

SWISS PRO+

Airfryer

Model nr.: SP-AF9.2L

Brugervejledning



INDHOLDSFORTEGNELSE

Dansk

3

DK

Vigtige sikkerhedsoplysninger



Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

1. Kontroller, om den angivne spænding på enheden svarer til den lokale netspænding i dit land, før du tilslutter enheden.
2. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug med følgende applikationer, og garantien gælder heller ikke til kommercielle formål.
3. Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
4. Dette apparat er ikke beregnet til brug af en person (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden. Medmindre de er under opsyn eller instrueret i, hvordan apparatet anvendes af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
6. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug. Rør ikke ved apparatets varme overflader.
7. Pas på varm damp fra lufts åbningerne, når du bruger eller fjerner bagepladen fra airfryer.
8. Hvis der observeres sort røg under airfryer, skal du straks slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Vent på, at røgen stopper, før du fjerner stegepanden fra apparatet.
9. Hvis apparatet misbruges (ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen), bliver garantien ugyldig, og sælgeren forbeholder sig ret til at afvise ethvert ansvar for eventuelle skader, der måtte blive forårsaget.

Vigtigt!

- Læs og følg brugsanvisningen.
- Brug apparatet på en plan, stabil, varmebestandig arbejdsflade og væk fra vand.
- Tilslut altid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du rengør det. Fjern altid brændte rester efter brug.

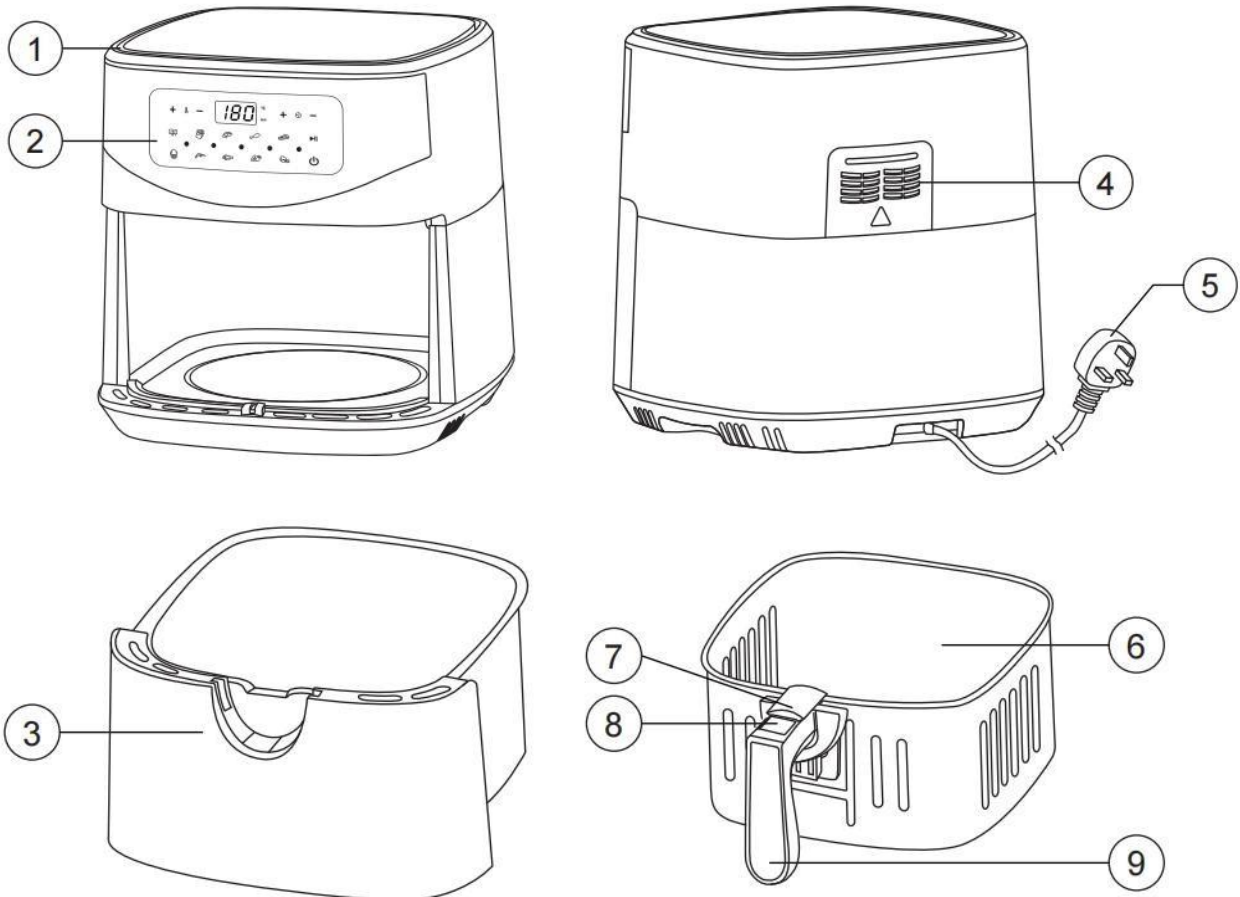
Gør ikke!

