

Sofczyk

# AIRFRYER 7,5L

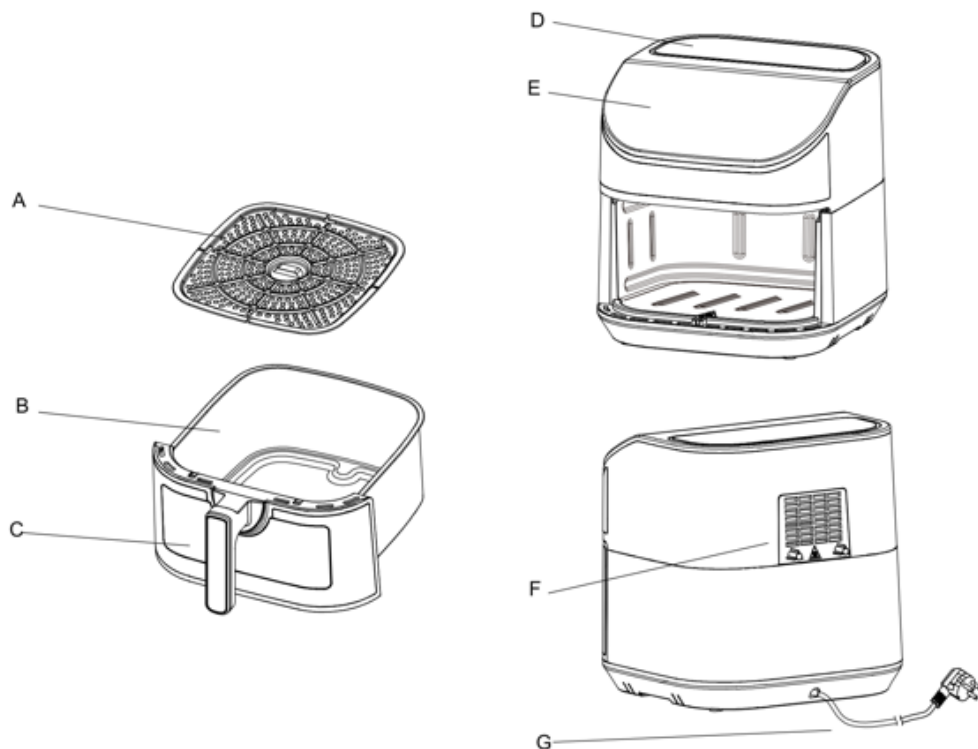
BRUGERMANUAL CS-6030



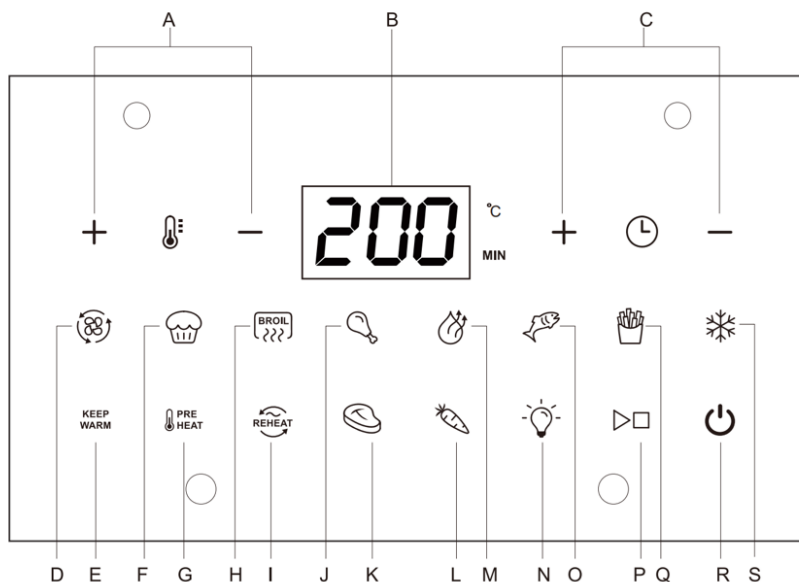
## INTRODUKTION

Denne airfryer anvender varm luft i kombination med hurtig luftcirkulation og en topgrill til hurtigt og nemt at tilberede dine retter. Ingredienserne opvarmes fra alle sider samtidig, og der er i de fleste tilfælde ikke behov for at tilsætte olie.

## GENEREL BESKRIVELSE



- A: Madrist
- B: Madbakke
- C: Vindue med udsyn
- D: Toplåg
- E: Betjeningspanel
- F: Varmefløjningsvindue
- G: Strømkabel



A: Temperatur plus eller minus

B: Tid/Temperatur visning

C: Tid plus eller minus

D: D: Airfry

E: Hold varm

F: Kage

G: Forvarm

H: Grill

I: Genopvarm

J: Kylling

K: Steg

L: Grøntsager

M: Tør

N: Lys

O: Fisk

P: Start / pause

Q: Pommes frites

R: Tænd/Sluk

S: Frossen

## VIGTIGE OPLYSNINGER

Læs denne brugervejledning omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig reference.

### Fare

- Nedsænk aldrig kabinettet, der indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand eller skyl det under hanen.
- Undgå, at vand eller andre væsker kommer ind i apparatet – for at undgå elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal frituresteges, i kurven for at undgå kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke for luftindtaget eller luftudgangene, mens apparatet er i brug.
- Fyld aldrig stegebakken med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets indre, mens det er i drift.
- Kontrollér, om den angivne spænding på apparatet svarer til din lokale net spænding, inden du tilslutter det.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, strømkablet eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af et autoriseret servicecenter eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke egnet til børn eller personer, der enten er fysisk eller mentalt handicappede eller mangler erfaring og viden. Hvis en anden person skal bruge apparatet, skal vedkommende vejledes korrekt.
- Hold apparatet og dets strømkabel uden for børns rækkevidde, når apparatet er tændt eller afkøles.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet eller betjeningspanelet med våde hænder.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er korrekt isat stikkontakten.
- Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som duge eller gardiner.
- Placér ikke apparatet op ad en væg eller andre apparater. Lad mindst 10 cm fri plads bag og på siderne samt 10 cm fri plads oven over apparatet. Placér intet oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under luftfriture frigives varm damp gennem luftudgangene. Hold dine hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og luftudgangene. Vær også forsigtig med varm damp og varm luft, når du fjerner stegebakken fra apparatet.
- Overfladen under apparatet kan blive varm under brug.
- Tag straks stikket ud af kontakten, hvis du ser sort røg komme ud af apparatet. Vent, indtil røgudviklingen stopper, før du fjerner stegebakken fra apparatet.

## Forsigtig

- Placér apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener, kontorer, gårde eller andre arbejdsområder. Det er heller ikke beregnet til brug af kunder på hoteller eller lignende.
- Hvis apparatet bruges forkert, eller hvis det ikke anvendes i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bliver garantien ugyldig, og sælgeren fraskriver sig ethvert ansvar for skader, der måtte opstå.
- Tag altid stikket ud af kontakten efter brug.
- Lad apparatet afkøle i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Fjern brændte madrester.

## Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller labels fra apparatet – undtagen mærkningsetiketten.
3. Rengør grundigt kurven og stegebakken med varmt vand og lidt opvaskemiddel ved hjælp af en ikke-slibende svamp  
Bemærk: Du kan også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.
4. Tør apparatets indre og ydre med en fugtig klud.

## Klargøring til brug

1. Placér apparatet på en stabil, vandret og plan overflade, der også er varmebestandig.
2. Placér kurven korrekt i stegebakken.
  - Fyld ikke stegebakken med olie eller anden væske.
  - Læg ikke noget oven på apparatet, da dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker tilberedningsresultatet.

## Brug af apparatet

### 1. Tænding

Sæt stikket i, og der vil lyde en biplyd. Lysene tændes og slukkes igen efter 1 sekund, hvor apparatet går i standbytilstand.



### 2. Menusektion/Temperatur/Tid

- Når apparatet er i standbytilstand, skal du trykke på  knappen for at vælge programmet. Standardtemperaturen og -tiden er henholdsvis 180 °C og 15 minutter.
- Du kan justere tid og temperatur ved hjælp af knapperne "+" og "-".
- Alternativt kan du vælge et specifikt program ved at trykke på  funktionsikon. Programmet starter efter et nyt tryk, hvor apparatet begynder at arbejde. Hvert program har sin egen standardtid og temperatur (se tabellen i manualen).
- Tiden og temperaturen kan frit justeres ved hjælp af knapperne Tid +/- og Temperatur +/-.

