

Sobczyk

AIR FRYER

8L SLIMLINE



CONTENTS

English.....	4
Dansk.....	18
Svenska.....	28
Deutsch.....	42
Nederlands	58

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*



STOCK SLIMLINE AIR FRYER

Thank you for choosing the STOCK Slimline Air Fryer.

Please take a little time to read this booklet before getting started and keep it in a safe place for future reference.

Our Slimline Air Fryer helps you cook your favourite food the healthier way, using little or no oil. Versatile, quick and convenient, the top grill circulates hot air to cook your food evenly from all directions, so you can cook meat, fish, poultry, seafood and baked goods, at the touch of a button, to perfection.

Fantastic for frozen foods like French fries and scampi too, delicious, guilt-free home-

made chips with little or no oil. There's no messy oil to change and less of the odours associated with traditional deep fat fryers. It's simple to use with an LED touchscreen control panel, and a clear countdown timer helps you keep track of progress, allowing you to create a perfect meal.

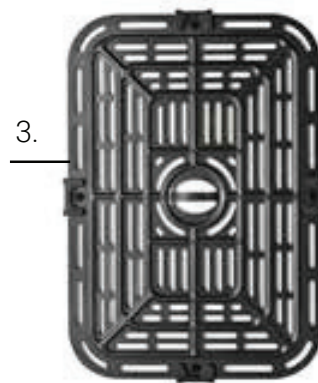
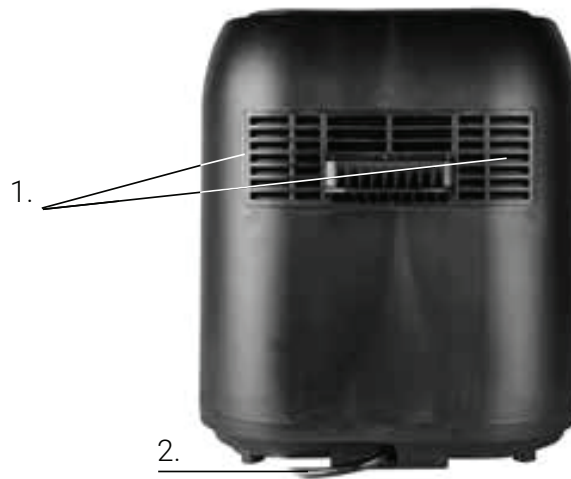
Here at Stock, our award-winning family-owned business still offers the same excellent quality, value for money and exceptional customer service as when we founded the company back in the 1960s. Our products are hand-picked and thoroughly tested so you can be sure that everything you purchase will be a pleasure to use for many years to come.

CONTENTS

STOCK SLIMLINE AIR FRYER	4
PRODUCT FEATURES	5
CONTROL PANEL ICONS.....	6
SAFETY PRECAUTIONS	7
USING THE SLIMLINE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME.....	9
INSTRUCTIONS FOR USE.....	10
CHECKING YOUR FOOD	12
A GUIDE TO INGREDIENTS AND HINTS AND TIPS	12
A GUIDE TO COOKING TIMES	14
RECIPES	15
FREQUENTLY ASKED QUESTIONS.....	16
CARE AND CLEANING	17

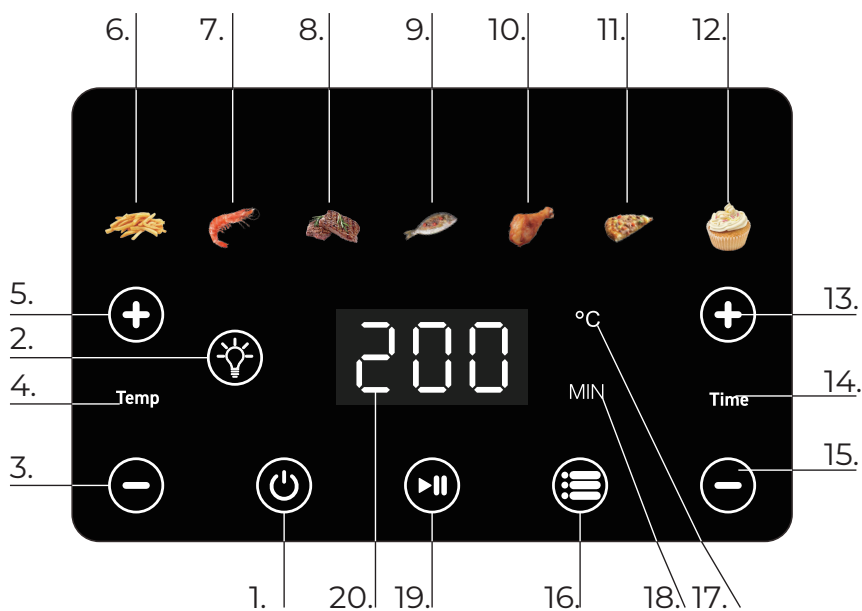
PRODUCT FEATURES

1. Air vents
2. Cord and plug
3. Non-stick tray
4. Air intake
5. Control panel
6. Cooking cavity and heating element
7. Crisper drawer
8. Crisper drawer handle
9. Crisper drawer release button



CONTROL PANEL ICONS

1. On/off power
2. Light
3. Temperature decrease
4. Temperature function icon
5. Temperature increase
6. Fries function
7. Seafood function
8. Steak function
9. Fish function
10. Chicken legs/wings function
11. Pizza function
12. Bake function
13. Time increase
14. Time function icon
15. Time decrease
16. Pre-set cooking functions menu icon
17. Temperature indicator
18. Time indicator
19. Start/Pause
20. LED digital display



CONTROL PANEL ICONS

ON/OFF POWER

- The ON/OFF power icon will illuminate, when the appliance is plugged in and switched on at the socket.
- Press the ON/OFF power icon once it will illuminate the full control panel, the default setting of Fries will flash, with the temperature and time alternating on the control panel of 200°C and 20 minutes.
- Pressing the on/off power icon at any time during the cooking process will shut off the appliance, nothing will be illuminated on the control panel except the on/off power icon. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.

LIGHT

- Selecting this icon will help you check cooking progress while appliance is in operation.
- When opening the crisper drawer during the cooking process, the light go out.

TEMPERATURE CONTROL

- These icons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 80°C to 200°C. If you press and hold the icon it will go through the range quicker.

TIME CONTROL

- These icons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in 1 minute intervals. If you press and hold the icon it will go through the range quicker.

LED DIGITAL DISPLAY

- The LED digital display will switch between temperature and time remaining during the cooking process.

START/PAUSE

- Once you have selected the pre-set

cooking function and are happy with the temperature and time, press the START/PAUSE icon and the appliance will start to cook.

- During the cooking process you can press the START/PAUSE icon to pause the appliance. Press the START/PAUSE icon to continue cooking.

PRE-SET COOKING FUNCTIONS MENU

- Quick pre-set functions with the temperature and time pre-set. Select any of the pre-set cooking functions by pressing this icon.

The pre-set cooking functions are:

-  Fries function
-  Seafood function
-  Steak function – Not suitable for meat with a very high fat content e.g. sausages, hot oil can spit onto the heating element and cause the appliance to smoke.
-  Fish function
-  Chicken legs/wings function
-  Pizza function
-  Bake function

SAFETY PRECAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety precautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.

- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
 - Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
 - Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the STOCK Customer Services team.
 - Do not use this appliance if the lead is damaged. Contact the STOCK Customer Services team.
 - Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
 - Unplug from the mains when not in use and before cleaning. To disconnect, turn the socket to "off" and remove the plug from the mains socket.
 - Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by STOCK.
 - To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or lid in water or other liquids.
 - Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
 - For indoor use only.
 - For domestic use only.
 - This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
 - Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
 - To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
 - Not recommended to be used with a plug-in timer switch.
 - An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
-  **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
-  **CAUTION:** The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.
- Keep the Slimline Air Fryer, plug and lead away from hot ovens, flames and other hot surfaces.
 - **The Slimline Air Fryer must be used in a well ventilated area, at least 10cm away from walls and other surfaces to allow sufficient airflow.**
 - **DO NOT** operate the Slimline Air Fryer empty and never fill beyond half full.
 - **DO NOT** fill the basket with oil or any other liquid to avoid a fire hazard.
 - If dark smoke is coming out of the appliance, unplug immediately. Wait for the smoke to stop before removing the crisper drawer.
 - **DO NOT** place food directly into the cooking cavity, or allow food to come into direct contact with the heating element. Never add food to the basket without the tray being in place, always cook food in the crisper drawer.
 - **DO NOT** leave the Slimline Air Fryer unattended during use.
 - The Slimline Air Fryer, crisper drawer and tray will remain hot for some time after use, switch off and unplug the Slimline Air Fryer and let it cool completely before moving, cleaning or storing.

⚠ WARNING – HOT SURFACES

- If surfaces marked with this symbol will get very hot during use.
- To prevent injury, **DO NOT TOUCH**.
- Switch off and unplug the Slimline Air Fryer and let it cool completely before touching these surfaces.
- Be careful when removing the crisper drawer and tray as burning hot steam can escape, and hot fat can spit and burn, always use the crisper drawer handle. Use oven gloves.
- During use, hot steam is released through the air vents – keep your hands and face at a safe distance.



USING THE SLIMLINE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

- Unpack the Slimline Air Fryer and remove all the packaging materials.
- Before first use, wipe the main unit with a clean damp cloth.

To remove a crisper drawer from the cooking cavity.

- Press down on the crisper drawer release button and pull the crisper drawer out from the cooking cavity using the crisper drawer handle and place on a dry level surface.
- Wash the crisper drawer and tray with hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Make sure that all parts are clean and dry before assembling the product.
- Lower the tray into the crisper drawer, with the smooth side of the ridges upper most and the raised handle to remove the tray upper most.

Never use the crisper drawer without the tray in it.

- Slide the crisper drawer back into the cooking cavity.
- The Slimline Air Fryer is now ready to use.

INSTRUCTIONS FOR USE

- **PLEASE NOTE:** This is an oil free fryer that works on hot air **DO NOT** fill the crisper drawer with oil or any other liquid. **DO NOT** fill beyond half full, when putting your ingredients into the crisper drawer.
- Place the Slimline Air Fryer on a flat heat resistant surface near a socket.
The Slimline Air Fryer must be used in a well ventilated area, at least 10cm away from walls and other surfaces to allow sufficient airflow.
- When using the Slimline Air Fryer for the first time you may notice a slight burning smell. This is normal for a new heating element and will disappear after a few uses.
- Each time an icon is pressed, there is an audible beep.

POWER ON MODE

- Plug in and switch on the Slimline Air Fryer at the socket, the appliance will beep.
- Press the ON/OFF power icon once, it will illuminate the full control panel, the default setting of Fries will flash, with the temperature and time alternating on the control panel of 200°C and 20 minutes. The rest of the pre-set cooking functions will be illuminated.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.
- Press and hold the On/OFF power icon at any time during the cooking process will shut off the appliance and it will enter standby mode. Nothing will be illuminated on the control panel except the on/off power icon. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- **NOTE:** Preheat the Slimline Air Fryer with NO food in the crisper drawer for 3 minutes at the required temperature to warm up.

STANDBY MODE

- When only the ON/OFF power icon is illuminated on the control panel the appliance is in standby mode.
- Press the On/OFF power icon to activate the appliance, there will be a beep.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, it will go back to standby mode. Likewise, if you have paused or opened the crisper drawer and there is no operation within 5 minutes, it will go back to standby mode.

SELECTING THE PRE-SET COOKING FUNCTION

- Press the pre-set cooking function icon and the appliance will skip through the pre-set cooking functions to your desired setting. The selected pre-set cooking function will flash.
- When you have selected the pre-set cooking function, on the LED digital display the default temperature and time for that setting will flash and alternate between the two.

INCREASING OR DECREASING TEMPERATURE

- You can adjust the temperature at any stage, either when you have selected the desired pre-set cooking function or during operation.
- To adjust the temperature, press either the '+' or '-' temperature icons, the temperature will adjust by 5°C increments.
- When the maximum or minimum value in the range is reached, the appliance will beep twice, you will have to press either the '+' or '-' temperature icons to alter the temperature.

INCREASING OR DECREASING TIME

- You can adjust the time at any stage either when you have selected the desired pre-set cooking function or during operation.
- To adjust the time, press either the '+'

or '-' time icons, the time will adjust by 1 minute increments.

- When the maximum or minimum value in the range is reached, the appliance will beep twice, you will have to press either the '+' or '-' time icons to alter the time.

START/PAUSE

- Once you have selected the pre-set cooking function and are happy with the temperature and time, press the START/PAUSE icon and the appliance will start to cook.
- The selected pre-set cooking function will be illuminated on the LED control panel and the rest of the pre-set cooking functions will not be illuminated.
- The temperature and time will alternate on the LED control panel and the time will start to countdown in minutes, during the last minute it will countdown in seconds.
- During the cooking process you can press the START/PAUSE icon to pause the appliance, the selected pre-set cooking function, light icon and start/pause icon will flash. The LED digital display will alternate between the temperature and time remaining.
- Press the START/PAUSE icon to continue cooking.
- If the appliance is paused and you press the ON/OFF power icon the appliance will enter power on mode and the whole of the control panel will be illuminated. If there is no operation within 5 minutes, the appliance will enter standby mode.

LIGHT

- The LIGHT icon can be pressed at any stage to turn on the light to illuminate the cooking cavity.
- If the appliance is paused and the crisper drawer is opened the light turns off.
- When the crisper drawer is then closed you will need to press the LIGHT icon to turn on the light.

OPENING THE CRISPER DRAWER

- To open the crisper drawer at any stage, press the crisper drawer release button on top of the handle to open.
- If the crisper drawer is opened during the cooking process, the appliance will beep 3 times, the heating element, fan and light will stop working.
- When you close the crisper drawer during the cooking process the appliance will carry on working. You will need to touch the LIGHT icon if you wish the cooking cavity to be illuminated.

SHAKE FUNCTION

- The shake function is only functional if the cooking time is greater than 6 minutes.
- When the cooking time is two-thirds of the way, the appliance will beep 4 times and the LED digital display will show "5H4".
- Remove the crisper drawer, shake and then replace, the appliance will carry on cooking. "5H4" will disappear off the LED digital display and it will continue to display and alternate between the temperature and time.
- After the appliance has beeped 4 times, the LED digital display will continue to display '5H4' and the time remaining will alternate if you do not open the crisper drawer.
- During the cooking process, if you adjust the time, the appliance will beep 4 times and the LED digital display will show "5H4" two-thirds of the way through the newly updated time.

END OF COOKING PROCESS

- During the last minute of the cooking process the time on the LED digital display will countdown in seconds.
- When the cooking process is complete the LED display will show 'End' and the appliance will beep 5 times.
- The appliance will return to standby mode after 1 minute, the fan will run from 20 seconds and then stop.

POWER OFF FAILURE MEMORY

- If the appliance is being used and accidentally powered off, the appliance will return to the operating state it was at before the power failure, as long as the power is reapplied within 25 minutes.

PROTECTION MODE

- If the appliance enters into a protection state, the appliance will beep 10 times, switch off the appliance and leave to 10 minutes and return turn back on. If the appliance has not reset contact the Customer Services team.

CHECKING YOUR FOOD

- We recommend checking your food during cooking and shaking ingredients gently two-thirds of the way through to prevent unevenly cooked food.
- Press the crisper drawer release button on the handle to release the crisper drawer, slide the crisper drawer out of the Slimline Air Fryer using the crisper drawer handle.
- The Slimline Air Fryer will go into a pause mode, gently shake your ingredients. When the crisper drawer is replaced, the Slimline Air Fryer will continue the cycle.
- Do not use metal utensils with the crisper drawer and tray, this will damage the non-stick coating, use heat resistant plastic or wooden utensils if you need to turn your food.
- **When checking ingredients, place the crisper drawer on a heat resistant surface.**
- Temperatures and timings can be altered during the cooking cycle if your food needs longer.
- You can change the time or temperature during the air frying process using the '+' and '-' icons. You cannot adjust the time and temperature while the process is paused and the crisper drawer is open.
- When the cooking has finished, the

Slimline Air Fryer will beep five times and the control panel will show 'End' on the display, depending on the side you are using.

- Check your food is ready. If not, slide the crisper drawer back into the cooking cavity and set the time for an additional 5 minutes.
- When removing food, **DO NOT** turn the crisper drawer upside down as any hot oil residue which has drained into the bottom of the crisper drawer will spill onto your food.
- Depending on the type of food you have cooked, hot steam may escape from the crisper drawer.
- Place the crisper drawer on a heat resistant surface, remove your food onto a plate with tongs.
- The motor fan may continue to run until the appliance has cooled down. When the fan has stopped, switch off and unplug at the socket.
- Allow the appliance to cool down completely before moving, cleaning or storing, approximately 30 minutes. Removing the crisper drawer will let the air fryer cool down more quickly.

A GUIDE TO INGREDIENTS AND HINTS AND TIPS

Not suitable for sausages with very high fat content. Hot oil can spit onto the heating element and cause the appliance to smoke.

You can cook snacks that would normally be cooked in an oven in the Slimline Air Fryer.

You can use the Slimline Air Fryer to reheat ingredients, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

Cut food into even sizes for even cooking.

CHIPS

We recommend Maris Piper and King Edward potatoes for making chips. Store

them in a dark cellar or in a cool cupboard away from light.

When you have peeled your potatoes, wash them thoroughly before cutting, and wash again once they have been cut – this will remove the starch.

Dry the chips using a highly absorbent clean tea towel or kitchen towel.

For crisper chips, coat your chips lightly in oil and cook within a few minutes.

PLEASE NOTE: This is an oil free fryer that works on hot air **DO NOT** fill the crisper drawer with oil or any other liquid.

The thinner the chips, the crispier they will be. The thicker the chips, the fluffier on the inside they will be.

Change the cooking time according to the thickness of your chips. If you prefer chips to be crispy, try cooking for a couple more minutes.

To add a different taste to your chips, you can coat them in different types of oil.

You can also cook frozen chips in the Slimline Air Fryer, as they are pre-cooked and pre-coated so there is no need to add oil.

FOOD	DEFAULT TEMPERATURE	ADJUSTABLE TEMP RANGE	DEFAULT TIME	ADJUSTABLE TIME RANGE
Fries	200°C	80-200°C	20 mins	1-60mins
Seafood	180°C	80-200°C	10 mins	1-60mins
Steak	180°C	80-200°C	15 mins	1-60mins
Fish	180°C	80-200°C	20 mins	1-60mins
Chicken	190°C	80-200°C	25 mins	1-60mins
Pizza	150°C	80-200°C	12 mins	1-60mins
Bake	160°C	80-200°C	30 mins	1-60mins

A GUIDE TO COOKING TIMES

Here is a guide to cooking times for different types of food.

This is a guide only, times will vary depending on whether the food is in season, its size, thickness and your preference on how well you like your food cooked (e.g. steak).

For frozen food, use the cooking times and temperatures on the packet.

Whilst you are getting to grips with cooking times, monitor your food and cook for a couple more minutes if needed.

Ensure food is thoroughly cooked before serving.

