARNHINWEIS!**

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

## ERSTE SCHRITTE!

- Entferne alle Verpackungsmaterialien, Folien, Klebebänder und Etiketten.
- Reinige die Frittierkorbschublade und den Frittierkorb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Da der Frittierkorb mit einer lebensmittelechten Antihafbeschichtung versehen sind, darfst du keine Scheuerschwämme oder Metallschwämme verwenden, da diese die Beschichtung beschädigen.

**TIPP:** Die Frittierkorbschublade und der Frittierkorb KÖNNEN auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Wische die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem trockenen Tuch ab.

**HINWEIS! Die Heißluftfritteuse kann etwas Rauch oder einen leichten Geruch entwickeln, wenn du sie zum ersten Mal benutzt. Das ist normal.**

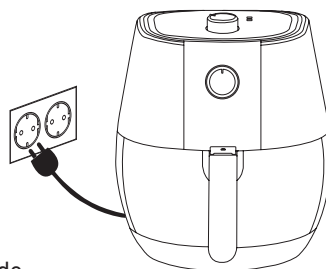
- Vergewissere dich, dass das Heizelement und das Gebläse im Inneren der Heißluftfritteuse sauber und frei von Blockierungen sind.

**HINWEIS! Diese Heißluftfritteuse darf nur verwendet werden, wenn der Frittierkorb fest im Gerät sitzt.**

Versuche nicht, die Heißluftfritteuse zu verwenden, ohne dass sich der Frittierkorb ordnungsgemäß im Gerät befindet.

## GEBRAUCH

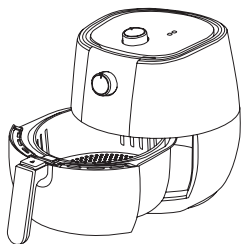
1. Stelle die Heißluftfritteuse auf eine ebene Fläche und stecke den Stecker in eine Schuko-Steckdose. Achte darauf, dass die Heißluftfritteuse einen sicheren Abstand (mindestens 20 cm) zur Wand oder zu anderen Geräten oder Möbeln hat, um Schäden an der Umgebung zu vermeiden und eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen.
2. Ziehe die Frittierkorbschublade vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. Stelle die Frittierkorbschublade auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
3. Lege die Zutaten in den antihafbeschichteten Frittierkorb und schiebe dann die Frittierkorbschublade zurück in die Heißluftfritteuse.



**HINWEIS! Befülle den Frittierkorb nicht über die Markierung Max hinaus, da sich dies nachteilig auf das Garen der Zutaten auswirken kann.**

**HINWEIS!** Da diese Heißluftfritteuse mit Heißluftzirkulation arbeitet, darf der Frittierkorb nicht mit Öl oder Frittierfett gefüllt werden.

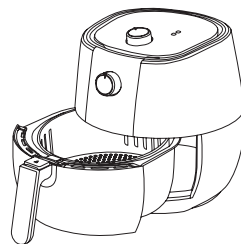
**VORSICHT!** Die Frittierkorbschublade darf niemals ohne eingesetzten Frittierkorb verwendet werden. Berühre die Frittierkorbschublade während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Fasse die Frittierkorbschublade nur am Griff am.



- Ziehe die Frittierkorbschublade heraus.



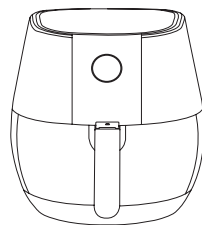
- Gib die Zutaten in den Frittierkorb.



- Schiebe die Frittierkorbschublade zurück in die Heißluftfritteuse.

4. Drehe den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Bestimme die erforderliche Garzeit für die Zutaten und drehe den Zeitregler auf die gewünschte Einstellung.

**Tipp:** Heize die Heißluftfritteuse 3–5 Minuten lang vor, indem du den Zeitwahlschalter und den Temperaturregler benutzt. Die Betriebsanzeige und die Aufheizanzeige leuchten auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Heizanzeige automatisch aus. Belade die Heißluftfritteuse wie unter Punkt 3 ff. beschrieben.



