

Sofczyk

# AIR FRYER



# CONTENTS

|                  |    |
|------------------|----|
| English.....     | 4  |
| Dansk.....       | 22 |
| Svenska.....     | 32 |
| Deutsch.....     | 50 |
| Nederlands ..... | 68 |

Thank you for your purchase.  
I hope you will be happy with  
the product.

You can find more of my  
quality products to complete  
your collection at selected  
grocery stores, hardware  
stores and online.

Best regards

*Casper  
Sapczyk*



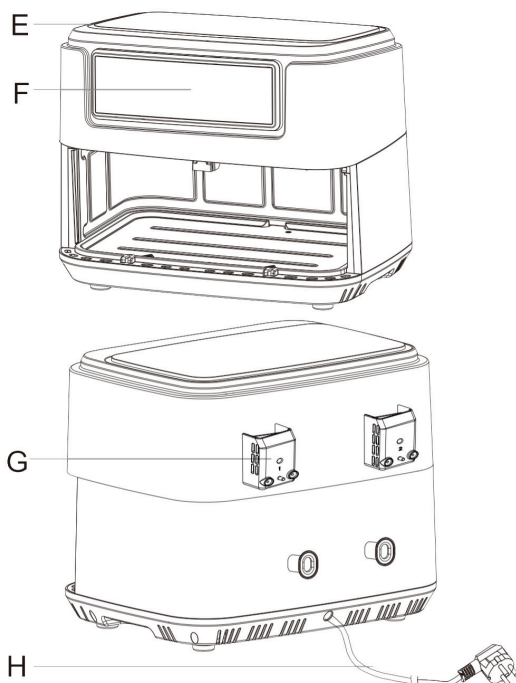
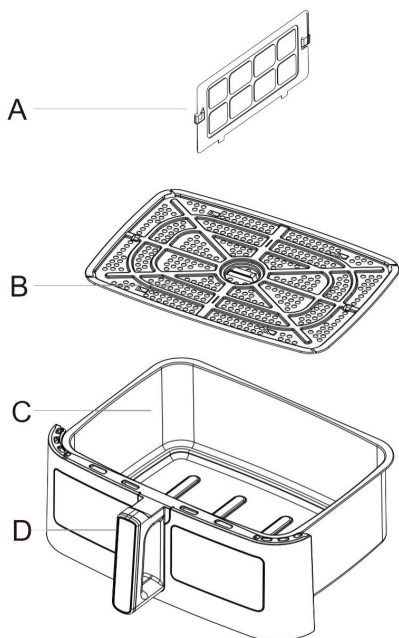
## INTRODUCTION

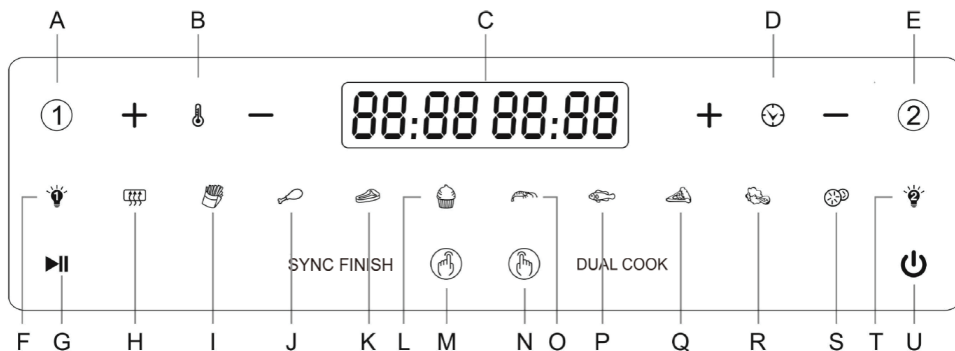
Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

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

## GENERAL DESCRIPTION

- A. Divider (removable)
- B. Rack
- C. Basket
- D. Basket Handle
- E. Top Cover
- F. Control Panel
- G. Air Outlet
- H. Power Cord





- A. Zone 1
- B. Temperature plus/minus
- C. Timer/temperature Display
- D. Timer plus/minus
- E. Zone 2
- F. Lamp 1
- G. Start/Pause
- H. Pre-heat
- I. French Fries
- J. Drumsticks
- K. Steak

- L. Cake
- M. Sync finish
- N. Dual finish
- O. Shrimp
- P. Fish
- Q. Pizza
- R. Vegetable
- S. Dehydrate
- T. Lamp 2
- U. On/Off

## IMPORTANT INFORMATION

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and store it safely for future reference.

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components or the heating elements, in water or rinse them under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, in order 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 qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If 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 main 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, and 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 what described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- 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 the air exhaust openings; 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 and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.

- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms, or other work environments, nor 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.

## PRIOR TO THE FIRST USE

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

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

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

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack 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 the appliance; you hear a beep. After one second, the air fryer returns to standby mode, and all the lights go off except for .

### Individual use of Zone 1 or Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ① or ②, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

### Simultaneous use of Zone 1 and Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ①, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the function has finished, press ① and ② and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the above program has finished, press  to begin. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

**Note:** Using light 1  and light 2 .

When the air fryer is in operation mode and standby mode, press the  button to switch on zone 1 and press the  button to switch on zone 2. The light switches off automatically after 3 minutes.

You can adjust the temperature between 50 and 200°C; each click on the +/- button will increase or reduce the temperature by 10°C. At 200°C, pressing "+" will revert the temperature to 50°C. At 50°C, pressing "-" will revert the temperature to 200°C. The

digital display for the temperature flashes on the screen during the temperature adjustment process but does not flash during operation. After flashing 3 times, the temperature is set.

Between 1 and 60 minutes of time can be set. Each time you press the +/- button, the time increases or decreases by 1 minute. When you reach 60 minutes and press "+", the time will revert to 01 minute. At 01 minute, pressing the "-" will revert the time to 60 minutes. The digital display flashes during the time adjustment process but not during operation. The time is set after the display has flashed 3 times.

## 2. Start, pause/stop

After selecting the program and setting the correct time and temperature, press **▶||** and the button will start to flash. You will hear a beep, and the appliance will start. When the appliance is in operation, you can press **▶||**, you will hear a beep and the appliance will stop.

Press **⏻** after the beep to stop the appliance and return to standby mode.

### Note:

You can take out the tray during operation and the program will stop, enabling you to check the cooked food, or add more food. The appliance resumes the program when you re-insert the tray.

## 3. End of program

The heating element switches off when the operation time is over and 00 min is displayed. The appliance continues to cool down for 1 minute, then switches to standby mode.

## Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK

Cooking using 2 programs and 2 different functions, temperatures or cooking times?

Solution: Identify each zone and use SMART SET to ensure both zones are finished at the same time.

### Step 1: Program Zone 1

Place the food in the basket.

Press **1**.

Select the program.

### Step 2: Program Zone 2

Place the food in the basket.

Press **2**.

Select the program.

### Step 3: Begin the cooking.

Select Smart Finish.

Press **▶||** to start the program.

## Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK

Cooking the same food in both zones?

Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match the settings with Zone 2.

Step 1: Press MATCH COOK.

Place the food in the basket.

Step 2: Select the program.

Press **▶||** to start the program.

## MENU TABLE

| Program logistics                                                                              |                                                   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|
| Menu                                                                                           | Default time (min)                                | Default temperature (°C) |
|  Pre-heat     | 3                                                 | 180                      |
|  French fries | 18                                                | 200                      |
|  Drumsticks   | 20                                                | 200                      |
|  Steak        | 12                                                | 180                      |
|  Cake         | 25                                                | 160                      |
|  Shrimp       | 8                                                 | 180                      |
|  Fish         | 10                                                | 180                      |
|  Pizza        | 20                                                | 180                      |
|  Vegetable    | 10                                                | 160                      |
|  Dehydrate   | 360<br>(Adjustable time:<br>0.5 hour to 24 hours) | 60                       |

**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 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 remaining working time.  
The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.
6. When you hear the timer bell ring, the set preparation time has elapsed.. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check whether the ingredients are ready.  
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for some extra minutes.
8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.  
**Tip:** To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

**Note:** When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

## SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food 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 and 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 the process.

### Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not overfill the fry tray with foods.  
Do not pack foods into the fry tray.

### Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

### Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.

Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

### Reheating Foods

Simply set temperature to 150° C for up to 10 minutes.

### Cooking guide

**Note:** these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

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

## CLEANING

Clean the appliance after every use. The frying tray, rack 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 rack 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 rack are dishwasher-proof.

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

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

## STORAGE

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

## AIR FRY COOKING CHART

| INGREDIENT                     | AMOUNT PER ZONE                               | PREPARATION                                                                                          |
|--------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VEGETABLES</b>              |                                               |                                                                                                      |
| Asparagus                      | 1 bunch                                       | Whole, stems trimmed                                                                                 |
| Beets                          | 6–7 small                                     | Whole                                                                                                |
| Bell peppers<br>(for roasting) | 3 small peppers                               | Whole                                                                                                |
| Broccoli                       | 1 head                                        | Cut in 1-inch florets                                                                                |
| Brussels sprouts               | 1 lb                                          | Cut in half, stem removed                                                                            |
| Brussels squash                | 1 1/2 lbs                                     | Cut in 1–2-inch pieces                                                                               |
| Carrots                        | 1 lb                                          | Peeled, cut in 1/2-inch pieces                                                                       |
| Cauliflower                    | 1 head                                        | Cut in 1-inch florets                                                                                |
| Corn on the cob                | 2 ears, cut in half                           | Husks removed                                                                                        |
| Green beans                    | 1 bag (12 oz)                                 | Trimmed                                                                                              |
| Kale (for chips)               | 5 cups, packed                                | Torn in pieces, stem removed                                                                         |
| Mushrooms                      | 8 oz                                          | Rinsed, cut in quarters                                                                              |
| Potatoes, russet               | 1 1/2 lbs<br>1 lb<br>1 lb<br>3 whole (6–8 oz) | Cut in 1-inch wedges<br>Hand-cut fries*, thin<br>Hand-cut fries*, thick<br>Pierced with fork 3 times |
| Potatoes, sweet                | 1 1/2 lbs<br>3 whole (6–8 oz)                 | Cut in 1-inch chunks<br>Pierced with fork 3 times                                                    |
| Zucchini                       | 1 lb                                          | Cut in quarters lengthwise,<br>then cut in 1-inch pieces                                             |
| <b>POULTRY</b>                 |                                               |                                                                                                      |
| Chicken breasts                | 2 breasts<br>4 breasts                        | Bone in<br>Boneless                                                                                  |
| Chicken thighs                 | 2 thighs<br>4 thighs                          | Bone in<br>Boneless                                                                                  |
| Chicken wings                  | 2 lbs                                         | Drumettes & flats                                                                                    |

| TOSS IN OIL        | TEMP(°C) | SINGLE ZONE | DUAL ZONE  |
|--------------------|----------|-------------|------------|
|                    |          |             |            |
| 2 tsp              | 200      | 8-12 mins   | 8-12 mins  |
| None               | 200      | 30-35 mins  | 30-35 mins |
| None               | 200      | 10-15 mins  | 10-15 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 8-10 mins   | 8-10 mins  |
| 1 Tbsp             | 200      | 15-20 mins  | 15-20 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 20-25 mins  | 20-25 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 13-16 mins  | 13-16 mins |
| 2 Tbsp             | 200      | 17-20 mins  | 17-20 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 12-15 mins  | 12-15 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 8-10 mins   | 8-10 mins  |
| None               | 200      | 7-9 mins    | 7-9 mins   |
| 1 Tbsp             | 200      | 7-9 mins    | 7-9 mins   |
| 1 Tbsp             | 200      | 20-22 mins  | 20-22 mins |
| 1/2-3 Tbsp, canola | 200      | 20-24 mins  | 20-24 mins |
| 1/2-3 Tbsp, canola | 200      | 19-24 mins  | 19-24 mins |
| None               | 200      | 30-35 mins  | 30-35 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 15-20 mins  | 15-20 mins |
| None               | 200      | 36-42 mins  | 36-42 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 15-18 mins  | 15-18 mins |
|                    |          |             |            |
| Brushed with oil   | 200      | 25-30 mins  | 25-30 mins |
| Brushed with oil   |          | 22-24 mins  | 22-24 mins |
| Brushed with oil   | 200      | 22-28 mins  | 22-28 mins |
| Brushed with oil   |          | 18-22 mins  | 18-22 mins |
| 1 Tbsp             | 200      | 18-22 mins  | 18-22 mins |

| FISH & SEAFOOD     |                                                                               |                         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Crab cakes         | 2 cakes (6-8 oz each)                                                         | None                    |
| Lobster tails      | 4 tails (3-4 oz each)                                                         | Whole                   |
| Salmon fillets     | 3 fillets (4 oz each)                                                         | None                    |
| Shrimp             | 1 lb                                                                          | Whole, peeled, tails on |
| BEEF               |                                                                               |                         |
| Burgers            | 2 quarter-pound patties,<br>80% lean                                          | 1/2 inch thick          |
| Steaks             | 2 steaks (8 oz each)                                                          | Whole                   |
| PORK               |                                                                               |                         |
| Bacon              | 3 strips, cut in half                                                         | None                    |
| Pork chops         | 2 thick-cut, bone-in chops<br>(10-12 oz each)<br>2 boneless chops (8 oz each) | Bone in<br><br>Boneless |
| Pork tenderloins   | 1 lb                                                                          | None                    |
| Sausages           | 5 sausages                                                                    | None                    |
| FROZEN FOODS       |                                                                               |                         |
| Chicken cutlets    | 3 cutlets                                                                     | None                    |
| Chicken nuggets    | 1 box (12 oz)                                                                 | None                    |
| Fish fillets       | 1 box (6 fillets)                                                             | None                    |
| Fish sticks        | 18 fish sticks (11 oz)                                                        | None                    |
| French fries       | 1 lb                                                                          | None                    |
| French fries       | 1 lbs                                                                         | None                    |
| Mozzarella sticks  | 1 box (11 oz)                                                                 | None                    |
| Pot stickers       | 2 bags (10.5 oz)                                                              | None                    |
| Pizza rolls        | 1 bag (20 oz, 40 pieces)                                                      | None                    |
| Popcorn shrimp     | 1 box (14-16 oz)                                                              | None                    |
| Sweet potato fries | 1 lb                                                                          | None                    |
| Tater tots         | 1 lb                                                                          | None                    |
| Onion Rings        | 10 oz                                                                         | None                    |

|                                      |            |                        |                        |
|--------------------------------------|------------|------------------------|------------------------|
|                                      |            |                        |                        |
| Brushed with oil                     | 200        | 5-10 mins              | 5-10 mins              |
| None                                 | 200        | 5-8 mins               | 5-8 mins               |
| Brushed with oil                     | 200        | 7-12 mins              | 7-12 mins              |
| 1 Tbsp                               | 200        | 7-10 mins              | 7-10 mins              |
|                                      |            |                        |                        |
| Brushed with oil                     | 200        | 8-10mins               | 8-10mins               |
| Brushed with oil                     | 200        | 10-20mins              | 10-20mins              |
|                                      |            |                        |                        |
| None                                 | 170        | 8-10mins               | 8-10mins               |
| Brushed with oil<br>Brushed with oil | 200<br>200 | 15-17mins<br>14-17mins | 15-17mins<br>14-17mins |
| Brushed with oil                     | 190        | 15-20mins              | 15-20mins              |
| None                                 | 200        | 7-10mins               | 7-10mins               |
|                                      |            |                        |                        |
| None                                 | 200        | 18-21mins              | 18-21mins              |
| None                                 | 200        | 10-13mins              | 10-13mins              |
| None                                 | 200        | 14-16mins              | 14-16mins              |
| None                                 | 200        | 10-13mins              | 10-13mins              |
| None                                 | 200        | 18-22mins              | 18-22mins              |
| None                                 | 200        | 32-36mins              | 32-36mins              |
| None                                 | 190        | 8-10mins               | 8-10mins               |
| 1 Tbsp                               | 200        | 12-14mins              | 12-14mins              |
| None                                 | 200        | 12-15mins              | 12-15mins              |
| None                                 | 200        | 9-11mins               | 9-11mins               |
| None                                 | 200        | 20-22mins              | 20-22mins              |
| None                                 | 190        | 18-22mins              | 18-22mins              |
| None                                 | 190        | 13-16mins              | 13-16mins              |

## DEHYDRATE CHART

| INGREDIENT                     | PREPARATION                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>FRUITS &amp; VEGETABLES</b> |                                                                  |
| Apples                         | Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry |
| Asparagus                      | Cut in 1-inch pieces, blanched                                   |
| Bananas                        | Peeled, cut in 3/8-inch slices                                   |
| Beets                          | Peeled, cut in 1/8-inch slices                                   |
| Eggplant                       | Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched                         |
| Fresh herbs                    | Rinsed, patted dry, stems removed                                |
| Ginger root                    | Cut in 3/8-inch slices                                           |
| Mangoes                        | Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed                      |
| Mushrooms                      | Cleaned with soft brush (do not wash)                            |
| Pineapple                      | Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices                               |
| Strawberries                   | Cut in half or in 1/2-inch slices                                |
| Tomatoes                       | Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate |
| <b>MEAT, POULTRY, FISH</b>     |                                                                  |
| Beef jerky                     | Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight                      |
| Chicken jerky                  | Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight                      |
| Turkey jerky                   | Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight                      |
| Salmon jerky                   | Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight                      |

| TEMP(°C)                                                                                             | SINGLE ZONE DUALZONE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|                                                                                                      |                      |
| 60                                                                                                   | 7-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 8-10 hours           |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 4 hours              |
| 60                                                                                                   | 6 hours              |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| 60                                                                                                   | 6-8 hours            |
| Cut in 1-inch wedges<br>Hand-cut fries*, thin<br>Hand-cut fries*, thick<br>Pierced with fork 3 times | 6-8 hours            |
|                                                                                                      |                      |
| 70                                                                                                   | 5-7 hours            |
| 70                                                                                                   | 5-7 hours            |
| 70                                                                                                   | 5-7 hours            |
| 70                                                                                                   | 3-5 hours            |