FOOD	AMOUNT(g)	TIME (min)	TEMP (°C)	SHAKE?	ADDITIONAL INFORMATION
MEAT					
Steak	225-450	10	180	No	Use tongs to turn halfway through.
Pork Chops	225-450	10-14	180	No	
Burgers	225-450	7-14	180	No	
Sausages (Not suitable for sausages with very high fat content)	225-450	7-14	180	No	
CHIPS AND FROZEN FOOD					
Sweet potato wedges	225-450	10-15	200	Yes	Mix in a bowl with 1-2 tsp of oil, salt, pepper and paprika (optional).
Home-made chips	225-450	25-30	180	Yes	Cut potato into 1cm chips. Mix in a bowl with 1-2 tsp of oil.
Thin frozen chips	225-450	20	180	Yes	Do not add oil.
Thick frozen chips	450	25	180	Yes	
Frozen chicken nuggets	450	10-15	200	Yes	
POULTRY					
Drumsticks	225-450	20-25	200	No	Use tongs to turn halfway through.
Chicken breast	225-450	20-25	200	No	

To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

RECIPES

Please note that all spoon measurements are standard metric, so 1 tsp is 5ml and 1 tbsp is 15ml. We recommend using a set of measuring spoons for accurate results.

FRENCH FRIES – Serves 4

Ingredients	Quantity
Large potatoes	4, washed and dried
Vegetable oil	1 tbsp
Sea Salt	2 tbsp

WHAT YOU DO

Temperature: 200°C. Time: 10 minutes. Use Fries Function setting on the Air Fryer. Cut the potato lengthwise into 1cm slices. Lay the slices flat and cut lengthwise again into 1cm pieces. Lay potato pieces on paper towel and roll them around to dry off any excess moisture. Toss the potato pieces in a bowl with the oil. Lay oiled pieces in the basket. Make sure they do not stick together. They can be layered as long as air can get through. Place into the Air Fryer. Air fry at 200°C for 10 minutes, shaking once halfway through the cycle. Season immediately with salt when they are done.

BUFFALO CAULIFLOWER – Serves 4

Ingredients	Quantity
Buffalo Sauce	
Unsalted butter	1 tbsp
Hot chilli sauce	¼ tbsp
Honey	½ tbsp
Clove garlic	½, crushed
Cauliflower	
Cauliflower florets	350g, cut into ½ pieces
Cornflour	½ tbsp
Vegetable oil	1 tbsp
Sea Salt	Pinch of

WHAT YOU DO

Temperature: 200°C. Time: 10 minutes. Use Fries Function setting on the Air Fryer. Toss the cauliflower florets with the oil and ½ tbsp of cornflour. Air fry at 200°C for 15 minutes. While the cauliflower is cooking, add all the buffalo sauce ingredients into a small pan over medium heat. Whisk to mix in the butter and reduce to heat to low. Toss the florets with hot sauce mixture and sprinkle with salt. Serve with blue cheese dressing or your favourite dip.

SRIRACHA CHICKEN WINGS – Serves 2

Ingredients	Quantity
Chicken wing pieces	5
Vegetable oil	¼ tbsp
Sea Salt	½ tbsp
Hot chilli sauce	½ tsp
Soy sauce	350g, cut into ½ pieces
Unsalted butter	1 tbsp
Honey	¾ tbsp
Spring onions	2, thin sliced

WHAT YOU DO

Temperature: 200°C. Time: 25 minutes.
Use Chicken Legs/Wings Function setting on the Air Fryer.

Pat dry excess moisture on the wings with paper towel, toss the dried wings with the oil and salt. Place just the wings in the basket of the air fryer and set the timer for 25 minutes.

While the chicken is cooking, add the Hot chilli sauce, soy, butter and honey in a small pan over low heat.

Whisk ingredients together until the honey has dissolved and the butter has melted, and reduce heat to low to keep warm.

Toss the wings in a bowl with the glaze, garnish with sliced spring onions and serve immediately.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question: Why is the Slimline Air Fryer not working?

Answer: Check that the appliance is plugged in and switched on at the socket and the power light is illuminated.

You may not have set the timer, set the timer key to the required preparation time.

The Slimline Air Fryer has overheat protection. If the inner temperature has exceeded a safe working temperature, there is a fault and the fuse has cut out. Contact the Customer Services team

Question: Why is my food not cooked properly?

Answer: There may be too much food in the basket – check the recommended amount on the table on page 15. Alternatively, put smaller batches into the Slimline Air Fryer – this will ensure food is cooked more evenly. The temperature may be too low, increase the cooking temperature. The cooking time may not be long enough, cook for another 5 minutes.

Question: Why is the food cooked unevenly?

Answer: Some foods, such as chips and nuggets, need to be shaken two-thirds of the way through cooking.

Question: Why are the home-made chips not crispy?

Answer: Ensure you use the right type of potato (some give better results). When preparing the chips, make sure they are the same size, wash and dry them before putting in the Slimline Air

Fryer to remove the starch and lightly coat with oil to obtain a crisper result.

Question: Why will the crisper drawer not slide into the Slimline Air Fryer?

Answer: The crisper drawer is overfilled – remove some of the food and make sure it is not filled beyond half full.
The crisper drawer may not be placed into the cooking cavity correctly. Push the crisper drawer into the cooking cavity until you hear it click.

Question: Why is there smoke coming from my air fryer?

Answer: Foods with a very high fat content can spit onto the heating element causing the appliance to smoke.

Question: Why is there excess steam coming out of the Slimline Air Fryer?

Answer: The ingredients you are cooking are too greasy to be cooked in the Slimline Air Fryer, the oil and fat from the ingredients may have splashed onto the heating element. Switch off the Slimline Air Fryer and clean – see 'Care and Cleaning'.
There may be residues from previous cooking, make sure the basket and tray are cleaned properly after each use.

CARE AND CLEANING

- Unplug the Slimline Air Fryer and let it cool completely before cleaning, approximately 30 minutes. If you remove the crisper drawer from the Slimline Air Fryer and place them on a heat resistant surface, it will cool down quicker.
- Clean thoroughly before using for the first time and after every use.
- Check the parts for wear or damage after every few uses.

- Do not use abrasive cleaners or steel wool.
- Never immerse the main unit in water or any other liquid.
- To clean the main unit and control panel, wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly before storing.
- To clean the crisper drawer and tray, wash in hot, soapy water using a non-abrasive sponge.
- If ingredients are stuck to the basket or tray, soak for 10 minutes before cleaning and use a sponge or soft bristled brush to dislodge.
- Clean the cooking cavities using a damp, non-abrasive cloth.
- Clean the heating element using a clean dry brush.
- Store the Slimline Air Fryer with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the product.

SORTING GUIDE

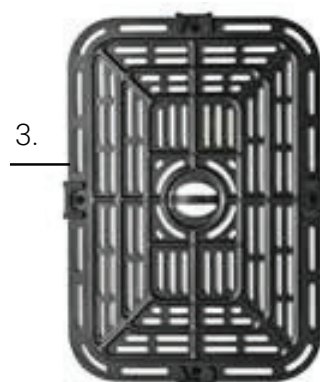
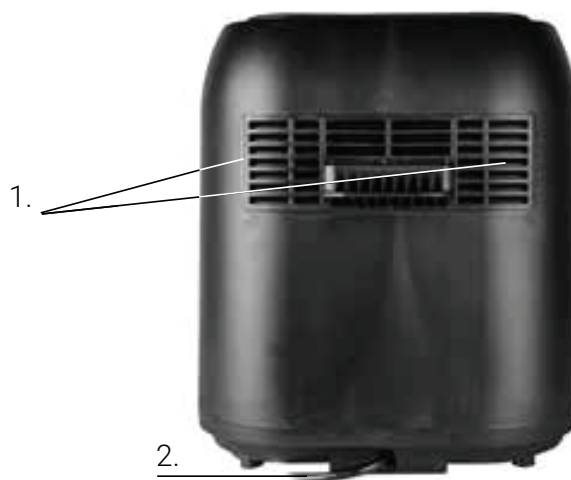


Electrical and electronic equipment contains materials, components and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment when waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly. Products labelled with a "crossed-out wheeled bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled 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.

DA

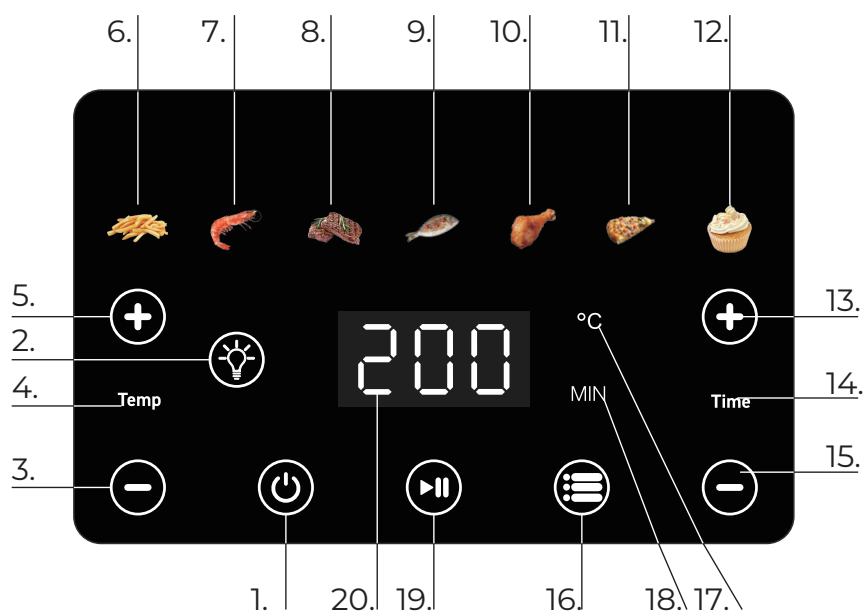
PRODUKT INFORMATION

1. Luftkanaler
2. Ledning og stik
3. Non-stick bakke
4. Luftindtag
5. Kontrolpanel
6. Varmeelement
7. Kurv
8. Håndtag
9. Knap til at frigive kurven



KONTROLPANEL

1. Tænd/sluk
2. Lys
3. Temperaturnedsættelse
4. Ikon for temperaturfunktion
5. Temperaturforøgelse
6. Pommes frites-funktion
7. Skaldyrsfunktion
8. Bøf-funktion
9. Fiskefunktion
10. Kyllingelår/vinger-funktion
11. Pizza-funktion
12. Bagefunktion
13. Tidsforøgelse
14. Ikon for tidsfunktion
15. Tidsnedsættelse
16. Ikon for forvalgte madlavningsfunktioner-menu
17. Temperaturindikator
18. Tidsindikator
19. Start/Pause
20. LED-digitalt display



TÆND/SLUK

- Tænd/sluk-ikonet vil lyse, når apparatet er tilsluttet og tændt ved stikkontakten.
- Tryk på tænd/sluk-ikonet, og det vil oplyse hele kontrolpanelet. Standardindstillingen for pommes frites vil blinke, med temperaturen og tiden der skifter på kontrolpanelet mellem 200°C og 20 minutter.
- Tryk på tænd/sluk-ikonet når som helst under madlavningsprocessen for at slukke apparatet. Intet vil lyse på kontrolpanelet undtagen tænd/sluk-ikonet. Ventilatoren vil fortsætte med at køre i 20 sekunder for at køle apparatet ned.

Lys

- Ved at vælge dette ikon kan du kontrollere madlavningsfremskridt, mens apparatet er i brug.
- Når du åbner knasende skuffe under madlavningsprocessen, slukker lyset.

TEMPERATURKONTROL

- Med dessa ikoner kan du höja eller sänka tillagningstemperaturen med intervall om 5 °C från 80 °C till 200 °C. Tryck på ikonen och håll den intryckt för att gå igenom intervallet snabbare.

TIDSKONTROL

- Disse ikoner giver dig mulighed for at vælge præcis madlavnings tid til minuttet, fra 1 til 60 minutter i intervaller af 1 minut. Hvis du trykker og holder ikonet nede, vil det bevæge sig gennem området hurtigere.

LED-DIGITALT DISPLAY

- Det LED-digitale display vil skifte mellem temperaturen og den tilbageværende tid under madlavningsprocessen.

START/PAUSE

- Når du har valgt den forudindstillede madlavningsfunktion og er tilfreds med

temperaturen og tiden, skal du trykke på START/PAUSE-ikonet, og apparatet vil begynde at lave mad.

- Under madlavningsprocessen kan du trykke på START/PAUSE-ikonet for at sætte apparatet på pause. Tryk på START/PAUSE-ikonet for at fortsætte madlavningen.

SIKKERHEDS-FORANSTALTNINGER

- Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger apparatet, og opbevar dem et sikkert sted til fremtidig reference. Følg altid disse sikkerhedsforanstaltninger ved brug af apparatet for at undgå personskade eller skade på apparatet. Dette apparat skal kun bruges som beskrevet i denne vejledning.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller mangel på erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret om brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og bliver overvåget.
- Sørg for, at din strømforsyning stemmer overens med den spænding, der vises på apparatet.
- Fjern alle emballagematerialer og eventuelle reklamelabels eller klistermærker fra apparatet, inden det tages i brug første gang.
- Brug altid apparatet på en tør, plan og varmeresistent overflade.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og inden rengøring. For at afbryde, drej stikket til "sluk" og fjern stikket fra stikkontakten.
- For at beskytte mod brand, elektrisk stød eller personskade, nedsænk ikke ledning, stik eller låg i vand eller andre væsker.

- Lad ikke ledningen hænge over kanten af et køkkenbord eller en bordplade. Undgå kontakt mellem ledningen og varme overflader.
- Kun til indendørs brug.
- Kun til husholdningsbrug.
- Dette apparat skal bruges til forberedelse af mad, som beskrevet i brugsanvisningen, der følger med det.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du fjerner stikket fra stikkontakten. Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved hjælp af ledningen.
- For at undgå skade eller mulig brand, dæk ikke apparatet, når det er i brug.
- Anbefales ikke til brug med en tænd-og-sluk-timerkontakt.
- En forlængerledning kan anvendes med forsigtighed. Ledningens elektriske vurdering bør være mindst ligeså stor som apparatets. Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller berøre nogen varme overflader.

⚠ ADVARSEL!

En afklippet stikprop indsat i en 13 amp stikkontakt udgør en alvorlig sikkerhedsfare (risiko for elektrisk stød). Sørg for, at den afklippede stikprop bortskaffes sikkert.

De plastikposer, der bruges til at pakke dette apparat eller emballagen, kan være farlige. For at undgå risiko for kvælning, skal du holde disse poser uden for rækkevidde for babyer og børn. Disse poser er ikke legetøj.

Airfryeren skal bruges i et godt ventileret område, mindst 10 cm væk fra vægge og andre overflader for at muliggøre tilstrækkelig luftcirkulation.

Hvis der kommer mørk røg ud af apparatet, skal du straks trække stikket ud. Vent på, at røgen stopper, før du fjerner knasende skuffe.

PLACÉR IKKE mad direkte i madlavningsrummet, eller tillad mad at komme i direkte

kontakt med varmeelementet. Tilføj aldrig mad til kurven uden, at bakken er på plads; tilbered altid maden i knasende skuffen. Alle overflader, markeret med dette symbol vil blive meget varme under brug. Sluk for og træk stikket ud af enheden, og lad den køle helt af, før du rører ved disse overflader.

Vær forsigtig, når du fjerner skuffe og bakke, da der kan slippe brændende varm damp ud, og varm fedt kan sprøjte og forbrænde; brug altid knasende skuffehåndtaget. Brug ovnhandsker. Under brug udsendes varm damp gennem luftkanalerne – hold dine hænder og ansigt på en sikker afstand.



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.

DA

Fyld ikke stegepanden med olie eller andre former for væske.
Læg ikke noget oven på airfryeren. Dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke luftstegeresultatet.

Power on

Tilslut og tænd enheden ved stikkontakten, og apparatet vil bippe.

- Tryk én gang på ON/OFF-ikonet, og det vil oplyse hele kontrolpanelet. Standardindstillingen for pommes frites vil blinke, med temperaturen og tiden, der skifter på kontrolpanelet mellem 200°C og 20 minutter. Resten af de forudindstillede madlavningsfunktioner vil være oplyste.
- Hvis ingen ikoner på kontrolpanelet berøres efter 5 minutter, går apparatet i standby-tilstand.
- Tryk og hold ON/OFF-ikonet nede når som helst under madlavningsprocessen, og apparatet slukker og går i standby-tilstand. Intet vil lyse på kontrolpanelet undtagen tænd/sluk-ikonet. Ventilatoren vil fortsætte med at køre i 20 sekunder for at køle apparatet ned.

BEMÆRK: Forvarm enheden uden mad i 3 minutter ved den nødvendige temperatur for at varme op.

STANDBY-TILSTAND

- Når kun ON/OFF-strømikonet er oplyst på kontrolpanelet, er apparatet i standby-tilstand.
- Tryk på ON/OFF-strømikonet for at aktivere apparatet, og der vil være et bip.
- Hvis ingen ikoner på kontrolpanelet berøres efter 5 minutter, går det tilbage til standby-tilstand. På samme måde, hvis du har sat på pause eller åbnet knasende skuffe, og der ikke er nogen handling inden for 5 minutter, går den tilbage til standby-tilstand.

VALG AF FORUDINDSTILLET MADLAVNINGSFUNKTION

- Tryk på ikonet for forudindstillet madlavningsfunktion, og apparatet springer gennem forudindstillede madlavningsfunktioner til din ønskede indstilling. Den valgte forudindstillede madlavningsfunktion vil blinke.
- Når du har valgt forudindstillet madlavningsfunktion, vil standardtemperaturen og tiden for den indstilling blinke og skifte mellem de to på det LED-digitale display.

ØGE ELLER NEDSÆTTE TEMPERATUREN

- Du kan justere temperaturen på ethvert tidspunkt, enten når du har valgt den ønskede forudindstillede madlavningsfunktion eller under drift.
- For at justere temperaturen skal du trykke på enten '+' eller '-' temperaturikonerne; temperaturen vil justere med 5°C intervaller.
- Når den maksimale eller minimale værdi i intervallet er nået, vil apparatet bippe to gange, og du skal trykke på enten '+' eller '-' temperaturikonerne for at ændre temperaturen.

ØGE ELLER NEDSÆTTE TIDEN

- Du kan justere tiden på ethvert tidspunkt, enten når du har valgt den ønskede forudindstillede madlavningsfunktion eller under drift.
- For at justere tiden skal du trykke på enten '+' eller '-' tidsikonerne; tiden vil justere med 1 minut intervaller.
- Når den maksimale eller minimale værdi i intervallet er nået, vil apparatet bippe to gange, og du skal trykke på enten '+' eller '-' tidsikonerne for at ændre tiden.