### 3. Temperaturjustering

- Temperaturintervallet er 50-200 °C. Hver gang du trykker på "+" eller "-", øges eller reduceres temperaturen med 10 °C.

- Ved 200 °C vil et tryk på "+" bringe temperaturen tilbage til 50 °C. Ved 50 °C vil et tryk på "-" bringe temperaturen tilbage til 200 °C.
- Under temperaturjustering vil det digitale display for temperatur blinke på skærmen (ikke under tilberedning). Efter at have blinket 3 gange, er temperaturen blevet indstillet..

#### 4. Tidsjustering

- Tidsintervallet er 1 til 60 minutter. Hver gang du trykker på "+" eller "-", øges eller reduceres tiden med 1 minut.
- Ved 60 minutter vil et tryk på "+" bringe tiden tilbage til 1 minut. Ved 1 minut vil et tryk på "-" bringe tiden tilbage til 60 minutter.
- Under tidsjustering vil det digitale display for tid blinke på skærmen (ikke under tilberedning). Efter at have blinket 3 gange, er tiden blevet indstillet.

#### 5. Start/Pause/Stop

- Når program og ønskede indstillinger er valgt, tryk på startknappen  for at begynde tilberedning.
- Under tilberedning kan du pause apparatet eller stoppe det helt ved at trykke på de tilsvarende knapper. 

##### Bemærk:

- Under brug kan du tage stegebakken ud, hvilket midlertidigt stopper maskinen. Du kan kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Når du sætter stegebakken tilbage, fortsætter maskinen med det valgte program.
- Hvis der opstår strømafbrydelse, eller hvis maskinen bliver taget ud af stikket under brug, stopper maskinen, og alle lys slukker. Når strømmen genoprettes, eller maskinen tilsluttes igen, fortsætter maskinen med det valgte program.

- Under brug vil seks røde lys for varmeelementet lyse skiftevis. Når temperaturen når den indstillede temperatur, stopper varmeelementet med at arbejde, og de seks røde lys stopper med at blinke.

#### 6. Belysning under drift

- Tryk på lysknappen  for at tænde eller slukke for lyset i tilberedningskammeret.
- Af sikkerhedsmæssige årsager slukker lyset og varmeelementerne automatisk, hvis døren åbnes under drift.

#### 7. Afslutning af program

- Når tilberedningstiden udløber, stopper varmeelementet, og en alarm lyder. Ventilatorerne fortsætter med at køre i 1 minut for at afkøle apparatet, hvorefter det går tilbage til standbytilstand.

**\*For at se tabellen over hvad de forskellige madvarer skal tilberedes med og tid, se "Menu tabel" i den engelsk version af denne manual.**

## BRUGSVEJLEDNING

1. Sæt strømskiftet i en jordet stikkontakt.
2. Læg ingredienserne i kurven og placér kurven i stegebakken.
3. Sæt stegebakken i den korrekte position. Vælg en funktion fra menuen og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.
4. Skærmvisning
  - Skærmen viser temperatur og tid. Temperaturen er den indstillede temperatur, og tiden viser den resterende tilberedningstid. Den valgte funktion vil blinke.
5. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs i tilberedningstiden (se afsnittet

“Indstillinger” i denne manual). For at ryste ingredienserne, træk stegebakken ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryst den. Skub derefter stegebakken tilbage i airfryeren.

- **Forsigtighed:** Tryk ikke på kurv-udløserknappen under rystning.
6. Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid afsluttet. Træk stegebakken ud af apparatet og placér den på en varmebestandig overflade.
  7. Tjek, om ingredienserne er færdige.
    - Hvis ingredienserne ikke er færdige, kan du blot skubbe stegebakken tilbage i apparatet og tilberede dem yderligere minutter.
    - **Tip:** For at reducere vægten kan du fjerne kurven fra bakken og ryste kurven alene. For at gøre dette skal du trække bakken ud af apparatet, placere den på en varmebestandig overflade og trykke på kurv-udløserknappen.
  8. For at fjerne små ingredienser skal du trykke på kurv-udløserknappen og løfte kurven ud af stegebakken.
    - Undlad at vende kurven på hovedet, mens stegebakken stadig er fastgjort, da overskydende olie kan spildes på ingredienserne.
    - Efter luftfriture er stegebakken og ingredienserne varme. Afhængigt af ingrediensstypen kan der slippe damp ud fra stegebakken.
  9. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken.
    - **Tip:** Brug en tang til at fjerne store eller skrøbelige ingredienser fra kurven.
  10. Når en portion ingredienser er færdig, er airfryeren klar til at tilberede en ny portion.

**Bemærk:** Når du bruger airfryeren for første gang, kan der opstå let røg eller lugt. Dette er normalt og vil forsvinde hurtigt. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring apparatet.

### Indstillinger

Udover de forudindstillede menuer kan du også bruge airfryeren til at tilberede andre fødevarer ved manuelt at indstille tid og temperatur. Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, du vil tilberede.

### Bemærk:

- Indstillingerne er kun vejledende. Ingredienser kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, så vi kan ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

### Tips:

- Mindre ingredienser kræver normalt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Større mængder ingredienser kræver lidt længere tid, mens mindre mængder kræver kortere tid.
- Rystning af små ingredienser halvvejs i tilberedningstiden optimerer resultatet og forhindrer ujævn tilberedning.
- Pensl friske kartofler med lidt olie for et sprødt resultat. Tilbered dem i airfryeren inden for få minutter efter påføringen af olie.
- Undgå at tilberede meget fede ingredienser som pølser i airfryeren.
- Ovnbagte snacks kan også tilberedes i airfryeren.
- Optimal mængde til sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Brug airfryeren til at genopvarme ingredienser ved at indstille temperaturen til 150 °C og tiden til cirka 10 minutter.

**\*For at se tabellen over hvad de forskellige madvarer skal tilberedes med og tid, se tabellen over "potatoes & fries, Meat & Poultry + snacks", i den engelsk version af denne manual.**

## HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

**For de bedste resultater anbefaler vi at bruge forstegte pommes frites. Hvis du ønsker at lave hjemmelavede pommes frites, skal du følge nedenstående trin:**

1. Skræl kartoflerne og skær dem i stænger.
2. Læg kartoffelstængerne i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem derefter op og tør dem med køkkenrulle.
3. Hæld 1/2 spiseskefuld olivenolie i en skål, læg stængerne i og bland, indtil stængerne er dækket af olie.
4. Fjern stængerne fra skålen med dine fingre eller et køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen. Læg stængerne i kurven.
  - Bemærk: Hæld ikke alle stængerne i kurven på én gang, da dette kan føre til overskydende olie i bunden af stegebakken.
5. Tilbered kartoffelstængerne i henhold til instruktionerne i dette kapitel.

## RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug. Stegebakken, kurven og indersiden af apparatet har en non-stick-belægning. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige belægningen.

1. Fjern strømskiktet fra stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- **Bemærk**

Fjern stegebakken for at få airfryeren til at køle hurtigere af.

2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør stegebakken og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
  - Du kan bruge opvaskemiddel til at fjerne resterende snavs.
  - Bemærk: Stegebakken og kurven tåler opvaskemaskine.
  - Tip: Hvis der sidder snavs fast i kurven eller bunden af stegebakken, fyld stegebakken med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Læg kurven i stegebakken og lad dem stå i blød i cirka 10 minutter.
4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## OPBEVARING