## USING DUALZONE TECHNOLOGY: SMART FINISH

| CHOOSE ANY TWO                  | ADD ONE RECIPE PER ZONE                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| RECIPE                          | AMOUNT                                          |
| Crab Cakes                      | 2 crab cakes                                    |
| Balsamic Roasted Tomatoes       | 2 pints cherry tomatoes                         |
| Maple Sage Pork Chops           | 2-3 boneless pork chops (4 oz each)             |
| Cajun Russet Potatoes           | 4 medium potatoes, diced                        |
| Classic Meatloaf                | 1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)            |
| Green Beans with Almonds        | 1 lb green beans, ends trimmed                  |
| Miso Glazed Salmon              | 3 salmon fillets (6 oz each)                    |
| Honey Hazelnut Brussels Sprouts | 1 lb brussels sprouts, cut in half              |
| Buffalo Chicken Thighs          | 4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each) |
| Plants Based "Meat" Burger      | 1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties) |
| Mediterranean                   | 1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets     |
| French Fries                    | 1 lb French fries                               |

## SET BOTH ZONES AND USE SMART FINISH

| MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS                                                                         | FUNCTION | TEMP/TIME        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|
| Brush with melted butter                                                                                 | Air Fry  | 195°C/15 mins    |
| 1/2 cup balsamic vinegar<br>1 Tbsp canola oil                                                            | Roast    | 195°C/15 mins    |
| 2 Tbsp canola oil<br>2 Tbsp Cajun seasoning                                                              | Roast    | 195°C/17-20 mins |
| 1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard,<br>1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs,<br>1/4 cup Parmesan cheese | Air Fry  | 200°C/30 mins    |
| 2 Tbsp canola oil<br>1/2 cup sliced almonds                                                              | Air Fry  | 165°C/35 mins    |
| 2 Tbsp canola oil<br>1/2 cup sliced almonds                                                              | Air Fry  | 195°C/15 mins    |
| 2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil<br>Rub onto salmon                                              | Air Fry  | 195°C/15 mins    |
| 2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey,<br>1/2 cup chopped hazelnuts                                           | Air Fry  | 195°C/23 mins    |
| 1 cup buffalo sauce, toss with chicken                                                                   | Air Fry  | 200°C/27 mins    |
| 1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced<br>onion                                                             | Air Fry  | 185°C/20 mins    |
| 1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil                                                                        | Air Fry  | 195°C/35 mins    |
| Season as desired                                                                                        | Air Fry  | 200°C/30 mins    |

## 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.                                                                         |
| Food not fully cooked.                                           | The amount of the ingredients in the frying tray is too much.                               | Put smaller batches of ingredients in the frying tray. 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 throughout the preparation time. | Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings'). |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.                   | Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.                                                                         |
| Cannot slide the pan into the appliance properly.                | There is too much food in the frying tray.                                                  | Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.                                                               |
| White smoke comes out of the appliance.                          | You are preparing greasy ingredients.                                                       | Note 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 the 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.                                                                                           |

| Problem                                                                | Possible cause                                                                   | Solution                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 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 labelled with a "crossed-out wheelie bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheelie bin symbol indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where you can hand in waste electrical and electronic equipment at recycling centres or other collection points or items collected directly from households. Contact your local authority for further information.

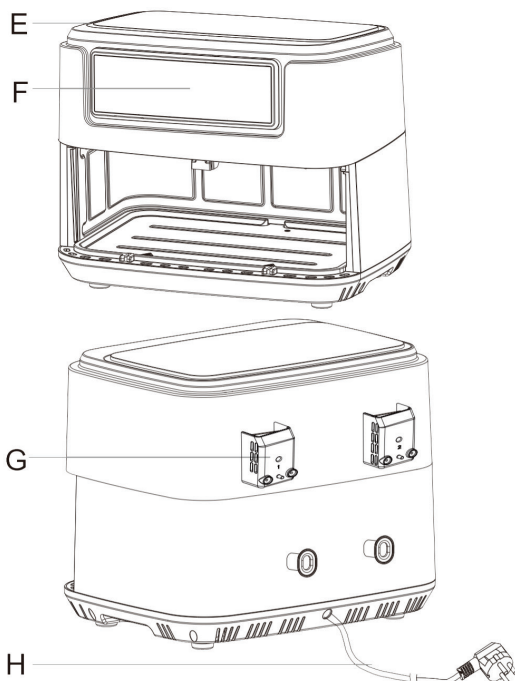
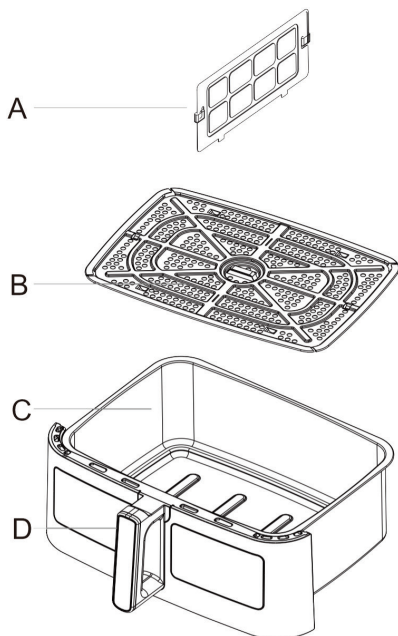
## INTRODUKTION

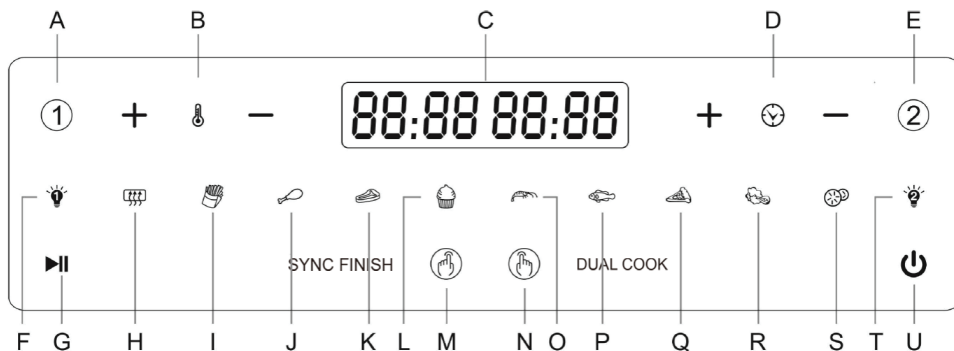
Tak fordi du har købt denne airfryer. Nu vil du være i stand til at tilberede en bred vifte af mad på en sundere måde, med minimal eller slet ingen olie!

I kombination med højhastigheds luftcirkulation, bruger airfryeren varm luft og en øverste grill til at tilberede dine retter hurtigt og nemt. Ingredienserne opvarmes fra alle sider, og i de fleste tilfælde er der ingen grund til at tilføje olie.

## GENERAL BESKRIVELSE

- A. Skillevæg (aftagelig)
- B. Rist
- C. Bakken
- D. Kurvhåndtag
- E. Topdæksel
- F. Betjeningspanel
- G. Luftudløb
- H. Strømkabel





- A. Zone 1
- B. Temperatur plus/minus
- C. Timer/temperatur display
- D. Timer plus/minus
- E. Zone 2
- F. Lampe 1
- G. Start/Pause
- H. Forvarm
- I. Pommes frites
- J. Kyllingelår
- K. Bøf

- L. Kage
- M. Synkron finish
- N. Dobbelt finish
- O. Rejer
- P. Fisk
- Q. Pizza
- R. Grøntsager
- S. Dehydrering
- T. Lampe 2
- U. Tænd/sluk

## VIGTIG INFORMATION

Læs venligst denne brugervejledning omhyggeligt, inden du bruger enheden, og opbevar den sikkert til fremtidig reference.

### Fare

- Dyp aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand og skyl det under hanen.
- Lad aldrig vand eller anden væske trænge ind i enheden for at forhindre elektrisk stød.
- Placer altid de ingredienser, der skal steges, i bakken for at forhindre kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtags- og luftudløbsåbningerne, mens enheden er i brug.
- Fyld ikke stegeskuffen med olie, da dette kan medføre brandfare.
- Berør aldrig enhedens indre, mens det er i drift.
- Kontrollér, om spændingen angivet på enheden svarer til den lokale netspænding i dit land, inden du tilslutter enheden.
- Brug ikke enheden, hvis stikket, strømkablet eller selve enheden er beskadiget.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af et autoriseret servicecenter eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Denne enhed er ikke egnet for børn eller personer, der er fysisk eller mentalt handicappede, eller dem, der mangler erfaring og viden. Hvis du ønsker, at andre skal bruge enheden, skal de være ordentligt vejledt i dets brug.
- Opbevar enheden og dets netledning utilgængeligt for børn, når enheden er tændt eller køler ned.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke enheden eller betjeningspanelet med våde hænder.
- Tilslut altid enheden til en jordet stikkontakt, og sørg altid for, at stikket er korrekt sat i stikkontakten.
- Tilslut aldrig dette enheden til en ekstern timerafbryder.
- Placer ikke enheden på eller i nærheden af brandfarlige materialer som en duge eller gardiner.
- Placer ikke enheden mod en væg eller andre apparater; Lad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet; Placer ikke noget oven på enheden.
- Brug ikke enheden til andet formål end det beskrevet i denne manual.
- Lad aldrig enheden være i gang uden opsyn.
- Under luftstegning frigives varm damp gennem luftudløbsåbningerne; Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudløbsåbningerne; Vær forsigtig med varm damp og varm luft, når du fjerner stegeskuffen fra enheden.
- Overfladen under enheden kan blive varm under brug.
- Træk straks stikket ud af enheden, hvis du ser mørk røg komme ud af enheden; Vent, indtil røgemissionen stopper, før du fjerner stegeskuffen fra enheden.
- Placer enheden på en vandret og stabil overflade.
- Fjern altid stikket fra enheden efter brug.
- Lad enheden køle ned i cirka 30 minutter, inden du håndterer eller rengør den.
- Fjern brændte rester.
- Denne enhed er beregnet til almindeligt husholdningsbrug kun. Den er hverken beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer, ej heller til brug af gæster i hoteller eller lignende miljøer.

- Hvis enheden bruges forkert eller ikke i overensstemmelse med brugsanvisningen i brugermanualen, bortfalder garantien, og sælgeren afviser ethvert ansvar for eventuelle skader, der måtte opstå.

## FØR BRUG

1. Fjern alt emballagemateriale, klistermærker eller etiketter.
2. Rengør kurven og kogeboardet med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Disse dele er sikre at til at komme i opvaskemaskinen.
3. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en karklud.

## FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Placer airfryeren på en stabil, vandret og varmebestandig overflade.
2. Placer sprødstativet korrekt i stegepanden.  
 Fyld ikke stegepanden med olie eller andre former for væske.  
 Læg ikke noget oven på airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke luftstegeresultatet.

## BRUG AF ENHEDEN

Tænd for strømmen

Sæt stikket i. Der vil være BEEP-lyde og lys tændes. Efter 1 sekund vil den vende tilbage til standby-tilstand: al belysning vil være slukket undtagen .

Zone1 eller Zone2 fungerer individuelt.

Sæt stikket i, enheden er i standby-tilstand. Tryk på , derefter tryk på ① eller ② for at vælge tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på ikonet for en hvilken som helst funktion for at tilberede forskellige fødevarer. Tryk derefter på  for at starte enheden.

Zone1 og Zone2 fungerer samtidig.

Sæt stikket i, og enheden er i standby-tilstand. Tryk på , derefter tryk på ① for at vælge tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på ikonet for en hvilken som helst funktion for at tilberede forskellige fødevarer.

Efter at ① er færdig, skal du trykke på ② og vælge tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knapperne Tid +/- og Temperatur +/- . Du kan også trykke på ikonet for en hvilken som helst funktion for at tilberede forskellige fødevarer.

Efter at ovenstående program er afsluttet, skal du trykke på  for at starte enheden. Hver funktion har sin egen standardtid og temperatur (som vist i tabellen). Kunden kan justere tiden og temperaturen frit ved hjælp af knapperne Tid +/- og Temperatur +/- .

**Bemærk:** Brug af lampe 1 og lampe 2  
 Når maskinen er i drift eller standby-tilstand, skal du trykke på knappen til lampe 1. Zone 1 vil lyse op. Tryk på knappen til lampe 2, zone 2 vil lyse op. Lampen slukker automatisk efter 3 minutter eller kan tændes igen når som helst.

Temperaturkontrolområdet er 50–200°C. Hver klik på + / - temperaturen vil øge eller reducere med 10°C. Ved 200°C, hvis du trykker på "+", vil temperaturen vende tilbage til 50°C, og hvis du trykker på "-", når temperaturen er 50°C, vil den cykle tilbage til 200°C. I temperaturkontrolprocessen vil temperaturvisningen blinke på skærmen (det blinker ikke under drift). Efter at have blinket 3 gange, er temperaturindstillingen udført.

Justeringsområdet for tid er fra 1 til 60 minutter. Hver klik på + / - tiden vil øge eller reducere med 1 minut. Ved 60 minutter, hvis du trykker på "+", vil tiden vende

tilbage til 01 minut. Ved 01 minut, hvis du trykker på “-”, vil tiden cykle tilbage til 60 minutter. I tidskontrolprocessen vil tidsvisningen blinke på skærmen (det blinker ikke under drift). Efter at have blinket 3 gange, er tidsindstillingen udført.

### Start, pause/stop

Efter at have valgt funktion, indstillet den rette tid og den rette temperatur, skal du trykke på ►||. ►|| begynder at blinke, og efter BEEP-lyde begynder maskinen at arbejde. Mens maskinen arbejder, skal du trykke på ►||, og efter BEEP-lyde stopper maskinen med at arbejde, stopper med at blinke. Mens maskinen arbejder, skal du trykke på ⏻, og efter BEEP-lyde stopper maskinen med at arbejde og vender tilbage til standby-tilstand.

### Bemærk:

(1). Under arbejde kan du tage stegefadet ud, stoppe arbejdet, og du kan kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Maskinen fortsætter programmet, hvis du indsætter stegefadet igen.

### Afslutning af program

Opvarmningselementet stopper med at arbejde, når den indstillede arbejdstid er slut, viser 00 minutter, motoren fortsætter med at arbejde, og en summer advarer. Motoren fortsætter med at arbejde i 1 minut for at køle maskinen ned, hvorefter maskinen går i standby-tilstand.

### Smart finish

SMART FINISH



MATCH COOK

At tilberede 2 fødevarer ved hjælp af 2 forskellige funktioner, temperaturer eller tilberedningstider?

Løsning: Brug hver zone og brug SMART INDSTILLING for at få begge zoner færdige på samme tid.

Trin 1: Programmer Zone1

Placer mad i kurven

Tryk på ❶ og vælg det ønskede program.

Trin 2: Programmer Zone2

Placer mad i kurven

Tryk på ❷ og vælg det ønskede program.

Trin 3: Start tilberedning

Vælg Smart Afslutning

Tryk på ►|| for at begynde tilberedningen.

### Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK

At tilberede den samme mad i hver zone? Indstil Zone 1 og brug MATCH COOK til automatisk at matche indstillingerne til Zone 2.

Trin 1: Vælg MATCH COOK

Placer mad i kurven

Trin 2: Vælg en tilberedningsfunktion

Tryk på ►|| for at begynde tilberedningen.

## MENU OVERSIGT

| Program                                                                                        |                                                   |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------|
| menu                                                                                           | Tid (min)                                         | Temperatur (°C) |
|  Pre-heat     | 3                                                 | 180             |
|  French fries | 18                                                | 200             |
|  Drumsticks   | 20                                                | 200             |
|  Steak        | 12                                                | 180             |
|  Cake         | 25                                                | 160             |
|  Shrimp       | 8                                                 | 180             |
|  Fish         | 10                                                | 180             |
|  Pizza        | 20                                                | 180             |
|  Vegetable    | 10                                                | 160             |
|  Dehydrate   | 360<br>(Adjustable time: 0.5 hour<br>to 24 hours) | 60              |

**Advarsel:** Berør ikke panden under og omkring 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun i panden i håndtaget.

## BETJENINGS TRIN

- Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
- Læg ingredienserne i stegefadet.
- Placer stegefadet i den rigtige position.  
Vælg en funktion fra menuen og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.

### Skærmvisning

- Den vil vise temperatur og tid. Temperaturen er den indstillede temperatur, og tiden er den tilbageværende arbejdstid. Den valgte funktion blinker.
- Nogle ingredienser kræver rystning halvtreds gennem tilberedningstiden (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel). For at ryste ingredienserne kan du trække stegefadet ud af apparatet ved hjælp af håndtaget og ryste det. Derefter kan du skubbe stegefadet tilbage i air fryeren.