START/PAUSE

- Når du har valgt den forudindstillede madlavningsfunktion, og er tilfreds med temperaturen og tiden, skal du trykke på START/PAUSE-ikonet, og apparatet vil begynde at lave mad.
- Den valgte forudindstillede madlavningsfunktion vil blive oplyst på det LED-betjeningspanel, og resten af forudindstillede madlavningsfunktioner vil ikke være oplyste.
- Temperaturen og tiden vil skifte på det LED-betjeningspanel, og tiden vil begynde at tælle ned i minutter, under det sidste minut vil den tælle ned i sekunder.
- Under madlavningsprocessen kan du trykke på START/PAUSE-ikonet for at sætte apparatet på pause. Den valgte forudindstillede madlavningsfunktion, lysikonet og start/pause-ikonet vil blinke. Det LED-digitale display vil skifte mellem temperaturen og den tilbageværende tid.
- Tryk på START/PAUSE-ikonet for at fortsætte madlavningen.
- Hvis apparatet er sat på pause, og du trykker på ON/OFF-strømikonet, går apparatet i strømtilstand, og hele kontrolpanelet vil være oplyst. Hvis der ikke er nogen handling inden for 5 minutter, går apparatet i standby-tilstand.

LYS

- Lyset kan trykkes på når som helst for at tænde lyset og oplyse madlavningsrummet.
- Hvis apparatet er sat på pause, og knasende skuffen åbnes, slukkes lyset.
- Når skuffen derefter lukkes, skal du trykke på lyset for at tænde lyset igen.

AT ÅBNE KNASENDE SKUFFE

- For at åbne skuffe når som helst skal du trykke på knasende skuffe-udløsningsknappen på toppen af håndtaget for at åbne.
- Hvis skuffe åbnes under madlavningsprocessen, bipper apparatet 3 gange, varmeelementet, ventilatoren og lyset stopper med at fungere.
- Når du lukker skuffe under madlavningsprocessen, fortsætter apparatet med at fungere. Du skal trykke på Lyset, hvis du ønsker, at madlavningsrummet skal oplyses.

RYSTEFUNKTION

- Rystefunktionen er kun funktionel, hvis madlavningen er mere end 6 minutter.
- Når madlavningen er to tredjedele af vejen, vil apparatet bippe 4 gange, og det LED-digitale display vil vise "5H2".
- Fjern skuffe, ryst, og sæt derefter tilbage, og apparatet vil fortsætte med at lave mad. " 5H2 " vil forsvinde fra det LED-digitale display, og det vil fortsætte med at vise og skifte mellem temperaturen og tiden.
- Efter at apparatet har bippe 4 gange, vil det LED-digitale display fortsætte med at vise ' 5H2 ', og den tilbageværende tid vil skifte, hvis du ikke åbner skuffe.
- Under madlavningsprocessen, hvis du justerer tiden, vil apparatet bippe 4 gange, og det LED-digitale display vil vise " 5H2 " to tredjedele af vejen igennem den nyopdaterede tid.

SLUTNING AF MADLAVNINGSPROCESSEN

- I det sidste minut af madlavningsprocessen vil tiden på det LED-digitale display tælle ned i sekunder.
- Når madlavningsprocessen er færdig, vil LED-displayet vise 'Slut' og apparatet vil bippe 5 gange.
- Apparatet vender tilbage til standby-tilstand efter 1 minut, ventilatoren kører i 20 sekunder og stopper derefter.

HUKOMMELSE FOR STRØMAFBRYDELSE

- Hvis apparatet er i brug og utilsigtet slukkes, vil apparatet vende tilbage til den driftstilstand, det var i, før strømafbrydelsen, så længe strømmen genforbindes inden for 25 minutter.

TJEKKER DIN MAD

Vi anbefaler at tjekke din mad under madlavningen og ryste ingredienserne forsigtigt to tredjedele af vejen igennem for at undgå ujævnt tilberedt mad.

Tryk på skuffe-udløsningsknappen på håndtaget for at frigøre skuffen, skub skuffen ud af airfryeren ved hjælp af skuffens håndtag.

Airfryeren går i pausemode, ryst forsigtigt dine ingredienser. Når skuffen er sat på plads, vil airfryeren fortsætte cyklussen. Brug ikke metalredskaber med skuffen og bakken, da dette vil beskadige den non-stick-belægning. Brug varmebestandige plast- eller træredskaber, hvis du skal vende din mad.

Når du tjekker ingredienser, skal du placere skuffen på en varmebestandig overflade. Temperaturer og tidsindstillinger kan ændres under madlavningscyklussen, hvis din mad har brug for mere tid.

Du kan ændre tid eller temperatur under luftstegningsprocessen ved hjælp af '+' og '-' ikonerne. Du kan ikke justere tid og temperatur, mens processen er sat på pause, og skuffen er åben.

Når madlavningen er færdig, vil airfryeren bippe fem gange, og kontrolpanelet vil vise 'Slut' på displayet, afhængigt af den side, du bruger.

Tjek, om din mad er klar. Hvis ikke, skub skuffen tilbage i madlavningsrummet og indstil tiden til yderligere 5 minutter.

Når du fjerner maden, VEND IKKE skuffen på hovedet, da eventuel varm olie, der er løbet ned i bunden af skuffen, vil spilde ud på din mad.

Afhængigt af den type mad, du har tilberedt, kan der sive varm damp ud fra skuffen.

Placer skuffen på en varmebestandig overflade, tag din mad ud på en tallerken med tang. Motoren kan fortsætte med at køre, indtil apparatet har kølet af. Når ventilatoren er stoppet, skal du slukke og trække stikket ud af stikkontakten.

Lad apparatet køle helt af, inden du flytter, rengør eller opbevarer det, cirka 30 minutter. At fjerne skuffen vil fremskynde afkølingen af airfryeren.

EN GUIDE TIL INGREDIENSER OG HINTS SAMT TIPS

Ikke egnet til pølser med meget højt fedtindhold. Varm olie kan sprøjte på varmeelementet og få apparatet til at ryge. Du kan tilberede snacks, der normalt ville blive tilberedt i en ovn, i airfryeren. Du kan bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser, indstil temperaturen til 150°C i 10 minutter.

Skær maden i ensartede størrelser for en jævn tilberedning.

POMMES FRITES

Når du har skræillet dine kartofler, skal du skylle dem grundigt, inden du skærer dem, og skyl igen, når de er skåret – dette fjerner stivelsen.

Tør pommes frites af med et meget absorberende rent tekøkkenhåndklæde eller køkkenhåndklæde.

For sprødere pommes frites, vend dem let i olie og tilbered inden for få minutter.

BEMÆRK: Dette er en oliefri frituregryde, der

fungerer med varm luft. FYLD IKKE skuffen med olie eller nogen anden væske.

Jo tyndere pommes frites, desto sprødere bliver de. Jo tykkere pommes frites, desto luftigere bliver de indeni.

Ændre madlavningen i henhold til tykkelsen af dine pommes frites. Hvis du foretrækker sprøde pommes frites, kan du prøve at tilberede dem i et par minutter mere.

For at tilføje en anden smag til dine pommes frites kan du vende dem i forskellige typer olie.

Mad	Temperatur	Justerbar temperatur	Tid	Justerbar tid
Pommes frites	200	80-200	20	1-60min
Skaldyr	180	80-200	10	1-60min
Steak	180	80-200	15	1-60min
Fisk	180	80-200	20	1-60min
Kylling	190	80-200	25	1-60min
Pizza	150	80-200	12	1-60min
Bage	160	80-200	30	1-60min

OFT STILLEDE SPØRGSMÅL

Spørgsmål: Svar:

Hvorfor virker enheden ikke?
Kontroller, at apparatet er tilsluttet og tændt ved stikkontakten, og strømindikatoren lyser.
Du har måske ikke indstillet timeren; indstil timerknappen til den krævede forberedelsestid.
Enheden har overophedningsbeskyttelse. Hvis den indre temperatur har overskredet en sikker arbejdstemperatur, er der en fejl, og sikringen er gået

Hvorfor er min mad ikke tilberedt ordentligt?
Der kan være for meget mad i kurven – tjek den anbefalede mængde på tabellen på side 15. Alternativt kan du lægge mindre portioner i airfryeren – dette sikrer, at maden tilberedes mere jævnt. Temperaturen kan være for lav; øg tilberedningstemperaturen. Tilberedningstiden er måske ikke lang nok; tilbered i yderligere 5 minutter.

Hvorfor er maden tilberedt ujævnt?
Nogle fødevarer, som f.eks. pommes frites og nuggets, skal rystes to tredjedele af vejen gennem tilberedningen.

Hvorfor er de hjemmelavede pommes frites ikke sprøde?
Sørg for at bruge den rigtige type kartoffel (nogle giver bedre resultater). Når du forbereder pommes frites, skal du sørge for, at de er af samme størrelse, skyl og tør dem, inden de lægges i airfryeren for at fjerne stivelse, og vend dem let i olie for at opnå et sprødere resultat.

Hvorfor vil knasende skuffe ikke glide ind i airfryeren?
Skuffen er overfyldt – fjern noget af maden og sørg for, at den ikke er fyldt ud over halvdelen.
Skuffen er måske ikke sat korrekt ind i madlavningsrummet. Skub skuffen ind i

madlavningsrummet, indtil du hører, at det klikker.

Hvorfor kommer der røg fra min luftfrituregryde?
Fødevarer med meget højt fedtindhold kan sprøjte på varmeelementet og forårsage røg i apparatet.

Hvorfor er der overskydende damp fra airfryeren?
De ingredienser, du tilbereder, er for fedtede til at blive tilberedt i enheden; olien og fedtet fra ingredienserne kan have sprøjtet på varmeelementet. Sluk enheden og rengør den – se 'Pasning og rengøring'. Der kan være rester fra tidligere madlavning; sørg for, at kurven og bakken rengøres ordentligt efter hver brug.

RENGØRING

Rengør enheden efter hver brug.
Brug ikke metalredskaber eller hårde 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 airfryeren køle ned hurtigere.
Tør enhedens yderside af med en fugtig klud.

Rengør kurvene med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan bruge opvaskemiddel til at fjerne eventuelt tilbageværende snavs.
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.

SORTERINGSVEJLEDNING:



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

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

STOCK SLIMLINE AIRFRYER

Tack för att du har valt STOCK Slimline Airfryer.

Ta dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten och förvara den på en säker plats för framtida bruk.

Vår Slimline airfryer hjälper dig att tillaga din favoritmat på ett hälsosammare sätt, med lite eller ingen olja. Den överliggande grillen är mångsidig, snabb och bekväm och cirkulerar varmluft så att maten tillagas jämnt från alla håll. Med en knapptryckning kan du tillaga kött, fisk, fågel, skaldjur och bakverk perfekt. Ett fantastiskt sätt att tillaga frysta livsmedel som pommes frites och

scampi eller läckra hemgjorda pommes med lite eller ingen olja. Du slipper byta smutsig olja och behöver inte lida av de lukter som förknippas med traditionella fritöser. Airfryern har en LED-peksskärm som är enkel att använda och en tydlig nedräkningstimer som hjälper dig att hålla reda på tillagningstiden så att du kan tillaga en perfekt måltid.

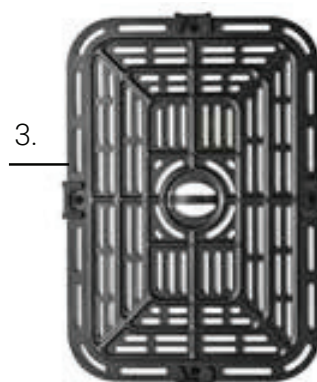
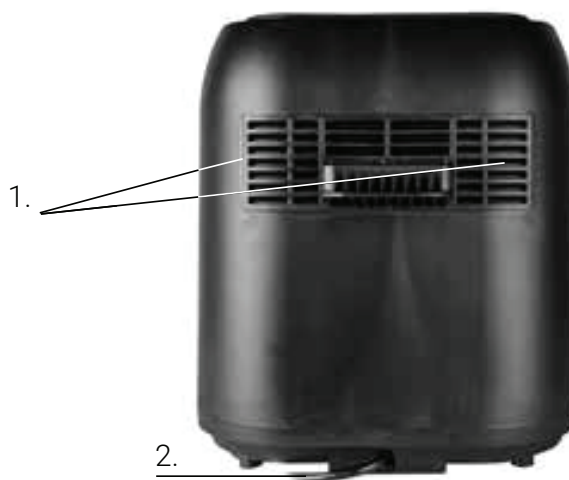
STOCK är vårt prisbelönta familjeägda företag och vi erbjuder fortfarande samma utmärkta kvalitet, valuta för pengarna och exceptionella kundservice som när vi grundade företaget på 1960-talet. Våra produkter är utvalda för hand och noggrant testade för att hålla i många år och ge dig stor användarglädje.

INNEHÅLL

STOCK SLIMLINE AIRFRYER.....	28PR
PRODUKTEGENSKAPER	29IK
ANVÄNDNINGAR PÅ KONTROLLPANELEN	30S
SÄKERHETSÅTGÄRDER	31A
ANVÄNDA SLIMLINE AIRFRYERN FÖR FÖRSTA GÅNGEN.....	33B
BRUKSANVISNING.....	34K
KONTROLLERA MATEN.....	36E
EN GUIDE TILL INGREDIENSER OCH TIPS OCH RÅD	37E
EN GUIDE TILL TILLAGNINGSTIDER	38R
RECEPT.....	39V
ANSLUTNING, FRÅGOR OCH SVAR	40R
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	41

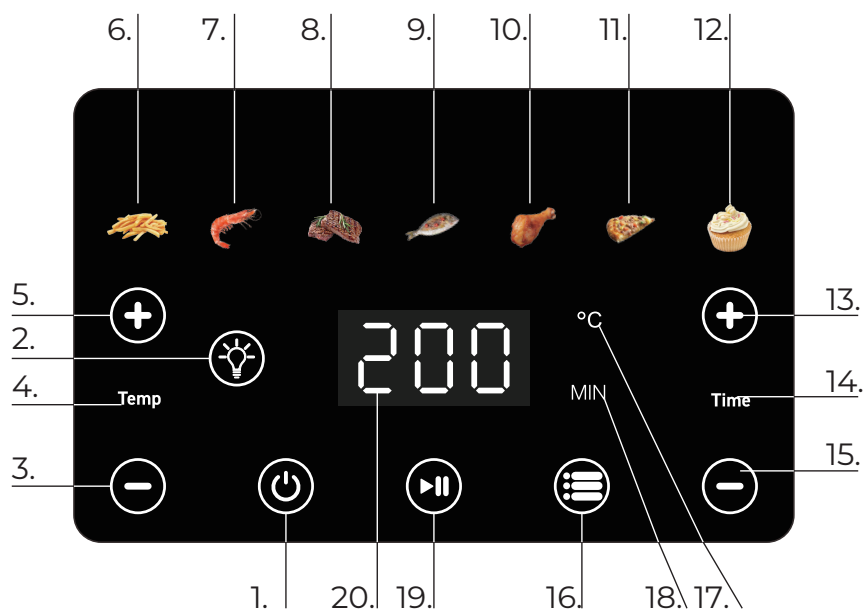
PRODUKTEGENSKAPER

1. Luftventiler
2. Sladd och stickkontakt
3. Grillgaller med non-stick-beläggning
4. Luftinlopp
5. Kontrollpanel
6. Tillagningsutrymme och värmeelement
7. Korg
8. Handtag för korgen
9. Knapp för frigöring av korgen



IKONER PÅ KONTROLLPANELEN

1. På/av-strömikon
2. Lampa
3. Sänk temperaturen
4. Ikon för temperaturfunktion
5. Hög temperaturen
6. Pommes frites-funktion
7. Skaldjursfunktion
8. Steak-funktion
9. Fiskfunktion
10. Funktion för kycklingben/kycklingvingar
11. Pizza-funktion
12. Bakningsfunktion
13. Öka tiden
14. Ikon för tidsfunktion
15. Minska tiden
16. Menyikon för förinställda tillagningsfunktioner
17. Temperaturindikator
18. Tidsindikator
19. Start/paus
20. Digital LED-skärm



IKONER PÅ KONTROLLPANELEN

PÅ/AV-STRÖMIKON

- ON/OFF-strömiikonen (på/av) tänds när apparaten är ansluten till uttaget.
- Tryck en gång på ON/OFF-strömiikonen för att tända hela kontrollpanelen. Standardinställningen för pommes frites blinkar och temperatur och tid visas växelvis på kontrollpanelen, 200 °C och 20 minuter.
- Om du trycker på ON/OFF-strömiikonen under tillagningsprocessen stängs apparaten av. Inget kommer att lysa på kontrollpanelen förutom ON/OFF-strömiikonen. Fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ner apparaten.

LAMPA

- Om du trycker på denna ikon, kan du kontrollera hur tillagningen fortskrider medan apparaten är i drift.
- Lampan slocknar om du öppnar korgen under tillagningsprocessen.

TEMPERATURREGLERING

- Med dessa ikoner kan du höja eller sänka tillagningstemperaturen med intervall om 5 °C från 80 °C till 200 °C. Tryck på ikonen och håll den intryckt för att gå igenom intervallet snabbare.

TIDSINSTÄLLNING

- Med dessa ikoner kan du välja exakt tillagningstid på minuten, från 1 till 60 minuter i 1-minutersintervall. Om du håller ikonen intryckt går det snabbare att gå igenom intervallet.

DIGITAL LED-SKÄRM

- Den digitala LED-skärmen växlar mellan temperatur och återstående tid under tillagningsprocessen.

START/PAUS

- När du har valt den förinställda

tillagningsfunktionen och är nöjd med temperatur och tid, ska du trycka på START/PAUSE-ikonen för att starta tillagningen.

- Under tillagningsprocessen kan du trycka på START/PAUSE-ikonen för att pausa apparaten. Tryck på START/PAUSE-ikonen för att återuppta tillagningen.

MENY MED FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSFUNKTIONER

- I denna meny kan du välja snabba förinställda funktioner med förinställd temperatur och tid. Välj någon av de förinställda tillagningsfunktionerna genom att trycka på denna ikon.

De förinställda tillagningsfunktionerna är:

-  Pommes frites-funktion
-  Skaldjursfunktion
-  Steak-funktion – ej lämplig för kött med mycket hög fetthalt såsom korv. Het olja kan hamna på värmeelementet och orsaka rökbildning.
-  Fiskfunktion
-  Funktion för kycklingben/kycklingvingar
-  Pizza-funktion
-  Bakningsfunktion

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs alla anvisningar innan du använder apparaten och förvara dem på en säker plats för framtida bruk. Följ alltid dessa säkerhetsföreskrifter när du använder apparaten för att undvika personskador eller skador på apparaten. Denna apparat får endast användas på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

- Den här apparaten får användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de är under tillsyn eller har fått anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är medvetna om de potentiella riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengörings- och underhållsarbeten får inte utföras av

barn, såvida de inte är över 8 år och under uppsikt.

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter eller klistermärken från apparaten innan du använder den för första gången.
- Inspektera alltid apparaten före användning för att upptäcka eventuella skador. Använd inte apparaten om den har tappats eller har synliga skador. Om apparaten är skadad eller utvecklar ett fel ska du kontakta STOCK kundtjänst.
- Använd inte denna apparat om strömsladden är skadad. Kontakta STOCK kundtjänst.
- Använd alltid apparaten på en torr, jämn och värmetålig yta.
- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. För att frångå apparaten ska du vrida alla reglage till "off" (av) och sedan dra ut kontakten ur eluttaget.
- Använd inte tillbehör eller redskap som inte rekommenderas av STOCK tillsammans med denna apparat.
- För att undvika brand, elstötar och personskador ska du inte sänka ner sladden, kontakterna eller locket i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på köksbord eller arbetsbänkar. Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor.
- Endast för inomhusbruk.
- Endast för hushållsbruk.
- Denna apparat ska användas för tillagning av mat enligt beskrivningen i den medföljande bruksanvisningen.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du drar ut kontakten ur eluttaget. Dra endast i kontakten, aldrig i strömsladden, för att koppla bort apparaten från elnätet.