1. Tag stikket ud af apparatet, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

| Problem                                                                    | Mulig årsag                                                                  | Løsning                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryeren virker ikke                                                     | Apparatet er ikke tilsluttet strøm-forsyningen.                              | Sæt stikket i en jordet stikkontakt.                                                                                                                                   |
|                                                                            | Timeren er ikke sat.                                                         | Drej på timerknappen for at indstille den nødvendige tilberedningstid og tænde for apparatet.                                                                          |
| Ingredienserne tilberedt i airfryeren er ikke færdige                      | Der er for mange ingredienser i kurven.                                      | Fyld mindre portioner i kurven. Mindre portioner bliver mere jævnt tilberedte.                                                                                         |
|                                                                            | Den indstillede temperatur er for lav.                                       | Drej på temperaturknappen for at vælge den nødvendige temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger").                                                            |
|                                                                            | Tilberedningstiden er for kort.                                              | Drej på timerknappen for at vælge den nødvendige tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger").                                                                      |
| Ingredienserne bliver ujævnt tilberedt i airfryeren                        | Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.     | Ingredienser, der ligger ovenpå hinanden eller krydser hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger"). |
| Friturestegte snacks er ikke sprøde, når de tages ud af airfryeren         | Du har brugt en type snack, der er beregnet til en traditionel frituregryde. | Brug ovnsnacks, eller pensl let med olie på snacksene for et sprødere resultat.                                                                                        |
| Jeg kan ikke sætte bakken korrekt ind i apparatet                          | Der er for meget mad i kurven.                                               | Fyld ikke kurven ud over den maksimale mængde angivet i tabellen tidligere i manualen.                                                                                 |
|                                                                            | Kurven er ikke placeret korrekt i bakken.                                    | Tryk kurven ned i bakken, indtil du hører et klik.                                                                                                                     |
| Hvid røg kommer ud af apparatet                                            | Du tilbereder fedtholdige ingredienser.                                      | Sørg for, at temperaturen holdes under 180 °C, når du tilbereder fedtholdige ingredienser i airfryeren.                                                                |
| Stegebakken indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.           | Hvid røg skyldes, at fedt varmes op i bakken                                 | Sørg for at rengøre bakken grundigt efter hver brug.                                                                                                                   |
| Hjemmelavede pommes frites bliver ujævnt tilberedte i airfryeren.          | Du har ikke lagt kartoffelstængerne i blød, før du stegte dem.               | Læg kartoffelstængerne i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter, tag dem derefter op og tør dem med køkkenrulle.                                                 |
|                                                                            | Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype.                                    | Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.                                                                                            |
| Hjemmelavede pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren. | Sprødheden af frites afhænger af mængden af olie og vand i kartoflerne.      | Sørg for at tørre kartoffelstængerne grundigt, før du pensler dem med olie.                                                                                            |
|                                                                            |                                                                              | Skær kartoflerne i tyndere stænger for et sprødere resultat.                                                                                                           |
|                                                                            |                                                                              | Tilsæt en smule mere olie for et sprødere resultat.                                                                                                                    |

## SORTERINGSVEJLEDNING

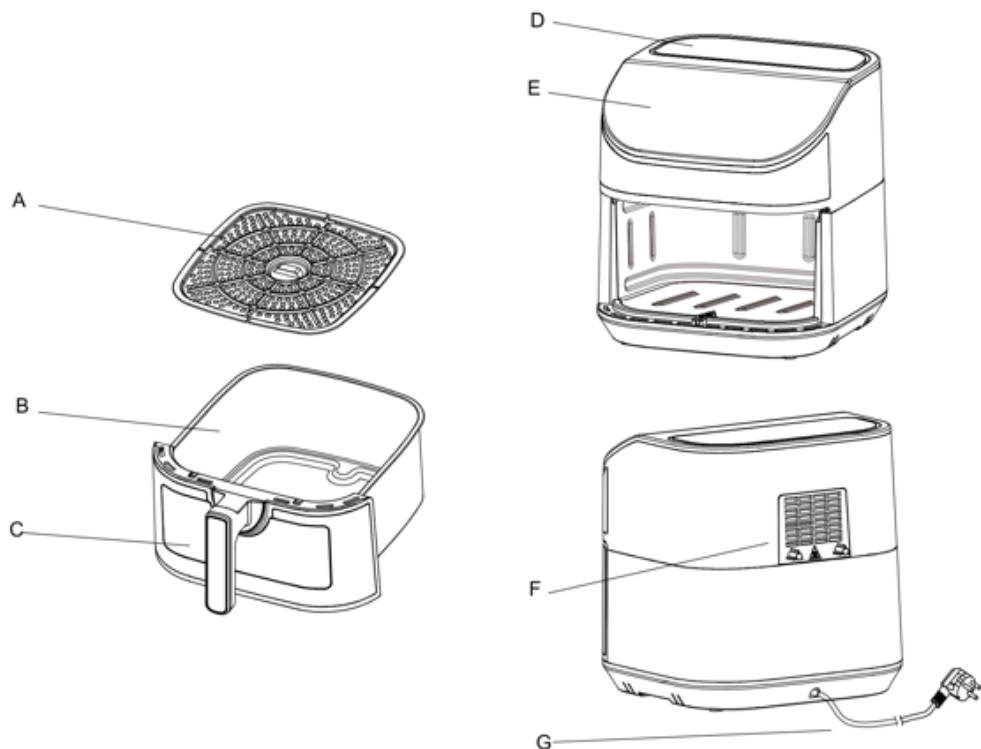
Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor affald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

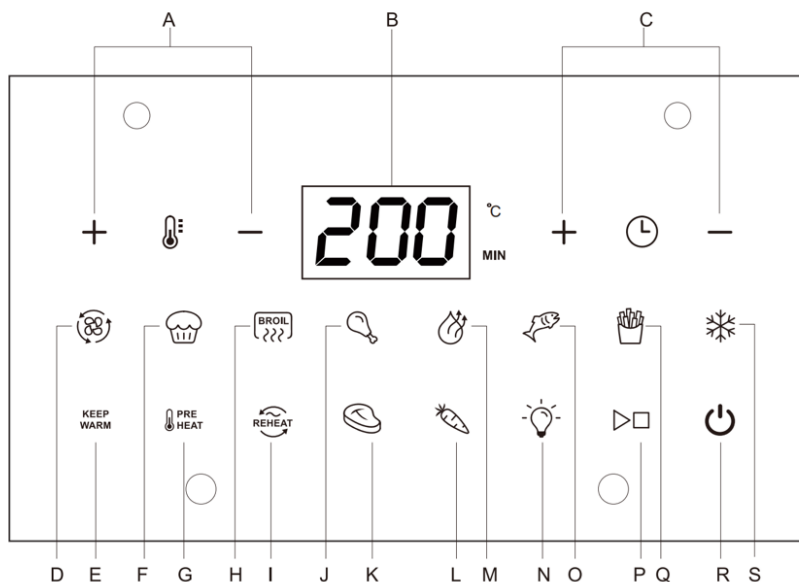
# INTRODUCTION

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

# GENERAL DESCRIPTION



- A: Food rack
- B: Food tray
- C: Perspective window
- D: Top cover
- E: Control panel
- F: Heat dissipation window
- G: Power cord



A: Temperature plus or minus

B: Time/Temperature display

C: Time plus or minus

D: Air fry

E: Keep warm

F: Cake

G: Preheat

H: Broil

I: Reheat

J: Chicken

K: Roast

L: Vegetables

M: Dehydrate

N: Light

O: Fish

P: Start / pause

Q: Fries

R: Power On/Off

S: Frozen

## IMPORTANT

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

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission

to stop before you remove the frying tray from the appliance.

### Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

### Before first use

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the basket, and frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
4. Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

### Preparing for use

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

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

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

### Using the appliance

#### 1. Power on

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

#### 2. Menu selection/Temperature/Time

Plug in, it is at the standby mode. Press , default temperature and default time of the Program are 180°C, 15 min respectively, at that time you can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button. You can also press any function icon to cook different food. When press the function icon, the lights flickered, then press  unit start to work. Every function have its own default time and temperature (As shown in the table). Customer can adjust the time and temperature freely by using Time +/- and Temperature +/- button.

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

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

### 3. Start, pause/stop

After select function, set the right time and right temperature, press ▷□, the ▷□ start to flicker, after BEEPS sounds, machine start to work. During the machine working, press ▷□, after BEEPS sounds, machine stop working, ▷□ stop flickering. during the machine working, press , after BEEPS, machine stop working, and machine back to standby mode.

### Noted

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

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

3, during work, six red lights for heating element. When red six red lights flicker on by one, it means heating element is working, when the temperature reach setting temperature, heating element stop working, and six red lights don't flicker.

### 4. Working lighting

During working, press , the lighting in cooking chamber will be turned on, press again you will be off.

For safety purpose, during working, if you open the main door, chamber lighting also will turn off, heating element and motor will turn off in the mean time, and the control panel also shut down.

### 5. End of program

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

**\*For at se tabellen over hvad de forskellige madvarer skal tilberedes med og tid, se "Menu tabel" i den engelsk version af denne manual.**

| PROGRAM LOGISTICS |                    |                          |
|-------------------|--------------------|--------------------------|
| Menu              | Default time (min) | Default temperature (°C) |
| AIR FRY           | 20                 | 200                      |
| CAKE              | 25                 | 160                      |
| BROIL             | 12                 | 200                      |
| CHICKEN           | 20                 | 200                      |
| DEHYDRATE         | 360                | 60                       |
| FISH              | 10                 | 180                      |
| FRIES             | 18                 | 200                      |
| FROZEN            | 20                 | 60                       |
| KEEP WARM         | 30                 | 100                      |
| PREHEAT           | 3                  | 180                      |
| REHEAT            | 15                 | 150                      |
| ROAST             | 25                 | 200                      |
| VEGETABLES        | 10                 | 150                      |

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

## OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the basket and put basket in frying tray
3. Put the frying tray in the right position. Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display  
It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remain working time The function we have selected is flicker
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the frying tray back into the air fryer.