Når du hører timerklokken, er den indstillede forberedelsestid udløbet. Du kan trække panden ud af apparatet og placere den på en varmebestandig overflade. Kontroller, om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, kan du blot skubbe stegefadet tilbage i apparatet og tilberede det i ekstra minutter.

Tøm stegefadet i en skål eller på en tallerken.

Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser kan du bruge en tang til at løfte ingredienserne ud af stegefadet.

Når en omgang ingredienser er klar, er air fryeren straks klar til at tilberede en anden omgang.

Bemærk: Når du bruger Air Fryer for første gang, kan der udledes en let røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde. Det er vigtigt at sørge for tilstrækkelig ventilation omkring Air Fryeren.

### Indstillinger

Udover den forudindstillede menu kan du også bruge denne air fryer til at tilberede andre fødevarer ved at indstille tid og

temperatur. Denne tabel nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, du ønsker at tilberede.

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

### Madlavningsråd

Air Fryeren og dens dele bliver varme under madlavningsprocessen.

Overfyld ikke stegefadet med mad.

Pak ikke maden tæt sammen i stegefadet.

### Brug af olie

At tilsætte en lille mængde olie til maden kan gøre dem sprøde.

Olieforstøvere er gode til at påføre små mængder olie jævnt på maden

### Madtips

Du kan tilberede frosne fødevarer i air fryeren, som også kan bages i ovnen.

For at lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, kan du placere fødevarer i en varmesikker beholder og placere den i stegefadet.

Dup fødevarer tørre med marinader, inden de tilføjes til stegefadet.

### Opvarmning af fødevarer

Indstil blot temperaturen til 150° C i op til 10 minutter.

### MADLAVNINGSGUIDE

**Bemærk:** Disse indstillinger er en vejledning. Da ingredienser varierer i størrelse, form og mærke, kan det være nødvendigt at justere tilberedningstider og temperaturer.

**Bemærk:** Det er bedre at tilføje 3 minutter til forberedelsestiden, før du begynder at stege, hvis apparatet er koldt.

## RENGØRING

Rengør enheden efter hver brug.  
Brug ikke metalredskaber eller abrasive rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.

Fjern stikket fra stikkontakten og lad enheden køle ned.

Bemærk: Fjern stegefadet for at lade air fryeren køle ned hurtigere.

Tør enhedens yderside af med en fugtig klud.

Rengør stegefadet og stativet med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge opvaskemiddel til at fjerne eventuelt tilbageværende snavs.

Bemærk: Stegefadet og stativet tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis der sidder snavs fast på stativet eller i bunden af stegefadet, fyld stegefadet med varmt vand og tilsæt lidt opvaskemiddel. Læg stativet i stegefadet og lad stegefadet og stativet trække i cirka 10 minutter.

Rengør enhedens inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## OPBEVARING

Opbevares på et tørt sted.

## MILJØ

Smid ikke enheden ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det er brugt, men aflever det på officielt indsamlingssted til genbrug. Ved at gøre dette bidrager du til miljøbeskyttelse.

## AIRFRYER VIRKER IKKE

| Problem                                                      | Mulig årsag                                                                                                           | Løsning                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryeren virker ikke.                                      | Airfryeren er ikke tilsluttet.<br>Timeren er ikke sat i gang.                                                         | Sæt stikket i en jordnet stikkontakt.<br>Sæt timeren i gang til den ønskede tid for at tænde for airfryeren.                                                                                                |
| Ingredienserne er ikke færdige når airfryeren stopper.       | Der er fyldt for meget i airfryeren.<br>Temperaturen er sat for lavt.                                                 | Put mindre portioner i airfryeren. Når portionerne er mindre, bliver varmen fordelt bedre.<br>Sæt temperaturen højere. Se afsnittet for temperaturjusteringer.                                              |
| Ingredienserne steges ujævnt i airfryeren.                   | Nogle ingredienser skal rystes halvvejs.                                                                              | Ingredienser der ligger ovenpå hinanden eller på tværs af hinanden, skal rystes halvvejs i tilberedningstiden.                                                                                              |
| Stegte snacks er ikke sprøde når de kommer ud af airfryeren. | Den valgte type snacks, skal tilberedes i en traditionel frituregryde.                                                | Brug snacks der er beregnet til at komme i ovnen eller pensel lidt olie på for at snackene bliver mere sprøde.                                                                                              |
| Jeg kan ikke skubbe gryden korrekt ind i airfryeren.         | Der er for mange ingredienser i gryden.<br>Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.                                  | Fyld ikke kurven over MAX-angivelsen.<br>Skub kurven ned i gryden, indtil der kommer en kliklyd.                                                                                                            |
| Der kommer røg ud af airfryeren.                             | Du forbereder fedtede ingredienser. Airfryeren indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.                       | Når du tilbereder fedtede ingredienser i airfryeren, vil der være en stor mængde olie i bunden.<br>Røg skyldes, at fedtet opvarmes i airfryeren. Sørg for at rengøre airfryeren ordentligt efter hver brug. |
| Friske pomfritter steges ujævnt i airfryeren.                | Der er ikke brugt en af de rigtige kartoffeltyper.<br>Kartoflerne er ikke skyllet ordentligt før de kom i airfryeren. | Brug friske kartofler og sørg for, at de holder sig faste under stegningen.<br>Skyl kartoflerne ordentligt for at fjerne stivelse fra kartoflerne.                                                          |
| Pomfritterne er ikke sprøde efter de har været i airfryeren. | Pomfritternes/kartoflernes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.                               | Sørg for at tørre pomfritterne/kartoflerne ordentligt, inden du tilsætter olien. Skær pomfritterne/kartoflerne mindre for et sprødere resultat. Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.             |
| Pomfritterne er ikke sprøde efter de har været i airfryeren. | Pomfritternes/kartoflernes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.                               | Sørg for at tørre pomfritterne/kartoflerne ordentligt, inden du tilsætter olien.<br>Skær pomfritterne/kartoflerne mindre for et sprødere resultat. Tilsæt lidt 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 "overkrydset skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede 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.

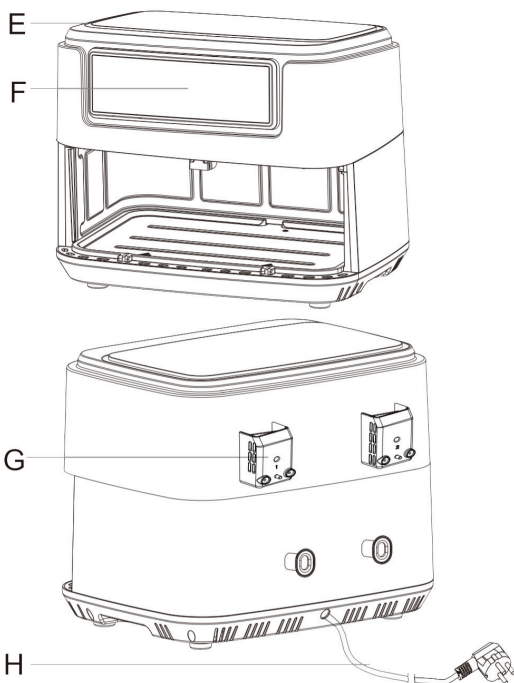
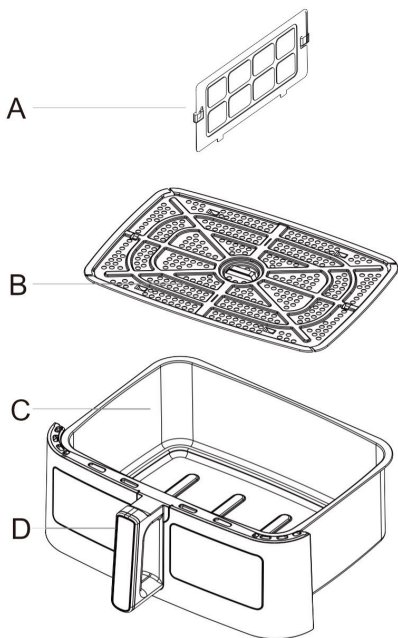
## INLEDNING

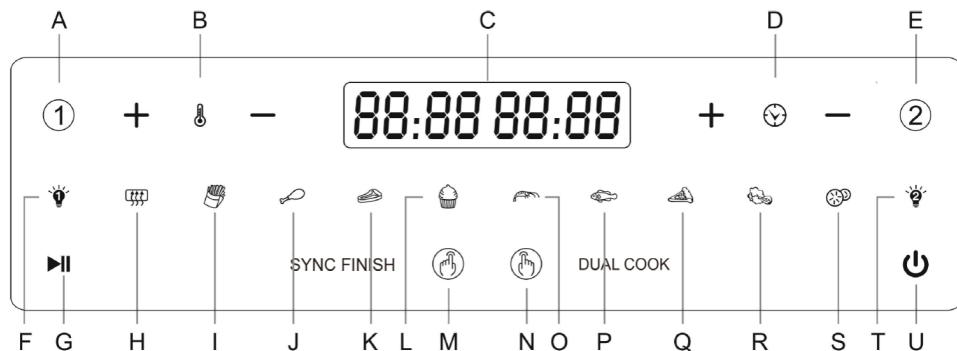
Tack för att du har köpt denna högkvalitativa airfryer. Du kommer nu att kunna laga ett brett urval av maträtter på ett hälsosammare sätt. Med lite eller helt utan olja!

I kombination med snabb luftcirkulation använder airfryern varmluft och en övre grill för att snabbt och enkelt tillaga dina rätter. Ingredienserna värms från alla sidor och i de flesta fall finns det inget behov av att tillsätta olja.

## ALLMÄN BESKRIVNING

- A. Avdelare (löstagbar)
- B. Stativ
- C. Korg
- D. Korghandtag
- E. Övre lock
- F. Kontrollpanel
- G. Luftutlopp
- H. Strömsladd





- A. Zon 1
- B. Temperatur plus/minus
- C. Timer/temperaturdisplay
- D. Timer plus/minus
- E. Zon 2
- F. Lampa 1
- G. Start/paus
- H. Förvärmning
- I. Pommes frites
- J. Drumsticks
- K. Biff

- L. Kaka
- M. Synkronisera finish
- N. Dubbel finish
- O. Räkor
- P. Fisk
- Q. Pizza
- R. Grönsaker
- S. Torka
- T. Lampa 2
- U. På/av

## VIKTIG INFORMATION

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

### Fara

- Höljet, som innehåller elektriska komponenter eller värmeelement, får aldrig doppas i vatten eller sköljas under vattenkranen.
- Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i apparaten för att undvika elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i brickan, för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintags- och luftutsläppen när apparaten är i drift.
- Fyll inte grillpannan med olja eftersom detta kan orsaka brand.
- Rör aldrig apparatens insida när den är i drift.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen i ditt land innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad serviceverkstad för att undvika fara.
- Denna apparat är inte lämplig för barn eller personer som är fysiskt eller psykiskt handikappade eller som saknar erfarenhet och kunskap. Om du vill att någon annan ska använda apparaten måste den personen få korrekta instruktioner om hur den ska användas.
- Håll apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn när apparaten är påslagen eller håller på att svalna.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.

- Anslut inte apparaten och berör inte kontrollpanelen med våta händer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag och se alltid till att stickkontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Anslut aldrig denna apparat till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av brännbart material som t.ex. bordsdukar eller gardiner.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Låt inte apparaten vara i drift utan uppsikt.
- Vid varmluftstekning kommer het ånga ut genom utblåsningsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och utblåsningsöppningarna. Se upp för het ånga och het luft när du tar bort grillpannan från apparaten.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning.
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar ut grillpannan ur apparaten.

### Försiktighet

- Placera apparaten på ett horisontellt och stabilt underlag.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Avlägsna brända rester.
- Denna apparat är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd

att användas i miljöer som personalkök, kontor, lantbruk eller andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell eller i andra liknande miljöer.

- Om apparaten används på ett felaktigt sätt eller om den inte används enligt anvisningarna i bruksanvisningen upphör garantin att gälla och säljaren fransäger sig allt ansvar för eventuella skador som kan uppstå.

## INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten, förutom märkskylten.
3. Rengör grillpannan noggrant med varmt vatten och lite flytande tvål med hjälp av en icke-slipande svamp.  
**Observera:** Du kan också rengöra dessa delar i diskmaskinen.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

## FÖRBEREDA ANVÄNDNING

1. Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och värmetåligt underlag.
2. Placera krispgallret ordentligt i grillpannan.  
**Fyll inte grillpannan med olja eller någon annan vätska.**  
**Ställ ingenting ovanpå apparaten.**  
**Detta stör luftflödet och påverkar resultatet av friteringen.**

## ATT ANVÄNDA APPARATEN

### 1. Sätta på

Koppla in apparaten. Du kommer att höra en ljudsignal. Efter en sekund återgår airfryern till standby-läget och alla lampor släcks utom .

### Individuell användning av zon 1 eller zon 2

När du sätter på fritösen är den i standby-läge. Tryck på , sedan på ① eller ② och välj tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna Time +/- och Temperature +/- . Du kan också trycka på valfri funktionsikon för att laga annan mat.

### Samtidig användning av zon 1 och zon 2

När du sätter på fritösen är den i standby-läge. Tryck på , sedan på ① , och välj tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna Time +/- och Temperature +/- .

När funktionen är klar trycker du på ① och ② och väljer tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna Time +/- och Temperature +/- .

När ovanstående program har avslutats trycker du på  för att starta. Varje funktion har sin egen förinställda tid och temperatur (som visas i tabellen). Du kan justera tid och temperatur med knapparna Time +/- och Temperature +/- .

**Observera:** Använd lampor 1  och lampor 2 . När airfryern är i driftläge eller standby-läge, tryck på knappen  för att tända zon 1 och tryck på knappen  för att tända zon 2. Ljuset släcks automatiskt efter 3 minuter.

Du kan justera temperaturen mellan 50 och 200 °C; varje klick på +/- ökar eller minskar temperaturen med 10 °C. Vid 200 °C återgår temperaturen till 50 °C om du trycker på "+". Vid 50 °C återgår temperaturen till 200 °C genom att trycka på "-". Den digitala displayen för

temperaturen blinkar på skärmen under temperaturjusteringen, men blinkar inte under drift. Efter att ha blinkat 3 gånger är temperaturen inställd.

Mellan 1 och 60 minuters tid kan ställas in. Varje gång du trycker på +/- ökar eller minskar tiden med 1 minut. När du når 60 minuter och trycker på "+" återgår tiden till 01 minut. Vid 01 minut, tryck på "-" för att återställa tiden till 60 minuter. Den digitala displayen blinkar under tidsinställningen men inte under drift. Tiden ställs in efter att displayen har blinkat 3 gånger.

## 2. Start, paus/stopp

När du har valt program och ställt in rätt tid och temperatur trycker du på  och knappen börjar blinka. Du hör en ljudsignal och apparaten startar. När apparaten är i drift kan du trycka på . Du kommer att höra en ljudsignal och apparaten stannar.

Tryck på  efter ljudsignalen för att stoppa apparaten och återgå till standby-läget.

### Observera:

Du kan ta ut brickan under drift och programmet stannar, så att du kan kontrollera den tillagade maten eller lägga till mer mat. Apparaten återupptar programmet när du sätter tillbaka brickan.

## 3. Slut på programmet

Värmeelementet stängs av när drifttiden är slut och 00 min visas på displayen. Apparaten fortsätter att svalna i 1 minut och växlar sedan till standby-läge.

## Smart finish



Matlagning med två program och två olika funktioner, temperaturer eller tillagningstider?

Lösning: Identifiera varje zon och använd SMART SET för att säkerställa att båda zonerna blir klara samtidigt.

### Steg 1: Programmer Zon 1

Placera maten i korgen.

Tryck på .

Välj program.

### Steg 2: Programmer Zon 2

Placera maten i korgen.

Tryck på .

Välj program.

### Steg 3: Börja tillagningen.

Välj Smart Finish.

Tryck på  för att starta programmet.

## Match Cook



Tillaga samma mat i båda zonerna? Ställ in zon 1 och använd MATCH COOK för att automatiskt matcha inställningarna med zon 2.

### Steg 1: Tryck på MATCH COOK.

Placera maten i korgen.

### Steg 2: Välj program.

Tryck på  för att starta programmet.

## MENYTABELL

| Programlogistik                                                                                 |                                                      |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------|
| Meny                                                                                            | Förinställd tid (min)                                | Standardtemperatur (°C) |
|  Förvärmning   | 3                                                    | 180                     |
|  Pommes frites | 18                                                   | 200                     |
|  Drumsticks    | 20                                                   | 200                     |
|  Biff          | 12                                                   | 180                     |
|  Kaka          | 25                                                   | 160                     |
|  Räkor         | 8                                                    | 180                     |
|  Fisk          | 10                                                   | 180                     |
|  Pizza         | 20                                                   | 180                     |
|  Grönsaker     | 10                                                   | 160                     |
|  Torka        | 360<br>(Justerbar tid:<br>0,5 timmar till 24 timmar) | 60                      |

**Försiktighet:** Rör inte korgen under och ca 30 minuter efter användning eftersom den blir mycket varm.

Håll endast i korgens handtag.