- Täck inte över apparaten när den används eftersom detta kan orsaka personskador och brand.
- Det rekommenderas inte att man ansluter apparaten till en extern timer.
- Om du använder en förlängningskabel bör du göra det med försiktighet. Förlängningssladdens elektriska märkning måste minst motsvara den elektriska klassningen på apparaten. Se till att kabeln inte hänger över kanten på bänkskivan eller vidrör heta ytor.

⚠ VARNING! En avkapad kontakt som förs in i ett 13 A-uttag utgör en allvarlig säkerhetsrisk (risk för elstötar). Kassera den avkapade kontakten på ett säkert sätt.

⚠ FÖRSIKTIGHET: Plastförpackningarna och emballaget som används för att slå in apparaten kan vara farliga. För att undvika risk för kvävning ska du förvara dessa påsar utom räckhåll för spädbarn och barn. Dessa förpackningar är inte leksaker.

- **Håll Slimline airfryern, stickproppen och sladden borta från heta ugnar, lågor och andra heta ytor.**
- **Slimline airfryern måste användas i ett väl ventilerat utrymme med ett avstånd på minst 10 cm från väggar och andra ytor för att möjliggöra tillräckligt luftflöde.**
- Använd **INTE** Slimline airfryern när den är tom och fyll den aldrig mer än till hälften.
- Fyll **INTE** korgen med olja eller någon annan vätska för att undvika brandrisk.
- Dra omedelbart ut kontakten om du ser mörk rök komma ut från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen har upphört innan du tar bort korgen från apparaten.
- Placera **INTE** maten direkt i tillagningsutrymmet och låt inte maten komma i direkt kontakt med värmeelementet. Lagg aldrig mat i korgen utan att grillgallret är på plats. Tillaga alltid maten i korgen.

- Lämna **INTE** Slimline airfryern utan uppsikt när du använder den.
- Slimline airfryern, korgen och grillgallret förblir varma en stund efter användning. Stäng av och koppla ur Slimline airfryern och låt den svalna helt innan du flyttar, rengör eller förvarar den.

VARNING – HETA YTOR

- Alla ytor som är märkta med denna symbol blir mycket varma under användning.
- För att förhindra personskador, ska du **INTE RÖRA** ytorna.
- Stäng av och koppla ur Slimline airfryern och låt den svalna helt innan du vidrör dessa ytor.
- Var försiktig när du tar bort korgen och grillgallret eftersom brännheta ånga kan strömma ut och hett fett kan stänka och orsaka brännskador. Håll alltid i handtaget på korgen. Använd grytvantar.
- När du använder apparaten frigörs het ånga genom ventilationsöppningarna – håll dina händer och ditt ansikte på säkert avstånd.



ANVÄNDA SLIMLINE AIRFRYERN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

- Packa upp Slimline airfryern och avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Torka av huvudenheten med en ren, fuktig trasa före första användning.

Ta bort korgen från tillagningsutrymmet.

- Tryck in knappen för frigöring av korgen och dra ut korgen från tillagningsutrymmet med hjälp av handtaget och placera den på en torr och jämn yta.
- Tvätta korgen och grillgallret med varmt tvålatten, skölj och torka noggrant.
- Se till att alla delar är rena och torra innan du monterar produkten.
- Sänk ner grillgallret i korgen med den släta sidan av räfflorna högst upp och använd det upphöjda handtaget för att ta ut gallret.

Använd aldrig korgen utan grillgallret.

- Skjut tillbaka korgen i tillagningsutrymmet.
- Slimline airfryern är nu redo att användas.

BRUKSANVISNING

- **VÄNLIGEN OBSERVERA:** Detta är en oljefri fritös som fungerar med cirkulation av varmluft. Fyll **INTE** korgen med olja eller någon annan vätska. Fyll **INTE** korgen mer än till hälften när du lägger i ingredienserna i korgen.
- Placera Slimline airfryern på en plan, värmetålig yta nära ett eluttag.
Slimline airfryern måste användas i ett väl ventilerat utrymme med ett avstånd på minst 10 cm från väggar och andra ytor för att möjliggöra tillräckligt luftflöde.
- När du använder Slimline airfryern för första gången kan du känna en lätt bränd lukt. Detta är normalt för ett nytt värmeelement och försvinner efter några användningar.
- Varje gång du trycker på en ikon avger apparaten ett pipjud.

PÅSLAGNINGSLÄGE

- Anslut Slimline airfryern till ett eluttag. Apparaten kommer att avge ett pipjud.
- Tryck en gång på ON/OFF-strömikonen för att tända hela kontrollpanelen. Standardinställningen för pommes frites blinkar och temperatur och tid visas växelvis på kontrollpanelen, 200 °C och 20 minuter. Övriga förinställda tillagningsfunktioner kommer att lysa.
- Om du inte använder kontrollpanelen inom 5 minuter efter uppstart kommer apparaten att gå in i standby-läge.
- Om du trycker på ON/OFF-strömikonen och håller den intryckt under tillagningsprocessen, kommer apparaten att stängas av och gå in i standby-läge. Inget kommer att lysa på kontrollpanelen förutom ON/OFF-strömikonen. Fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ner apparaten.
- **Observera:** Värm upp Slimline airfryern till önskad temperatur i 3 minuter **UTAN** några livsmedel i korgen.

STANDBY-LÄGE

- När endast ON/OFF-strömikonen lyser på kontrollpanelen är apparaten i standby-läge.
- Tryck på ON/OFF-strömikonen för att aktivera apparaten. Apparaten kommer att avge ett pipjud.
- Om du inte använder kontrollpanelen inom 5 minuter, kommer apparaten att gå in i standby-läge igen. På samma sätt återgår den till standby-läge om du har pausat tillagningen eller öppnat korgen och du inte använder kontrollpanelen inom 5 minuter.

VÄLJA FÖRINSTÄLLD TILLAGNINGSFUNKTION

- Tryck på ikonen för förinställd tillagningsfunktion för att bläddra igenom funktionerna och välja önskad inställning. Den valda förinställda tillagningsfunktionen kommer att blinka.
- När du har valt den förinställda tillagningsfunktionen, kommer den förinställda temperaturen och tiden för inställningen att blinka och visas växelvis på den digitala LED-skärmen.

HÖJA ELLER SÄNKA TEMPERATUREN

- Du kan justera temperaturen när som helst, antingen när du har valt önskad förinställd tillagningsfunktion eller under tillagningen.
- För att justera temperaturen ska du trycka på temperaturikonen "+" eller "-". Temperaturen kommer att justeras i steg om 5 °C.
- När du når det högsta eller lägsta värdet i intervallet, kommer apparaten att pipa två gånger och du måste trycka på temperaturikonen "+" eller "-" för att ändra temperaturen.

ÖKA ELLER MINSKA TIDEN

- Du kan justera tiden när som helst, antingen när du har valt önskad

förinställd tillagningsfunktion eller under tillagningen.

- För att justera tiden ska du trycka på tidsikonen "+" eller "-". Tiden kommer att justeras i steg om 1 minut.
- När du når det högsta eller lägsta värdet i intervallet, kommer apparaten att pipa två gånger och du måste trycka på tidsikonen "+" eller "-" för att ändra tiden.

START/PAUS

- När du har valt den förinställda tillagningsfunktionen och är nöjd med temperatur och tid, ska du trycka på START/PAUSE-ikonen för att starta tillagningen.
- Den valda förinställda tillagningsfunktionen kommer att tändas på LED-kontrollpanelen och resten av de förinställda tillagningsfunktionerna kommer att vara släckta.
- Temperatur och tid visas växelvis på LED-kontrollpanelen och tiden börjar räknas ned i minuter och under den sista minuten räknas tiden ned i sekunder.
- Under tillagningsprocessen kan du trycka på START/PAUSE-ikonen för att pausa apparaten. Den valda förinställda tillagningsfunktionen, lampikonen och start/pause-ikonen kommer att blinka. Den digitala LED-skärmen växlar mellan temperatur och återstående tid.
- Tryck på START/PAUSE-ikonen för att återuppta tillagningen.
- Om apparaten är pausad och du trycker på ON/OFF-strömikonen, kommer apparaten att gå in i påslagningsläge och hela kontrollpanelen kommer att lysa. Om du inte vidtar några åtgärder inom 5 minuter, kommer apparaten att övergå till standby-läget.

LAMPA

- Du kan när som helst trycka på LIGHT-ikonen för att tända lampan och belysa tillagningsutrymmet.

- Lampan släcks om du stoppar apparaten och öppnar korgen.
- När du stänger korgen igen, måste du trycka på LIGHT-ikonen för att tända lampan.

ÖPPNA KORGEN

- Du kan alltid öppna korgen genom att trycka på knappen för frigöring av korgen på ovansidan av handtaget.
- Om korgen öppnas under tillagningsprocessen kommer apparaten att pipa 3 gånger och värmeelementet, fläkten och lampan kommer att stängas av.
- Om du stänger korgen under tillagningsprocessen, kommer tillagningen att återupptas. Du måste trycka på LIGHT-ikonen om du vill att tillagningsutrymmet ska vara upplyst.

SHAKE-FUNKTION

- Shake-funktionen (påminnelse om att skaka ingredienserna) fungerar endast om tillagningstiden är längre än 6 minuter.
- När det har gått två tredjedelar av tillagningstiden, kommer apparaten att pipa 4 gånger och den digitala LED-skärmen kommer att visa "SHAKE".
- Ta ut korgen, skaka den och för in den i apparaten igen för att återuppta tillagningen. "SHAKE" försvinner från den digitala LED-skärmen och skärmen fortsätter att visa och växla mellan temperatur och tid.
- När apparaten har avgett ett pip ljud 4 gånger, kommer den digitala LED-skärmen att fortsätta visa "SHAKE" och den återstående tiden växelvis om du inte öppnar korgen.
- Om du justerar tiden under tillagningsprocessen kommer apparaten att pipa 4 gånger och den digitala LED-skärmen kommer att visa "SHAKE" när det har gått två tredjedelar av den uppdaterade tillagningstiden.

SLUTET AV TILLAGNINGSPROCESSEN

- Under den sista minuten av tillagningsprocessen räknas tiden på den digitala LED-skärmen ned i sekunder.
- När tillagningen är klar visas "End" på LED-skärmen och apparaten piper 5 gånger.
- Apparaten återgår till standby-läget efter 1 minut och fläkten körs i 20 sekunder och stannar sedan.

MINNESFUNKTION VID OAVSIKTIG AVSTÄNGNING

- Om apparaten används och stängs av oavsiktligt, återgår apparaten till driftläget som den befann sig i innan strömbrottet, förutsatt att strömmen slås på igen inom 25 minuter.

SKYDDSLÄGE

- När apparaten går in i ett skyddsläge, kommer den att pipa 10 gånger. Stäng av apparaten, låt den stå i 10 minuter och starta den igen. Om apparaten inte har återställts ska du kontakta STOCK kundtjänst.

KONTROLLERA MATEN

- Vi rekommenderar att du kontrollerar maten under tillagningen och skakar om ingredienserna försiktigt när det har gått två tredjedelar av tillagningstiden för att undvika ojämn tillagning.
- Tryck på frigöringsknappen på handtaget för att öppna korgen. Ta ut korgen från Slimline airfryern med hjälp av handtaget på korgen.
- Slimline airfryern går in i pausläget. Skaka försiktigt dina ingredienser. Slimline airfryern kommer att återuppta tillagningen när du skjuter in korgen igen.

- Använd inte metallredskap i korgen eller på grillgallret eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen. Använd värmetåliga plast- eller träredskap om du behöver vända på maten.
- **När du kontrollerar ingredienserna ska du placera korgen på en värmetålig yta.**
- Du kan ändra temperatur och tid under tillagningen om ingredienserna kräver detta.
- Du kan ändra tid eller temperatur under luftfriteringsprocessen med hjälp av ikonerna "+" och "-". Du kan inte justera tid och temperatur när processen är pausad och korgen är öppen.
- När tillagningen är klar kommer Slimline airfryern att avge ett pipjud fem gånger och kontrollpanelen visar "End" på skärmen, beroende på vilken sida du använder.
- Kontrollera om maten är klar. Om maten inte är klar ska du skjuta tillbaka korgen i tillagningsutrymmet och ställa in tiden på ytterligare 5 minuter.
- När du tar ut ingredienserna ska du **INTE** vända upp och ned på korgen eftersom överflödigt het olja som har samlats på botten kan spilla ut över maten.
- Beroende på vilken typ av mat du har tillagat, kan det hända att het ånga strömmar ut ur korgen.
- Placera korgen på en värmetålig yta och ta upp maten med en tång och lägg på en tallrik.
- Motorfläkten fortsätter att gå tills apparaten har svalnat. När fläkten har stannat, ska du stänga av apparaten och dra ut kontakten ur eluttaget.
- Låt apparaten svalna helt (cirka 30 minuter) innan du flyttar, rengör eller förvarar den. Airfryern svalnar snabbare om du tar bort korgen.

EN GUIDE TILL INGREDIENSER OCH TIPS OCH RÅD

Apparaten är inte lämplig att användas med korvar med mycket hög fetthalt. Het olja kan stänka på värmeelementet och orsaka rökutveckling.

I Slimline airfryern kan du tillaga snacks som är avsedda att tillagas i ugnen. Du kan använda Slimline airfryern för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 °C i 10 minuter. Skär maten i jämnstora bitar för jämn tillagning.

POMMES FRITES

För pommes frites rekommenderar vi potatissorterna Maris Piper och King Edward. Förvara potatisen i en mörk källare eller i ett svalt skåp utan ljusinsläpp.

Skala potatisen och tvätta den noga innan du skär den i bitar. Tvätta potatisen igen när du har skurit den för att få bort stärkelsen.

Torka av dina pommes frites med en ren kökshandduk med hög uppsugningsförmåga.

Om du vill ha krispigare pommes frites, kan du pensla dem lätt med olja och tillaga dem inom några minuter.

VÄNLIGEN OBSERVERA: Detta är en oljefri fritös som fungerar med cirkulation av varmluft. Fyll **INTE** korgen med olja eller någon annan vätska.

Ju tunnare pommes frites, desto krispigare resultat. Ju tjockare pommes frites, desto fluffigare blir de på insidan.

Ändra tillagningstiden beroende på hur tjocka dina pommes frites är. Om du vill att dina pommes frites ska vara krispiga, kan du tillaga dem i ytterligare några minuter. För att ge olika smak till dina pommes frites, kan du täcka dem med olika typer av olja.

Du kan också tillaga frysta pommes frites i Slimline airfryern. Eftersom pommes fritesen är förkokta och försmorda med olja, behöver du inte tillsätta olja.

MAT	STANDARD-TEMPERATUR	JUSTERBART TEMPERATUR-OMRÅDE	STANDARDTID	JUSTERBART TIDSINTERVALL
Pommes frites	200 °C	80–200 °C	20 minuter	1–60 minuter
Skaldjur	180 °C	80–200 °C	10 minuter	1–60 minuter
Steak	180 °C	80–200 °C	15 minuter	1–60 minuter
Fisk	180 °C	80–200 °C	20 minuter	1–60 minuter
Kyckling	190 °C	80–200 °C	25 minuter	1–60 minuter
Pizza	150 °C	80–200 °C	12 minuter	1–60 minuter
Bakning	160 °C	80–200 °C	30 minuter	1–60 minuter

EN GUIDE TILL TILLAGNINGSTIDER

Detta är en guide till tillagningstider för olika typer av livsmedel.

Detta är endast en vägledning och tiden varierar beroende på om ingredienserna är i säsong, samt storlek, tjocklek och din preferens för hur väl tillagad maten ska vara (t.ex. stekgrad på biff).

För frysta livsmedel ska du använda de

tillagningstider och temperaturer som anges på förpackningen.

Övervaka maten under tillagningen och tillaga maten ytterligare ett par minuter vid behov.

Se till att maten är ordentligt tillagad innan du serverar den.

MAT	MÄNGD (gram)	TID (min)	TEMP (°C)	SHAKE?	YTTERLIGARE INFORMATION
KÖTT					
Steak	225–450	10	180	Nej	Vänd med tång efter halva tiden.
Fläskkotletter	225–450	10–14	180	Nej	
Burgare	225–450	7–14	180	Nej	
Korv (ej lämplig för korv med mycket hög fetthalt)	225–450	7–14	180	Nej	
POMMES FRITES OCH FRYSTA LIVSMEDEL					
Sötpotatisklyftor	225–450	10–15	200	Ja	Blanda i en skål med 1–2 tsk olja, salt, peppar och paprika (valfritt).
Hemgjorda pommes frites	225–450	25–30	180	Ja	Skär potatisen i 1 cm stora bitar. Blanda i en skål med 1–2 tsk olja.
Tunna frysta pommes frites	225–450	20	180	Ja	Tillsätt inte olja.
Tjocka frysta pommes frites	450	25	180	Ja	
Frysta kycklingnuggets	450	10–15	200	Ja	
FÅGEL					
Drumsticks	225–450	20–25	200	Nej	Vänd med tång efter halva tiden.
Kycklingbröst	225–450	20–25	200	Nej	

För att värma ingredienserna igen ska du ställa in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

RECEPT

Observera att alla skedmått är standardmetriska, 1 tsk motsvarar 5 ml och 1 msk motsvarar 15 ml. Vi rekommenderar att du använder en uppsättning måttskedar för exakta resultat.

POMMES FRITES – 4 portioner

Ingredienser	Antal
Stora potatisar	4 stycken, tvättade och torra
Vegetabilisk olja	1 msk
Havssalt	2 msk

SÅ HÄR GÖR DU

Temperatur: 200 °C. Tid: 10 minuter. Använd funktionsinställningen för pommes frites på airfryern.

Skär potatisen på längden i 1 cm tjocka skivor. Lägg skivorna platt och skär dem på längden i 1 cm stora bitar.

Lägg potatisbitarna på hushållspapper och rulla dem för att torka bort överflödigt fukt. Vänd runt potatisbitarna i en skål med oljan.

Lägg de inoljade potatisbitarna i korgen. Se till att de inte fastnar i varandra. Du kan stapla dina pommes frites på varandra så länge luften kan cirkulera.

Placera pommes fritesen i airfryern. Luftfriter i 200 °C i 10 minuter, skaka halvvägs genom tillagningstiden. Krydda omedelbart med salt när de är klara.

BUFFALO WINGS PÅ BLOMKÅL – 4 portioner

Ingredienser	Antal
Buffalosås	
Osaltat smör	1 msk
Stark chilisås	¼ msk
Honung	½ msk
Vitlöksklyfta	½, krossad
Blomkål	
Blomkålsbuketter	350 g, skurna på hälften
Majsmjöl	½ msk
Vegetabilisk olja	1 msk
Havssalt	En nypa

SÅ HÄR GÖR DU

Temperatur: 200 °C. Tid: 10 minuter. Använd funktionsinställningen för pommes frites på airfryern.