**VORSICHT!** Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt und der Frittierkorb in das Gerät eingesetzt ist, arbeitet die Heißluftfritteuse. Bitte sei äußerst vorsichtig, da das Gerät, das Innere und der Bereich um das Gerät herum sehr heiß sind und Verletzungen verursachen können.

5. Die Betriebsanzeige und die Aufheizanzeige leuchten auf.
6. Der Timer zählt von der eingestellten Zubereitungszeit herunter. Während des Bratprozesses schaltet sich die Aufheizanzeige von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die gewählte Temperatur konstant zu halten.



7. Einige Zutaten, wie z. B. Pommes frites müssen während der Garzeit zur Hälfte geschüttelt werden. Ziehe die Frittierkorbschublade am Griff aus dem Gerät und schüttele sie. Schiebe dann die Frittierkorbschublade wieder in das Hauptgerät.

### **VORSICHT! Drücke während des Schüttelns nicht auf die Taste am Griff.**

8. Wenn du den Signalton der Zeitschaltuhr hörst, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Ziehe die Frittierkorbschublade aus dem Gerät und stelle sie auf den hitzebeständigen Halter ab.



### **WARNHINWEIS! Ziehe die Frittierkorbschublade bei Bedarf während des Betriebs immer vorsichtig heraus. Achte dabei auf Dampf oder heiße Luft, der bzw. die freigesetzt werden kann.**

### **HINWEIS! Du kannst das Gerät auch manuell ausschalten. Dazu drehst du den Zeitwahlschalter auf 0.**

9. Überprüfe, ob die Speise gar ist. Ist das Essen noch nicht fertig, schiebst du die Frittierkorbschublade einfach wieder in das Gerät und stellst den Zeitwahlschalter auf einige zusätzliche Minuten ein.
10. Zum Entnehmen kleiner Zutaten (z. B. Pommes frites) drückst du die Korbentriegelungstaste und hebst den Korb aus der Frittierkorbschublade.
11. Drehe die Frittierkorbschublade nicht um, da sonst das am Boden der Frittierkorbschublade angesammelte Öl auf die Zutaten ausläuft.
12. Die Frittierkorbschublade und die Zutaten sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Frittierkorbschublade entweichen.
13. Entleere den Korb in eine Schale oder einen Teller.  
**Tipp:** Große oder empfindliche Zutaten können mithilfe einer Zange aus dem Korb entnommen werden.
14. Sobald eine Portion Zutaten fertig zubereitet ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Ladung.

	Menge Frittiergut (g)	Dauer (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatz- informationen
Kartoffeln & Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300–700	9–16	200	Schütteln	
Dicke gefrorene Pommes frites	300–700	11–20	200	Schütteln	
Selbst gemachte Pommes (8x8 mm)	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
Gefrorene panierte Käsesnacks	100–400	8–10	180		Bratfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100–400	10	160		
Backen					Backform verwenden
Kuchen	300	20–25	160		Backform verwenden/ Auflaufform
Quiche	400	20–22	180		Backform verwenden
Muffins	300	15–18	200		Backform verwenden/ Auflaufform
Süße Snacks	400	20	160		

**HINWEIS!** Bitte beachte, dass es sich hierbei um allgemeine Richtlinien handelt. Deine Zutaten können sich in Größe oder Dicke unterscheiden, sodass wir nicht für die besten Einstellungen für deine spezifischen Zutaten garantieren können. Bitte überwache dein Essen während des Garens, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

## FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Vergewissere dich, dass die Heißluftfritteuse an eine Steckdose angeschlossen ist. Probiere gegebenenfalls eine andere Steckdose aus. Der Frittierkorb ist nicht vollständig eingesetzt. Die Heißluftfritteuse schaltet sich nicht an.
Die Heißluftfritteuse ist besonders laut.	Der Motor oder die Einbauteile funktionieren nicht richtig. Schalte die Heißluftfritteuse sofort und sicher aus.
Die Speisen sind bei Entnahme nicht vollständig zubereitet.	Im Frittierkorb befinden sich zu viele Zutaten. Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.
Die frittierten Zutaten sind nicht knusprig genug.	Verwende Snacks aus dem Ofen oder bestreiche die Oberfläche der Zutaten vor dem Garen mit einer dünnen Schicht Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Die selbst gemachten Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Weiche die geschnittenen Kartoffeln mindestens 30 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen, aber achte darauf, dass sie vor dem Zubereiten gut abgetropft sind. Knuspriger wird es, wenn du einen Pinsel Öl hinzufügst oder die Kartoffeln in dünnere Pommes frites schneidest.
Die Zutaten sind nicht gleichmäßig gegart.	Hebe den Frittierkorb in der Mitte des Garvorgangs vorsichtig heraus und schüttele ihn, um die überlappenden Zutaten zu trennen. Setze den Korb dann wieder hinein, um den Vorgang fortzusetzen.
Die Heißluftfritteuse hat sich abgeschaltet.	Die Heißluftfritteuse verfügt über eine Abschaltautomatik, die vor Überhitzung schützt. Trenne das Gerät sicher vom Stromnetz. Warte, bis es vollständig abgekühlt ist. Schließe das Gerät dann wieder an und starte den Garvorgang gemäß den Anweisungen.

**HINWEIS! Einige Zutaten mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Speck oder einige Fleischsorten können überschüssiges Fett und Öl freisetzen, das zu rauchen beginnen kann. Bitte beachte dies und entferne bei Bedarf überschüssiges Fett und Öl im Inneren der Heißluftfritteuse.**

## PFLEGE UND REINIGUNG

1. Da die Heißluftfritteuse und die inneren Teile während des Betriebs sehr heiß werden, ziehst du den Netzstecker und lässt die Heißluftfritteuse mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor du Teile anfasst oder reinigst.

**HINWEIS! Nimm den Frittierkorb und alle Zubehörteile vorsichtig heraus, damit die Heißluftfritteuse vor der Reinigung schneller abkühlen kann.**

2. Reinige die Frittierkorbschublade und den Frittierkorb mit heißem Wasser, einer geringen Menge Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Um Schäden an den Teilen zu vermeiden, dürfen keine Reinigungsgeräte mit Draht verwendet werden.
3. Die Frittierkorbschublade und der Frittierkorb sind zur erleichterten Reinigung spülmaschinengeeignet.
4. Reinige das Innere der Heißluftfritteuse mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Wische die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwende für die Reinigung keine ätzenden Flüssigkeiten.
6. Halte das Netzkabel der Heißluftfritteuse immer trocken und von Wasser fern, um einen elektrischen Schlag und Schäden am Gerät zu vermeiden.
7. Bei längerem Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen, die Heißluftfritteuse abkühlen lassen, alle Teile gründlich reinigen und abtrocknen, die Teile in die Verpackung legen und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

## NOTIZEN

## TURVALLISUUSOHJEET

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

- Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.
- Varmista, että pistorasian jännite vastaa laitteen kyltissä ilmoitettua jännitettä, ja liitä pistoke vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, toimittajan, jälleenmyyjän, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se uuteen vaaran välttämiseksi.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä laitteen kanssa jatkojohtoa.
- Älä tee laitteeseen mitään muutoksia.
- Tarkista laitteen virtajohto ja lisävarusteet ennen laitteen käyttöä. Älä käytä laitetta, jos jokin osa on vaurioitunut. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, jos kyseessä on takuun alainen vaurio.
- Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että airfryerin päällä oleva lämmityselementti ja puhallin ovat puhtaita, ja että niissä ei ole ainesosien jäämiä edellisiltä valmistuskerroilta.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Älä jätä airfryeriä valvomatta käytön aikana.
- Älä koskaan käytä airfryeriä ilman friteerauskoria.
- Irrota laite pistorasiasta välittömästi, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savun tulo lakkaa, ennen kuin otat korin ja muut lisävarusteet pois airfryeristä.