## DRIFTSTEG

1. Sätt in nätkontakten i ett jordat vägguttag.
2. Lägg ingredienserna i grillpannan.
3. Placera grillpannan i rätt position. Välj en funktion från menyn och tryck på START/PAUSE för att börja tillagningen.
4. Skärmdisplay  
Den visar temperatur och tid.  
Temperatur är den inställda temperaturen och Tid är återstående drifttid.  
Den funktion vi har valt flimrar.
5. Vissa ingredienser behöver skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka om ingredienserna kan du dra ut grillpannan ur apparaten i handtaget och skaka den. Sedan kan du skjuta tillbaka grillpannan i airfryern.
6. När du hör timerklockan ringa har den inställda tillagningstiden gått ut. Du kan dra ut korgen ur apparaten och placera den på en värmetålig yta.
7. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än kan du helt enkelt skjuta tillbaka grillpannan i apparaten och tillaga den i ytterligare några minuter.
8. Töm pannan i en skål eller på en tallrik.  
**Tips:** För att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser kan du använda en tång för att lyfta ingredienserna ur pannan.
9. När en sats ingredienser är klar är airfryern omedelbart redo för tillagning av en ny sats.

**Observera:** När du använder airfryern för första gången kan en lätt rök eller lukt avges. Detta är normalt och kommer snart att försvinna. Det är viktigt att se till att det finns tillräcklig ventilation runt airfryern.

## INSTÄLLNINGAR

Förutom den förinställda menyn kan du också använda denna airfryer för att laga annan mat genom att ställa in tid och temperatur. Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för de ingredienser du vill tillaga.

**Observera:** Tänk på att dessa inställningar endast är avsedda som referens. Eftersom ingredienserna kan skilja sig åt när det gäller ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser. I och med att Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten under varmluftsfriteringen så kommer processen knappt att störas av att man drar ut grillpannan en kort stund ur apparaten.

### Matlagningstips

Airfryern och dess delar blir varma under tillagningsprocessen.

Överfyll inte friteringsbrickan med mat. Lägg inte in mat i friteringsbrickan.

### Användning av olja

Om du tillsätter en liten mängd olja i maten blir den knaprigare.

Oljesprayer är bra för jämn applicering av små mängder olja på livsmedel.

### Mattips

Du kan luftfritera fryst mat som kan tillagas i ugnen.

För att göra tårter, pajer eller annan mat med fyllning eller smet kan du placera maten i en värmesäker behållare och placera den på grillgallret.

Torka livsmedel med marinad innan de läggs på grillgallret.

### Uppvärmning av mat

Ställ helt enkelt in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

## Matlagningsguide

**OBS!** Dessa inställningar är vägledande. Eftersom ingredienserna skiljer sig i storlek, form och märke kan du behöva justera tillagningstider och temperaturer.

**Observera:** Det är bättre att lägga till 3 minuter till tillagningstiden innan du börjar fritera om apparaten är kall.

## RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning. Grillpannan, gallret och insidan av apparaten har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

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

**Observera:** Ta bort grillpannan så att fritösen svalnar snabbare.

2. Torka apparatens utsida med en fuktig trasa.

3. Rengör grillpannan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.  
Du kan använda diskmedel för att ta bort smutsrester.

**Observera:** Grillpannan och gallret kan diskas i diskmaskin.

**Tips:** Om smuts har fastnat på gallret eller i botten av grillpannan, fyll grillpannan med varmt vatten och lite diskmedel. Placera gallret i grillpannan och låt dem ligga i vattnet i ca 10 minuter.

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

## FÖRVARING

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

## MATLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING

| INGREDIENSER              | MÄNGD PER ZON                                   | FÖRBEREDNING                                                                                                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GRÖNSAKER</b>          |                                                 |                                                                                                                                        |
| Sparris                   | 1 knippe                                        | Hela, stjälkarna trimmade                                                                                                              |
| Betor                     | 6 - 7 små                                       | Hela                                                                                                                                   |
| Paprika<br>(för rostning) | 3 små paprikor                                  | Hela                                                                                                                                   |
| Broccoli                  | 1 huvud                                         | Skär upp i 2,5 cm stora buketter                                                                                                       |
| Brysselkål                | 450 g                                           | Halverad, stammen borttagen                                                                                                            |
| Brysselsquash             | 650 g                                           | Skär i 2,5 - 5 cm stora bitar                                                                                                          |
| Morötter                  | 450 g                                           | Skalad, skuren i 1 cm stora bitar                                                                                                      |
| Blomkål                   | 1 huvud                                         | Skär upp i 2,5 cm stora buketter                                                                                                       |
| Majskolv                  | 2 öron, skurna i halvor                         | Skalen borttagna                                                                                                                       |
| Gröna bönor               | 1 påse (350 g)                                  | Trimmade                                                                                                                               |
| Grönkål (till chips)      | 1,2 liter, packad                               | Sliten i bitar, stjälken borttagen                                                                                                     |
| Svampar                   | 250 g                                           | Sköljda, skurna i fyra bitar                                                                                                           |
| Potatis (Russet)          | 650 g<br>450 g<br>450 g<br>3 hela (150 - 230 g) | Skär i 2,5 cm stora klyftor<br>Handskurna pommes frites*, tunna<br>Handskurna pommes frites*, tjocka<br>Stuckna 3 gånger med en gaffel |
| Potatis, söt              | 650 g<br>3 hela (150 - 230 g)                   | Skär i 2,5 cm stora bitar<br>Stuckna 3 gånger med en gaffel                                                                            |
| Zucchini                  | 450 g                                           | Skär i fyra bitar på längden,<br>skär sedan i 2,5 cm stora bitar                                                                       |
| <b>FÅGEL</b>              |                                                 |                                                                                                                                        |
| Kycklingbröst             | 2 bröst<br>4 bröst                              | Ben i<br>Benfri                                                                                                                        |
| Kycklinglår               | 2 lår<br>4 lår                                  | Ben i<br>Benfri                                                                                                                        |
| Kycklingvingar            | 1 kg                                            | Små drumsticks och små vingar                                                                                                          |

| BLANDA I OLJA      | TEMP (°C) | ENKEL ZON       | DUBBEL ZON      |
|--------------------|-----------|-----------------|-----------------|
|                    |           |                 |                 |
| 2 tsk              | 200       | 8 – 12 minuter  | 8 – 12 minuter  |
| Ingen              | 200       | 30 – 35 minuter | 30 – 35 minuter |
| Ingen              | 200       | 10 – 15 minuter | 10 – 15 minuter |
| 1 msk              | 200       | 8 – 10 minuter  | 8 – 10 minuter  |
| 1 msk              | 200       | 15 – 20 minuter | 15 – 20 minuter |
| 1 msk              | 200       | 20 – 25 minuter | 20 – 25 minuter |
| 1 msk              | 200       | 13 – 16 minuter | 13 – 16 minuter |
| 2 msk              | 200       | 17 – 20 minuter | 17 – 20 minuter |
| 1 msk              | 200       | 12 – 15 minuter | 12 – 15 minuter |
| 1 msk              | 200       | 8 – 10 minuter  | 8 – 10 minuter  |
| Ingen              | 200       | 7 – 9 minuter   | 7 – 9 minuter   |
| 1 msk              | 200       | 7 – 9 minuter   | 7 – 9 minuter   |
| 1 msk              | 200       | 20 – 22 minuter | 20 – 22 minuter |
| 1/2-3 msk rapsolja | 200       | 20 – 24 minuter | 20 – 24 minuter |
| 1/2-3 msk rapsolja | 200       | 19 – 24 minuter | 19 – 24 minuter |
| Ingen              | 200       | 30 – 35 minuter | 30 – 35 minuter |
| 1 msk              | 200       | 15 – 20 minuter | 15 – 20 minuter |
| Ingen              | 200       | 36 – 42 minuter | 36 – 42 minuter |
| 1 msk              | 200       | 15 – 18 minuter | 15 – 18 minuter |
|                    |           |                 |                 |
| Penslad med olja   | 200       | 25 – 30 minuter | 25 – 30 minuter |
| Penslad med olja   |           | 22 – 24 minuter | 22 – 24 minuter |
| Penslad med olja   | 200       | 22 – 28 minuter | 22 – 28 minuter |
| Penslad med olja   |           | 18 – 22 minuter | 18 – 22 minuter |
| 1 msk              | 200       | 18 – 22 minuter | 18 – 22 minuter |

| FISK OCH SKALDJUR |                                                            |                                |
|-------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Krabbkakor        | 2 kakor (6-8 oz vardera)                                   | Ingen                          |
| Havskraftstjärtar | 4 stjärtar<br>(80 - 120 g per styck)                       | Hela                           |
| Laxfiléer         | 3 filéer (120 g per styck)                                 | Ingen                          |
| Räkor             | 450 g                                                      | Hela, skalade, med stjärten på |
| NÖTKÖTT           |                                                            |                                |
| Burgare           | 2 stycken 100-gramsbiffar,<br>80 % magert                  | 1,5 cm tjocka                  |
| Biffar            | 2 biffar (220 g per biff)                                  | Hela                           |
| FLÄSK             |                                                            |                                |
| Bacon             | 3 remsor, skurna på mitten                                 | Ingen                          |
| Fläskkotletter    | 2 tjocka kotletter med ben<br>(280 - 340 gram per kotlett) | Ben i                          |
|                   | 2 benfria kotletter<br>(220 gram per kotlett)              | Benfri                         |
| Fläskfilé         | 450 g                                                      | Ingen                          |
| Korvar            | 5 korvar                                                   | Ingen                          |
| FRYST MAT         |                                                            |                                |
| Kycklingkotletter | 3 kotletter                                                | Ingen                          |
| Kycklingnuggets   | 1 förpackning (340 gram)                                   | Ingen                          |
| Fiskfiléer        | 1 låda (6 filéer)                                          | Ingen                          |
| Fiskpinnar        | 18 fiskpinnar (310 g)                                      | Ingen                          |
| Pommes frites     | 450 g                                                      | Ingen                          |
| Pommes frites     | 450 g                                                      | Ingen                          |
| Mozzarellapinnar  | 1 förpackning (310 g)                                      | Ingen                          |
| Potatismos        | 2 påsar (300 g)                                            | Ingen                          |
| Pizzarullar       | 1 påse (560 g, 40 bitar)                                   | Ingen                          |
| Popcornräkor      | 1 förpackning (400 - 450 g)                                | Ingen                          |

|                                      |            |                              |                              |
|--------------------------------------|------------|------------------------------|------------------------------|
|                                      |            |                              |                              |
| Penslad med olja                     | 200        | 5 – 10 minuter               | 5 – 10 minuter               |
| Ingen                                | 200        | 5 – 8 minuter                | 5 – 8 minuter                |
| Penslad med olja                     | 200        | 7 – 12 minuter               | 7 – 12 minuter               |
| 1 msk                                | 200        | 7 – 10 minuter               | 7 – 10 minuter               |
|                                      |            |                              |                              |
| Penslad med olja                     | 200        | 8 – 10 minuter               | 8 – 10 minuter               |
| Penslad med olja                     | 200        | 10-20minuter                 | 10-20minuter                 |
|                                      |            |                              |                              |
| Ingen                                | 170        | 8 – 10 minuter               | 8 – 10 minuter               |
| Penslad med olja<br>Penslad med olja | 200<br>200 | 15-17minuter<br>14-17minuter | 15-17minuter<br>14-17minuter |
| Penslad med olja                     | 190        | 15-20minuter                 | 15-20minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 7 – 10 minuter               | 7 – 10 minuter               |
|                                      |            |                              |                              |
| Ingen                                | 200        | 18-21minuter                 | 18-21minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 10-13minuter                 | 10-13minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 14-16minuter                 | 14-16minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 10-13minuter                 | 10-13minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 18-22minuter                 | 18-22minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 32-36minuter                 | 32-36minuter                 |
| Ingen                                | 190        | 8 – 10 minuter               | 8 – 10 minuter               |
| 1 msk                                | 200        | 12-14minuter                 | 12-14minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 12-15minuter                 | 12-15minuter                 |
| Ingen                                | 200        | 9-11minuter                  | 9-11minuter                  |

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| Pommes frites på sötpotatis | 450 g | Ingen |
| Potatisbollar               | 450 g | Ingen |
| Lökringar                   | 300 g | Ingen |

## UTTORKNINGSDIAGRAM

| INGREDIENSER                | FÖRBEREDNING                                                             |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>FRUKT OCH GRÖNSAKER</b>  |                                                                          |
| Äpplen                      | Kärnor, skurna i 0,5 cm stora skivor, sköljda i citronvatten, torkade    |
| Sparris                     | Skär i 2,5 cm stora bitar, blancherade                                   |
| Bananer                     | Skalad, skuren i 1 cm stora skivor                                       |
| Betor                       | Skalad, skuren i 0,5 cm stora skivor                                     |
| Aubergine                   | Skalade, skurna i 0,5 cm stora skivor, blancherade                       |
| Färska örter                | Sköljda, torkade, stjälkarna borttagna                                   |
| Ingefära                    | Skär i 1 cm stora skivor                                                 |
| Mango                       | Skalad, skuren i 1 cm stora skivor, kärnan borttagen                     |
| Svampar                     | Rengjord med mjuk borste (får inte tvättas)                              |
| Ananas                      | Skalad, skuren i 1 – 1,5 cm stora skivor                                 |
| Jordgubbar                  | Skurna på mitten eller i 1,5 cm stora skivor                             |
| Tomater                     | Skär i 1 cm stora skivor eller riv. Ångkoka om du planerar att rehydrera |
| <b>KÖTT, FÅGEL OCH FISK</b> |                                                                          |
| Torkat nötkött              | Skär i 0,5 cm stora skivor, marinerade över natten                       |
| Torkad kyckling             | Skär i 0,5 cm stora skivor, marinerade över natten                       |
| Torkat kalkonkött           | Skär i 0,5 cm stora skivor, marinerade över natten                       |
| Torkad lax                  | Skär i 0,5 cm stora skivor, marinerade över natten                       |

|       |     |              |              |
|-------|-----|--------------|--------------|
| Ingen | 200 | 20-22minuter | 20-22minuter |
| Ingen | 190 | 18-22minuter | 18-22minuter |
| Ingen | 190 | 13-16minuter | 13-16minuter |

| TEMP (°C)                                                                                                                              | ENKEL ZON     | DUBBEL ZON |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
|                                                                                                                                        |               |            |
| 60                                                                                                                                     | 7 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 8 – 10 timmar |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 4 timmar      |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 timmar      |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| 60                                                                                                                                     | 6 – 8 timmar  |            |
| Skär i 2,5 cm stora klyftor<br>Handskurna pommes frites*, tunna<br>Handskurna pommes frites*, tjocka<br>Stuckna 3 gånger med en gaffel | 6 – 8 timmar  |            |
|                                                                                                                                        |               |            |
| 70                                                                                                                                     | 5 – 7 timmar  |            |
| 70                                                                                                                                     | 5 – 7 timmar  |            |
| 70                                                                                                                                     | 5 – 7 timmar  |            |
| 70                                                                                                                                     | 3 – 5 timmar  |            |

## MED DUALZONE-TEKNIK: SMART FINISH

| VÄLJ TVÅ                                | LÄGG TILL ETT RECEPT PER ZON                               |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| RECEPT                                  | MÄNGD                                                      |
| Krabbkakor                              | 2 krabbkakor                                               |
| Rostade tomater i balsamvinäger         | 1 liter körsbärstomater                                    |
| Fläskkotletter med lönnsirap och salvia | 2-3 benfria fläskkotletter (100 gram)                      |
| Cajun-potatis (Russet)                  | 4 medelstora potatisar, tärnade                            |
| Klassisk köttfärslimpa                  | 450 g blandad köttfärslimpa (nötkött, fläskkött, kalvkött) |
| Gröna bönor med mandlar                 | 450 g gröna bönor, klipp bort ändarna                      |
| Misoglaserad lax                        | 3 laxfiléer (170 g)                                        |
| Brysselkål med honung och hasselnötter  | 450 g brysselkål, skuren i halvor                          |
| Buffalo Chicken-lår                     | 4 benfria kycklinglår med skinn (100-140 g)                |
| Vegetarisk "kött"-hamburgare            | 450 g vegetarisk köttfärs (4 biffar à 100 g)               |
| Medelhavet                              | 1 blomkålshuvud, skuren i 1/2-tums buketter                |
| Pommes frites                           | 450 g pommes frites                                        |

## STÄLL IN BÅDA ZONERNA OCH ANVÄND SMART FINISH

| BLANDA ELLER KOMBINERA DESSA INGREDIENSER                                              | FUNKTION | TEMP/TIME          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|
| Pensla med smält smör                                                                  | Air Fry  | 195 °C/15 minuter  |
| 1 dl balsamvinäger<br>1 msk rapsolja                                                   | Roast    | 195 °C/15 minuter  |
| 2 msk rapsolja<br>2 msk Cajun-krydda                                                   | Roast    | 195 °C/17 - 20 min |
| 1/2 dl ketchup, 1/2 dl gul senap,<br>1 ägg, 1 dl panko-ströbröd,<br>1/2 dl parmesanost | Air Fry  | 200 °C/30 minuter  |
| 2 msk rapsolja<br>1 dl skivade mandlar                                                 | Air Fry  | 165 °C/35 minuter  |
| 2 msk rapsolja<br>1 dl skivade mandlar                                                 | Air Fry  | 195 °C/15 minuter  |
| 2 msk misopasta, 1 tsk rapsolja<br>Gnid in på laxen                                    | Air Fry  | 195 °C/15 minuter  |
| 2 msk rapsolja, 1/2 dl honung,<br>1 dl hackade hasselnötter                            | Air Fry  | 195 °C/23 minuter  |
| 1 dl buffalosås, blanda med kyckling                                                   | Air Fry  | 200 °C/27 minuter  |
| 1 msk finhackad vitlök, 1 msk finhackad lök                                            | Air Fry  | 185 °C/20 minuter  |
| 1 dl tahini, 2 msk rapsolja                                                            | Air Fry  | 195 °C/35 minuter  |
| Krydda efter behag                                                                     | Air Fry  | 200 °C/30 minuter  |