Blanda blomkålsbuketterna med olja och ½ msk maizena. Luftfriter i 200 °C i 15 minuter.

Blanda alla ingredienser till buffalosåsen i en liten kastrull på medelhög värme under tiden som blomkålen tillagas. Rör i smöret och sänk till låg värme.

Vänd blomkålsbuketterna i den heta såsblandningen och strö över salt. Servera med blåmögelost dressing eller din favoritdipp.

SRIRACHA-KYCKLINGVINGAR – 2 personer

Ingredienser	Antal
Kycklingvingar	5
Vegetabilisk olja	¼ msk
Havssalt	½ msk
Stark chilisås	½ tsk
Sojasås	350 g, skurna på hälften
Osaltat smör	1 msk
Honung	¾ msk
Salladslök	2, tunt skivade

SÅ HÄR GÖR DU

Temperatur: 200 °C. Tid: 25 minuter.

Använd funktionsinställningen för kycklingben/kycklingvingar på airfryern.

Torka av överflödig fukt på kycklingvingarna med hushållspapper och blanda kycklingvingarna med olja och salt. Placera kycklingvingarna i korgen i airfryern och ställ in timern på 25 minuter.

Blanda het chilisås, soja, smör och honung i en liten kastrull på låg värme under tiden som kycklingen tillagas.

Vispa ihop ingredienserna tills honungen har lösts upp och smöret har smält och sänk till låg värme för att hålla såsen varm. Vänd kycklingvingarna i en skål med glazen. Garnera med skivad salladslök och servera genast.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Fråga: Varför fungerar inte Slimline airfryern?

Svar: Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget och att strömbrytarlampan lyser. Kontrollera om du har ställt in timern. Ställ in timerknappen på önskad tillagningstid. Slimline airfryern har ett överhettningsskydd. Om innertemperaturen har överskridit en säker arbetstemperatur föreligger det ett fel och säkringen har slagit ifrån. Kontakta STOCK kundtjänst.

Fråga: Varför är min mat inte ordentligt tillagad?

Svar: Det kan hända att du har lagt i för mycket mat i korgen – kontrollera den rekommenderade mängden i tabellen på sidan 15. Alternativt kan du tillaga mindre portioner i Slimline airfryern – detta säkerställer jämnare tillagning av maten. Det kan hända att temperaturen är för låg. Höj tillagningstemperaturen. Den inställda tillagningstiden kan vara för kort, tillaga i ytterligare 5 minuter.

Fråga: Varför tillagas maten ojämnt?

Svar: Vissa livsmedel såsom pommes frites och kycklingnuggets måste skakas när det har gått två tredjedelar av tillagningstiden.

Fråga: Varför är de hemgjorda pommes fritesen inte krispiga?

Svar: Se till att du använder rätt potatistyp (vissa ger bättre resultat). Se till att potatisbitarna är lika stora och tvätta och torka av dem för att få bort stärkelsen innan du placerar dem i Slimline airfryern. Pensla potatisen lätt

- med olja för att få ett krispigare resultat.
- Fråga:** Varför går det inte att skjuta in korgen i Slimline airfryern?
- Svar:** Korgen är överfull – ta bort lite av maten och kontrollera att korgen inte är fylld till mer än hälften. Korgen kanske inte är korrekt placerad i tillagningsutrymmet. Skjut in korgen i tillagningsutrymmet tills du hör ett klickljud.
- Fråga:** Varför kommer det rök från min airfryer?
- Svar:** Livsmedel med mycket hög fetthalt kan orsaka att olja stänker på värmeelementet, vilken kan leda till att det kommer rök från apparaten.
- Fråga:** Varför kommer det ut överdrivet mycket ånga ur Slimline airfryern?
- Svar:** Ingredienserna du tillagar har en för hög fetthalt för att tillagas i Slimline airfryern. Det kan hända att olja och fett från ingredienserna har stänkt på värmeelementet. Stäng av Slimline airfryern och rengör den – se "Rengöring och underhåll". Det kan finnas matrester kvar från tidigare tillagning. Rengör korgen och grillgallret ordentligt efter varje användning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla ur Slimline airfryern och låt den svalna helt (cirka 30 minuter) innan du rengör den. Slimline airfryern svalnar snabbare om du tar bort korgen och placerar den på en värmeståll.
- Rengör apparaten noggrant före första användning och efter varje användning.
- När du har använt apparaten några gånger ska du kontrollera delarna avseende slitage eller skador.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull.

- Sänk aldrig ned huvudenheten i vatten eller någon annan vätska.
- Rengör huvudenheten och kontrollpanelen med en ren, fuktig trasa och torka torrt innan du ställer in apparaten för förvaring.
- Rengör korgen och grillgallret i varmt tvålsvamp med en icke-slipande disksvamp.
- Om det har fastnat ingredienser i korgen eller på grillgallret ska du blötlägga dem i 10 minuter innan du rengör dem. Använd en disksvamp eller mjuk borste för att avlägsna matrester.
- Rengör tillagningsutrymmet med en fuktig, icke-slipande trasa.
- Rengör värmeelementet med en torr och ren borste.
- Förvara Slimline airfryern med strömsladden löst ihoprullad. Linda aldrig sladden hårt runt apparaten.

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.

STOCK SLIMLINE AIRFRYER

Vielen Dank, dass Sie sich für den STOCK Slimline Airfryer entschieden haben.

Bitte nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um diese Broschüre zu lesen, bevor Sie mit der Verwendung des Geräts beginnen, und bewahren Sie sie zum Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Mit unserem Slimline Airfryer können Sie Ihre Lieblingsspeisen auf gesündere Weise mit wenig oder gar keinem Öl zubereiten. Der vielseitige, schnelle und bequeme Obergrill lässt Heißluft zirkulieren, um Ihre Speisen gleichmäßig von allen Seiten zu garen. So können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Backwaren auf Knopfdruck perfekt zubereiten.

Auch für Tiefkühlkost wie Pommes frites und Scampi ist er hervorragend geeignet

– köstliche, hausgemachte Pommes frites mit wenig oder ganz ohne Öl. Es muss kein Öl gewechselt werden und es entstehen weniger Gerüche als bei herkömmlichen Fritteusen. Das LED-Touchscreen-Bedienfeld ist einfach zu bedienen, und am übersichtlichen Countdown-Timer können Sie den Fortschritt ablesen und so eine perfekte Mahlzeit zubereiten.

Unser preisgekröntes Familienunternehmen STOCK bietet noch immer dieselbe hervorragende Qualität, dasselbe Preis-Leistungs-Verhältnis und denselben hervorragenden Kundenservice wie bei der Gründung des Unternehmens in den 1960er Jahren.

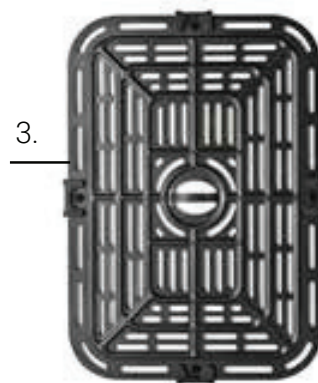
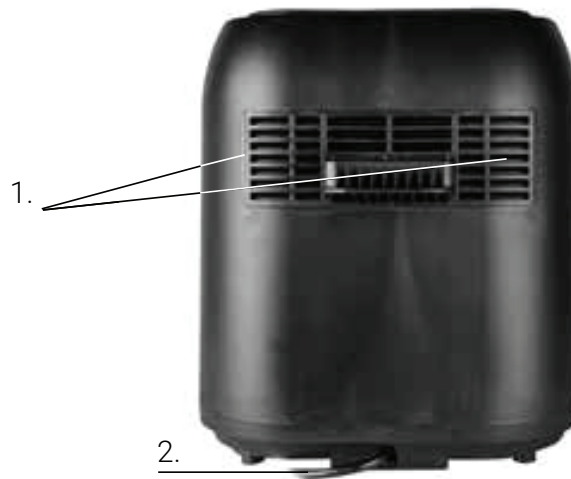
Unsere Produkte sind handverlesen und gründlich getestet, so dass Sie sicher sein können, dass Sie viele Jahre lang Freude an Ihren Produkten haben werden.

INHALT

STOCK SLIMLINE AIRFRYER.....	42PR
PRODUKTMERKMALE	43BE
BEDIENFELD-SYMBOLS	44SI
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	45E
ERSTE MALIGE VERWENDUNG DES SLIMLINE AIRFRYERS	48
VERWENDUNG.....	48
KONTROLLE DER SPEISEN	51
LEITFADEN FÜR ZUTATEN SOWIE TIPPS UND TRICKS	51
LEITFADEN FÜR GARZEITEN	53
REZEPTE	54
HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	55
PFLEGE UND REINIGUNG.....	56

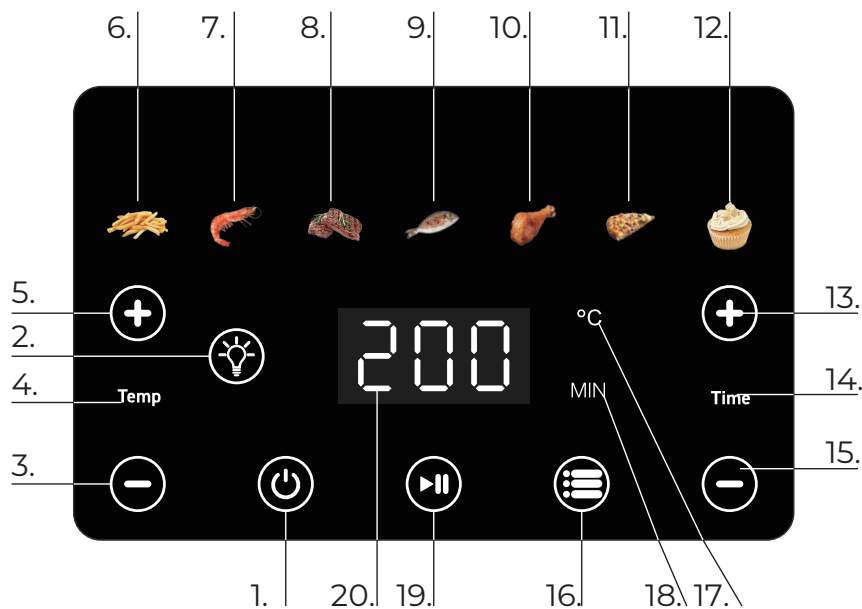
PRODUKTMERKMALE

1. Entlüftungsöffnungen
2. Kabel und Stecker
3. Antihaft-Schale
4. Luftansaugung
5. Bedienfeld
6. Garraum und Heizelement
7. Frittiereinschub
8. Griff für den Frittiereinschub
9. Entriegelungstaste für den Frittiereinschub



BEDIENFELD-SYMBOLS

1. Ein/Aus
2. Licht
3. Verringerung der Temperatur
4. Symbol für die Funktion „Temperatur“
5. Erhöhung der Temperatur
6. Funktion „Pommes frites“
7. Funktion „Meeresfrüchte“
8. Funktion „Steak“
9. Funktion „Fisch“
10. Funktion „Hähnchenbeine/-flügel“
11. Funktion „Pizza“
12. Funktion „Backen“
13. Erhöhung der Garzeit
14. Symbol für die Funktion „Garzeit“
15. Verringerung der Garzeit
16. Menü-Symbol für voreingestellte Garfunktionen
17. Temperaturanzeige
18. Garzeitanzeige
19. Start/Pause
20. LED-Digitalanzeige



BEDIENFELD-SYMBOLS

EIN/AUS

- Das EIN/AUS-Symbol leuchtet auf, wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Drücken Sie einmal auf das EIN/AUS-Symbol, dann leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Die Standardeinstellung "Pommes frites" blinkt, und auf dem Bedienfeld erscheinen abwechselnd die Temperatur und die Zeit von 200 °C und 20 Minuten.
- Wenn Sie während des Garvorgangs auf das EIN/AUS-Symbol drücken, schaltet sich das Gerät aus; auf dem Bedienfeld leuchtet nur noch das EIN/AUS-Symbol. Das Gebläse läuft 20 Sekunden lang weiter, damit das Gerät abkühlt.

LICHT

- Wenn Sie dieses Symbol anwählen, können Sie den Fortschritt des Garvorgangs während des Betriebs des Geräts überprüfen.
- Beim Öffnen des Frittierereinschubs während des Garvorgangs erlischt das Licht.

TEMPERATURKONTROLLE

- Mit diesen Symbolen können Sie die Gartemperatur in 5 °C-Schritten von 80 °C bis 200 °C erhöhen oder senken. Wenn Sie das Symbol drücken und halten, wird der Bereich schneller durchlaufen.

ZEITKONTROLLE

- Mit diesen Symbolen können Sie die Garzeit auf die Minute genau einstellen, von 1 bis 60 Minuten in Schritten von 1 Minute. Wenn Sie das Symbol gedrückt halten, wird der Zeitbereich schneller durchlaufen.

LED-DIGITALANZEIGE

- Die LED-Digitalanzeige wechselt während des Garvorgangs zwischen Temperatur und Restzeit.

START/PAUSE

- Wenn Sie die voreingestellte Garfunktion gewählt haben und mit der Temperatur und der Zeit zufrieden sind, drücken Sie das START/PAUSE-Symbol und das Gerät beginnt mit dem Garen.
- Während des Garvorgangs können Sie das START/PAUSE-Symbol drücken, um das Gerät anzuhalten. Drücken Sie das START/PAUSE-Symbol erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

MENÜ FÜR VOREINGESTELLTE GARFUNKTIONEN

- Schnell wählbare Voreinstellungen mit Temperatur- und Zeitvoreinstellungen. Wählen Sie eine der voreingestellten Garfunktionen, indem Sie auf dieses Symbol drücken.

Die voreingestellten Garfunktionen sind:

-  Funktion „Pommes frites“
-  Funktion „Meeresfrüchte“
-  Funktion „Steak“ (nicht geeignet für Fleisch mit sehr hohem Fettgehalt, z. B. Würstchen, da heißes Öl auf das Heizelement spritzen und das Gerät zum Rauchen bringen kann)
-  Funktion „Fisch“
-  Funktion „Hähnchenbeine/-flügel“
-  Funktion „Pizza“
-  Funktion „Backen“

SICHERHEITS-VORKEHRUNGEN

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Beachten Sie bei der Verwendung des Geräts stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät darf nur so verwendet werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit

verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungsmaterialien und alle Werbeetiketten oder -aufkleber vor der ersten Benutzung vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch stets auf erkennbare Schäden. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Falle eines Schadens oder einer Störung des Geräts wenden Sie sich bitte an den STOCK-Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an den STOCK-Kundendienst.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Um die Stromversorgung zu unterbrechen, drehen Sie die Steckdose auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur die von STOCK empfohlenen Zubehörteile oder Erweiterungen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder den Deckel zum Schutz vor Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Lassen Sie das Kabel keine heißen Oberflächen berühren.
- Nur für den Gebrauch in Innenräumen.
- Nur zur häuslichen Verwendung.
- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Speisen gemäß der beiliegenden Gebrauchsanleitung zu verwenden.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es in Betrieb ist, um Verletzungen oder einen Brand zu vermeiden.
- Die Verwendung mit einer Zeitschaltuhr wird nicht empfohlen.
- Ein Verlängerungskabel kann mit Vorsicht verwendet werden. Die elektrische Leistung des Kabels sollte mindestens so groß sein wie die des Geräts. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte hängt und keine heißen Oberflächen berührt.

⚠️ WARNUNG: Ein abgetrennter Stecker, der in eine 13-Ampere-Steckdose eingesteckt wird, stellt eine ernsthafte Gefahr für die Sicherheit (Stromschlag) dar. Stellen Sie sicher, dass ein abgetrennter Stecker sicher entsorgt wird.

🚫 VORSICHT: Die Plastikbeutel, in denen dieses Gerät verpackt ist, und die Umverpackung können gefährlich sein. Um Erstickungsgefahr zu vermeiden, bewahren Sie diese Beutel außerhalb der Reichweite von Säuglingen und Kindern auf. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

- Halten Sie den Slimline Airfryer, den Stecker und das Kabel von heißen Öfen, Flammen und anderen heißen Oberflächen fern.
- **Der Slimline Airfryer muss in einem gut**

belüfteten Bereich verwendet werden, mindestens 10 cm von Wänden und anderen Oberflächen entfernt, um einen ausreichenden Luftstrom zu ermöglichen.

- Betreiben Sie den Slimline Airfryer **NICHT** leer und füllen Sie ihn nie mehr als halb voll.
- Befüllen Sie den Korb **NICHT** mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn aus dem Gerät dunkler Rauch austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Frittiereinschub herausnehmen.
- Legen Sie **KEINE** Zutaten direkt in den Garraum, und achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen. Füllen Sie niemals Zutaten in den Korb ohne eingesetzte Schale und garen Sie die Zutaten immer im Frittiereinschub.
- Lassen Sie den Slimline Airfryer während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Slimline Airfryer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder lagern.

⚠️ WARNUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN

- Alle Oberflächen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Um Verletzungen zu vermeiden, **NICHT BERÜHREN**.
- Schalten Sie den Slimline Airfryer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie die genannten Oberflächen berühren.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Frittiereinschub und die Schale herausnehmen, da heißer Dampf entweichen und heißes Fett herausspritzen und verbrennen kann; benutzen Sie immer den Griff

des Frittiereinschubs. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

- Während des Gebrauchs wird heißer Dampf durch die Entlüftungsöffnungen freigesetzt – halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung.





ERSTMALIGE VERWENDUNG DES SLIMLINE AIRFRYERS

- Packen Sie den Slimline Airfryer aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gerät vor der erstmaligen Verwendung mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Zum Herausnehmen des Frittiereinschubs aus dem Garraum:

- Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Frittiereinschub nach unten und ziehen Sie den Frittiereinschub am Griff aus dem Garraum heraus und stellen Sie ihn auf eine trockene, ebene Unterlage.
- Reinigen Sie den Frittiereinschub und die Schale mit heißem Seifenwasser, spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt zusammensetzen.
- Legen Sie die Schale in den Frittiereinschub, wobei die glatte Seite der Rippen und der erhöhte Griff zum Herausnehmen der Schale oben liegen.

Benutzen Sie den Frittiereinschub nie ohne die Schale darin.

- Schieben Sie den Frittiereinschub zurück in den Garraum.
- Der Slimline Airfryer ist jetzt einsatzbereit.

VERWENDUNG

- **BITTE BEACHTEN:** Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Befüllen Sie den Frittiereinschub **NICHT** mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Befüllen Sie den Frittiereinschub **NICHT** mehr als zur Hälfte.
- Stellen Sie den Slimline Airfryer auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage in der Nähe einer Steckdose.
Der Slimline Airfryer muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden, mindestens 10 cm von Wänden und anderen Oberflächen entfernt, um einen ausreichenden Luftstrom zu ermöglichen.
- Wenn Sie den Slimline Airfryer zum ersten Mal benutzen, kann es zu einem leichten Brandgeruch kommen. Dies ist bei einem neuen Heizelement normal und verschwindet nach einiger Zeit.
- Jedes Mal, wenn ein Symbol gedrückt wird, ertönt ein Signalton.