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

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check if the ingredients are ready  
If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying tray back into the appliance and cook it extra minutes  
**Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.
8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray  
**Do not turn the basket upside down with the frying tray still attached**

**to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the frying tray will spill out and leak onto the ingredients.**

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

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.  
**Tip:** To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.
10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

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

## SETTINGS

Except the preset menu, you also can use this air fryer to make other foods by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.  
**Note:** Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

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

### Tips:

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

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimized the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- You can coat fresh potatoes with a little oil for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients by setting the temperature to 150°C and the timer to about 10 minutes.

|                                    | Time<br>(min.) | Temperature (°C) | Shake | Extra<br>information |
|------------------------------------|----------------|------------------|-------|----------------------|
| <b>POTATOES &amp; FRIES</b>        |                |                  |       |                      |
| Thin frozen fries                  | 12-16          | 200              | Shake |                      |
| Thin frozen fries                  | 12-20          | 200              | Shake |                      |
| Home-made fries (8x8mm)            | 18-25          | 180              | Shake | add 1/2 tbsp of oil  |
| Home-made potato wedges            | 18-22          | 180              | Shake | add 1/2 tbsp of oil  |
| Home-made potato cubes             | 12-18          | 200              | Shake | add 1/2 tbsp of oil  |
| Rösti                              | 15-18          | 180              |       |                      |
| Potato gratin                      | 18-22          | 180              |       |                      |
| <b>MEAT &amp; POULTRY</b>          |                |                  |       |                      |
| Steak                              | 8-12           | 180              |       |                      |
| Pork chops                         | 10-14          | 180              |       |                      |
| Hamburger                          | 7-14           | 180              |       |                      |
| Sausage roll                       | 13-15          | 200              |       |                      |
| Drumsticks                         | 18-22          | 180              |       |                      |
| Chicken breast                     | 10-15          | 180              |       |                      |
| <b>SNACKS</b>                      |                |                  |       |                      |
| Spring rolls                       | 8-10           | 200              | Shake | Use oven-ready       |
| Frozen chicken Nuggets             | 6-10           | 200              | Shake | Use oven-ready       |
| Frozen fish fingers                | 6-10           | 200              |       | Use oven-ready       |
| Frozen Bread-crumbed cheese snacks | 10             | 200              |       | Use oven-ready       |
| Stuffed vegetables                 | 10             | 160              |       | Use oven-ready       |

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

## MAKING HOME-MADE FRIES

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

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

**Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down

**Note:** Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying tray and basket with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

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

**Note:** The frying tray and basket are

dishwasher-proof.

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

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

## STORAGE

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

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                | Possible cause                                                                           | Solution                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer does not work                                            | The appliance is not plugged into the mains.                                             | Put the mains plug in an earthed wall socket.                                                                                                     |
|                                                                        | You have not set the timer.                                                              | Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.                                                                  |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.                 | The amount of the ingredients in the basket is too much.                                 | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                          |
|                                                                        | The set temperature is too low.                                                          | Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').                                                   |
|                                                                        | The preparation time is too short.                                                       | Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').                                                                    |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.                   | Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. | Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings'). |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer        | You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.              | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                  |
| I cannot slide the pan into the appliance properly.                    | There is too much food in the basket.                                                    | Do not fill the basket beyond the Max amount indicated in the table on the earlier page.                                                          |
|                                                                        | The basket is not placed in the pan correctly.                                           | Push the basket down into the pan until you hear a click.                                                                                         |
| White smoke comes out of the appliance                                 | You are preparing greasy ingredients.                                                    | Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180 °C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.                       |
|                                                                        | The pan still contains greasy residues from previous use.                                | White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.                                       |
| Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.                | You did not soak the potato sticks properly before you fried them.                       | Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.                                 |
|                                                                        | You did not use the right potato type.                                                   | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                                    |
| Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer. | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.         | Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.                                                                       |
|                                                                        |                                                                                          | Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.                                                                                         |
|                                                                        |                                                                                          | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                      |

## **SORTING GUIDE**

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

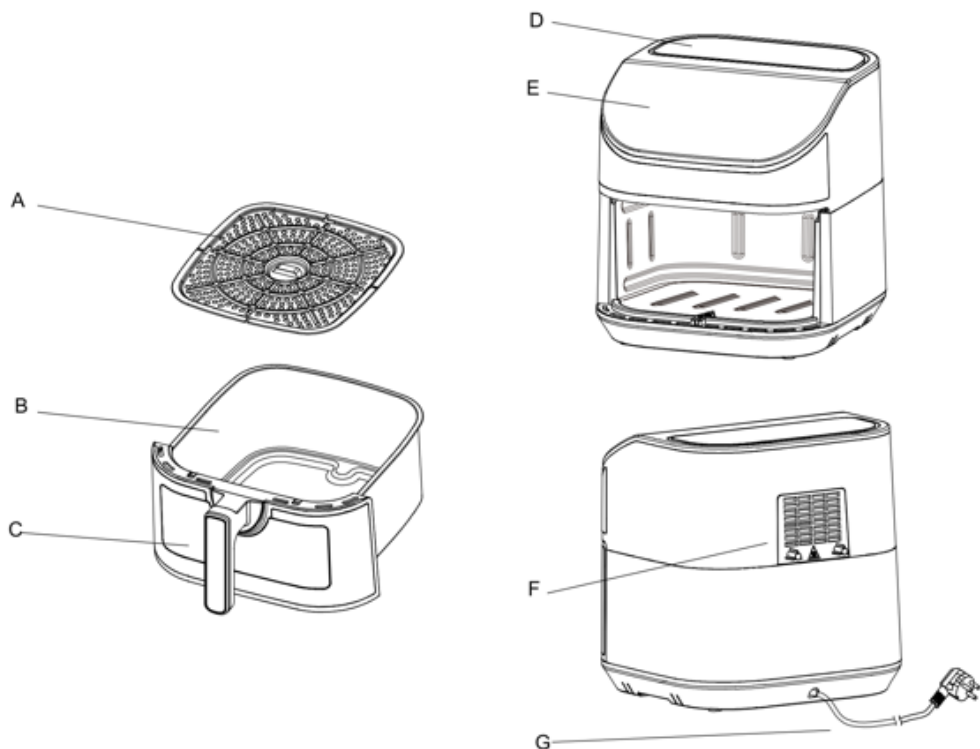
Products marked with a “crossed-out wheeled bin” are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that WEEE must not be disposed of together with unsorted household waste but must be collected separately.

For this purpose, all municipalities have established collection schemes where WEEE can be delivered free of charge by citizens at recycling centers or other collection points or picked up directly from households. Further information can be obtained from the municipality’s technical administration.

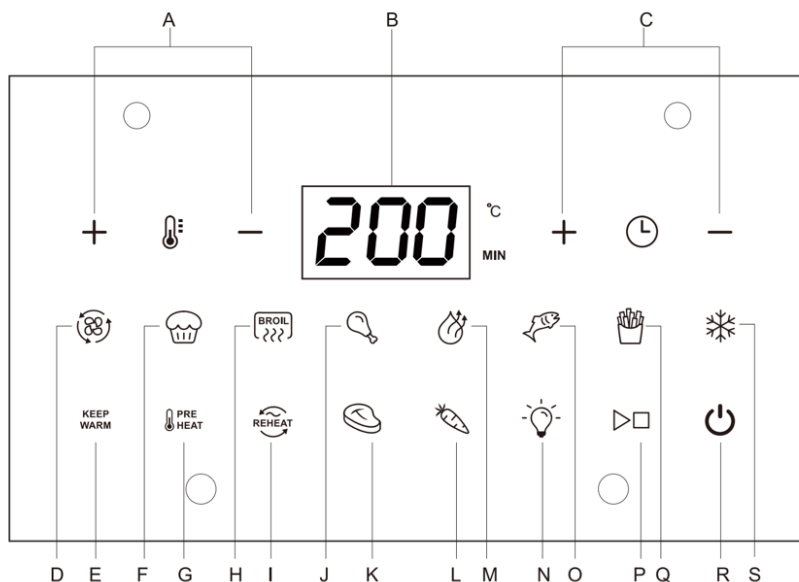
## INTRODUKTION

Denna airfryer använder varm luft i kombination med snabb luftcirkulation och en toppgrill för att snabbt och enkelt tillaga dina rätter. Ingredienserna värms upp från alla sidor samtidigt, och det behövs oftast inte tillsättas olja.