## FELSÖKNING

| Problem                                                          | Möjlig orsak                                                                        | Lösning                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Airfryern fungerar inte.                                         | Apparaten är inte ansluten till elnätet.                                            | Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.                                                                                                              |
|                                                                  | Du har inte ställt in timern.                                                       | Vrid timervredet till tillagningstiden du vill ha för att slå på apparaten.                                                                              |
| Maten är inte helt tillagad.                                     | För stor mängd ingredienser i grillpannan.                                          | Lägg i färre ingredienser i grillpannan. Mindre mängder friteras jämnare.                                                                                |
|                                                                  | Den inställda temperaturen är för låg.                                              | Vrid temperaturvredet till önskad temperaturinställning (se avsnitt "Inställningar").                                                                    |
|                                                                  | Tillagningstiden är för kort.                                                       | Vrid timervredet till önskad tillagningstid (se avsnitt "Inställningar").                                                                                |
| Ingredienserna friteras ojämnt i airfryern.                      | Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs under hela tillagningstiden.      | Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om halvvägs under tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar"). |
| Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern. | Du använder en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell frittös. | Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett knaprigare resultat.                                                                 |
| Det går inte att skjuta in korgen ordentligt i apparaten.        | Det finns för mycket mat i grillpannan.                                             | Fyll inte pannan mer än den högsta mängd som anges i tabellen på föregående sida.                                                                        |
| Vit rök kommer ut ur apparaten.                                  | Du tillagar oljiga ingredienser.                                                    | Observera att temperaturen är kontrollerad så att den ligger under 180 °C när du friterar oljiga ingredienser i airfryern.                               |
|                                                                  | Korgen innehåller fortfarande oljiga rester från tidigare användning.               | Vit rök orsakas av fett som värms upp i korgen. Se till att rengöra korgen ordentligt efter varje användning.                                            |
| Färska pommes frites friteras ojämnt i airfryern.                | Du har inte blötlagt potatisstavarna ordentligt innan du friterade dem.             | Lägg potatisstavarna i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter. Ta upp dem och torka dem med hushållspapper.                                        |
|                                                                  | Du har inte använt rätt potatissort.                                                | Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.                                                                              |

| Problem                                                                       | Möjlig orsak                                                                    | Lösning                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Pommes frites av färskpotatis är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern. | Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen. | Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du penslar dem med olja. |
|                                                                               |                                                                                 | Skär potatisen 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 miljön när avfall från elektrisk

och elektronisk utrustning (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt.

Produkter som är märkta med en "överkryssad soptunna" är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkryssade soptunnan symboliserar att avfall från elektriska och elektroniska produkter inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat. För detta ändamål har alla kommuner inrättat insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas in gratis på återvinningsstationer eller andra insamlingsplatser eller hämtas direkt från hushållen. Kontakta kommunens tekniska förvaltning för ytterligare information.

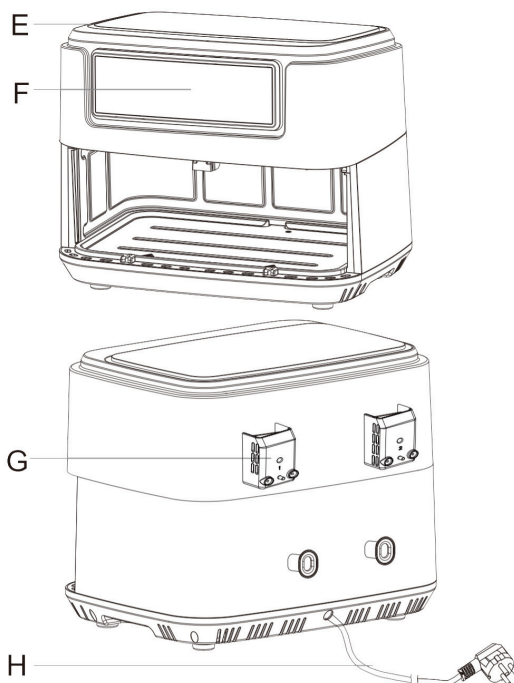
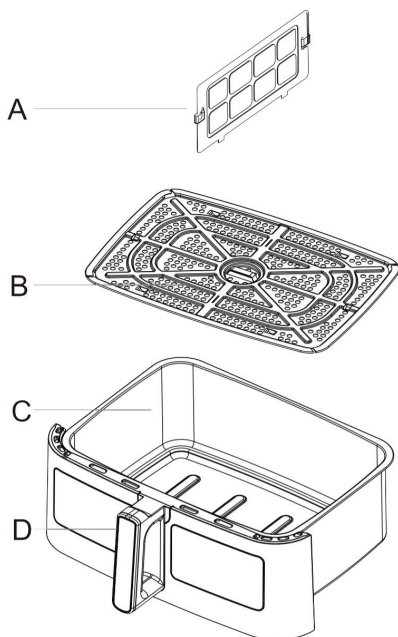
## EINFÜHRUNG

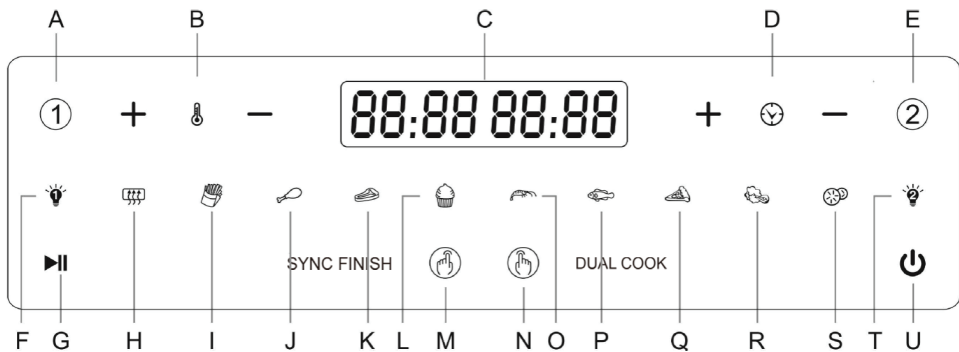
Vielen Dank, dass Sie sich für diese qualitativ hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Sie können nun eine breite Palette an Lebensmitteln auf gesündere Weise und mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten!

Die Fritteuse verwendet schnell zirkulierende Heißluft und einen Obergrill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten erhitzt, und in den meisten Fällen ist die Zugabe von Öl nicht erforderlich.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- A. Trennwand (herausnehmbar)
- B. Rost
- C. Korb
- D. Korbgriff
- E. Obere Abdeckung
- F. Bedienfeld
- G. Luftauslass
- H. Netzkabel





- A. Zone 1
- B. Temperatur plus/minus
- C. Timer/Temperaturanzeige
- D. Timer plus/minus
- E. Zone 2
- F. LED 1
- G. Start/Pause
- H. Vorheizen
- I. Pommes frites
- J. Unterschenkel
- K. Steak

- L. Kuchen
- M. Ende Synchronisation
- N. Ende Zwei-Zonen-Betrieb
- O. Shrimps
- P. Fisch
- Q. Pizza
- R. Gemüse
- S. Dörren
- T. LED 2
- U. Ein/Aus

## WICHTIGE INFORMATIONEN

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen sicher auf.

### Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, niemals in Wasser, und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie weder Wasser noch andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Einsatz, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Frittieinsatz, da hierdurch ein Brand ausgelöst werden könnte.
- Berühren Sie während des Betriebs niemals das Geräteinnere.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicecenter von qualifizierten Personen austauschen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, sollte diese Person ordnungsgemäß in die Bedienung eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an, und bedienen Sie das Bedienfeld nicht, wenn Ihre Hände nass sind.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, und achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät, und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Abluftöffnungen, und achten Sie auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Frittieinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose ab, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittieinsatz aus dem Gerät nehmen.

### Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und stabile Oberfläche.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch des Geräts immer den Netzstecker ab.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie, und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden ab.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie bis auf das Typenschild alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Frittiereinsatz gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.  
**Hinweis:** Sie können diese Teile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

## VERWENDUNGS-VORBEREITUNG

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Unterlage.
2. Setzen Sie den Gitterrost richtig in den Frittiereinsatz.  
**Füllen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittiereinsatz.**  
**Stellen Sie nichts auf das Gerät. Hierdurch wird der Luftstrom gestört und das Frittierergebnis beeinträchtigt.**

## VERWENDEN DES GERÄTS

### 1. Einschalten

Schließen Sie das Gerät an. Im Anschluss hören Sie einen Signalton. Nach einer Sekunde wechselt die Fritteuse in den Standbymodus, und alle LEDs mit Ausnahme von  schalten sich aus.

### Einzelne Verwendung von Zone 1 oder Zone 2

Wenn Sie die Heißluftfritteuse einschalten, befindet sie sich im Standbymodus. Drücken Sie , dann ① oder ②, und wählen Sie die Garfunktion. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/–“ bzw. „Temperatur +/–“ einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Lebensmittel zu garen.

### Gleichzeitige Verwendung von Zone 1 und Zone 2

Wenn Sie die Heißluftfritteuse einschalten, befindet sie sich im Standbymodus. Drücken Sie , dann ①, und wählen Sie die Garfunktion. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/–“ bzw. „Temperatur +/–“ einstellen.

Nach Beendigung der Funktion drücken Sie ① und ②, und wählen Sie die Garfunktion. Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/–“ bzw. „Temperatur +/–“ einstellen.

Nachdem das obige Programm beendet wurde, drücken Sie zum Starten . Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle angegeben). Sie können die Zeit und die Temperatur mit den Tasten „Zeit +/–“ bzw. „Temperatur +/–“ einstellen.

**Hinweis:** Verwenden von LED 1  und LED 2 . Wenn sich die Heißluftfritteuse im Betriebs- und Standbymodus befindet, drücken Sie die Taste , um Zone 1 einzuschalten, und die Taste , um Zone 2

einzuschalten. DIE LED schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus.

Sie können die Temperatur zwischen 50 und 200 °C einstellen. Jeder Klick auf die Taste „+/-“ erhöht bzw. verringert die Temperatur um 10 °C. Wenn Sie bei 200 °C auf „+“ drücken, wird die Temperatur auf 50 °C zurückgesetzt. Bei 50 °C wird durch Drücken von „-“ die Temperatur auf 200 °C zurückgesetzt. Die Digitalanzeige für die Temperatur blinkt während der Temperatureinstellung auf dem Bildschirm, blinkt aber nicht während des Betriebs. Nach 3-maligem Blinken ist die Temperatur eingestellt.

Die Zeitspanne kann zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. Jedes Mal, wenn Sie die Taste „+/-“ drücken, erhöht oder verringert sich die Zeit um 1 Minute. Wenn Sie 60 Minuten erreicht haben und „+“ drücken, wird die Zeit auf 01 Minute zurückgesetzt. Wenn Sie bei Minute 01 die Taste „-“ drücken, wird die Zeit auf 60 Minuten zurückgesetzt. Die Digitalanzeige blinkt während der Zeiteinstellung, aber nicht während des Betriebs. Die Uhrzeit wird eingestellt, nachdem die Anzeige 3-mal geblinkt hat.

## 2. Start, Pause/Stopp

Nachdem Sie das Programm ausgewählt und die richtige Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie ► und die Taste beginnt zu blinken. Sie hören einen Signalton, und das Gerät startet den Betrieb. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie ► drücken, es ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich aus.

Drücken Sie nach dem Signalton die Taste , um das Gerät auszuschalten und in den Standbymodus zurückzukehren.

### Hinweis:

Sie können den Einsatz während des Betriebs herausnehmen, und das Programm wird angehalten, damit Sie die

gegarte Speise überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen können. Das Gerät setzt das Programm fort, wenn Sie den Einsatz wieder einsetzen.

## 3. Programmende

Das Heizelement schaltet sich aus, wenn die Betriebszeit abgelaufen ist, und 00 Minuten wird angezeigt. Das Gerät kühlt noch 1 Minute lang ab und schaltet dann in den Standbymodus.

### Smart Finish

SMART FINISH



MATCH COOK

Garen mit 2 Programmen und 2 verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten?

Lösung: Identifizieren Sie jede Zone, und verwenden Sie SMART SET, um zu gewährleisten, dass beide Zonen zum selben Zeitpunkt fertig sind.

### Schritt 1: Programm Zone 1

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb. Drücken Sie ❶.

Wählen Sie das Programm.

### Schritt 2: Programm Zone 2

Legen Sie die Lebensmittel in den Korb. Drücken Sie ❷.

Wählen Sie das Programm.

### Schritt 3: Beginnen Sie den Garvorgang.

Wählen Sie SMART FINISH.

Drücken Sie ►, um das Programm zu starten.

### Match Cook

SMART FINISH



MATCH COOK

Dasselbe Lebensmittel in beiden Zonen garen?

Stellen Sie Zone 1 ein, und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch mit Zone 2 abzugleichen.

Schritt 1: Drücken Sie MATCH COOK.  
Legen Sie die Lebensmittel in den Korb.

Schritt 2: Wählen Sie das Programm.  
Drücken Sie ►, um das Programm zu starten.

## MENÜTABELLE

| Programmlogistik                                                                                |                                                              |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Menü                                                                                            | Standardzeit (min)                                           | Standardtemperatur (°C) |
|  Vorheizen     | 3                                                            | 180                     |
|  Pommes frites | 18                                                           | 200                     |
|  Unterschenkel | 20                                                           | 200                     |
|  Steak         | 12                                                           | 180                     |
|  Kuchen        | 25                                                           | 160                     |
|  Shrimps       | 8                                                            | 180                     |
|  Fisch        | 10                                                           | 180                     |
|  Pizza       | 20                                                           | 180                     |
|  Gemüse      | 10                                                           | 160                     |
|  Dörren      | 360<br>(Einstellbare Zeit:<br>0,5 Stunden bis<br>24 Stunden) | 60                      |

**Vorsicht:** Berühren Sie die Pfanne während des Gebrauchs und etwa 30 Minuten danach nicht, da sie sehr heiß wird.  
Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

## ARBEITSSCHRITT

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in den Frittiereinsatz.
3. Setzen Sie den Frittiereinsatz an die richtige Position. Wählen Sie eine Funktion im Menü, und drücken Sie START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.
4. Bildschirmanzeige  
Es werden Temperatur und Uhrzeit angezeigt. Temperatur ist die eingestellte Temperatur, und Zeit ist die verbleibende Betriebszeit. Die von uns gewählte Funktion flackert.
5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, können Sie den Frittiereinsatz am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Dann können Sie den Frittiereinsatz wieder zurück in die Fritteuse setzen.
6. Wenn das Timersignal ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Sie können die Pfanne aus dem Gerät nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
7. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind.  
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie den Frittiereinsatz einfach wieder in das Gerät schieben und einige Minuten länger garen.
8. Leeren Sie den Einsatz in eine Schüssel oder auf einen Teller.  
**Tipp:** Um große oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus dem Einsatz zu heben.
9. Wenn eine Portion der Zutaten fertig ist, steht die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

**Hinweis:** Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und verschwindet bald. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass eine ausreichende Belüftung um die Heißluftfritteuse herum gewährleistet ist.

## EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Heißluftfritteuse auch andere Lebensmittel zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur einstellen. Die nachstehende Tabelle unterstützt Sie bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da sich die Zutaten unterscheiden, was Herkunft, Größe, Form und Marke anbelangt, können wir nicht garantieren, dass die beste Einstellung für Ihre Zutaten gewählt wird. Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Frittiereinsatzes während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

### Gartipps

Die Heißluftfritteuse und die Teile werden während des Garvorgangs heiß. Füllen Sie den Frittiereinsatz nicht zu voll mit Lebensmitteln. Komprimieren Sie keine Lebensmittel im Frittiereinsatz.

### Verwenden von Öl

Die Zugabe einer kleinen Menge Öl zu Lebensmitteln kann sie knuspriger machen. Ölsprays sind gut geeignet, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

### Tipps zu Lebensmitteln

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, in der Heißluftfritteuse zubereiten.

Für die Zubereitung von Kuchen, Hand Pies oder anderen Speisen mit Füllung oder Teig können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter legen und den in den Frittiereinsatz setzen.

Betupfen Sie trockene Lebensmittel mit Marinade, bevor Sie sie in den Brateinsatz geben.

### Wiedererwärmen von Speisen

Stellen Sie die Temperatur einfach für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein.

### Garanleitung

**Hinweis:** Diese Einstellungen stellen eine Leitlinie dar. Da sich die Zutaten unterscheiden, was Größe, Form und Marke anbelangt, müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und Temperaturen anpassen.