MODUS BEIM EINSCHALTEN

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Slimline Airfryer ein. Es ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie einmal auf das EIN/AUS-Symbol, dann leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Die Standardeinstellung "Pommes frites" blinkt, und auf dem Bedienfeld erscheinen abwechselnd die Temperatur und die Zeit von 200 °C und 20 Minuten. Die übrigen voreingestellten Garfunktionen sind beleuchtet.
- Wenn nach 5 Minuten kein Symbol auf dem Bedienfeld berührt wird, schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus.
- Wenn Sie das EIN/AUS-Symbol während des Garvorgangs gedrückt halten,

schaltet sich das Gerät aus und geht in den Bereitschaftsmodus. Auf dem Bedienfeld leuchtet dann nur das EIN/AUS-Symbol. Das Gebläse läuft 20 Sekunden lang weiter, damit das Gerät abkühlt.

- **HINWEIS:** Heizen Sie den Slimline Airfryer OHNE Zutaten im Frittireinschub 3 Minuten lang bei der gewünschten Temperatur vor.

BEREITSCHAFTSMODUS

- Wenn nur das EIN/AUS-Symbol auf dem Bedienfeld leuchtet, befindet sich das Gerät im Bereitschaftsmodus.
- Drücken Sie das EIN/AUS-Symbol, um das Gerät einzuschalten; es ertönt ein Signalton.
- Wenn nach 5 Minuten kein Symbol auf dem Bedienfeld berührt wird, schaltet das Gerät wieder in den Bereitschaftsmodus. Ebenso schaltet das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück, wenn Sie das Gerät pausiert oder den Frittireinschub herausgezogen haben und innerhalb von 5 Minuten kein Bedienvorgang erfolgt.

AUSWAHL DER VOREINGESTELLTEN GARFUNKTIONEN

- Drücken Sie das Symbol für die voreingestellten Garfunktionen und das Gerät springt durch die voreingestellten Garfunktionen bis zur gewünschten Einstellung. Die gewählte voreingestellte Garfunktion blinkt.
- Wenn Sie die voreingestellte Garfunktion gewählt haben, blinkt auf der LED-Digitalanzeige die Standardtemperatur und -zeit für diese Einstellung und wechselt zwischen diesen beiden Werten.

DIE TEMPERATUR ERHÖHEN ODER VERRINGERN

- Sie können die Temperatur jederzeit verstellen, entweder wenn Sie die gewünschte voreingestellte Garfunktion gewählt haben oder während des Betriebs.

- Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die Symbole "+" und "-" bei „Temp“. Die Temperatur wird dann in 5°C-Schritten geändert.
- Wenn der Maximal- oder Minimalwert erreicht ist, ertönt zweimal ein Signalton. Sie müssen dann zum Ändern der Temperatur die Symbole "+" und "-" drücken.

DIE GARZEIT ERHÖHEN ODER VERRINGERN

- Sie können die Garzeit jederzeit verstellen, entweder wenn Sie die gewünschte voreingestellte Garfunktion gewählt haben oder während des Betriebs.
- Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Symbole "+" und "-" bei „Time“. Die Garzeit wird dann in 1-Minuten-Schritten geändert.
- Wenn der Maximal- oder Minimalwert erreicht ist, ertönt zweimal ein Signalton. Sie müssen dann zum Ändern der Garzeit die Symbole "+" und "-" drücken.

START/PAUSE

- Wenn Sie die voreingestellte Garfunktion gewählt haben und mit der Temperatur und der Zeit zufrieden sind, drücken Sie das START/PAUSE-Symbol und das Gerät beginnt mit dem Garen.
- Die gewählte voreingestellte Garfunktion leuchtet auf dem LED-Bedienfeld auf; die übrigen voreingestellten Garfunktionen leuchten nicht.
- Die Temperatur und die Garzeit werden abwechselnd auf dem LED-Bedienfeld angezeigt und die Garzeit beginnt in Minuten abzulaufen. In der letzten Minute läuft die Garzeit in Sekunden ab.
- Während des Garvorgangs können Sie das START/PAUSE-Symbol drücken, um das Gerät anzuhalten. Die gewählte voreingestellte Garfunktion, das Licht-Symbol und das START/PAUSE-Symbol blinken. Die LED-Digitalanzeige zeigt abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit an.

- Drücken Sie das START/PAUSE-Symbol erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn sich das Gerät im Pausenmodus befindet und Sie das EIN/AUS-Symbol drücken, schaltet sich das Gerät ein und das gesamte Bedienfeld wird beleuchtet. Wenn innerhalb von 5 Minuten kein Bedienvorgang erfolgt, wechselt das Gerät in den Bereitschaftsmodus.

LICHT

- Das LICHT-Symbol kann jederzeit gedrückt werden, um das Licht zur Beleuchtung des Garraums einzuschalten.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Frittiereinschub herausgezogen wird, schaltet sich das Licht aus.
- Wenn der Frittiereinschub dann eingeschoben wird, müssen Sie das LICHT-Symbol drücken, um das Licht einzuschalten.

ÖFFNEN DES FRITTIEREINSCHUBS

- Sie können den Frittiereinschub jederzeit herausziehen, indem Sie die Entriegelungstaste für den Frittiereinschub oben am Griff drücken.
- Wenn der Frittiereinschub während des Garvorgangs herausgezogen wird, ertönt dreimal ein Signalton. Das Heizelement, das Gebläse und die Beleuchtung schalten sich aus.
- Wenn Sie den Frittiereinschub während des Garvorgangs hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt. Sie müssen das LICHT-Symbol berühren, wenn Sie die Beleuchtung im Garraum einschalten möchten.

SCHÜTTELFUNKTION

- Die Schüttelfunktion ist nur möglich, wenn die Garzeit mehr als 6 Minuten beträgt.
- Wenn die Garzeit zu zwei Dritteln abgelaufen ist, gibt das Gerät 4 Signaltöne ab und die LED-Digitalanzeige zeigt "5H2" an.

- Nehmen Sie den Frittiereinschub heraus, schütteln Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein; der Garvorgang wird dann fortgesetzt. "5H2" erlischt von der LED-Digitalanzeige, und es wird weiterhin abwechselnd die Temperatur und die Garzeit angezeigt.
- Nach dem 4-maligen Signalton zeigt die LED-Digitalanzeige abwechselnd weiterhin "5H2" und die verbleibende Garzeit an, wenn Sie den Frittiereinschub nicht öffnen.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Garzeit ändern, gibt das Gerät viermal einen Signalton ab und die LED-Digitalanzeige zeigt nach zwei Dritteln der neu eingestellten Garzeit "5H2" an.

ENDE DES GARVORGANGS

- Während der letzten Minute des Garvorgangs wird die Zeit auf der LED-Digitalanzeige in Sekunden heruntergezählt.
- Nach Beendigung des Garvorgangs zeigt die LED-Anzeige "End" an und das Gerät gibt 5 Signaltöne ab.
- Das Gerät kehrt nach 1 Minute in den Bereitschaftsmodus zurück, das Gebläse läuft 20 Sekunden lang und schaltet dann ab.

STROMAUSFALLSPEICHER

- Wenn das Gerät in Betrieb ist und versehentlich ausgeschaltet wird, kehrt es in den Betriebszustand zurück, in dem es sich vor dem Stromausfall befand, sofern die Stromversorgung innerhalb von 25 Minuten wiederhergestellt wird.

SCHUTZMODUS

- Wenn das Gerät in den Schutzmodus wechselt, ertönt ein 10-maliger Signalton. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es 10 Minuten lang stehen, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn sich das Gerät nicht zurücksetzen lässt, wenden Sie sich an den STOCK-Kundendienst.

KONTROLLE DER SPEISEN

- Wir empfehlen, die Speisen während des Garvorgangs zu kontrollieren und die Zutaten nach zwei Dritteln der Garzeit leicht zu schütteln, um ein ungleichmäßiges Garen zu vermeiden.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Frittiereinschub am Griff, um den Frittiereinschub zu entriegeln, und holen Sie den Frittiereinschub mithilfe des Griffs aus dem Slimline Airfryer.
- Der Slimline Airfryer schaltet in den Pausenmodus. Schütteln Sie die Zutaten leicht. Wenn der Frittiereinschub wieder eingesetzt ist, wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Verwenden Sie zum Wenden der Zutaten keine Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen. Verwenden Sie hitzebeständige Kunststoff- oder Holzutensilien, wenn Sie Ihre Zutaten wenden.
- **Stellen Sie den Frittiereinschub auf eine hitzebeständige Unterlage, während Sie die Zutaten kontrollieren.**
- Die Temperaturen und Zeiten können während des Garvorgangs geändert werden, wenn Ihre Speise eine längere Garzeit braucht.
- Sie können die Zeit oder die Temperatur während des Garvorgangs mit den Symbolen "+" und "-" ändern. Sie können die Zeit und die Temperatur nicht ändern, wenn der Garvorgang unterbrochen und der Frittiereinschub herausgezogen ist.
- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein 5-maliger Signalton und auf dem Bedienfeld wird "End" angezeigt, je nachdem, welche Seite Sie gerade verwenden.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Speise fertig ist. Wenn nicht, schieben Sie den Frittiereinschub zurück in den Garraum und stellen Sie die Zeit auf weitere 5 Minuten ein.

- Drehen Sie den Frittiereinschub nach dem Herausnehmen **NICHT** auf den Kopf, da sonst heiße Ölreste, die sich am Boden des Einschubs angesammelt haben, auf Ihre Zutaten gelangen.
- Je nach Art der zubereiteten Speise kann heißer Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Stellen Sie den Frittiereinschub auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie die Zutaten mit einer Zange.
- Das Gebläse kann weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist. Wenn das Gebläse zum Stillstand gekommen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder lagern (ca. 30 Minuten). Wenn Sie den Frittiereinschub herausnehmen, kann der Airfryer schneller abkühlen.

LEITFADEN FÜR ZUTATEN SOWIE TIPPS UND TRICKS

Das Gerät ist nicht geeignet für Wurstwaren mit sehr hohem Fettgehalt. Heißes Öl kann auf das Heizelement spritzen und das Gerät zum Rauchen bringen.

Im Slimline Airfryer können Sie Snacks zubereiten, die normalerweise im Backofen zubereitet werden.

Sie können den Slimline Airfryer zum Aufwärmen von Zutaten verwenden, indem Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C einstellen.

Schneiden Sie die Zutaten in gleichmäßig große Stücke, um sie gleichmäßig zu garen.

POMMES FRITES

Für die Herstellung von Pommes frites empfehlen wir Kartoffeln der Sorte Maris Piper und King Edward. Lagern Sie sie in einem dunklen Keller oder in einem kühlen Schrank vor Licht geschützt.

Wenn Sie die Kartoffeln geschält haben, waschen Sie sie vor und nach dem

Schneiden gründlich — so wird die Stärke entfernt.

Trocknen Sie die Pommes frites mit einem sehr saugfähigen, sauberen Geschirrtuch oder Küchentuch ab.

Bestreichen Sie die Pommes für ein knusprigeres Ergebnis leicht mit Öl und garen Sie sie innerhalb weniger Minuten.

BITTE BEACHTEN: Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Befüllen Sie den Frittiereinschub **NICHT** mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Je dünner die Pommes frites sind, desto

knuspriger werden sie. Je dicker die Pommes frites sind, desto weicher sind sie im Inneren.

Ändern Sie die Garzeit je nach Dicke der Pommes frites. Wenn Sie die Pommes frites lieber knusprig mögen, versuchen Sie, sie ein paar Minuten länger zu garen.

Um Ihren Pommes frites unterschiedliche Geschmacksnoten zu verleihen, können Sie sie mit verschiedenen Ölsorten bestreichen. Sie können auch gefrorene Pommes frites im Slimline Airfryer zubereiten, da diese bereits vorgegart und beschichtet sind, so dass Sie kein Öl hinzufügen müssen.

SPEISE	STANDARD-TEMPERATUR	EINSTELLBARER TEMPERATUR-BEREICH	STANDARD-GARZEIT	EINSTELLBARER ZEITBEREICH
Pommes frites	200 °C	80-200 °C	20 Min.	1-60 Min.
Meeresfrüchte	180 °C	80-200 °C	10 Min.	1-60 Min.
Steak	180 °C	80-200 °C	15 Min.	1-60 Min.
Fisch	180 °C	80-200 °C	20 Min.	1-60 Min.
Huhn	190 °C	80-200 °C	25 Min.	1-60 Min.
Pizza	150 °C	80-200 °C	12 Min.	1-60 Min.
Gebäck	160 °C	80-200 °C	30 Min.	1-60 Min.

LEITFADEN FÜR GARZEITEN

Hier finden Sie einen Leitfaden für die Garzeiten verschiedener Speisen. Dies ist nur ein Richtwert, die Zeiten variieren je nachdem, ob die Zutaten gerade Saison haben, wie groß und dick sie sind und wie gut Sie sie gegart haben möchten (z. B. Steak).

Für Tiefkühlkost gelten die auf der Packung

angegebenen Garzeiten und Temperaturen. Während Sie sich mit den Garzeiten vertraut machen, beobachten Sie Ihre Zutaten und garen Sie sie bei Bedarf ein paar Minuten länger.

Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren durchgegart sind.

SPEISE	MENGE (g)	ZEIT (min)	TEMP (°C)	SCHÜTTELN?	SONSTIGES
FLEISCH					
Steak	225-450	10	180	Nr.	Nach der Hälfte der Zeit mit einer Zange wenden.
Schweinekoteletts	225-450	10-14	180	Nein	
Burger	225-450	7-14	180	Nein	
Würste (Nicht geeignet für Würste mit sehr hohem Fettgehalt)	225-450	7-14	180	Nr.	
POMMES FRITES UND TIEFKÜHLKOST					
Süßkartoffelspalten	225-450	10-15	200	Ja	In einer Schüssel mit 1-2 Teelöffel Öl, Salz, Pfeffer und Paprika (optional) vermengen.
Hausgemachte Pommes frites	225-450	25-30	180	Ja	Kartoffeln in 1 cm große Pommes frites schneiden. In einer Schüssel mit 1-2 Teelöffeln Öl vermischen.
Dünn gefrorene Pommes frites	225-450	20	180	Ja	Kein Öl hinzufügen.
Dicke gefrorene Pommes frites	450	25	180	Ja	
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	450	10-15	200	Ja	
GEFLÜGEL					
Hähnchenschlegel	225-450	20-25	200	Nein	Nach der Hälfte der Zeit mit einer Zange wenden.
Hühnerbrust	225-450	20-25	200	Nein	

Zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur auf 150 °C für max. 10 Minuten einstellen.

REZEPTE

Bitte beachten Sie, dass alle Löffelmaße metrische Standardmaße sind, d. h. 1 Teelöffel entspricht 5 ml und 1 Esslöffel entspricht 15 ml. Wir empfehlen die Verwendung eines Messlöffelsets, um genaue Ergebnisse zu erzielen.

POMMES FRITES — für 4 Personen

Zutaten	Menge
Große Kartoffeln	4, gewaschen und getrocknet
Pflanzliches Öl	1 Esslöffel
Meersalz	2 Esslöffel

VORGEHENSWEISE

Temperatur: 200 °C. Zeit: 10 Minuten.
Verwenden Sie die Funktion „Pommes frites“ des Airfryers.
Schneiden Sie die Kartoffeln der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben. Legen Sie die Scheiben flach hin und schneiden Sie sie erneut der Länge nach in 1 cm große Stücke.
Legen Sie die Kartoffelstücke auf ein Küchentuch und rollen Sie sie herum, um überschüssige Feuchtigkeit aufzunehmen. Vermengen Sie die Kartoffelstücke in einer Schüssel mit dem Öl.
Legen Sie die geölten Stücke in den Korb. Achten Sie darauf, dass sie nicht zusammenkleben. Sie können geschichtet werden, solange Luft zwischen ihnen zirkulieren kann.
Geben Sie sie in den Airfryer. Frittieren Sie sie bei 200 °C 10 Minuten lang und schütteln Sie sie nach der Hälfte der Zeit einmal. Würzen Sie sie sofort mit Salz, wenn sie fertig sind.

BUFFALO-CAULIFLOWER — für 4 Personen

Zutaten	Menge
Buffalo-Soße	
Ungesalzene Butter	1 Esslöffel
Hot-Chili-Soße	¼ Esslöffel
Honig	½ Esslöffel
Knoblauchzehe	½, zerkleinert
Blumenkohl	
Blumenkohlröschen	350 g, in ½ Stücke geschnitten
Maismehl	½ Esslöffel
Pflanzliches Öl	1 Esslöffel
Meersalz	Prise

VORGEHENSWEISE

Temperatur: 200 °C. Zeit: 10 Minuten.
Verwenden Sie die Funktion „Pommes frites“ des Airfryers.
Vermengen Sie die Blumenkohlröschen mit dem Öl und ½ Esslöffel Speisestärke. Garen Sie sie bei 200 °C 15 Minuten lang.
Geben Sie alle Zutaten für die Buffalo-Soße bei mittlerer Hitze in einen kleinen Topf, während der Blumenkohl gart. Rühren Sie die Butter mit dem Schneebesen ein und reduzieren Sie die Hitze auf schwache Hitze.
Vermengen Sie die Röschen mit der scharfen Soße und würzen Sie sie mit Salz. Servieren Sie sie mit Blauschimmelkäse-Dressing oder Ihrem Lieblingsdip.

SRIRACHA CHICKENWINGS — für 2 Personen

Zutaten	Menge
Hähnchenflügelteile	5
Pflanzliches Öl	¼ Esslöffel
Meersalz	½ Esslöffel
Hot-Chili-Soße	½ Teelöffel
Sojasoße	350 g, in ½ Stücke geschnitten
Ungesalzene Butter	1 Esslöffel
Honig	¾ Esslöffel
Frühlingszwiebeln	2, in dünne Scheiben geschnitten

VORGEHENSWEISE

Temperatur: 200 °C. Zeit: 25 Minuten.

Verwenden Sie die Funktion

„Hähnchenbeine/-flügel“ des Airfryers.

Tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit auf den Hähnchenflügeln mit Küchenpapier ab und vermengen Sie die getrockneten Flügel mit Öl und Salz. Legen Sie die Flügel in den Korb des Airfryers und stellen Sie die Garzeit auf 25 Minuten ein.

Verrühren Sie die Hot-Chili-Sauce, Sojasoße, Butter und Honig in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze, während die Hähnchenflügel garen.

Verquirlen Sie die Zutaten, bis sich der Honig aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist, und reduzieren Sie die Hitze auf schwache Hitze, um die Soße warmzuhalten. Vermengen Sie die Flügel in einer Schüssel mit der Glasur, garnieren Sie sie mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und servieren Sie sie sofort.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Frage: Warum funktioniert der Slimline Airfryer nicht?

Antwort: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen und eingeschaltet ist und dass die Betriebsanzeige leuchtet. Wenn Sie den Timer nicht eingestellt haben, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.