- Tätä laitetta voivat käyttää lapset 8-vuotiaasta alkaen sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset ja henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavaa kokemusta ja tietämystä, jos heitä on opastettu tai neuvottu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä huolehtia sen kunnossapidosta lukuun ottamatta yli 8-vuotiaita lapsia valvotusti. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Älä anna virtajohdon olla kosketuksissa kuumiin pintoihin tai roikkua pöydän tai tason reunan yli.
- Älä liitä airfryerin pistoketta pistorasiaan tai käytä laitetta tai näyttöä märillä käsillä. Älä käytä laitetta jatkojohdon kanssa, sillä se voi aiheuttaa palovaaran. Koska airfryer kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana, estä palovaarat äläkä laita laitteeseen muovisia tai metallisia astioita, kulhoja, työkaluja tai suojakalvoja.
- Älä laita paperia, pahvia tai vastaavia materiaaleja airfryeriin.
- Jos käytät leivinpaperia, aseta valmistettavat ainekset hyvin paperin päälle ennen sen laittamista airfryeriin. Puhallin voi nostaa hyvin kevyttä paperia, jolloin se voi koskettaa lämmityselementteihin ja aiheuttaa palovaaran.
- Airfryer on sijoitettava käytön ajaksi tasaiselle ja vakaalle alustalle ja loitolle vedestä ja muista nesteistä.
- Älä aseta sitä muovin tai pahvin päälle tai muulle pinnalle, joka voi kuumentua liikaa tai vaurioitua.
- Älä aseta airfryeriä seinää tai muita laitteita vasten. Airfryerin ympärillä tulisi olla 20 cm tilaa sen ollessa käytössä ja heti sen käytön jälkeen (koska se on kuuma).

- Älä jätä airfryeriä ilman valvontaa.
- Kun kypsennys on valmis ja otat korin tai ruoan pois laitteesta, laitteen yläosassa olevan lämmityselementin lämpötila on erittäin korkea. Älä kosketa siihen.
- Jos esiasetettu aika on liian pitkä, ruoka voi palaa ja ilmanpoistoaukosta vapautuu tummaa savua. Irrota airfryerin pistoke välittömästi pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan. Kun se on jäähtynyt, puhdista ruoka ja öljy friteerauskorista ja lisävarusteista.
- Kun airfryer on sammunut, irrota pistoke pistorasiasta turvallisesti. Vältä vetämästä virtajohtosta liian voimakkaasti vaurioiden ja sähköiskujen välttämiseksi.
- Irrota airfryerin pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä aina kokonaan ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä muiden valmistajien lisävarusteita.
- Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Irrota aina airfryerin pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
- Jotkut airfryerin osat ovat erittäin kuumia käytön aikana, kuten ulkopinta, sisäosat ja kori. Älä koske kuumiin pintoihin, osiin, lisävarusteisiin tai sisä- tai ulkopintoihin kypsennyksen aikana. Käytä kuumuutta kestäväää uunikintaita, äläkä kosketa airfryeriä tai sen lisävarusteita suoraan palovammojen välttämiseksi.
- Airfryer sisältää sekä elektronisia että lämmityselementtejä. Sähköiskujen välttämiseksi älä upota virtajohtoa, pistoketta tai koteloa veteen tai puhdista niitä juoksevalla vedellä.
- Estä veden tai muiden nesteiden pääsy airfryeriin.
- Älä peitä ilmanottoaukkoa ja -poistoaukkoa airfryerin ollessa käytössä.



- Kypsennyksen aikana ilmanpoistoaukoista vapautuu kuumaa höyryä. Muista pitää kädet, kasvot ja muut ruumiinosat loitolla vahinkojen välttämiseksi. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös avatessasi airfryerin tai ottaessa friteerauskorin ulos.
- Älä täytä friteerauskorin tai airfryerin sisäosaa öljyllä tai rasvalla, sillä se voi aiheuttaa palovaaran. Laite kypsentää ainesosat kuuman ilman avulla.
- Anna aina airfryerin ja kaikkien osien ja lisävarusteiden jäähtyä kokonaan ennen niiden käsittelyä tai puhdistamista.
- Älä käytä puhdistamiseen metallisia hankaustyynyjä tai hankaavia sieniä ja materiaaleja.
- Tulipalon estämiseksi pidä airfryer loitolla kaikista syttyvistä materiaaleista, kuten verhoista, pöytäliinoista, kankaista, tapeteista ja seinistä.
- Älä aseta mitään airfryerin päälle tai suoraan sen taakse.
- Airfryer on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä airfryeriä muuhun kuin tarkoitettuun käyttötarkoitukseen tai muulla kuin tässä käyttöoppaassa mainitulla tavalla.
- Tulipalon sattuessa älä yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta. Tukahduta liekit kostealla liinalla, jos sen voi tehdä turvallisesti.