**Hinweis:** Wenn das Gerät kalt ist, sollten Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Frittiereinsatz, der Rost und die Innenseite des Geräts verfügen über eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da die Antihaftbeschichtung hierdurch beschädigt werden kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Hinweis:** Nehmen Sie den Frittiereinsatz heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Frittiereinsatz und den Rost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.  
Sie können ein Waschmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

**Hinweis:** Der Frittiereinsatz und der Rost sind spülmaschinenfest.

**Tipp:** Wenn Schmutz am Rost oder am Boden des Frittiereinsatzes festsitzt, füllen Sie den Frittiereinsatz mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife. Legen Sie den Rost in den Frittiereinsatz, und weichen Sie den Frittiereinsatz und den Rost etwa 10 Minuten lang ein.

1. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Entfernen Sie Speisereste mit einer Reinigungsbürste vom Heizelement.

## AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und lassen Sie es abkühlen.
2. Überzeugen Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## HEISSLUFTFRITTIEREN – GARTABELLE

| ZUTAT                           | MENGE PRO ZONE                                   | VORBEREITUNG                                                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GEMÜSE</b>                   |                                                  |                                                                                                                                               |
| Spargel                         | 1 Bund                                           | Im Stück, Stiele abgeschnitten                                                                                                                |
| Rote Beete                      | 6–7, klein                                       | Im Stück                                                                                                                                      |
| Paprikaschoten<br>(zum Rösten)  | 3 kleine Paprikaschoten                          | Im Stück                                                                                                                                      |
| Brokkoli                        | 1 Kopf                                           | In 1"-Röschen schneiden                                                                                                                       |
| Rosenkohl                       | 1 lb                                             | Halbiert, Strunk entfernt                                                                                                                     |
| Rosenkohl-Kürbis-<br>Gericht    | 1 1/2 lbs                                        | In 1/2"-Stücke schneiden                                                                                                                      |
| Karotten                        | 1 lb                                             | Geschält, in 1/2"-Stücke<br>geschnitten                                                                                                       |
| Blumenkohl                      | 1 Kopf                                           | In 1"-Röschen schneiden                                                                                                                       |
| Maiskolben                      | 2 Kolben, halbiert                               | Schalen entfernt                                                                                                                              |
| Grüne Bohnen                    | 1 Beutel (12 oz)                                 | Geputzt                                                                                                                                       |
| Grünkohl (für<br>Pommes frites) | 5 Tassen, gestopft                               | In Stücke zerteilt, Strunk entfernt                                                                                                           |
| Pilze                           | 8 oz                                             | Gespült, geviertelt                                                                                                                           |
| Russet-Kartoffeln               | 1 1/2 lbs<br>1 lb<br>1 lb<br>3 im Stück (6–8 oz) | In 1"-Spalten schneiden<br>Handgeschnittene Pommes<br>frites*, dünn<br>Handgeschnittene Pommes<br>frites*, dick<br>3-mal mit Gabel durchbohrt |
| Süßkartoffeln                   | 1 1/2 lbs<br>3 im Stück (6–8 oz)                 | In 1"-Stücke schneiden<br>3-mal mit Gabel durchbohrt                                                                                          |
| Zucchini                        | 1 lb                                             | Der Länge nach vierteln,<br>dann in 1"-Stücke schneiden                                                                                       |
| <b>GEFLÜGEL</b>                 |                                                  |                                                                                                                                               |
| Hähnchenbrust                   | 2 Stück Hähnchenbrust<br>4 Stück Hähnchenbrust   | Mit Knochen<br>Ohne Knochen                                                                                                                   |

| IN ÖL SCHWENKEN                                   | TEMP (°C)                | EINE ZONE                                            | ZWEI ZONEN                                           |
|---------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                   |                          |                                                      |                                                      |
| 2 TL                                              | 200                      | 8-12 min                                             | 8-12 min                                             |
| -                                                 | 200                      | 30-35 mins                                           | 30-35 mins                                           |
| -                                                 | 200                      | 10-15 mins                                           | 10-15 mins                                           |
| 1 EL                                              | 200                      | 8-10 mins                                            | 8-10 mins                                            |
| 1 EL                                              | 200                      | 15-20 mins                                           | 15-20 mins                                           |
| 1 EL                                              | 200                      | 20-25 mins                                           | 20-25 mins                                           |
| 1 EL                                              | 200                      | 13-16 mins                                           | 13-16 mins                                           |
| 2 EL                                              | 200                      | 17-20 mins                                           | 17-20 mins                                           |
| 1 EL                                              | 200                      | 12-15 mins                                           | 12-15 mins                                           |
| 1 EL                                              | 200                      | 8-10 mins                                            | 8-10 mins                                            |
| -                                                 | 200                      | 7-9 mins                                             | 7-9 mins                                             |
| 1 EL                                              | 200                      | 7-9 mins                                             | 7-9 mins                                             |
| 1 EL<br>1/2-3 EL, Rapsöl<br>1/2-3 EL, Rapsöl<br>- | 200<br>200<br>200<br>200 | 20-22 mins<br>20-24 mins<br>19-24 mins<br>30-35 mins | 20-22 mins<br>20-24 mins<br>19-24 mins<br>30-35 mins |
| 1 EL<br>-                                         | 200<br>200               | 15-20 mins<br>36-42 mins                             | 15-20 mins<br>36-42 mins                             |
| 1 EL                                              | 200                      | 15-18 mins                                           | 15-18 mins                                           |
|                                                   |                          |                                                      |                                                      |
| Mit Öl bestrichen<br>Mit Öl bestrichen            | 200                      | 25-30 mins<br>22-24 mins                             | 25-30 mins<br>22-24 mins                             |

|                                |                                                                                                        |                                   |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Hähnchen-schenkel              | 2 Schenkel<br>4 Schenkel                                                                               | Mit Knochen<br>Ohne Knochen       |
| Chickenwings                   | 2 lbs                                                                                                  | Ober- und Unterarme               |
| <b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b> |                                                                                                        |                                   |
| Krabbenpuffer                  | 2 Kuchen (je 6–8 oz)                                                                                   | -                                 |
| Hummerschwänze                 | 4 Schwänze (je 3–4 oz)                                                                                 | Im Stück                          |
| Lachsfilets                    | 3 Filets (je 4 oz)                                                                                     | -                                 |
| Shrimps                        | 1 lb                                                                                                   | Im Stück, geschält, mit Schwänzen |
| <b>RINDFLEISCH</b>             |                                                                                                        |                                   |
| Burger                         | 2 Quarter-Pound-Bratlinge,<br>80 % mager                                                               | 1/2" dick                         |
| Steaks                         | 2 Steaks (je 8 oz)                                                                                     | Im Stück                          |
| <b>SCHWEIN</b>                 |                                                                                                        |                                   |
| Speck                          | 3 Streifen, halbiert                                                                                   | -                                 |
| Schweinekoteletts              | 2 dick geschnittene Koteletts<br>mit Knochen<br>(je 10–12 oz)<br>2 Koteletts ohne Knochen<br>(je 8 oz) | Mit Knochen<br><br>Ohne Knochen   |
| Schweinelenenden               | 1 lb                                                                                                   | -                                 |
| Würstchen                      | 5 Würstchen                                                                                            | -                                 |
| <b>TIEFKÜHLEBENSMITTEL</b>     |                                                                                                        |                                   |
| Hähnchen-schnitzel             | 3 Schnitzel                                                                                            | -                                 |
| Chicken-Nuggets                | 1 Schachtel (12 oz)                                                                                    | -                                 |
| Fischfilets                    | 1 Schachtel (6 Filets)                                                                                 | -                                 |
| Fischstäbchen                  | 18 Fischstäbchen (11 oz)                                                                               | -                                 |
| Pommes frites                  | 1 lb                                                                                                   | -                                 |
| Pommes frites                  | 1 lbs                                                                                                  | -                                 |
| Mozzarellasticks               | 1 Schachtel (11 oz)                                                                                    | -                                 |
| Potsticker                     | 2 Beutel (10,5 oz)                                                                                     | -                                 |

|                                        |            |                          |                          |
|----------------------------------------|------------|--------------------------|--------------------------|
| Mit Öl bestrichen<br>Mit Öl bestrichen | 200        | 22-28 mins<br>18-22 mins | 22-28 mins<br>18-22 mins |
| 1 EL                                   | 200        | 18-22 mins               | 18-22 mins               |
|                                        |            |                          |                          |
| Mit Öl bestrichen                      | 200        | 5-10 mins                | 5-10 mins                |
| -                                      | 200        | 5-8 mins                 | 5-8 mins                 |
| Mit Öl bestrichen                      | 200        | 7-12 min                 | 7-12 min                 |
| 1 EL                                   | 200        | 7-10 mins                | 7-10 mins                |
|                                        |            |                          |                          |
| Mit Öl bestrichen                      | 200        | 8-10 min                 | 8-10 min                 |
| Mit Öl bestrichen                      | 200        | 10-20mins                | 10-20mins                |
|                                        |            |                          |                          |
| -                                      | 170        | 8-10 min                 | 8-10 min                 |
| Mit Öl bestrichen<br>Mit Öl bestrichen | 200<br>200 | 15-17mins<br>14-17mins   | 15-17mins<br>14-17mins   |
| Mit Öl bestrichen                      | 190        | 15-20mins                | 15-20mins                |
| -                                      | 200        | 7-10 min                 | 7-10 min                 |
|                                        |            |                          |                          |
| -                                      | 200        | 18-21mins                | 18-21mins                |
| -                                      | 200        | 10-13mins                | 10-13mins                |
| -                                      | 200        | 14-16mins                | 14-16mins                |
| -                                      | 200        | 10-13mins                | 10-13mins                |
| -                                      | 200        | 18-22mins                | 18-22mins                |
| -                                      | 200        | 32-36mins                | 32-36mins                |
| -                                      | 190        | 8-10 min                 | 8-10 min                 |
| 1 EL                                   | 200        | 12-14mins                | 12-14mins                |

|                                 |                            |   |
|---------------------------------|----------------------------|---|
| Pizzabrötchen                   | 1 Beutel (20 oz, 40 Stück) | - |
| Popcorn-Shrimps                 | 1 Schachtel (14–16 oz)     | - |
| Pommes frites aus Süßkartoffeln | 1 lb                       | - |
| Tater Tots                      | 1 lb                       | - |
| Zwiebelringe                    | 10 oz                      | - |

## DÖRRTABELLE

| ZUTAT                           | VORBEREITUNG                                                                          |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OBST UND GEMÜSE</b>          |                                                                                       |
| Äpfel                           | Entkernt, in 1/8"-Scheiben geschnitten, in Zitronenwasser geschwenkt, trocken getupft |
| Spargel                         | In 1"-Stücke geschnitten, blanchiert                                                  |
| Bananen                         | Geschält, in 3/8"-Scheiben geschnitten                                                |
| Rote Beete                      | Geschält, in 1/8"-Scheiben geschnitten                                                |
| Aubergine                       | Geschält, in 1/4"-Scheiben geschnitten, blanchiert                                    |
| Frische Kräuter                 | Abgespült, trocken getupft, Stiele entfernt                                           |
| Ingwerwurzel                    | In 3/8"-Scheiben geschnitten                                                          |
| Mangos                          | Geschält, in 3/8"-Scheiben geschnitten, entkernt                                      |
| Pilze                           | Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)                                          |
| Ananas                          | Geschält, in 3/8-1/2"-Scheiben geschnitten                                            |
| Erdbeeren                       | Halbiert oder in 1/2"-Scheiben geschnitten                                            |
| Tomaten                         | In 3/8"-Scheiben geschnitten oder gerieben, zum Rehydrieren dämpfen                   |
| <b>FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH</b> |                                                                                       |
| Beef Jerky                      | In 1/4"-Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert                                    |
| Chicken Jerky                   | In 1/4"-Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert                                    |
| Turkey Jerky                    | In 1/4"-Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert                                    |
| Salmon Jerky                    | In 1/4"-Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert                                    |

|   |     |           |           |
|---|-----|-----------|-----------|
| - | 200 | 12-15mins | 12-15mins |
| - | 200 | 9-11mins  | 9-11mins  |
| - | 200 | 20-22mins | 20-22mins |
| - | 190 | 18-22mins | 18-22mins |
| - | 190 | 13-16mins | 13-16mins |

| TEMP (°C)                                                                                                                               | EINE ZONE    ZWEI ZONEN |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                                                                                                                         |                         |
| 60                                                                                                                                      | 7-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 8-10 Stunden            |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 4 Stunden               |
| 60                                                                                                                                      | 6 Stunden               |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| 60                                                                                                                                      | 6-8 Stunden             |
| In 1"-Spalten schneiden<br>Handgeschnittene Pommes frites*, dünn<br>Handgeschnittene Pommes frites*, dick<br>3-mal mit Gabel durchbohrt | 6-8 Stunden             |
|                                                                                                                                         |                         |
| 70                                                                                                                                      | 5-7 Stunden             |
| 70                                                                                                                                      | 5-7 Stunden             |
| 70                                                                                                                                      | 5-7 Stunden             |
| 70                                                                                                                                      | 3-5 Stunden             |

## VERWENDEN DER DUALZONE-TECHNOLOGIE: SMART FINISH

| ZWEI BELIEBIGE GERICHTE WÄHLEN   | EIN REZEPT PRO ZONE HINZUFÜGEN                           |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------|
| REZEPT                           | MENGE                                                    |
| Krabbenpuffer                    | 2 Krabbenpuffer                                          |
| Geröstete Balsamico-Tomaten      | 2 Packungen Kirschtomaten                                |
| Schweinekoteletts mit Ahornsauce | 2–3 Schweinekoteletts ohne Knochen (je 4 oz)             |
| Cajun-Russet-Kartoffeln          | 4 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt                      |
| Klassischer Hackbraten           | 1 lb gemischtes Hackfleisch (Rind, Schwein, Kalb)        |
| Grüne Bohnen mit Mandeln         | 1 lb grüne Bohnen, abgeschnittene Enden                  |
| Lachs mit Miso-Glasur            | 3 Lachsfilets (je 6 oz)                                  |
| Honig-Haselnuss-Rosenkohl        | 1 lb Rosenkohl, halbiert                                 |
| Buffalo-Hähnchenschenkel         | 4 Hähnchenschenkel ohne Knochen und mit Haut (je 4–5 oz) |
| Pflanzlicher „Fleisch“-Burger    | 1 lb pflanzliches „Hackfleisch“ (4 Bratlinge à 4 oz)     |
| Mediterran                       | 1 Kopf Blumenkohl, in 1/2“-Röschen geschnitten           |
| Pommes frites                    | 1 lb Pommes frites                                       |

## BEIDE ZONEN EINSTELLEN UND SMART FINISH VERWENDEN

| DIESE ZUTATEN MISCHEN ODER KOMBINIEREN                                                                   | FUNKTION           | TEMP/ZEIT        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| Mit geschmolzener Butter bestreichen                                                                     | Heißluftfrittieren | 195 °C/15 min    |
| 1/2 Tasse Balsamico-Essig<br>1 EL Rapsöl                                                                 | Rösten             | 195 °C/15 min    |
| 2 EL Rapsöl<br>2 EL Cajun-Gewürz                                                                         | Rösten             | 195 °C/17–20 min |
| 1/4 Tasse Ketchup, 1/4 Tasse gelber Senf,<br>1 Ei, 1/2 Tasse Panko-Paniermehl,<br>1/4 Tasse Parmesankäse | Heißluftfrittieren | 200°C/30 mins    |
| 2 EL Rapsöl<br>1/2 Tasse Mandelblätter                                                                   | Heißluftfrittieren | 165°C/35 mins    |
| 2 EL Rapsöl<br>1/2 Tasse Mandelblätter                                                                   | Heißluftfrittieren | 195 °C/15 min    |
| 2 EL Miso-Paste, 1 TL Rapsöl<br>Lachs damit einreiben                                                    | Heißluftfrittieren | 195 °C/15 min    |
| 2 EL Rapsöl, 1/4 Tasse Honig,<br>1/2 Tasse gehackte Haselnusskerne                                       | Heißluftfrittieren | 195°C/23 mins    |
| 1 Tasse Buffalo-Sauce, Huhn darin<br>schwenken                                                           | Heißluftfrittieren | 200°C/27 mins    |
| 1 EL fein gehackter Knoblauch, 1 EL fein<br>gehackte Zwiebel                                             | Heißluftfrittieren | 185°C/20 mins    |
| 1/2 Tasse Tahini, 2 EL Rapsöl                                                                            | Heißluftfrittieren | 195°C/35 mins    |
| Nach Belieben würzen                                                                                     | Heißluftfrittieren | 200°C/30 mins    |