## ALLMÄN BESKRIVNING



- A: Matställ
- B: Matbricka
- C: Fönster med insyn
- D: Topplock
- E: Kontrollpanel
- F: Värmeavledningsfönster
- G: Strömkabel



- A: Temperatur + eller -  
 B: Tid/Temperatur visning  
 C: Tid + eller -  
 D: Airfry  
 E: Håll varm  
 F: Kaka  
 G: Förvärmning  
 H: Grill  
 I: Återuppvärmning  
 J: Kyckling

- K: Stekning  
 L: Grönsaker  
 M: Torkning  
 N: Ljus  
 O: Fisk  
 P: Start / paus  
 Q: Pommes frites  
 R: Ström På/Av  
 S: Fryst

## VIKTIGA ANVISNINGAR

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida referens.

### Fara

- Sänk aldrig ner apparaten som innehåller elektriska komponenter och värmeelement i vatten eller skölj den under kranen.
- Undvik att vatten eller andra vätskor kommer in i apparaten – detta för att undvika elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att undvika kontakt med värmeelementen.
- Blockera inte luftintag eller luftutsläpp medan apparaten används.
- Fyll aldrig fritösbrickan med olja eftersom detta kan orsaka brandfara.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten medan den är i drift.
- Kontrollera att apparatens märkspänning överensstämmer med nätspänningen i ditt land innan du ansluter den.
- Använd inte apparaten om stickproppen, strömkabeln eller apparaten själv är skadad.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad servicecenter eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är inte lämplig för barn eller personer som är fysiskt eller mentalt funktionsnedsatta eller saknar erfarenhet och kunskap. Om någon annan ska använda apparaten måste denne instrueras ordentligt.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn när apparaten är på eller svalnar.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten eller kontrollpanelen med våta händer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. Kontrollera alltid att stickproppen är ordentligt insatt i vägguttaget.
- Anslut aldrig denna apparat till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller nära brännbara material som en duk eller gardiner.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna samt 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inget ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för annat än vad som beskrivs i denna manual.
- Låt inte apparaten köra utan tillsyn.
- Under varmluftsfritering frigörs varm ånga genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppen. Var också försiktig med varm ånga och varm luft när du tar bort fritösbrickan från apparaten.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning.
- Dra genast ur stickproppen om du ser mörk rök komma från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen upphör innan du tar bort fritösbrickan från apparaten.

## Försiktighet

- Placera apparaten på en horisontell, plan och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för vanlig hushållsanvändning. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalrum, kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotell eller liknande miljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen blir garantin ogiltig, och säljaren fransäger sig allt ansvar för eventuella skador som kan uppstå.
- Dra alltid ur stickproppen efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Ta bort brända rester.

## Før første brug

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten – förutom märkplattan.
3. Rengör noggrant korgen och fritösbrickan med varmt vatten och lite diskmedel med hjälp av en icke-slipande svamp.  
Observera: Du kan också rengöra dessa delar i diskmaskinen.
4. Torka apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

## Förberedelse för användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och plan yta som också är värmetålig.
2. Placera korgen korrekt i fritösbrickan.
  - Fyll inte fritösbrickan med olja eller andra vätskor.
  - Lägg inget ovanpå apparaten, eftersom detta stör luftflödet och påverkar tillagningsresultatet.

## Användning av apparaten

### 1. Start

Sätt i stickkontakten, och en pipande signal kommer att höras. Lamporna tänds och släcks igen efter 1 sekund, varefter apparaten går in i standbyläge.



### 2. Menyval/Temperatur/Tid

- När apparaten är i standbyläge, tryck på  knappen för att välja program. Standardtemperaturen och -tiden är respektive 180 °C och 15 minuter.
- Du kan justera tid och temperatur med hjälp av knapparna "+" och "-".
- Alternativt kan du välja ett specifikt program genom att trycka på  funktionsikonen. Programmet startar efter en ny tryckning, och apparaten börjar arbeta. Varje program har sin egen standardtid och temperatur (se tabellen i manualen).
- Tid och temperatur kan justeras fritt med knapparna Tid +/- och Temperatur +/-.

### 3. Temperaturjustering

- Temperaturintervallet är 50–200 °C. Varje gång du trycker på "+" eller "-", ökar eller minskar temperaturen med 10 °C.
- Vid 200 °C återställs temperaturen till 50 °C vid tryck på "+". Vid 50 °C

återställs temperaturen till 200 °C vid tryck på “-”.

- Under temperaturjusteringen blinkar den digitala displayen för temperatur på skärmen (inte under tillagning). Efter att ha blinkat tre gånger har temperaturen ställts in.

#### 4. Tidsjustering

- Tidsintervallet är 1 till 60 minuter. Varje gång du trycker på “+” eller “-”, ökar eller minskar tiden med 1 minut.
- Vid 60 minuter återställs tiden till 1 minut vid tryck på “+”. Vid 1 minut återställs tiden till 60 minuter vid tryck på “-”.
- Under tidsjusteringen blinkar den digitala displayen för tid på skärmen (inte under tillagning). Efter att ha blinkat tre gånger har tiden ställts in.

#### 5. Start/Paus/Stop

- När program og ønskede indstillinger er valgt, tryk på startknappen  for at begynde tilberedning.
- Under tilberedning kan du pause apparatet eller stoppe det helt ved at trykke på de tilsvarende knapper.  Observera
- Under användning kan du ta ut fritösbrickan, vilket tillfälligt stoppar maskinen. Du kan kontrollera tillagningsresultatet eller lägga till mer mat. När du sätter tillbaka fritösbrickan fortsätter maskinen med det valda programmet.
- Vid strömavbrott eller om maskinen kopplas ur under användning, stoppar maskinen och alla lampor släcks. När strömmen återställs eller maskinen ansluts igen, fortsätter den med det valda programmet.
- Under användning kommer sex röda lampor för värmeelementet

att lysa växelvis. När temperaturen når den inställda temperaturen slutar värmeelementet att arbeta, och de sex röda lamporna slutar blinka.

#### 6. Belysning under drift

- Tryck på ljusknappen  för att tända eller släcka ljuset i tillagningskammaren.
- Av säkerhetsskäl stängs ljuset och värmeelementen automatiskt av om dörren öppnas under drift.

#### 7. Avslutning av program

- När tillagningstiden är slut, stannar värmeelementet och ett larm ljuder. Fläktarna fortsätter att köra i 1 minut för att kyla apparaten, varefter den återgår till standbyläge..

**\*För tabellen över tillagningstider och temperaturer för olika livsmedel, se “Meny-tabellen” i den engelska versionen av denna manual.**

### BRUKSANVISNING

1. Sätt strömkontakten i ett jordat vägguttag.
2. Lägg ingredienserna i korgen och placera korgen i fritösbrickan.
3. Sätt fritösbrickan i rätt position. Välj en funktion från menyn och tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.
4. Skärmvisning
  - Skärmen visar temperatur och tid. Temperaturen är den inställda temperaturen, och tiden visar den återstående tillagningstiden. Den valda funktionen kommer att blinka.
5. Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet “Inställningar” i denna manual). För att skaka ingredienserna, dra ut fritösbrickan från apparaten med

hjälp av handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka fritösbrickan i airfryern.

- **Varning:** Tryck inte på korgens frigöringsknapp under skakning.
6. När du hör timerns signal är den inställda tillagningstiden slut. Dra ut fritösbrickan från apparaten och placera den på en värmetålig yta.
  7. Kontrollera om ingredienserna är klara.
    - Om ingredienserna inte är klara kan du enkelt skjuta tillbaka fritösbrickan i apparaten och tillaga dem i ytterligare några minuter.
    - **Tips:** För att minska vikten kan du ta bort korgen från brickan och skaka korgen separat. För att göra detta, dra ut brickan från apparaten, placera den på en värmetålig yta och tryck på korgens frigöringsknapp.
  8. För att ta bort små ingredienser, tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen ur fritösbrickan.
    - Vänd inte korgen upp och ner medan fritösbrickan fortfarande är fäst, eftersom överskottsolja kan spillas på ingredienserna.
    - Efter varmluftsritering är fritösbrickan och ingredienserna heta. Beroende på ingrediensstyp kan ånga släppas ut från fritösbrickan.
  9. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.
    - **Tips:** Använd en tång för att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser från korgen.
  10. När en portion ingredienser är klar är airfryern redo att tillaga en ny portion.