Der Slimline Airfryer hat einen Überhitzungsschutz. Wenn die Temperatur im Garraum eine sichere Betriebstemperatur überschritten hat, liegt eine Störung vor und die Sicherung hat ausgelöst. Wenden Sie sich an den STOCK-Kundendienst. Warum wird mein Essen nicht richtig gegart?

Frage:

Antwort: Möglicherweise befinden sich zu viele Zutaten im Korb — überprüfen Sie die empfohlene Menge in der Tabelle auf Seite 15. Alternativ können Sie auch kleinere Mengen in den Slimline Airfryer geben — so werden die Zutaten gleichmäßiger gegart. Die Temperatur ist möglicherweise zu niedrig. Erhöhen Sie die Gartemperatur. Die Garzeit ist möglicherweise nicht lang genug. Garen Sie die Speise weitere 5 Minuten.

Frage: Warum ist das Essen ungleichmäßig gegart?

Antwort: Einige Zutaten, wie z. B. Pommes frites und Chicken Nuggets, müssen nach zwei Dritteln des Garvorgangs geschüttelt werden.

Frage: Warum sind die selbstgemachten Pommes frites nicht knusprig?

Antwort: Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Kartoffelsorte verwenden (einige Sorten bringen bessere Ergebnisse). Achten Sie bei der Zubereitung der Pommes frites darauf, dass sie die gleiche Größe haben, waschen und trocknen Sie sie, bevor Sie sie in den Slimline Airfryer geben, um die Stärke zu entfernen, und bestreichen Sie sie leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Frage: Warum lässt sich der Frittiereinschub nicht in den Slimline Airfryer einsetzen?

Antwort: Der Frittiereinschub ist überfüllt – nehmen Sie einen Teil der Zutaten heraus und vergewissern Sie sich, dass der Einschub nicht mehr als halb voll ist. Der Frittiereinschub ist möglicherweise nicht richtig in den Garraum eingesetzt. Schieben Sie den Frittiereinschub in den Garraum, bis er hörbar einrastet.

Frage: Warum kommt Rauch aus meinem Airfryer?

Antwort: Bei Zutaten mit sehr hohem Fettgehalt kann Fett auf das Heizelement gelangen und das Gerät zum Rauchen bringen.

Frage: Warum kommt übermäßig viel Dampf aus dem Slimline Airfryer?

Antwort: Die Zutaten, die Sie zubereiten, sind zu fettig, um im Slimline Airfryer gegart zu werden; das Öl und Fett der Zutaten ist möglicherweise auf das Heizelement gespritzt. Schalten Sie den Slimline Airfryer aus und reinigen Sie ihn – siehe "Pflege und Reinigung". Vergewissern Sie sich, dass der Korb und die Schale nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Slimline Airfryers und lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen (ca. 30 Minuten). Wenn Sie den Frittiereinschub aus dem Slimline Airfryer herausnehmen und ihn auf eine hitzebeständige Unterlage stellen, kühlt er schneller ab.
- Reinigen Sie ihn vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Prüfen Sie die Teile nach jeder Benutzung auf Verschleiß oder Beschädigung.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Um das Gerät und das Bedienfeld zu reinigen, wischen Sie es mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es vor der Aufbewahrung gründlich ab.
- Reinigen Sie den Frittiereinschub und die Schale in heißer Seifenlauge mit einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Wenn Speisereste am Korb oder an der Schale haften, lassen Sie sie 10 Minuten einweichen, bevor Sie sie mit einem Schwamm oder einer Bürste mit weichen Borsten entfernen.
- Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, nicht-scheuernden Tuch.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer sauberen, trockenen Bürste.
- Bewahren Sie den Slimline Airfryer mit locker aufgewickeltem Netzkabel auf. Wickeln Sie das Kabel niemals straff um das Produkt.

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.

STOCK SLIMLINE AIRFRYER

Hartelijk dank dat u gekozen hebt voor de STOCK Slimline Airfryer.

Neem even de tijd om dit boekje door te lezen voordat u aan de slag gaat en bewaar het op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Met onze Slimline Airfryer kun u uw favoriete eten gezonder bereiden, met weinig of geen olie. Veelzijdig, snel en handig: de bovengrill circuleert hete lucht om uw eten gelijkmatig vanuit alle richtingen te garen, zodat u vlees, vis, gevogelte, zeevruchten en gebakken producten met één druk op de knop perfect kunt bereiden.

Fantastisch voor diepvriesproducten zoals frietjes en scampi's. Heerlijke, zelfgemaakte

friet zonder schuldgevoel met weinig of geen olie. U hoeft niet meer lastig olie te verversen en u hebt minder last van de geurtjes dan bij conventionele friteuses. Het apparaat is eenvoudig te gebruiken met een bedieningspaneel in de vorm van een ledtouchscreen, en een duidelijke aftelklok helpt u om de voortgang bij te houden zodat u een perfecte maaltijd kunt bereiden.

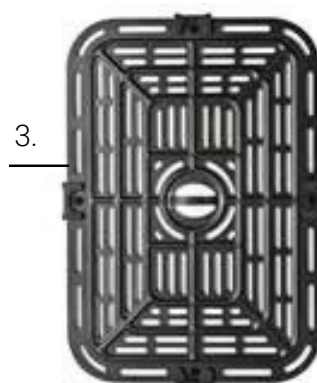
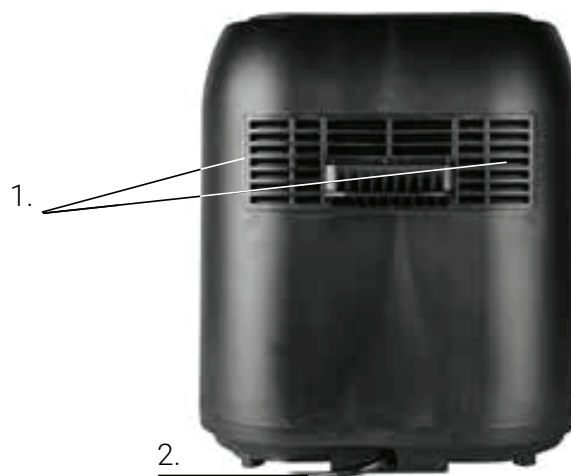
Hier bij STOCK biedt ons bekroonde familiebedrijf nog steeds dezelfde uitstekende kwaliteit, waar voor je geld en uitzonderlijke klantenservice als toen we het bedrijf in de jaren zestig oprichtten. Onze producten worden met de hand uitgekozen en grondig getest, zodat u er zeker van kunt zijn dat alles wat u koopt jarenlang met plezier kunt gebruiken.

CONTENTS

STOCK SLIMLINE AIRFRYER.....	58PR
PRODUCTKENMERKEN.....	59PI
PROGRAMMEN BEDIENINGSPANEEL.....	60V
VEILIGHEIDSMaatregelen.....	61D
DE SLIMLINE AIRFRYER VOOR HET EERST GEBRUIKEN.....	63G
Gebruiksaanwijzingen.....	64U
Wanneer ETEN CONTROLEREN.....	66E
EN INGREDIËNTENGIDS MET TIPS.....	67E
EN GIDS VOOR KOOKTIJDEN.....	68R
RECEPTEN.....	69V
VEELGESTELDE VRAGEN.....	70O
ONDERHOUDEN EN SCHOONMAKEN.....	71

PRODUCTKENMERKEN

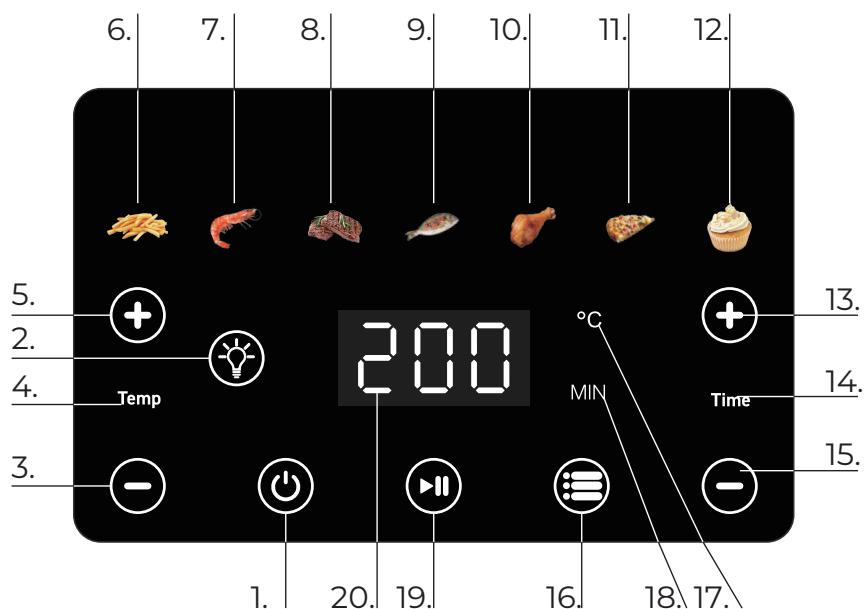
1. Luchtopeningen
2. Snoer en stekker
3. Tray met antiaanbaklaag
4. Luchtinlaat
5. Bedieningspaneel
6. Kookholte en verwarmingselement
7. Kooklade
8. Handgreep van de kooklade
9. Ontgrendelknop van de kooklade



NE

PICTOGRAMMEN BEDIENINGSPANEEL

1. Voeding aan/uit
2. Licht
3. Temperatuur verlagen
4. Pictogram temperatuurfunctie
5. Temperatuur verhogen
6. Functie Frietjes
7. Functie Zeevruchten
8. Functie Steak
9. Functie Vis
10. Functie Kippenpoten/vleugels
11. Functie Pizza
12. Functie Bakken
13. Tijd verlengen
14. Pictogram Tijdfunctie
15. Tijd verkorten
16. Menupictogram Vooringestelde kookfuncties
17. Temperatuurindicator
18. Tijdsindicator
19. Start/pauze
20. Digitaal leddisplay



PICTOGRAMMEN BEDIENINGSPANEEL

VOEDING AAN/UIT

- Het pictogram AAN/UIT gaat branden wanneer de stekker in het stopcontact zit en het apparaat is ingeschakeld.
- Druk één keer op het pictogram AAN/UIT om het volledige bedieningspaneel te verlichten. De standaardinstelling Frietjes knippert en de temperatuur- en tijdsweergave op het bedieningspaneel van 200 °C en 20 minuten knipperen afwisselend.
- Als u tijdens het kookproces op het aan-uitpictogram drukt, wordt het apparaat uitgeschakeld en brandt er niets op het bedieningspaneel, behalve het aan-uitpictogram. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

LICHT

- Als u dit pictogram selecteert, kunt u de voortgang van het koken controleren terwijl het apparaat in werking is.
- Bij het openen van de kooklade tijdens het kookproces gaat het lampje uit.

TEMPERATUURREGELING

- Met deze pictogrammen kunt u de kooktemperatuur verhogen of verlagen met intervallen van 5 °C, van 80 °C tot 200 °C. Als u het pictogram ingedrukt houdt, wordt het bereik sneller doorlopen.

TIJDREGELING

- Met deze pictogrammen kunt u de exacte kooktijd tot op de minuut nauwkeurig selecteren, van 1 tot 60 minuten in intervallen van 1 minuut. Als u het pictogram ingedrukt houdt, wordt het bereik sneller doorlopen.

DIGITAAL LEDDISPLAY

- Het digitale leddisplay schakelt tijdens het kookproces tussen de temperatuur en de resterende tijd.

START/PAUZE

- Zodra u de vooraf ingestelde kookfunctie hebt gekozen en tevreden bent met de temperatuur en tijd, drukt u op het pictogram START/PAUZE en begint het apparaat te koken.
- Tijdens het kookproces kunt u op het pictogram START/PAUZE drukken om het apparaat te pauzeren. Druk op het pictogram START/PAUZE om verder te gaan met koken.

MENU VOORINGESTELDE KOOKFUNCTIES

- Snelle vooringestelde functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd. Selecteer een van de vooringestelde kookfuncties door op dit pictogram te drukken.

De vooringestelde kookfuncties zijn:

-  Functie Frietjes
-  Functie Zeevruchten
-  Functie Steak – Niet geschikt voor vlees met een zeer hoog vetgehalte zoals worst. Heet vet kan op het verwarmingselement druppelen en het apparaat doen roken.
-  Functie Vis
-  Functie Kippenpoten/vleugels
-  Functie Pizza
-  Functie Bakken

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Neem bij gebruik van het apparaat altijd deze veiligheidsmaatregelen in acht om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de

gevaaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudstaken mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Controleer of uw netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat aangegeven.
- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal en alle reclamelabels of stickers van het apparaat verwijderd zijn voor het eerste gebruik.
- Controleer het apparaat voor gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Niet gebruiken als het beschadigd is of gevallen. Neem in geval van schade of een storing contact op met de klantenservice van STOCK.
- Nooit dit apparaat gebruiken als het snoer beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van STOCK.
- Gebruik het apparaat altijd op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, moet u de knop op "off" (uit) zetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- Gebruik voor dit apparaat geen andere accessoires of hulpstukken dan die worden aanbevolen door STOCK.
- Nooit het snoer, de stekker of het deksel onderdompelen in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Nooit het snoer over de rand van een keukentafel of werkblad laten hangen. Vermijd contact tussen de kabel en hete oppervlakken.
- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat moet worden gebruikt om eten te bereiden zoals beschreven in de bijbehorende gebruiksaanwijzing.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt. Nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact trekken.
- Nooit het apparaat tijdens gebruik afdekken om letsel of brand te voorkomen.
- Niet aanbevolen voor gebruik met een plug-intijdschakelaar.
- Wees voorzichtig als u een verlengkabel gebruikt. De elektrische classificatie van de kabel moet minimaal gelijk zijn aan die van het apparaat. Nooit de kabel over de rand van het werkblad hangen of hete oppervlakken laten aanraken.

 **WAARSCHUWING:** Een afgeknipte stekker in een stopcontact van 13 ampère vormt een ernstig veiligheidsrisico (elektrische schok). Gooi de afgeknipte stekker op een veilige manier weg.

 **LET OP:** De plastic zakken waarin dit apparaat is verpakt of de verpakking kunnen gevaarlijk zijn. Houd deze zakken buiten het bereik van baby's en kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen. Deze zakken zijn geen speelgoed.

- Houd de Slimline Airfryer, de stekker en het snoer uit de buurt van hete ovens, vlammen en andere hete oppervlakken.
- **Gebruik de Slimline Airfryer alleen in een goed geventileerde ruimte, op minstens 10 cm afstand van muren en andere oppervlakken zodat de luchtstroom voldoende is.**
- **Nooit** de Slimline Airfryer leeg gebruiken en nooit meer dan halfvol vullen.
- **NOOIT** de mand met olie of een andere vloeistof vullen om brandgevaar te voorkomen.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de kooklade verwijdt.

- **GEEN** eten rechtstreeks in de kookholte plaatsen en het eten niet in direct contact laten komen met het verwarmingselement. Nooit eten in de mand doen zonder dat de tray op zijn plaats zit. Kook eten altijd in de kooklade.
- **Nooit** de Slimline Airfryer tijdens gebruik onbeheerd achterlaten.
- De Slimline Airfryer, kooklade en de tray blijven na gebruik nog enige tijd heet. Schakel de Slimline Airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst, schoonmaakt of opbergt.

⚠ WAARSCHUWING – HETE OPPERVLAKKEN

- Alle oppervlakken met dit symbool worden tijdens het gebruik zeer heet.
- Om letsel te voorkomen **NIET AANRAKEN**.
- Zet de Slimline Airfryer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u deze oppervlakken aanraakt.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de kooklade en de tray, want er kan gloeiend hete stoom ontsnappen en heet vet kan wegspatten en verbrandingen veroorzaken. Gebruik ovenwanten.
- Tijdens het gebruik komt er hete stoom vrij via de luchtopeningen – houd uw handen en gezicht op een veilige afstand.



DE SLIMLINE AIRFRYER VOOR HET EERST GEBRUIKEN

- Pak de Slimline Airfryer uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Veeg het basisapparaat voor het eerste gebruik af met een schone, vochtige doek.

Een kooklade uit de kookholte verwijderen.

- Druk op de ontgrendelknop van de kooklade en trek deze met de handgreep van de lade uit de kookholte. Zet de kooklade op een droge, vlakke ondergrond neer.
- Was de kooklade en de tray met heet zeepwater, spoel ze af en droog ze grondig af.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product in elkaar zet.
- Laat de tray in de kooklade zakken, met de gladde kant van de ribbels helemaal naar boven en de verhoogde hendel om de tray te verwijderen helemaal naar boven.

Gebruik de kooklade nooit zonder dat de tray is geplaatst.

- Schuif de kooklade terug in de kookholte.
- De Slimline Airfryer is nu klaar voor gebruik.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- **LET OP:** Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. **NOOIT** de kooklade met olie of een andere vloeistof vullen. **NOOIT** met meer dan de helft vullen als u de ingrediënten in de kooklade legt.
- Plaats de Slimline Airfryer op een vlak hittebestendig oppervlak in de buurt van een stopcontact.
Gebruik de Slimline Airfryer alleen in een goed geventileerde ruimte, op minstens 10 cm afstand van muren en andere oppervlakken zodat de luchtstroom voldoende is.
- Als u de Slimline Airfryer de eerste keer gebruikt, kunt u een lichte brandlucht ruiken. Dit is normaal voor een nieuw verwarmingselement en verdwijnt na een paar keer gebruik.
- Elke keer dat u op een pictogram drukt, is er een piepton hoorbaar.

INSCHAKELMODUS

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de Slimline Airfryer aan. Het apparaat geeft een piepton af.
- Druk één keer op het pictogram AAN/UIT om het volledige bedieningspaneel te verlichten. De standaardinstelling Frietjes knippert en de temperatuur- en tijdsweergave op het bedieningspaneel van 200 °C en 20 minuten knipperen afwisselend. De overige vooringestelde kookfuncties lichten op.
- Als u na 5 minuten geen pictogrammen op het bedieningspaneel hebt aangeraakt, schakelt het apparaat om naar stand-by.
- Als u het pictogram AAN/UIT tijdens het kookproces ingedrukt houdt, wordt het apparaat uitgeschakeld en schakelt het om naar de stand-bymodus. Er brandt niets op het bedieningspaneel behalve het aan-uitpictogram. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

- **OPMERKING:** Verwarm de Slimline Airfryer ZONDER eten in de kooklade 3 minuten voor op de gewenste temperatuur.

STAND-BYMODUS

- Als op het bedieningspaneel alleen het pictogram AAN/UIT brandt, staat het apparaat stand-by.
- Druk op het pictogram AAN/UIT om het apparaat te activeren. Er weerklinkt dan een piepton.
- Als u na 5 minuten geen pictogrammen op het bedieningspaneel hebt aangeraakt, schakelt het apparaat weer om naar stand-by. Ook als u het apparaat hebt gepauzeerd of de kooklade hebt geopend en u het apparaat niet binnen 5 minuten hebt bediend, schakelt het apparaat weer terug in de stand-bymodus.

DE VOORINGESTELDE KOOKFUNCTIE SELECTEREN

- Druk op het pictogram van de vooringestelde kookfunctie om door de vooringestelde kookfuncties naar de gewenste instelling te gaan. De geselecteerde vooringestelde kookfunctie knippert.
- Als u de vooringestelde kookfunctie hebt geselecteerd, knipperen op het digitale leddisplay de standaardtemperatuur en -tijd voor die instelling afwisselend.