## FEHLERSUCHE

| Problem                                                                           | Mögliche Ursache                                                                                    | Lösung                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.                                         | Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.                                                         | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.                                                                                                                            |
|                                                                                   | Sie haben den Timer nicht eingestellt.                                                              | Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.                                                                                         |
| Nicht ganz durchgegarnte Speisen.                                                 | Die Menge der Zutaten im Frittierereinsatz ist zu groß.                                             | Geben Sie die Zutaten in kleineren Portionen in den Frittierereinsatz. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.                                                          |
|                                                                                   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                                         | Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt „Einstellungen“).                                                                              |
|                                                                                   | Die Zubereitungszeit ist zu kurz.                                                                   | Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).                                                                                   |
| Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.              | Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.         | Zutaten, die übereinanderliegen oder sich gegenüberliegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Sie verwenden eine Snackart, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist. | Verwenden Sie Backofensnacks, oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.                                                                          |
| Die Pfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.                        | Der Frittierereinsatz ist mit Lebensmitteln überfüllt.                                              | Füllen Sie den Einsatz nicht mit einer Menge, die über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinausgeht.                                              |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.                                             | Sie bereiten fettige Zutaten zu.                                                                    | Achten Sie darauf, dass die Temperatur gut kontrolliert wird und unter 180 °C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.                                         |
|                                                                                   | Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.                                 | Weißer Rauch entsteht, wenn Fett in der Pfanne erhitzt wird. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich.                                                                |

| Problem                                                                               | Mögliche Ursache                                                                                        | Lösung                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gegart.           | Sie haben die Kartoffelstäbchen nicht richtig quellen lassen, bevor Sie sie frittiert haben.            | Lassen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser quellen, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier. |
|                                                                                       | Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.                                                  | Verwenden Sie frische Kartoffeln, und überzeugen Sie sich, dass sie beim Frittieren fest bleiben.                                                          |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab. | Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.                                                          |
|                                                                                       |                                                                                                         | Schneiden Sie die Kartoffel in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                 |
|                                                                                       |                                                                                                         | Fügen Sie mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.                                                                                         |

## SORTIERUNGSLEITFADEN



Elektro- und Elektronikgeräte enthalten Werkstoffe, Bauteile und Substanzen, die gefährlich und schädlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können, wenn

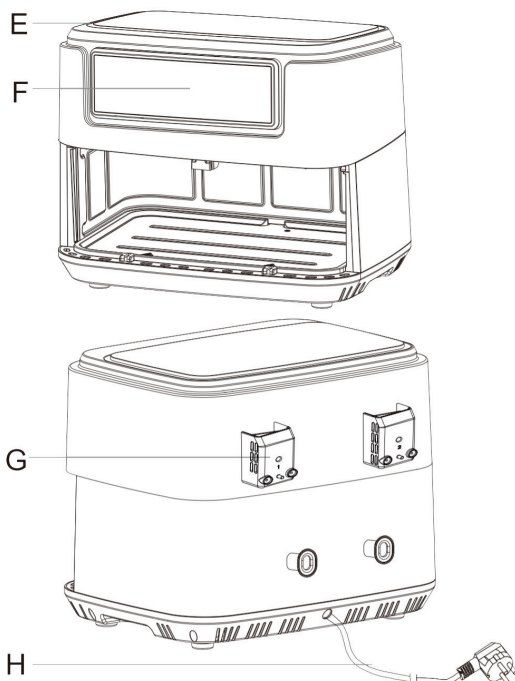
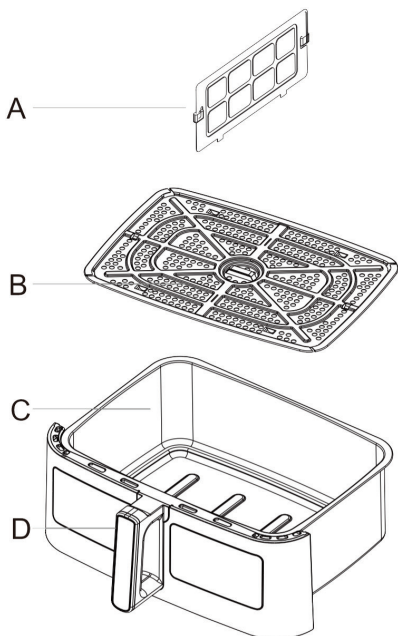
Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) nicht ordnungsgemäß entsorgt werden. Produkte, die mit einer "durchgestrichenen Mülltonne" gekennzeichnet sind, sind Elektro- und Elektronikgeräte. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht über den unsortierten Hausmüll entsorgt werden dürfen, sondern gesondert gesammelt werden müssen. Zu diesem Zweck haben alle Gemeinden Sammelsysteme eingerichtet, bei denen Sie Elektro- und Elektronik-Altgeräte auf Recyclinghöfen oder an anderen Sammelstellen abgeben oder direkt in den Haushalten abholen lassen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihre örtliche Behörde.

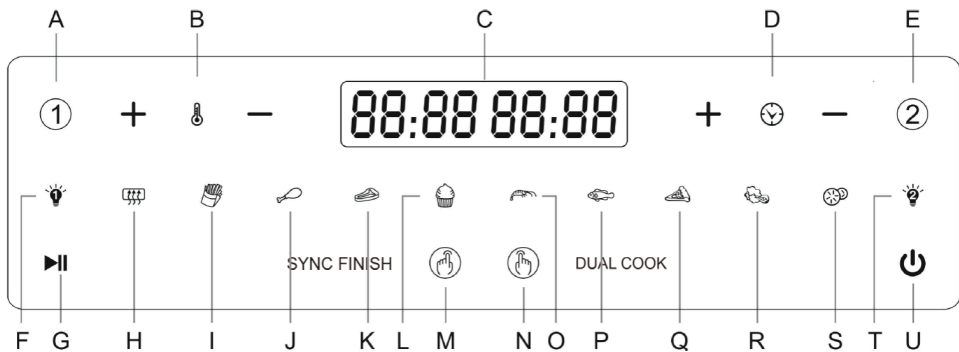
## INLEIDING

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze airfryer van topkwaliteit. U kunt nu veel verschillende maaltijden bereiden op een gezondere manier, met weinig of geen olie! De airfryer gebruikt hete lucht, in combinatie met een snelle luchtcirculatie en een bovengrill om uw gerechten snel en gemakkelijk te bereiden. De ingrediënten worden aan alle kanten verhit en in de meeste gevallen hoeft u geen olie toe te voegen.

## ALGEMENE BESCHRIJVING

- A. Voedselscheider (verwijderbaar)
- B. Rooster
- C. Bak
- D. Handgreep
- E. Bovendeksel
- F. Bedieningspaneel
- G. Luchtuitlaat
- H. Stroomkabel





- |                              |                                          |
|------------------------------|------------------------------------------|
| A. Zone 1                    | L. Cake                                  |
| B. Temperatuur plus/min      | M. Sync finish (Eindtijd synchroniseren) |
| C. Timer/temperatuurweergave | N. Dual finish (Dubbele eindtijd)        |
| D. Timer plus/min            | O. Garnalen                              |
| E. Zone 2                    | P. Vis                                   |
| F. Lampje 1                  | Q. Pizza                                 |
| G. Starten/pauzeren          | R. Groente                               |
| H. Voorverwarmen             | S. Drogen                                |
| I. Friet                     | T. Lampje 2                              |
| J. Drumsticks                | U. Aan/uit                               |
| K. Steak                     |                                          |

## BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de behuizing met elektrische onderdelen of de verwarmingselementen nooit onder in water en spoel ze nooit af onder de kraan.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Doe de ingrediënten die gefrituurd moeten worden altijd in de bakpan, om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg ervoor dat de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet worden geblokkeerd terwijl het apparaat in gebruik is.
- Vul de bakpan niet met olie, dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan terwijl het is ingeschakeld.
- Controleer voordat u het apparaat op de netspanning aansluit of de spanning die op het apparaat staat vermeld overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat nooit als de stekker, de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet u het laten vervangen bij een erkend servicecentrum om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door kinderen, mensen met een lichamelijke of geestelijke handicap of mensen met onvoldoende ervaring en kennis. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden ingelicht over het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen als het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- U mag het apparaat niet aansluiten of bedienen met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Nooit het apparaat op een externe tijdschakelaar aansluiten.
- Nooit het apparaat op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn plaatsen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, aan de zijkanten en boven het apparaat. Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Houd het apparaat altijd onder toezicht wanneer het aan staat.
- Tijdens frituren met hete lucht komt hete stoom uit de luchtuitlaaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaaten. Pas goed op voor stoom en hete lucht wanneer u de bakpan uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de bakpan uit het apparaat haalt.

### Let op

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig oppervlak.

- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande etensresten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere zakelijke omgevingen, noch voor gebruik door klanten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of als het niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en wijst de verkoper alle aansprakelijkheid af voor eventuele schade die daar het gevolg van is.

## VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder alle stickers en etiketten van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Maak de bakpan grondig schoon met een niet-schurende spons met heet water en een beetje afwasmiddel.  
**Opmerking:** u kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser afwassen.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

## GEREEDMAKEN VOOR GEBRUIK

1. Plaats de airfryer op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het grillrooster op de juiste manier in de bakpan.  
**Vul de bakpan niet met olie of een andere vloeistof.**  
**Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Dit onderbreekt de luchtstroom en beïnvloedt het bakresultaat.**

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

### 1. Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, u hoort een pieptoon. Na één seconde keert de airfryer terug naar de stand-bymodus en gaan alle lampjes uit, behalve .

### Afzonderlijke gebruik van zone 1 of zone 2

Als u de airfryer aan hebt gezet, staat deze in de stand-bymodus. Druk op , druk daarna op ① of ② en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- . U kunt ook op een functiepictogram drukken om ander gerecht te bereiden.

### Gelijktijdig gebruik van zone 1 en zone 2

Als u de airfryer aan hebt gezet, staat deze in de stand-bymodus. Druk op , druk daarna op ① en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

Druk na afloop van de functie op ① en ② en selecteer de bakfunctie. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

Druk na afloop van het bovenstaande programma op  om te beginnen. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals te zien is in de tabel). U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen met de knoppen Timer +/- en Temperatuur +/- .

**Opmerking:** Lampje 1  en lampje 2   
Wanneer de airfryer in de gebruiksmodus of de stand-bymodus staat, drukt u op de -knop om zone 1 in te schakelen en drukt u op de -knop om zone 2 in te schakelen. Het lampje gaat na 3 minuten automatisch uit.

U kunt de temperatuur instellen tussen 50 °C en 200 °C. Elke klik op de +/- knop

verhoogt of verlaagt de temperatuur met 10°C. Als u op "+" drukt bij 200 °C, gaat de temperatuur terug naar 50 °C. Als u op "-" drukt bij 50 °C, gaat de temperatuur terug naar 200 °C. Het digitale display voor de temperatuur op het scherm knippert tijdens het aanpassen van de temperatuur, maar knippert niet tijdens gebruik. Na 3 keer knippen is de temperatuur ingesteld.

De timer kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten. Iedere keer als u op de +/- knop drukt, wordt de tijd 1 minuut langer of korter. Als u 60 minuten hebt bereikt en nog een keer op "+" drukt, gaat de tijd terug naar 1 minuut. Als u bij 1 minuut op de "-" drukt, wordt de timer teruggezet naar 60 minuten. Het digitale display knippert tijdens het aanpassen van de timer, maar niet tijdens gebruik. De timer wordt ingesteld nadat het display 3 keer heeft geknippert.

## 2. Starten, pauzeren/stoppen

Nadat u het programma hebt gekozen en de juiste tijd en temperatuur hebt ingesteld, drukt u op ►, de knop begint te knippen. U hoort een pieptoon en het apparaat start. Wanneer het apparaat in gebruik is, kunt u op ► drukken, daarna hoort u een pieptoon en het apparaat stopt.

Druk na de piep op ⏻ om het apparaat te stoppen en terug te keren naar de stand-bymodus.

### Opmerking:

U kunt de bak tijdens het gebruik uitnemen, het programma stopt dan, zodat u de bereide maaltijd kunt controleren of meer kunt toevoegen. Het apparaat hervat het programma wanneer u de bakpan terugzet.

## 3. Einde van het programma

Het verwarmingselement schakelt uit wanneer de bereidingstijd voorbij is, op het display wordt 00 min weergegeven. Het apparaat blijft 1 minuut afkoelen en schakelt dan over op stand-by.

### Smart Finish (Slimme eindtijd)



Bakken met 2 programma's en 2 verschillende functies, temperaturen of baktijden?

Oplossing: Identificeer elke zone en gebruik SMART SET om ervoor te zorgen dat beide zones tegelijk klaar zijn.

#### Stap 1: Programma zone 1

Plaats het eten in de bak.

Druk op ❶.

Selecteer het programma.

#### Stap 2: Programma zone 2

Plaats het eten in de bak.

Druk op ❷.

Selecteer het programma.

#### Stap 3: Begin met bakken.

Selecteer Smart Finish.

Druk op ► om het programma te starten.

### Match Cook (Baktijden matchen)



Dezelfde gerechten bereiden in beide zones?

Stel zone 1 in en gebruik MATCH COOK om de instellingen automatisch af te stemmen op zone 2.

#### Stap 1: Druk op MATCH COOK.

Plaats het eten in de bak.

#### Stap 2: Selecteer het programma.

Druk op ► om het programma te starten.

## MENUTABEL

| Programmainstellingen                                                                           |                                                      |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|
| Menu                                                                                            | Standaardtijd<br>(min)                               | Standaardtemperatuur<br>(°C) |
|  Voorverwarmen | 3                                                    | 180                          |
|  Friet         | 18                                                   | 200                          |
|  Drumsticks    | 20                                                   | 200                          |
|  Steak         | 12                                                   | 180                          |
|  Cake          | 25                                                   | 160                          |
|  Garnalen      | 8                                                    | 180                          |
|  Vis           | 10                                                   | 180                          |
|  Pizza         | 20                                                   | 180                          |
|  Groente       | 10                                                   | 160                          |
|  Drogen      | 360<br>(Instelbare timertijd:<br>0,5 uur tot 24 uur) | 60                           |

**Let op:** raak de pan niet aan tijdens en ongeveer 30 minuten na gebruik, hij wordt namelijk erg heet.

Houd de pan alleen aan het handvat vast.

## STAPPEN VOOR GEBRUIK

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de bakpan.
3. Zet de bakpan op de juiste plek, kies een functie uit het menu en druk op **STARTEN/PAUZEREN** om het bakken te starten.
4. **Display**  
De temperatuur en de timer worden weergegeven. De temperatuur is de ingestelde temperatuur en de timer toont de resterende baktijd.  
De functie die we hebben geselecteerd knippert.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, kunt u de bakpan aan het handvat uit het apparaat halen en schudden. Daarna kunt u de bakpan terugschuiven in de airfryer.
6. Wanneer de timer afgaat, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. U kunt de pan uit het apparaat nemen en op een hittebestendig oppervlak zetten.
7. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, kunt u de bakpan terugschuiven in het apparaat en nog een paar minuten extra laten bakken.
8. Leeg de bakpan in een kom of op een bord.  
**Tip:** om grote of kwetsbare ingrediënten te verwijderen, kunt u een tang gebruiken om deze uit de bakpan te halen.
9. Als een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om de volgende portie te bereiden.

**Opmerking:** Als u de airfryer voor het eerst gebruikt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Het is belangrijk dat er voldoende ventilatie is rond de airfryer.

## INSTELLINGEN

Naast het standaard menu kunt u deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te maken door de timer en temperatuur in te stellen. De onderstaande tabel helpt u om de basisinstellingen te selecteren voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

**Opmerking:** Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen ter referentie dienen. Omdat de herkomst, grootte, vorm en merk van de ingrediënten verschillen, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. Omdat de airfryertechnologie de lucht in het apparaat onmiddellijk weer verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als u de bakpan tijdens het frituren met hete lucht uit het apparaat haalt.

### Baktips

De airfryer en onderdelen worden heet tijdens het bakken.  
Vul de bakpan niet te vol met ingrediënten. Druk de ingrediënten niet aan in de bakpan.

### Olie gebruiken

Door een kleine hoeveelheid olie aan voedsel toe te voegen, wordt het knapperiger.  
Oliesprays zijn goed om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op gerechten aan te brengen.

### Voedingstips

U kunt bevroren voedsel dat in de oven kan worden gebakken ook frituren met hete lucht.  
Om taarten, gebak of andere gerechten met vulling of beslag te maken, kunt u deze in een hittebestendige bak doen en in de bakpan plaatsen.  
Dep gerechten met marinade droog voordat u ze toevoegt aan de bakpan.

### Gerechten opnieuw opwarmen

Stel de temperatuur in op 150 °C en de timer op maximaal 10 minuten.

**Bakgids**

**Opmerking:** deze instellingen zijn een richtlijn. Omdat grootte, vorm en merk van ingrediënten verschillen, kan het nodig zijn om de bereidingstijden en temperaturen aan te passen.

**Opmerking:** U kunt het beste 3 minuten toevoegen aan de bereidingstijd voordat u begint met bakken als het apparaat koud is.

**SCHOONMAKEN**

Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De bakpan, het rooster en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om ze schoon te maken, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking:** Door de bakpan te verwijderen, koelt de airfryer sneller af.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3. Maak de bakpan en het rooster schoon met heet water, een beetje vloeibaar afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Eventueel achtergebleven vuil kunt u met afwasmiddel verwijderen.

**Opmerking:** De bakpan en het rooster mogen in vaatwasmachine.

**Tip:** Als er vuil vastzit aan het rooster of op de bodem van de bakpan, vult u de bakpan met heet water en wat vloeibaar afwasmiddel. Leg het rooster in de bakpan en laat de bakpan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.

1. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
2. Gebruik een borstel om etensresten van het verwarmingselement te verwijderen.