**Observera:** När du använder airfryern för första gången kan lätt rök eller lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner snabbt. Se till att det finns tillräcklig ventilation runt apparaten.

## Inställningar

Utöver de förinställda menyerna kan du också använda airfryern för att tillaga andra livsmedel genom att manuellt ställa in tid och temperatur. Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för de ingredienser du vill tillaga.

## Observera

Inställningarna är endast vägledande. Ingredienser kan variera i ursprung, storlek, form och märke, så vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

## Tips

- Mindre ingredienser kräver normalt kortare tillagningstid än större ingredienser.
- Större mängder ingredienser kräver något längre tid, medan mindre mängder kräver kortare tid.
- Att skaka små ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar resultatet och förhindrar ojämn tillagning.
- Pensla färska potatisar med lite olja för ett krispigt resultat. Tillaga dem i airfryern inom några minuter efter att du har applicerat oljan.
- Undvik att tillaga mycket feta ingredienser som korv i airfryern.
- Ugnsbakade snacks kan också tillagas i airfryern.
- Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt tillaga fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- Använd airfryern för att värma upp ingredienser genom att ställa in temperaturen på 150 °C och tiden på cirka 10 minuter.

**\*För tabellen med tillagningstider och temperaturer för olika livsmedel, se tabellen för "Potatis & Frites, Kött & Fågel + Snacks" i den engelska versionen av denna manual.**

## GÖRA EGNA POMMES FRITES

**För bästa resultat rekommenderar vi att använda förstekta pommes frites. Om du vill göra egna pommes frites, följ dessa steg:**

1. Skala potatisarna och skär dem i stavlar.
2. Lägg potatisstavarna i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta sedan upp dem och torka dem med hushållspapper.
3. Häll 1/2 matsked olivolja i en skål, lägg stavarna i och blanda tills stavarna är täckta med olja.
4. Ta bort stavarna från skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg stavarna i korgen.
  - **Observera:** Häll inte alla stavarna i korgen på en gång, eftersom detta kan leda till att överflödigt olja samlas i botten av fritösbrickan.
5. Tillaga potatisstavarna enligt instruktionerna i detta kapitel.

## RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning. Fritösbrickan, korgen och insidan av apparaten har en non-stick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel eftersom detta kan skada beläggningen.

1. Ta ur strömkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna.
  - **Observera:** Ta bort fritösbrickan för att få airfryern att svalna snabbare.
2. Torka av utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör fritösbrickan och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en

icke-slipande svamp.

- Du kan använda diskmedel för att ta bort kvarvarande smuts.
  - **Observera:** Fritösbrickan och korgen är diskmaskinssäkra.
  - **Tips:** Om smuts fastnar i korgen eller i botten av fritösbrickan, fyll brickan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i brickan och låt dem stå i blöt i cirka 10 minuter.
4. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
  5. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

## FÖRVARING

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

| Problem                                                                   | Möjlig orsak                                                              | Lösning                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryern fungerar inte                                                   | Apparaten är inte ansluten till elnätet.                                  | Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.                                                                                                        |
|                                                                           | Timern är inte inställd.                                                  | Vrid på timerknappen för att ställa in den önskade tillagningstiden och slå på apparaten.                                                               |
| Ingredienserna som tillagas i airfryern blir inte klara                   | Det är för mycket ingredienser i korgen.                                  | Fyll mindre portioner i korgen. Mindre portioner blir jämnare tillagade.                                                                                |
|                                                                           | Den inställda temperaturen är för låg.                                    | Vrid på temperaturknappen för att välja rätt temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar").                                                      |
|                                                                           | Tillagningstiden är för kort.                                             | Vrid på timerknappen för att välja rätt tillagningstid (se avsnittet "Inställningar").                                                                  |
| Ingredienserna blir ojämnt tillagade i airfryern                          | Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden. | Ingredienser som ligger ovanpå eller korsar varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar"). |
| Friterade snacks är inte krispiga när de tas ut ur airfryern              | Du har använt en typ av snacks som är avsedda för en traditionell friter. | Använd ugnsbakade snacks eller pensla lätt med olja på snacksen för ett krispigare resultat.                                                            |
| Jag kan inte sätta in korgen korrekt i apparaten                          | Det är för mycket mat i korgen.                                           | Fyll inte korgen över den maximala mängden som anges i tabellen tidigare i manualen.                                                                    |
|                                                                           | Korgen är inte korrekt placerad i brickan.                                | Tryck ner korgen i brickan tills du hör ett klick.                                                                                                      |
| Vit rök kommer ut ur apparaten                                            | Du tillagar ingredienser med hög fetthalt.                                | Se till att temperaturen hålls under 180 °C när du tillagar ingredienser med hög fetthalt i airfryern.                                                  |
| Fritösbrickan innehåller fortfarande feta rester från tidigare användning | Vit rök orsakas av att fett värms upp i brickan.                          | Se till att rengöra brickan noggrant efter varje användning.                                                                                            |
| Hemgjorda pommes frites blir ojämnt tillagade i airfryern                 | Du blötade inte potatisstavarna innan du stekte dem.                      | Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta sedan upp dem och torka dem med hushållspapper.                                    |
|                                                                           | Du använde inte rätt sorts potatis.                                       | Använd färsk potatis och se till att de förblir fasta under tillagningen.                                                                               |
| Hemgjorda pommes frites är inte krispiga när de tas ut ur airfryern       | Krispigheten hos frites beror på mängden olja och vatten i potatisen.     | Se till att torka potatisstavarna noggrant innan du penslar dem med olja.                                                                               |
|                                                                           |                                                                           | Skär potatisarna i tunnare stavar för ett krispigare resultat.                                                                                          |
|                                                                           |                                                                           | Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.                                                                                                     |

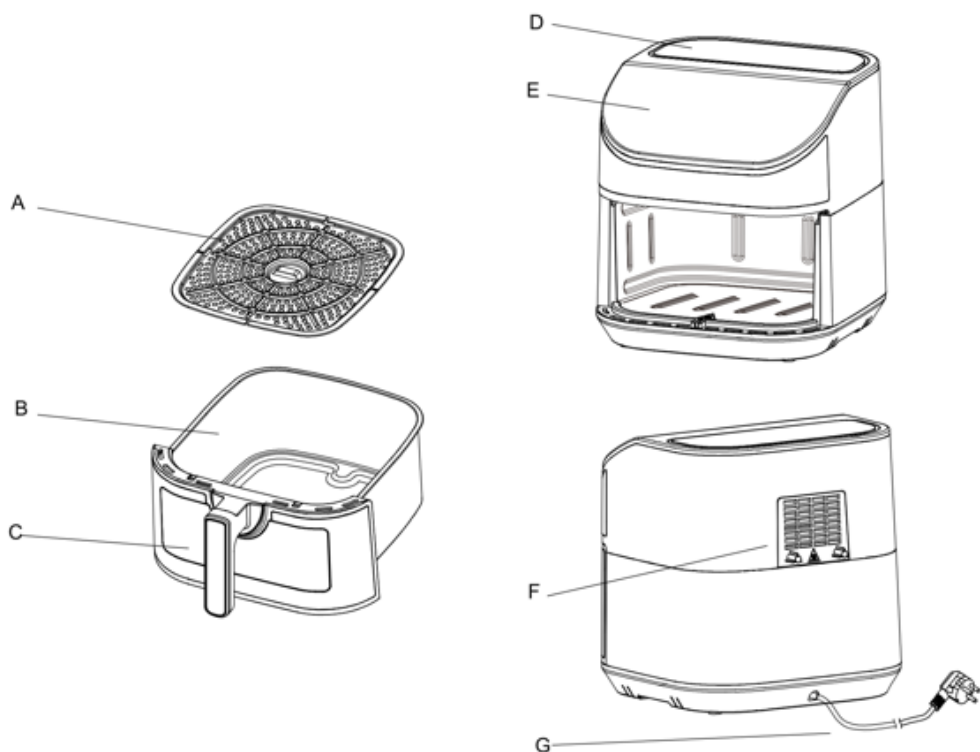
## SORTERINGSGUIDE

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffas korrekt. Produkter som är märkta med symbolen för en överkorsad soptunna är elektrisk och elektronisk utrustning. Denna symbol indikerar att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan måste samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner etablerat insamlingssystem där invånarna gratis kan lämna avfall från elektrisk och elektronisk utrustning på återvinningscentraler eller andra insamlingsplatser, eller få det hämtat direkt från hushållen. För ytterligare information, kontakta den tekniska förvaltningen i din kommun.