**VAROITUS!**

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

## KÄYTÖN ALOITTAMINEN

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, muovi, teipit ja etiketit.
- Puhdista friteerauskorin kotelo ja friteerauskori lämpimällä vedellä, saippualla ja hankaamattomalla sienellä. Koska friteerauskorissa on tarttumaton, elintarvikehyväksytty pinnoite, varmista, ettet käytä hankaavaa sientä tai metallista hankaustyynyä, koska se vahingoittaa pinnoitetta.

**VINKKI:** Friteerauskorin kotelo ja friteerauskori voidaan puhdistaa myös astianpesukoneessa.

- Pyyhi airfryerin sisä- ja ulkopinta kuivalla liinalla.

### **HUOM.!** Airfryeristä voi tulla hieman savua tai hajua ensimmäisellä käyttökerralla. Se on normaalia.

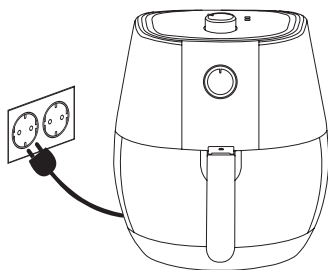
- Varmista, että airfryerin sisällä oleva lämmityselementti ja puhallin ovat puhtaita ja että niissä ei ole käyttöön vaikuttavia esteitä.

### **HUOM.!** Airfryeriä saa käyttää vain, kun friteerauskori on oikein laitteen sisällä.

Älä yritä käyttää airfryeriä ilman friteerauskoria laitteen sisällä.

## KÄYTTÖ

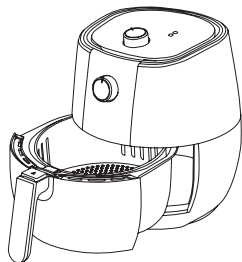
1. Aseta airfryer tasaiselle alustalle ja liitä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että airfryer on turvallisen etäisyyden (vähintään 20 cm) päässä seinästä tai muista laitteista tai huonekaluista vahinkojen välttämiseksi ja riittävän ilman kierron varmistamiseksi.
2. Vedä friteerauskorin kotelo varovasti ulos airfryeristä. Aseta friteerauskorin kotelo tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
3. Aseta ainekset tarttumattomaan pinnoitteella päällystettyyn friteerauskoriin ja liu'uta friteerauskorin kotelo takaisin airfryeriin.



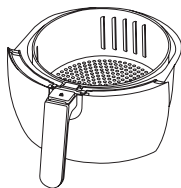
**HUOM.!** Älä täytä friteerauskoria enimmäismäärän merkinnän yli, koska se voi haitata ainesosien kypsentämistä.

**HUOM.!** Koska tämä kuumailmakeitin toimii kuumalla ilmalla, älä täytä friteerauskoria öljyllä tai paistorasvalla.

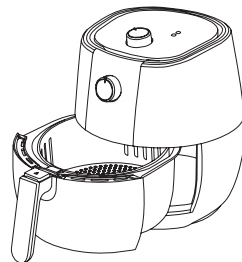
**TÄRKEÄÄ!** Älä koskaan käytä friteerauskorin koteloa ilman friteerauskoria. Älä kosketa friteerauskorin koteloon käytön aikana tai heti sen jälkeen, koska se kuumenee hyvin kuumaksi. Pidä friteerauskorin kotelosta kiinni vain sen kädensijasta.



- Vedä friteerauskorin kotelo ulos.



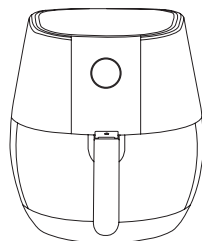
- Laita ainekset friteerauskoriin.



- Liu'uta friteerauskorin kotelo takaisin airfryeriin.

4. Käännä lämpötilan säädin halutun lämpötilan kohdalle. Määritä ainesosien vaadittu kypsennysaika ja käännä ajastimen säädin halutun asetuksen kohdalle.