**OPBERGEN**

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

## BAKTABEL VOOR BAKKEN MET HETE LUCHT

| INGREDIËNT                     | HOEEVEELHEID PER ZONE                             | BEREIDING                                                                                                  |
|--------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GROENTE</b>                 |                                                   |                                                                                                            |
| Asperges                       | 1 bos                                             | Heel, stelen geschild                                                                                      |
| Bieten                         | 6-7 kleine                                        | Heel                                                                                                       |
| Paprika's<br>(om te roosteren) | 3 kleine paprika's                                | Heel                                                                                                       |
| Broccoli                       | 1 stronk                                          | In roosjes van 2,5 cm                                                                                      |
| Spruitjes                      | 450 gr                                            | Doormidden gesneden, steel<br>verwijderd                                                                   |
| Pompoen                        | 700 gr                                            | In stukken van 2-5 cm                                                                                      |
| Worteltjes                     | 450 gr                                            | Geschild, in stukjes van 1 cm                                                                              |
| Bloemkool                      | 1 stronk                                          | In roosjes van 2,5 cm                                                                                      |
| Maïskolf                       | 2 stuks, doormidden gesneden                      | Blad en draden verwijderd                                                                                  |
| Sperziebonen                   | 1 zak (350 gr)                                    | Schoongemaakt                                                                                              |
| Boerenkool (voor<br>chips)     | 5 koppen, vol                                     | In stukken gescheurd, steel<br>verwijderd                                                                  |
| Champignons                    | 225 gr                                            | Afgespoeld, in vieren gesneden                                                                             |
| Aardappelen,<br>Russet         | 700 gr<br>450 gr<br>450 gr<br>3 hele (+/- 200 gr) | In partjes van 2,5 cm<br>Handgesneden friet*, dun<br>Handgesneden friet*, dik<br>3 keer met vork ingeprikt |
| Aardappelen, zoet              | 700 gr<br>3 hele (+/- 200 gr)                     | In stukken van 2,5 cm<br>3 keer met vork ingeprikt                                                         |
| Courgette                      | 450 gr                                            | In de lengte in vieren gesneden,<br>daarna in stukken van 2,5 cm                                           |
| <b>KIP</b>                     |                                                   |                                                                                                            |
| Kipfilet                       | 2 kipfilets<br>4 kipfilets                        | Met bot<br>Zonder bot                                                                                      |
| Kippendijen                    | 2 dijen<br>4 dijen                                | Met bot<br>Zonder bot                                                                                      |
| Kippenvleugels                 | 900 gr                                            | Mini-drumsticks en vleugels                                                                                |

| OLIE TOEVOEGEN      | TEMP (°C) | ENKELE ZONE                                      | DUBBELE ZONE                                     |
|---------------------|-----------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                     |           |                                                  |                                                  |
| 2 theelepels        | 200       | 8-12 min.                                        | 8-12 min.                                        |
| Geen                | 200       | 30-35 min                                        | 30-35 min                                        |
| Geen                | 200       | 10-15 min                                        | 10-15 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 8-10 min                                         | 8-10 min                                         |
| 1 eetlepel          | 200       | 15-20 min                                        | 15-20 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 20-25 min                                        | 20-25 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 13-16 min                                        | 13-16 min                                        |
| 2 eetlepel          | 200       | 17-20 min                                        | 17-20 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 12-15 min                                        | 12-15 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 8-10 min                                         | 8-10 min                                         |
| Geen                | 200       | 7-9 min                                          | 7-9 min                                          |
| 1 eetlepel          | 200       | 7-9 min                                          | 7-9 min                                          |
| 1 eetlepel          | 200       | 20-22 min<br>20-24 min<br>19-24 min<br>30-35 min | 20-22 min<br>20-24 min<br>19-24 min<br>30-35 min |
| 1/2-3 eetlepels,    |           |                                                  |                                                  |
| koolzaadolie        |           |                                                  |                                                  |
| 1/2-3 eetlepels,    |           |                                                  |                                                  |
| koolzaadolie        | 200       |                                                  |                                                  |
| Geen                | 200       |                                                  |                                                  |
| 1 eetlepel          | 200       | 15-20 min                                        | 15-20 min                                        |
| Geen                | 200       | 36-42 min                                        | 36-42 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 15-18 min                                        | 15-18 min                                        |
|                     |           |                                                  |                                                  |
| Ingesmeerd met olie | 200       | 25-30 min                                        | 25-30 min                                        |
| Ingesmeerd met olie |           | 22-24 min                                        | 22-24 min                                        |
| Ingesmeerd met olie | 200       | 22-28 min                                        | 22-28 min                                        |
| Ingesmeerd met olie |           | 18-22 min                                        | 18-22 min                                        |
| 1 eetlepel          | 200       | 18-22 min                                        | 18-22 min                                        |

| VIS & ZEEVRUCHTEN  |                                                                                                     |                          |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Krabkoekjes        | 2 koekjes (+/- 200 gr per stuk)                                                                     | Geen                     |
| Kreeftenstaarten   | 4 staarten (+/- 100 gr per stuk)                                                                    | Heel                     |
| Zalmfilets         | 3 filets (125 gr per stuk)                                                                          | Geen                     |
| Garnalen           | 450 gr                                                                                              | Heel, gepeld, met staart |
| RUNDVLEES          |                                                                                                     |                          |
| Hamburgers         | 2 schijven van 100 gr, 80% mager                                                                    | 1 cm dik                 |
| Steak              | 2 biefstukken (225 gr per stuk)                                                                     | Heel                     |
| VARKENSVLEES       |                                                                                                     |                          |
| Bacon              | 3 repen, doormidden gesneden                                                                        | Geen                     |
| Karbonades         | 2 dikgesneden karbonades met bot (+/- 300 gr per stuk)<br>2 karbonades zonder bot (225 gr per stuk) | Met bot<br>Zonder bot    |
| Varkenshaasjes     | 450 gr                                                                                              | Geen                     |
| Worstjes           | 5 worstjes                                                                                          | Geen                     |
| BEVROREN GERECHTEN |                                                                                                     |                          |
| Kipschnitzel       | 3 schnitzels                                                                                        | Geen                     |
| Kipnuggets         | 1 doos (350 gr)                                                                                     | Geen                     |
| Visfilets          | 1 doos (6 filets)                                                                                   | Geen                     |
| Vissticks          | 18 vissticks (300 gr)                                                                               | Geen                     |
| Friet              | 450 gr                                                                                              | Geen                     |
| Friet              | 450 gr                                                                                              | Geen                     |
| Mozzarellasticks   | 1 doos (300 gr)                                                                                     | Geen                     |
| Dumplings          | 2 zakken (300 gr)                                                                                   | Geen                     |
| Pizzahapjes        | 1 zak (600 gr, 40 stuks)                                                                            | Geen                     |
| Popcorn garnalen   | 1 doos (+/- 425 gr)                                                                                 | Geen                     |

|                                            |            |                      |                      |
|--------------------------------------------|------------|----------------------|----------------------|
|                                            |            |                      |                      |
| Ingesmeerd met olie                        | 200        | 5-10 min             | 5-10 min             |
| Geen                                       | 200        | 5-8 min              | 5-8 min              |
| Ingesmeerd met olie                        | 200        | 7-12 min.            | 7-12 min.            |
| 1 eetlepel                                 | 200        | 7-10 min             | 7-10 min             |
|                                            |            |                      |                      |
| Ingesmeerd met olie                        | 200        | 8-10 min.            | 8-10 min.            |
| Ingesmeerd met olie                        | 200        | 10-20min             | 10-20min             |
|                                            |            |                      |                      |
| Geen                                       | 170        | 8-10 min.            | 8-10 min.            |
| Ingesmeerd met olie<br>Ingesmeerd met olie | 200<br>200 | 15-17min<br>14-17min | 15-17min<br>14-17min |
| Ingesmeerd met olie                        | 190        | 15-20min             | 15-20min             |
| Geen                                       | 200        | 7-10 min.            | 7-10 min.            |
|                                            |            |                      |                      |
| Geen                                       | 200        | 18-21min             | 18-21min             |
| Geen                                       | 200        | 10-13min             | 10-13min             |
| Geen                                       | 200        | 14-16min             | 14-16min             |
| Geen                                       | 200        | 10-13min             | 10-13min             |
| Geen                                       | 200        | 18-22min             | 18-22min             |
| Geen                                       | 200        | 32-36min             | 32-36min             |
| Geen                                       | 190        | 8-10 min.            | 8-10 min.            |
| 1 eetlepel                                 | 200        | 12-14min             | 12-14min             |
| Geen                                       | 200        | 12-15min             | 12-15min             |
| Geen                                       | 200        | 9-11min              | 9-11min              |

|                           |        |      |
|---------------------------|--------|------|
| Friet van zoete aardappel | 450 gr | Geen |
| Aardappelkroketjes        | 450 gr | Geen |
| Uienringen                | 300 gr | Geen |

## DROOGTABEL

| INGREDIËNT              | BEREIDING                                                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GROENTE EN FRUIT</b> |                                                                                      |
| Appels                  | Ontdaan van klokhuis, in schijfjes van 0,3 cm, afgespoeld in citroensap, drooggedept |
| Asperges                | In stukjes van 2,5 cm, geblancheerd                                                  |
| Bananen                 | Geschild, in plakjes van 1 cm                                                        |
| Bieten                  | Geschild, in plakjes van 0,3 cm                                                      |
| Aubergine               | Geschild, in plakjes van 0,8 cm, geblancheerd                                        |
| Verse kruiden           | Afgespoeld, drooggedept, stelen verwijderd                                           |
| Gemberwortel            | In plakjes van 1 cm                                                                  |
| Mango's                 | Geschild, in plakjes van 1 cm, pit verwijderd                                        |
| Champignons             | Gereinigd met zachte borstel (niet wassen)                                           |
| Ananas                  | Geschild, in plakjes van 1-1,5 cm                                                    |
| Aardbeien               | Doormidden gesneden of in plakjes van 1,25 cm                                        |
| Tomaten                 | In plakjes van 1 cm of geraspt, stomen als u van plan bent te drogen                 |
| <b>VLEES, KIP, VIS</b>  |                                                                                      |
| Beef jerky              | In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd                                     |
| Chicken jerky           | In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd                                     |
| Turkey jerky            | In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd                                     |
| Salmon jerky            | In plakjes van een 0,8 cm, een nacht gemarineerd                                     |

|      |     |          |          |
|------|-----|----------|----------|
| Geen | 200 | 20-22min | 20-22min |
| Geen | 190 | 18-22min | 18-22min |
| Geen | 190 | 13-16min | 13-16min |

| TEMP (°C)                                                                                                  | SINGLE ZONE | DUALZONE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
|                                                                                                            |             |          |
| 60                                                                                                         | 7-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 8-10 uur    |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 4 uur       |          |
| 60                                                                                                         | 6 uur       |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| 60                                                                                                         | 6-8 uur     |          |
| In partjes van 2,5 cm<br>Handgesneden friet*, dun<br>Handgesneden friet*, dik<br>3 keer met vork ingeprikt | 6-8 uur     |          |
|                                                                                                            |             |          |
| 70                                                                                                         | 5-7 uur     |          |
| 70                                                                                                         | 5-7 uur     |          |
| 70                                                                                                         | 5-7 uur     |          |
| 70                                                                                                         | 3-5 uur     |          |

## DUALZONE-TECHNOLOGIE GEBRUIKEN: SMART FINISH

| KIES ER TWEE                         | ÉÉN RECEPT PER ZONE TOEVOEGEN                             |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| RECEPT                               | HOEEVEELHEID                                              |
| Krabkoekjes                          | 2 krabkoekjes                                             |
| Geroosterde tomaten met balsamico    | 2 bakjes kerstomaatjes                                    |
| Varkenskarbonades met ahorn en salie | 2-3 varkenskarbonades zonder bot (100 gram per stuk)      |
| Russet-aardappelen met cajunkruiden  | 4 middelgrote aardappelen, in blokjes gesneden            |
| Klassiek gehaktbrood                 | 450 gram gehakt (rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees)     |
| Sperziebonen met amandelen           | 450 gram sperziebonen, uiteinden afgesneden               |
| Zalm met miso-marinade               | 3 zalmfilets (150 gram per stuk)                          |
| Spruitjes met honing en hazelnoot    | 450 gram spruitjes, doormidden gesneden                   |
| Kippendijen met buffalosaus          | 4 kippendijen met vel, zonder bot (100-125 gram per stuk) |
| Vegetarische hamburger               | 500 gram vegetarisch 'gehakt' (4 schuiven van 125 gram)   |
| Mediterraan                          | 1 bloemkool, in roosjes van 1 cm gesneden                 |
| Friet                                | 450 gram friet                                            |

## STEL BEIDE ZONES IN EN GEBRUIK SMART FINISH

| MENG OF COMBINEER DEZE INGREDIËNTEN                                                             | FUNCTIE                 | TEMP/TIMER           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Bestrijk met gesmolten boter                                                                    | Frituren met hete lucht | 195 °C/15 min        |
| 1/2 kopje balsamicoazijn<br>1 eetlepel koolzaadolie                                             | Roosteren               | 195 °C/15 min        |
| 2 eetlepel koolzaadolie<br>2 eetlepels cajunkruiden                                             | Roosteren               | 195 °C/17-20 minuten |
| 1/4 kop ketchup, 1/4 kop gele mosterd,<br>1 ei, 1/2 kop paneermeel,<br>1/4 kop Parmezaanse kaas | Frituren met hete lucht | 200°C/30 min         |
| 2 eetlepel koolzaadolie<br>1/2 kop gehakte amandelen                                            | Frituren met hete lucht | 165°C/35 min         |
| 2 eetlepel koolzaadolie<br>1/2 kop gehakte amandelen                                            | Frituren met hete lucht | 195 °C/15 min        |
| 2 eetlepels misopasta, 1 theelepel<br>koolzaadolie<br>Op de zalm wrijven                        | Frituren met hete lucht | 195 °C/15 min        |
| 2 eetlepels koolzaadolie, 1/4 kop honing,<br>1/2 kop gehakte hazelnoten                         | Frituren met hete lucht | 195°C/23 min         |
| 1 kop buffalosaus, door de kip roeren                                                           | Frituren met hete lucht | 200°C/27 min         |
| 1 eetlepel gehakte knoflook, 1 eetlepel<br>gehakte ui                                           | Frituren met hete lucht | 185°C/20 min         |
| 1/2 kop tahin, 2 eetlepels koolzaadolie                                                         | Frituren met hete lucht | 195°C/35 min         |
| Kruiden naar wens                                                                               | Frituren met hete lucht | 200°C/30 min         |

## PROBLEMEN OPLOSSEN

| Probleem                                                             | Mogelijke oorzaak                                                                          | Oplossing                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De airfryer doet het niet.                                           | Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.                                          | Steek de stekker in een geaard stopcontact.                                                                                                        |
|                                                                      | U hebt de timer niet ingesteld.                                                            | Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.                                                                |
| Het gerecht is niet helemaal gaar.                                   | De zitten teveel ingrediënten in de bakpan.                                                | Doe kleinere porties ingrediënten in de bakpan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.                                                    |
|                                                                      | De ingestelde temperatuur is te laag.                                                      | Draai de knop voor het regelen van de temperatuur naar de gewenste temperatuurinstelling (zie de paragraaf 'Instellingen').                        |
|                                                                      | De bereidingstijd is te kort.                                                              | Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd (zie de paragraaf 'Instellingen').                                                              |
| De ingrediënten zijn ongelijkmatig gebakken in de airfryer.          | Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.                   | Ingrediënten die op of over elkaar heen liggen (bijv. friet) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de paragraaf 'Instellingen'). |
| Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | U gebruikt een soort snack die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele frituse. | Gebruik ovenhapjes of bestrijk de hapjes met een klein beetje olie voor een knapperiger resultaat.                                                 |
| De pan schuift niet goed in het apparaat.                            | Er zitten te veel ingrediënten in de bakpan.                                               | Vul de bakpan niet verder dan de maximale hoeveelheid die staat vermeld in de tabel op de vorige pagina.                                           |
| Er komt witte rook uit het apparaat.                                 | U bakt vette ingrediënten.                                                                 | Let erop dat de temperatuur duidelijk lager is dan 180 °C wanneer u vette ingrediënten bakt in de airfryer.                                        |
|                                                                      | De pan bevat nog vette restanten van het vorige gebruik.                                   | Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat opwarmt in de pan. Zorg dat u de airfryer na elk gebruik goed schoonmaakt.                               |
| Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.         | U hebt de aardappelstaafjes niet goed geweekt voordat u ze ging bakken.                    | Week de aardappelstaafjes minstens 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.                                 |

| Probleem                                                        | Mogelijke oorzaak                                                                        | Oplossing                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.                                           | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken. |
| Verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen. | De knapperigheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten. | Droog de aardappelstaafjes goed af voordat u ze insmeert met olie.                 |
|                                                                 |                                                                                          | Snijd de aardappel in dunnere staafjes voor een knapperiger resultaat.             |
|                                                                 |                                                                                          | Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.                            |

## SORTEERGIDS



Elektrische en elektronische apparatuur bevat materialen, onderdelen en stoffen die gevaarlijk en schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid en het milieu wanneer afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet op de juiste manier wordt verwijderd.

Producten met een "doorgestreepte vuilnisbak" zijn elektrische en elektronische apparaten. Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met ongesorteerd huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld. Hiervoor hebben alle gemeenten inzamelsystemen opgezet waarbij u afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren bij recyclingcentra of andere inzamelpunten, of worden ze rechtstreeks bij huishoudens opgehaald. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

Sobczyk