## INLEIDING

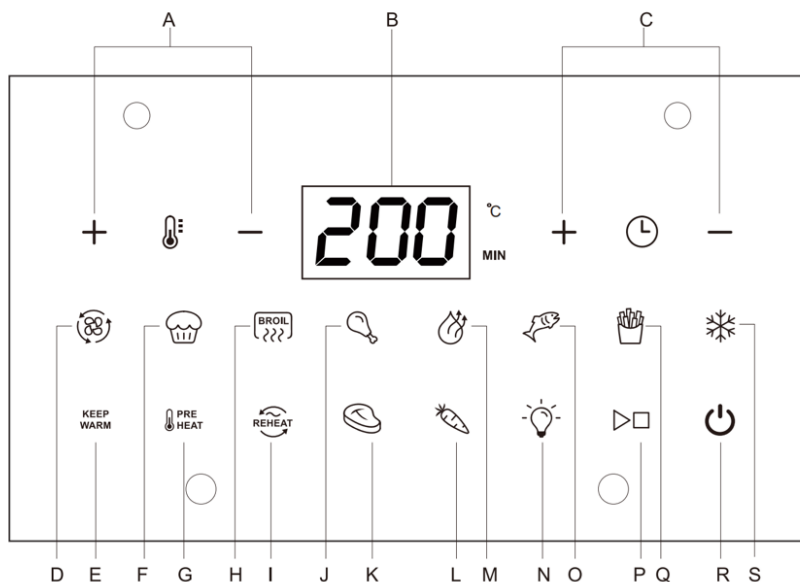
Deze heteluchtfriteuse gebruikt hete lucht in combinatie met snelle luchtcirculatie en een bovenste grill om uw gerechten snel en eenvoudig te bereiden. De ingrediënten worden tegelijkertijd van alle kanten verwarmd, en in de meeste gevallen is het niet nodig om olie toe te voegen.

## ALGEMENE BESCHRIJVING



H:

- A: Voedselrooster
- B: Voedselbak
- C: Kijkvenster
- D: Bovenklep
- E: Bedieningspaneel
- F: Ventilatie raam voor warmteafvoer
- G: Stroomkabel



A: Temperatuur + of -

B: Tijd/Temperatuur-weergave

C: Tijd + of -

D: Airfry

E: Warmhouden

F: Taart

G: Voorverwarmen

H: Grillen

I: Opwarmen

J: Kip

K: Braden

L: Groenten

M: Drogen

N: Licht

O: Vis

P: Start/Pauze

Q: Friten

R: Aan/Uit

S: Bevroren

## WICHTIGE HINWEISE

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

### Gevaar

- Dompel het apparaat, dat elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder water en spoel het niet af onder stromend water.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen het apparaat binnendringen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de mand om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Blokkeer tijdens het gebruik geen luchtinlaten of luchttuitlaten.
- Vul de frituurpan nooit met olie, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat tijdens gebruik nooit aan.
- Zorg ervoor dat de nominale spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw land voordat u het aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of zonder voldoende ervaring en kennis. Als anderen het apparaat gebruiken, moeten zij correct worden geïnstrueerd.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat in werking is of afkoelt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat of het bedieningspaneel niet aan met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker altijd stevig in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm boven het apparaat. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het in deze handleiding beschreven doel.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Tijdens het gebruik ontsnapt hete stoom door de luchttuitlaten. Houd handen en gezicht uit de buurt van stoom en luchttuitlaten. Let ook op hete stoom en hete lucht bij het verwijderen van de frituurpan uit het apparaat.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is gestopt voordat u de frituurpan uit

het apparaat haalt.

### Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik in omgevingen zoals personeelsruimten, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten in hotels of soortgelijke voorzieningen.
- Bij onjuist gebruik van het apparaat of het niet opvolgen van de instructies in de handleiding vervalt de garantie en neemt de verkoper geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.

### Voor eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Reinig de mand en de frituurpan grondig met warm water en een beetje afwasmiddel met een niet-schurende spons.
4. **Opmerking:** Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
5. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

### Voorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiele,

horizontale en vlakke ondergrond die hittebestendig is.

2. Plaats de mand correct in de frituurpan.
- Vul de frituurpan niet met olie of andere vloeistoffen.
- Leg niets op het apparaat, omdat dit de luchtcirculatie belemmert en het kookresultaat beïnvloedt

### Gebruik van het apparaat

#### 1. Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, waarna er een pieptoon klinkt. De lampjes gaan branden en schakelen na 1 seconde weer uit, waarna het apparaat in de stand-bymodus gaat. 

#### 2. Menu selectie/Temperatuur/Tijd

- Als het apparaat in de stand-bymodus staat, drukt u op de knop , om een programma te selecteren. De standaardtemperatuur en -tijd zijn respectievelijk 180 °C en 15 minuten.
- U kunt de tijd en temperatuur aanpassen met behulp van de knoppen "+" en "-".
- U kunt ook een specifiek programma selecteren door op het functiepictogram te drukken. Het programma start na opnieuw drukken, en het apparaat begint te werken. Elk programma heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zie tabel in de handleiding).
- Tijd en temperatuur kunnen vrij worden aangepast met behulp van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.

#### 3. Temperatuurstelling

- Het temperatuurbereik ligt tussen 50-200 °C. Bij elke druk op "+" of "-" wordt de temperatuur met 10 °C verhoogd of verlaagd.
- Bij 200 °C wordt de temperatuur door

te drukken op “+” teruggezet naar 50 °C. Bij 50 °C wordt de temperatuur door te drukken op “-” teruggezet naar 200 °C.

- Tijdens het instellen van de temperatuur knippert het digitale display voor de temperatuur op het scherm (niet tijdens het koken). Na drie keer knipperen is de temperatuur ingesteld.

#### 4. Tijdsinstelling

- Het tijdsbereik ligt tussen 1 en 60 minuten. Bij elke druk op “+” of “-” wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd.
- Bij 60 minuten wordt de tijd door te drukken op “+” teruggezet naar 1 minuut. Bij 1 minuut wordt de tijd door te drukken op “-” teruggezet naar 60 minuten.
- Tijdens het instellen van de tijd knippert het digitale display voor de tijd op het scherm (niet tijdens het koken). Na drie keer knipperen is de tijd ingesteld.

#### 5. Start/Pauze/Stop

- Als het programma en de gewenste instellingen zijn geselecteerd, drukt u op de startknop  om met koken te beginnen.
- Tijdens het koken kunt u het apparaat pauzeren of volledig stoppen door op de overeenkomstige knoppen te drukken. 

#### Opmerkingen:

- Tijdens gebruik kunt u de frituurpan uittrekken, waardoor het apparaat tijdelijk stopt. U kunt het kookresultaat controleren of meer ingrediënten toevoegen. Als u de frituurpan opnieuw plaatst, gaat het apparaat verder met het geselecteerde programma.
- Bij een stroomstoring of als het apparaat tijdens gebruik wordt

losgekoppeld, stopt het apparaat en gaan alle lampen uit. Wanneer de stroomvoorziening is hersteld of het apparaat opnieuw wordt aangesloten, hervat het apparaat het geselecteerde programma.

- Tijdens gebruik branden de zes rode lampen van het verwarmingselement afwisselend. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, stopt het verwarmingselement met werken en stoppen de zes rode lampen met knipperen.

#### 6. Verlichting tijdens gebruik

- Druk op de lichtknop om het licht in de kookkamer in of uit te schakelen.
- Om veiligheidsredenen schakelen het licht en de verwarmingselementen automatisch uit wanneer de deur tijdens gebruik wordt geopend.

#### 7. Programma beëindiging

- Wanneer de kooktijd verstreken is, stopt het verwarmingselement en klinkt er een alarm. De ventilatoren blijven 1 minuut draaien om het apparaat af te koelen, waarna het terugkeert naar de stand-bymodus.

**\*Voor de tabel met kooktijden en temperaturen voor verschillende soorten voedsel, zie de “Menutabel” in de Engelse versie van deze handleiding.**

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de mand en plaats de mand in de friteusepan.
3. Plaats de friteusepan in de juiste positie. Selecteer een functie uit het menu en druk op START/PAUZE om het koken te

starten.