**Vinkki:** Esilämmitä airfryeriä 3–5 minuuttia ajastimen ja lämpötilan säätimien avulla. Virran merkkivalo ja lämpenemisen merkkivalo syttyvät. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, lämmön merkkivalo sammuu automaattisesti. Täytä airfryer kohdassa 3 kuvatulla tavalla.



**TÄRKEÄÄ!** Kun ajastimen säädin on asetettu mihin tahansa yli 0 olevaan arvoon ja friteerauskori on asetettu laitteen sisälle, airfryer on käynnissä – Ole erittäin varovainen, sillä laite, sen sisäpuoli ja sitä ympäröivä alue ovat erittäin kuumia ja voivat aiheuttaa palovammoja.

5. Virran merkkivalo ja lämpenemisen merkkivalo syttyvät.
6. Ajastin käynnistyy ja laskee kypsennysaikaa. Valmistamisen aikana lämmityksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Tämä osoittaa, että lämmityselementti kytketään päälle ja pois päältä asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
7. Joitakin ainesosia, kuten ranskalaisia, on ravistettava kypsennysajan puolivälissä. Vedä friteerauskorin kotelo ulos laitteesta kahvasta ja ravista sitä. Liu'uta sitten friteerauskorin kotelo takaisin laitteeseen.

## **TÄRKEÄÄ! Älä paina kädensijan painiketta ravistamisen aikana.**

8. Kun kuulet ajastinkellon, asetettu kypsennysaika on kulunut. Vedä friteerauskorin kotelo ulos laitteesta ja aseta se lämmönkestävään pidikkeeseen.



**VAROITUS! Vedä friteerauskorin kotelo tarvittaessa kypsennyksen aikana aina turvallisesti ulos laitteesta ja varo mahdollisesti vapautuvaa höyryä tai kuumaa ilmaa.**

**HUOM.! Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Tämä voidaan tehdä kääntämällä ajastimen säädin arvoon 0.**

9. Tarkista, ovatko ainesosat kypsiä. Jos ne eivät ole vielä valmiit, liu'uta friteerauskorin kotelo takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.
10. Poista pienet ainesosat (esim. ranskanperunat) painamalla korin vapautuspainiketta ja nostamalla kori ulos friteerauskorin kotelosta.
11. Älä käännä friteerauskorin koteloa ympäri, sillä silloin friteerauskorin kotelon pohjalle kertynyt öljy valuu ainesosien päälle.
12. Friteerauskorin kotelo ja ainekset ovat kuumia kuumailmakypsennyksen jälkeen. Airfryerillä valmistettujen ainesosien tyypistä riippuen friteerauskorin kotelosta voi vapautua höyryä.
13. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.  
**Vinkki:** Poista suuret tai hauraat ainesosat nostamalla ainekset korista pihdeillä.
14. Kun ainesosaerä on valmis, airfryer on heti valmis toisen erän valmistamiseen.

	Ruoan määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravista	Lisätiedot
Perunat & ranskalaiset					
Ohuet jäiset ranskalaiset	300–700	9–16	200	Ravista	
Paksut jäiset ranskalaiset	300–700	11–20	200	Ravista	
Kotitekoiset ranskalaiset (8x8 mm)	300–800	16–10	200	Ravista	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset lohkoprunat	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 & siipikarja					
Pihvi	100–500	8–12	180		
Porsaankyljykset	100–500	10–14	180		
Hampurilainen	100–500	7–14	180		
Nakkirullata	100–500	13–15	180		
Kanankoivet	100–500	18–22	180		
Kananrinta	100–500	10–15	180		
Välipalat					
Kevätrollat	100–400	8–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastekananuggetit	100–500	6–10	200	Ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastekalapaukot	100–400	6–10	200		Käytä uunivalmiita
Pakastetut leivitetty 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		

**HUOM.!** Ota huomioon, että nämä ovat yleisiä ohjeaikoja. Ainesosien koko tai paksuus voi vaihdella, joten emme voi taata parhaita asetuksia tietyille ainesosille. Seuraa aineiden kypsymistä valmistuksen aikana, jotta saat parhaan lopputuloksen.

## VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Airfryer ei toimi.	Varmista, että airfryerin virtajohto on liitetty pistorasiaan. Kokeile tarvittaessa toista pistorasiaa. Jos friteerauskori ei le kunnolla airfryerin sisällä, airfryer ei käynnisty.
Airfryeristä lähtee epätavallisen kovaa ääntä.	Moottori tai sisäosat eivät toimi oikein. Sammuta airfryer välittömästi ja turvallisesti.
Ainekset eivät ole täysin kypsiä otettaessa pois airfryeristä.	Friteerauskori on liian täynnä. Kypsennysaika on asetettu liian lyhyeksi.
Kypsennetyt ainekset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Käytä uunissa paistettavaksi tarkoitettuja ainesosia tai sivele ohut öljykerros ainesosien pinnalle ennen kypsentämistä, jotta niistä tulee rapeampia.
Itse tehdyt ranskalaiset eivät ole tarpeeksi rapeita.	Liota ranskalaisia vedessä vähintään 30 minuuttia tärkkelyksen poistamiseksi, mutta muista kuivata ne kunnolla ennen kypsentämistä. Lisää hieman öljyä tai leikkaa ranskalaiset ohuemmiksi rapeamman lopputuloksen saamiseksi.
Raaka-aineet eivät kypsy tasaisesti.	Nosta friteerauskori varovasti pois airfryeristä kypsennyksen keskivaiheilla ja ravista sitä päällekkäin olevien aineiden erottamiseksi. Aseta kori takaisin airfryeriin ja jatka valmistusta.
Airfryer on sammutettu.	Airfryerissä on automaattinen turvaominaisuus, joka suojaa sitä ylikuumenemiselta. Irrota pistoke pistorasiasta turvallisesti ja anna laitteen jäähtyä kokonaan. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä kypsennys uudelleen ohjeiden mukaisesti.

**HUOM.!** Tietyistä ainesosista, joiden rasvapitoisuus on korkea, kuten pekoniasta tai joistakin lihoista, voi irrota rasvaa ja öljyä, joka voi aiheuttaa savua. Ota tämä huomioon ja poista ylimääräinen rasva ja öljy airfryerin sisältä tarvittaessa.

## HOITO JA PUHDISTAMINEN

1. Koska airfryer ja sen sisäosat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna airfryerin jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen sen osien käsittelyä tai puhdistamista.

### **HUOM.! Poista friteerauskori ja mahdolliset lisävarusteet varovasti, jotta airfryer jäähtyy nopeammin ennen puhdistamista.**

2. Puhdista friteerauskorin kotelo ja friteerauskori lämpimällä vedellä, pienellä määrällä saippuaa ja hankaamattomalla sienellä. Osien vaurioitumisen välttämiseksi älä käytä teräsvillaa.
3. Friteerauskorin kotelo ja friteerauskori voidaan pestä astianpesukoneessa, mikä helpottaa niiden puhdistamista.
4. Puhdista airfryerin sisäpuoli lämpimällä vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
5. Pyyhi airfryerin pinta kostealla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen syövyttäviä nesteitä.
6. Pidä airfryerin virtajohto aina kuivana ja loitolla vedestä sähköiskujen ja laitteen vaurioitumisen estämiseksi.
7. Kun laite laitetaan säilytykseen pitkäksi aikaa, irrota airfryerin pistoke pistorasiasta, anna laitteen jäähtyä, puhdista ja kuivaa kaikki osat hyvin, laita osat laatikkoon ja säilytä sitä viileässä, 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 följs. 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](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

SE

Rustas kundtjänst  
Konsumentkontakt:  
Hemsida:  
E-post:

Rusta Kundtjänst, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

NO

Rustas kundtjeneste  
Forbrukerkontakt:  
Hjemmesida:  
E-post:

Rusta Kundtjeneste, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SVERIGE  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

DE

Kundenservice Rusta  
Kundenkontakt:  
Website:  
E-mail:

Kundenservice Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, SCHWEDEN  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)

FI

Rustan asiakaspalvelu  
Kuluttajapalvelu:  
Sivusto:  
Sähköposti:

Kuluttajapalvelu Rusta, Box 5064, 194 05 Upplands Väsby, RUOTSI  
[www.rusta.com](http://www.rusta.com)  
[customerservice@rusta.com](mailto:customerservice@rusta.com)