TEMPERATUUR VERHOGEN OF VERLAGEN

- U kunt de temperatuur op elk moment aanpassen, hetzij wanneer u de gewenste vooringestelde kookfunctie hebt geselecteerd, hetzij tijdens het gebruik.
- Om de temperatuur aan te passen, moet u op het temperatuurpictogram '+' of '-' drukken. De temperatuur wordt dan in stappen van 5 °C aangepast.

- Wanneer de maximum- of minimumwaarde in het bereik is bereikt, geeft het apparaat twee pieptonen af en moet u op het temperatuurpictogram '+' of '-' drukken om de temperatuur te wijzigen.

TIJD VERLENGEN OF VERKORTEN

- U kunt de tijd op elk moment aanpassen, hetzij wanneer u de gewenste vooringestelde kookfunctie hebt geselecteerd, hetzij tijdens het gebruik.
- Om de tijd aan te passen, moet u op het tijd-pictogram '+' of '-' drukken. De tijd wordt dan in stappen van 1 minuut aangepast.
- Wanneer de maximum- of minimumwaarde in het bereik is bereikt, geeft het apparaat twee pieptonen af en moet u op het tijd-pictogram '+' of '-' drukken om de tijd te wijzigen.

START/PAUZE

- Zodra u de vooraf ingestelde kookfunctie hebt gekozen en tevreden bent met de temperatuur en tijd, drukt u op het pictogram START/PAUZE en begint het apparaat te koken.
- De geselecteerde vooringestelde kookfunctie wordt verlicht op het ledbedieningspaneel en de overige vooringestelde kookfuncties lichten niet op.
- De temperatuur en de tijd verschijnen afwisselend op het ledbedieningspaneel. De tijd begint af te tellen in minuten, tijdens de laatste minuut in seconden.
- Tijdens het kookproces kunt u op het pictogram START/PAUZE drukken om het apparaat te pauzeren. De geselecteerde vooringestelde kookfunctie, het lichtpictogram en het start-pauzepictogram knipperen. Het digitale leddisplay geeft afwisselend de temperatuur en de resterende tijd aan.
- Druk op het pictogram START/PAUZE om verder te gaan met koken.

- Als het apparaat is gepauzeerd en u op het pictogram AAN/UIT drukt, gaat het apparaat aan en wordt het hele bedieningspaneel verlicht. Als u het apparaat niet binnen 5 minuten bedient, schakelt het om in de stand-bymodus.

LICHT

- Het pictogram LICHT kunt op elk moment indrukken om het licht in te schakelen om de kookholte te verlichten.
- Als het apparaat op pauze staat en u de kooklade opent, gaat het lampje uit.
- Als u de kooklade vervolgens sluit, moet u op het pictogram LICHT drukken om het licht in te schakelen.

DE KOOKLADE OPENEN

- Om de kooklade op elk gewenst moment te openen, moet u op de ontgrendelknop van de kooklade bovenop de handgreep drukken.
- Als u de kooklade opent tijdens het kookproces, geeft het apparaat 3 pieptonen af en stoppen het verwarmingselement, de ventilator en het lampje met werken.
- Als u de kooklade tijdens het kookproces sluit, blijft het apparaat werken. U moet het pictogram LICHT aanraken als u de kookholte wilt verlichten.

SCHUDFUNCTIE

- De schudfunctie werkt alleen bij een kooktijd van meer dan 6 minuten.
- Wanneer de kooktijd voor twee derde verstreken is, geeft het apparaat 4 pieptonen af en verschijnt op het digitale leddisplay "5H2".
- Verwijder de kooklade, schud de ingrediënten en plaats de lade terug. Het apparaat gaat verder met koken. " 5H2 " verdwijnt van het digitale leddisplay en de display blijft afwisselend de temperatuur en de tijd weergeven.
- Nadat het apparaat 4 keer heeft gepiept, blijft het digitale leddisplay ' 5H2 ' en

NE

afwisselend de resterende tijd weergeven als u de kooklade niet opent.

- Als u tijdens het kookproces de tijd aanpast, zal het apparaat 4 keer piepen en op het digitale leddisplay verschijnt " 54% " als twee derde van de nieuwe bijgewerkte kooktijd is verstreken.

EINDE VAN HET KOOKPROCES

- Tijdens de laatste minuut van het kookproces telt de tijd op het digitale leddisplay af in seconden.
- Als het kookproces is voltooid, verschijnt op "END" op het leddisplay en laat het apparaat 5 pieptonen horen.
- Het apparaat schakelt na 1 minuut terug naar de stand-bymodus. De ventilator draait 20 seconden en stopt dan.

GEHEUGEN VOOR STROOMUITVAL

- Als het apparaat in gebruik is en per ongeluk wordt uitgeschakeld, schakelt het om naar de modus van voor de stroomuitval, op voorwaarde dat de stroom binnen 25 minuten opnieuw wordt ingeschakeld.

BESCHERMINGSMODUS

- Als het apparaat omschakelt in een beschermingsstatus, geeft het apparaat 10 piepsignalen af. Schakel het apparaat uit, wacht 10 minuten en schakel het daarna weer in. Als het apparaat niet is gereset, neem dan contact op met de klantenservice van **STOCK**.

UW ETEN CONTROLEREN

- We raden u aan om het eten tijdens het koken te controleren en de ingrediënten na twee derde van de kooktijd voorzichtig te schudden om te voorkomen dat het eten ongelijkmatig gaar wordt.
- Druk op de ontgrendelknop van de kooklade op de handgreep om de lade te

ontgrendelen. Schuif de kooklade met de hand uit de Slimline Airfryer.

- De Slimline Airfryer schakelt om in de pauzestand. U kunt de ingrediënten schudden. Als u de kooklade hebt teruggezet, gaat de Slimline Airfryer verder met de cyclus.
- Geen metalen keukengerei in de kooklade en de lade gebruiken. Deze beschadigen de antiaanbaklaag. Gebruik hittebestendig plastic of houten keukengerei om uw eten om te draaien.
- **Zet de kooklade op een hittebestendig oppervlak als u de ingrediënten controleert.**
- U kunt de temperaturen en tijden tijdens de kookcyclus aanpassen als het eten meer tijd nodig heeft.
- U kunt de tijd of temperatuur tijdens het frituren wijzigen met de pictogrammen '+' en '-'. U kunt de tijd en temperatuur niet aanpassen als het proces is gepauzeerd en de kooklade open is.
- Als het koken klaar is, geeft de Slimline Airfryer vijf pieptonen af en verschijnt "End" op het display, afhankelijk van de kant die je gebruikt.
- Controleer of uw eten klaar is. Als dat niet het geval is, moet u de kooklade terugschuiven in de kookholte en 5 minuten extra kooktijd instellen.
- Wanneer u eten verwijdt, mag u de kooklade **NIET** ondersteboven draaien omdat dan hete olieresten van de bodem van de kooklade op het eten terechtkomen.
- Afhankelijk van het soort eten dat u hebt bereid, kan er hete stoom uit de kooklade ontsnappen.
- Zet de kooklade op een hittebestendig oppervlak en leg het eten met een tang op een bord.
- De motorventilator mag blijven draaien tot het apparaat is afgekoeld. Als de ventilator is gestopt, moet u het apparaat

uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

- Laat het apparaat volledig afkoelen (ongeveer 30 minuten) voordat u het verplaatst, schoonmaakt of opbergt. Door de kooklade te verwijderen, koelt de friteuse sneller af.

EEN INGREDIËNTENGIDS MET TIPS

Niet geschikt voor worstjes met een zeer hoog vetgehalte. Hete olie kan op het verwarmingselement druppelen en ervoor zorgen dat het apparaat gaat roken.

In de Slimline Airfryer kunt u snacks bereiden die normaal gesproken in een oven bereid worden.

Je kunt de Slimline Airfryer gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.

Stel de temperatuur in op 150 °C voor 10 minuten.

Snijdt het eten in gelijke stukken voor een gelijkmatige bereiding.

FRIETJES

Om frietjes te maken raden wij de aardappelsoorten Maris Piper en King Edward aan. Bewaar ze in een donkere

kelder of in een koele kast, uit de buurt van licht.

Als u de aardappelen hebt geschild, moet u ze grondig wassen voordat u ze snijdt.

Was ze nogmaals als ze gesneden zijn – zo verwijdert u het zetmeel.

Droog de frietjes met een goed absorberende schone theedoek of keukenhanddoek af.

Voor knapperiger frietjes moet u de frietjes lichtjes insmeren met olie en binnen een paar minuten bakken.

LET OP: Dit is een olievrije friteuse die werkt op hete lucht. **NOOIT** de kooklade met olie of een andere vloeistof vullen.

Hoe dunner de frietjes zijn, hoe knapperiger ze zullen zijn. Hoe dikker de frietjes, hoe luchtiger ze van binnen zullen zijn.

Pas de kooktijd aan op de dikte van uw frietjes. Als u liever frietjes hebt die knapperig zijn, bak ze dan een paar minuten langer.

Om een andere smaak aan uw frietjes te geven, kunt u ze inwrijven met verschillende soorten olie.

U kunt ook diepvriesfrietjes bakken in de Slimline Airfryer. Deze frietjes zijn al voorgekookt en van een laagje voorzien zijn, dus hoeft u geen olie toe te voegen.

ETEN	STANDAARD-TEMPERATUUR	INTELBAAR TEMPERATUURS-BEREIK	STANDAARDTIJD	INTELBAAR TIJDSBEREIK
Friet	200 °C	80-200 °C	20 minuten	1-60 minuten
Zeevruchten	180 °C	80-200 °C	10 minuten	1-60 minuten
Steak	180 °C	80-200 °C	15 minuten	1-60 minuten
Vis	180 °C	80-200 °C	20 minuten	1-60 minuten
Kip	190 °C	80-200 °C	25 minuten	1-60 minuten
Pizza	150 °C	80-200 °C	12 minuten	1-60 minuten
Bakken	160 °C	80-200 °C	30 minuten	1-60 minuten

EEN GIDS VOOR KOOKTIJDEN

Hier is een gids met kooktijden voor verschillende soorten eten.

De gids is slechts een richtlijn: tijden variëren afhankelijk van of het eten in het seizoen is, de grootte, dikte en uw voorkeur voor hoe gaar u uw eten wilt hebben (bijv. steak).

Gebruik voor bevroren eten de

bereidingstijden en temperaturen op de verpakking.

Naarmate u vertrouwd raakt met de kooktijden, kunt u uw eten beter in de gaten houden en zo nodig een paar minuten langer koken.

Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat u het serveert.

ETEN	HOEVEELHEID (g)	TIJD (min)	TEMP (°C)	SCHUD-DEN?	AANVULLENDE INFORMATIE
VLEES					
Steak	225-450	10	180	Nee	Gebruik een tang om halverwege om te draaien.
Karbonades	225-450	10-14	180	Nee	
Burgers	225-450	7-14	180	Nee	
Worstjes (niet geschikt voor worstjes met een zeer hoog vetgehalte)	225-450	7-14	180	Nee	
FRIET EN DIEPVRIESPRODUCTEN					
Zoete aardappelpartjes	225-450	10-15	200	Ja	Meng in een kom met 1-2 theelepels olie, zout, peper en paprikapoeder (optioneel).
Zelfgemaakte frietjes	225-450	25-30	180	Ja	Snijd de aardappel in reepjes van 1 cm. Meng in een kom met 1-2 theelepels olie.
Dunne bevroren frietjes	225-450	20	180	Ja	Geen olie toevoegen.
Dikke bevroren frietjes	450	25	180	Ja	
Diepvrieskipnuggets	450	10-15	200	Ja	
GEVOGELTE					
Drumsticks	225-450	20-25	200	Nee	Gebruik een tang om halverwege om te draaien.
Kippenborstfilet	225-450	20-25	200	Nee	

Stel de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten om de ingrediënten opnieuw op te warmen.

RECEPTEN

Let op: alle lepelmaten zijn standaard metrisch, dus 1 theelepel is 5 ml en 1 eetlepel is 15 ml. We raden u aan een set maatlepels te gebruiken voor nauwkeurige resultaten.

FRANSE FRIETJES – voor 4 personen

Ingrediënten	Hoeveelheid
Grote aardappelen	4, gewassen en gedroogd
Plant aardige olie	1 eetlepel
Zeezout	2 eetlepel

WAT U DOET

Temperatuur: 200 °C. Tijd: 10 minuten.
Gebruik de functie Frietjes op de Airfryer.
Snijd de aardappel in de lengte in plakken van 1 cm. Leg de plakken plat en snijd ze in de lengte weer in reepjes van 1 cm.
Leg aardappelreepjes op keukenpapier en rol ze rond om overtollig vocht af te drogen.
Doe de aardappelreepjes in een kom met de olie.
Leg de geoliede reepjes in het mandje.
Zorg ervoor dat ze niet aan elkaar plakken. U kunt ze in lagen leggen, zolang er maar lucht tussendoor kan.
Plaats het in de Airfryer. Frituur 10 minuten lang met hete lucht op 200 °C. Schud de frietjes halverwege de kooktijd. Breng onmiddellijk op smaak met zout wanneer ze gaar zijn.

BLOEMKOOL MET BUFFELSAUS – voor 4 personen

Ingrediënten	Hoeveelheid
Buffelsaus	
Ongezouten boter	1 eetlepel
Hete chilisaus	¼ eetlepel
Honing	½ eetlepel
Teentje knoflook	½, gemalen
Bloemkool	
Bloemkoolroosjes	350 g, in ½ stukken gesneden
Maïsmeel	½ eetlepel
Plant aardige olie	1 eetlepel
Zeezout	Snufje

WAT U DOET

Temperatuur: 200 °C. Tijd: 10 minuten.
Gebruik de functie Frietjes op de Airfryer.
Schep de olie en ½ eetlepel maïsena onder de bloemkoolroosjes. Frituur 15 minuten lang met hete lucht op 200 °C.
Doe terwijl de bloemkool kookt alle ingrediënten voor de buffelsaus in een kleine pan op middelhoog vuur. Klop de boter erdoor en zet het vuur laag.
Meng de hete saus onder de bloemkoolroosjes en strooi er wat zout over. Serveer met blauwekaas dressing of uw favoriete dip.

SRIRACHA KIPPENVLEUGELS – voor 2

Ingrediënten	Hoeveelheid
Aantal kippenvleugels	5
Plantaardige olie	¼ eetlepel
Zeezout	½ eetlepel
Hete chilisaus	½ theelepel
Sojasaus	350 g, in ½ stukken gesneden
Ongezouten boter	1 eetlepel
Honing	¾ eetlepel
Lente-uitjes	2, in dunne plakjes gesneden

WAT U DOET

Temperatuur: 200 °C. Tijd: 25 minuten.

Gebruik de functie Kippenpoten/vleugels op de Airfryer.

Dep overtollig vocht op de vleugels droog met keukenpapier en meng de gedroogde vleugels met de olie en het zout. Leg alleen de vleugels in het mandje van de airfryer en stel de timer in op 25 minuten.

Zet terwijl de kip kookt een kleine pan op laag vuur en doe daarin de hete chilisaus, soja, boter en honing.

Klop de ingrediënten samen tot de honing is opgelost en de boter is gesmolten en zet het vuur laag om warm te houden. Doe de vleugels in een kom met de saus, garneer met gesneden lente-uitjes en serveer direct.

VEELGESTELDE VRAGEN

Vraag: Waarom werkt de Slimline Airfryer niet?

Antwoord: Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit, of het apparaat is ingeschakeld en of het aan-uitlampje brandt. Mogelijk hebt u de timer niet ingesteld. Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd. De Slimline Airfryer heeft een oververhittingsbeveiliging. Als de interne temperatuur een

veilige werktemperatuur heeft overschreden, is er een storing en is de zekering gesprongen. Neem contact op met de klantenservice van STOCK. Waarom is mijn eten niet goed gekookt?

Vraag:

Antwoord: Er kan te veel eten in de mand zitten – controleer de aanbevolen hoeveelheid in de tabel op pagina 15. U kunt ook kleinere porties in de Slimline Airfryer doen – dan wordt het eten gelijkmatiger gaar. De temperatuur kan te laag zijn, verhoog de kooktemperatuur. Het kan zijn dat de kooktijd niet lang genoeg is, kook dan nog 5 minuten.

Vraag: Waarom is het eten ongelijkmatig gekookt?

Antwoord: Sommige voedingsmiddelen, zoals frietjes en nuggets, moet u na twee derde van de bereidingstijd schudden.

Vraag: Waarom zijn de zelfgemaakte frietjes niet knapperig?

Antwoord: Zorg dat u de juiste aardappelsoort gebruikt (sommige geven betere resultaten). Zorg er bij het bereiden van de frietjes voor dat ze even groot zijn. Was en droog ze voordat u de frietjes in de Slimline Airfryer doet om het zetmeel te verwijderen. Bestrijk ze lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.

Vraag: Waarom schuift de kooklade niet in de Slimline Airfryer?

Antwoord: De kooklade is te vol – verwijder wat eten en controleer of de lade niet meer dan halfvol is. De kooklade is mogelijk niet correct in de kookholte geplaatst. Duw de kooklade in de kookholte tot u een klik hoort.

Vraag: Waarom komt er rook uit mijn airfryer?

Antwoord: Bij eten met een zeer hoog vetgehalte kan vet op het verwarmingselement druppelen waardoor het apparaat gaat roken.

Vraag: Waarom komt er overvloedige stoom uit de Slimline Airfryer?

Antwoord: De ingrediënten die u bereidt zijn te vet om in de Slimline Airfryer te bakken. De olie en het vet van de ingrediënten kunnen op het verwarmingselement zijn gedruppeld. Schakel de Slimline Airfryer uit en maak hem schoon – lees "Onderhouden en schoonmaken".

Er kunnen resten achterblijven van eerdere bereidingen. Zorg ervoor dat u het mandje en de tray na elk gebruik goed schoonmaakt.

ONDERHOUDEN EN SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de Slimline Airfryer volledig afkoelen, ongeveer 30 minuten, voordat u het apparaat reinigt. Als u de kooklade uit de Slimline Airfryer haalt en deze op een hittebestendige ondergrond legt, koelt de lade sneller af.
- Reinig grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Controleer de onderdelen na elk gebruik op slijtage of schade.
- Geen schuurmiddelen of staalwol gebruiken.
- Nooit het basisapparaat onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Gebruik een schone, vochtige doek om het basisapparaat en het bedieningspaneel schoon te maken en droog ze goed voordat u ze opbergt.

- Gebruik een heet sopje en een niet-schurende spons om de kooklade en de tray schoon te maken.
- Als ingrediënten aan de mand of tray vastgekoekt zijn, moet u ze 10 minuten laten weken voordat u ze met een spons of borstel met zachte haren losmaakt.
- Reinig de kookholtes met een vochtige, niet-schurende doek.
- Maak het verwarmingselement schoon met een schone droge borstel.
- Bewaar de Slimline Airfryer met het netsnoer losjes opgerold. Nooit het snoer te strak om het product wikkelen.

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 doorgekruiste 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