#### 4. Schermweergave

Het scherm toont de temperatuur en tijd. De temperatuur komt overeen met de ingestelde waarde en de tijd toont de resterende kooktijd. De geselecteerde functie knippert.

#### 5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de kooktijd geschud worden (zie het gedeelte "Instellingen" in deze handleiding). Om de ingrediënten te schudden, trek de friteusepan met het handvat uit het apparaat en schud deze. Schuif de friteusepan vervolgens terug in de airfryer.

**Waarschuwing:** Druk niet op de vrijgaveknop van de mand tijdens het schudden.

6. Als u het signaal van de timer hoort, is de ingestelde kooktijd verstreken. Trek de friteusepan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
  - Als de ingrediënten niet klaar zijn, schuif de friteusepan eenvoudig terug in het apparaat en kook ze nog enkele minuten verder.
  - **Tip:** Om het gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en de mand alleen schudden. Trek hiervoor de pan uit het apparaat, plaats deze op een hittebestendig oppervlak en druk op de vrijgaveknop van de mand.
8. Om kleine ingrediënten te verwijderen, druk op de vrijgaveknop van de mand en til de mand uit de friteusepan.
  - Draai de mand niet om terwijl de friteusepan nog bevestigd is, omdat overtollige olie op de ingrediënten kan

lekken.

- Na het airfryen zijn de friteusepan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de friteusepan ontsnappen.
9. Leeg de mand in een kom of op een bord.
    - **Tip:** Gebruik een tang om grote of delicate ingrediënten uit de mand te halen.
  10. Wanneer een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer klaar om een nieuwe portie te bereiden.

**Opmerking:** Bij het eerste gebruik van de airfryer kan er lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en verdwijnt snel. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.

### Instellingen

Naast de vooraf ingestelde menu's kunt u de airfryer ook gebruiken om andere voedingsmiddelen te bereiden door tijd en temperatuur handmatig in te stellen. De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de basisinstellingen voor de gewenste ingrediënten.

**Opmerking:** De instellingen zijn slechts richtlijnen. Ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, dus we kunnen geen garantie geven voor de beste instellingen.

**Opmerking:** De instellingen zijn slechts richtlijnen. Ingrediënten kunnen variëren in herkomst, grootte, vorm en merk, dus we kunnen geen garantie geven voor de beste instellingen.

### Tips:

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Grotere hoeveelheden ingrediënten hebben iets meer tijd nodig, terwijl kleinere hoeveelheden kortere tijden vereisen.

- Schudden van kleine ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het resultaat en voorkomt ongelijke bereiding.
- Bestrijk verse aardappelen met een beetje olie voor een knapperig resultaat. Bereid ze binnen enkele minuten na het aanbrengen van de olie in de airfryer.
- Voorkom het bereiden van zeer vette ingrediënten zoals worsten in de airfryer.
- In de oven gebakken snacks kunnen ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om gevulde snacks snel en eenvoudig te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook kortere bereidingstijden dan zelfgemaakt deeg.
- Gebruik de airfryer om ingrediënten op te warmen door de temperatuur in te stellen op 150 °C en de tijd op ongeveer 10 minuten.

**\*Voor de tabel met bereidingstijden en temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen, zie de tabel "Aardappelen & Frietjes, Vlees & Gevogelte + Snacks" in de Engelse versie van deze handleiding.**

## ZELFGEMAAKTE FRIETJES BEREIDEN

**Voor het beste resultaat raden wij aan om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelf frietjes wilt maken, volg dan deze stappen:**

1. Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
2. Leg de aardappelreepjes in een kom met water en laat ze minstens 30 minuten weken. Haal ze daarna uit het water en droog ze af met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom,

voeg de reepjes toe en meng tot ze bedekt zijn met olie.

4. Verwijder de reepjes met uw vingers of een keukengerei uit de kom, zodat overtollige olie in de kom blijft. Leg de reepjes in de mand.

**Opmerking:** Giet niet alle reepjes tegelijk in de mand, omdat dit overtollige olie op de bodem van de frituurpan kan veroorzaken.

5. Bereid de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik. De frituurpan, de mand en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen gereedschap of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Opmerking: Haal de frituurpan eruit om de airfryer sneller te laten afkoelen.
3. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
4. Reinig de frituurpan en de mand met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
5. U kunt afwasmiddel gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.
6. Opmerking: De frituurpan en de mand zijn vaatwasmachinebestendig.
7. Tip: Als er vuil in de mand of op de bodem van de frituurpan blijft plakken, vul de frituurpan dan met warm water en wat afwasmiddel. Leg de mand in de pan en laat het geheel ongeveer 10 minuten weken.

8. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
9. Maak het verwarmingselement schoon met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

## **AUFBEWAHRUNG**

1. Haal de stekker uit het apparaat en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

| Probleem                                                                 | Mogelijke oorzaak                                                                        | Oplossing                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De airfryer werkt niet                                                   | Het apparaat is niet aangesloten op het stroomnet.                                       | Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.                                                                                                          |
|                                                                          | De timer is niet ingesteld.                                                              | Draai de timerknop om de gewenste kooktijd in te stellen en zet het apparaat aan.                                                                        |
| Ingrediënten in de airfryer worden niet gaar                             | Er zitten te veel ingrediënten in de mand.                                               | Vul kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gaar.                                                                             |
|                                                                          | De ingestelde temperatuur is te laag.                                                    | Draai de temperatuurknop om de juiste temperatuur in te stellen (zie sectie "Instellingen").                                                             |
|                                                                          | De kooktijd is te kort.                                                                  | Draai de timerknop om de juiste kooktijd in te stellen (zie sectie "Instellingen").                                                                      |
| Ingrediënten worden ongelijkmatig gaar in de airfryer                    | Bepaalde ingrediënten moeten tijdens het koken geschud worden.                           | Ingrediënten die op elkaar of naast elkaar liggen (bijv. friet), moeten tijdens het koken geschud worden (zie sectie "Instellingen").                    |
| Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen    | U heeft een type snack gebruikt dat bedoeld is voor een traditionele frituurpan.         | Gebruik ovengebakken snacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een krokanter resultaat.                                                           |
| Ik kan de mand niet goed in het apparaat plaatsen                        | Er zit te veel eten in de mand.                                                          | Vul de mand niet boven de in de tabel aangegeven maximale hoeveelheid.                                                                                   |
|                                                                          | De mand is niet correct in de pan geplaatst.                                             | Druk de mand in de pan tot u een klik hoort.                                                                                                             |
| Witte rook komt uit het apparaat                                         | U bereidt ingrediënten met een hoog vetgehalte.                                          | Zorg ervoor dat de temperatuur onder 180 °C blijft wanneer u ingrediënten met een hoog vetgehalte in de airfryer bereidt. Heiïsluïtfritteuse zubereiten. |
| De frituurpan bevat nog vetresten van eerder gebruik.                    | Witte rookontwikkeling wordt veroorzaakt door verhitting van vet in de pan.              | Reinig de pan grondig na elk gebruik.                                                                                                                    |
| Zelfgemaakte frietjes worden ongelijkmatig gaar in de airfryer           | U heeft de aardappelstaafjes niet geweekt voordat u ze frituurde.                        | Week de aardappelstaafjes minstens 30 minuten in een kom met water, haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.                                       |
|                                                                          | U heeft het verkeerde type aardappel gebruikt.                                           | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.                                                                     |
| Zelfgemaakte frietjes zijn niet krokant wanneer ze uit de airfryer komen | De krokantheid van frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de aardappelen. | Droog de aardappelstaafjes grondig voordat u ze met olie bestrijkt.                                                                                      |
|                                                                          |                                                                                          | Snijd de aardappelen in dunnere staafjes voor een krokanter resultaat.                                                                                   |
|                                                                          |                                                                                          | Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.                                                                                                    |

## **SORTERINGSRICHTLIJNEN**

Elektrische en elektronische apparaten bevatten materialen, componenten en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van de mens en het milieu, wanneer afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet op de juiste manier wordt verwijderd.

Producten die zijn gemarkeerd met het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak behoren tot elektrische en elektronische apparaten. Dit symbool geeft aan dat afval van elektrische en elektronische apparaten niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar afzonderlijk moet worden ingezameld.

Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waar burgers afval van elektrische en elektronische apparatuur gratis kunnen inleveren bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of het rechtstreeks bij huishoudens kunnen laten ophalen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de technische dienst van uw gemeente.

Sofczyk