- Nedsenk ikke apparatet i vand. For at undgå beskadigelse af apparatet skal du sørge for at bruge den korrekte mængde ingredienser som angivet i tabel 2: Madlavningsvejledning (side 7).
- Bloker ikke luftindtaget og luftåbningerne, mens apparatet er i brug.
- Fyld ikke skuffen med olie, da dette kan forårsage brand. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er blevet beskadiget eller tabt, har synlige skader eller ser ud til at fungere unormalt. Hvis dette sker, skal enheden sendes til et autoriseret servicecenter.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer (persiener, gardiner osv.) eller i nærheden af en ekstern varmekilde (gaskomfur, komfur osv.).
- Opbevar ikke brændbare produkter i nærheden af eller under, hvor apparatet er placeret.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Anbring ikke enheden mod en væg eller andre enheder. Efterlad mindst 10 cm ledig plads på bagsiden, siderne og toppen af enheden. Anbring ikke noget på enheden. Lad ikke enheden køre tom og uden opsyn.

SPECIFIKATION

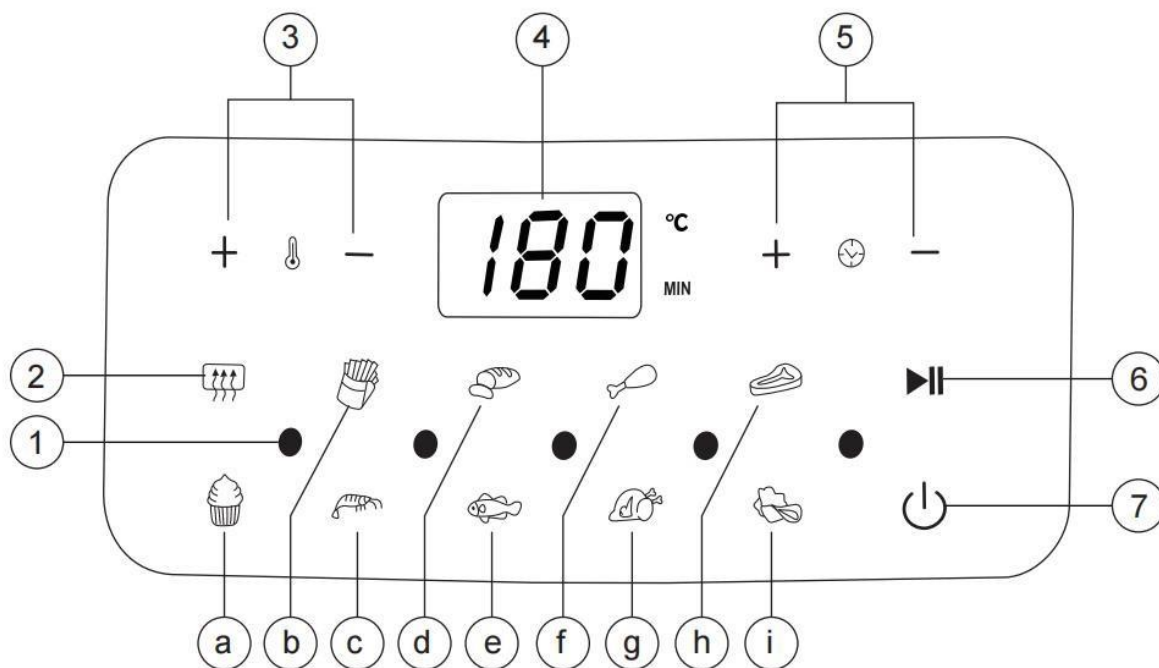
- Model elektrisk klassificering: Fås i 1600 - 1800W, 220-240Vac, 50/60Hz
- Kapacitet: 3000g mad, 7,2L kurv, 9,2L stegebakke
- Temperatur: 50°C - 200°C
- Timer: 1 - 60min
- Air Fryer Dimension: 320mm x 320mm x 350mm (H)
- Vægt: 6,1 kg

Beskrivelse af dele



1. Luftindtag
2. Kontrolpanel
3. Skuffe
4. Udluft
5. Ledningen
6. Kurv
7. Beskyttelseskappe
8. Knappen Frigør kurv
9. Kurv håndtag

Knapper og indikatorer



1. Stegning i gang Indikator
2. Forvarmning
3. Temperaturjustering
4. Temperatur- og timerindikator
5. Timerjustering
6. Start / Pause
7. Tænd / sluk-knap
8. Forudindstillede programmer
 - a) Kage
 - b) Fries
 - (c) Skaldyr
 - (d) Brød
 - (e) Fisk
 - (f) Kylling
 - (g) Hele kylling
 - (h) Bøf
 - (i) Grøntsager

Generelle driftsoplysninger

Før første brug

1. Fjern alle emballagematerialer.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet undtagen typeskiltet.
3. Rengør kurven og skuffen grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. **Bemærk: Disse dele kan også rengøres i opvaskemaskinen. Anbefales dog ikke.**
4. Tør apparatets inderside og yderside af med en fugtig klud.

Forberedelse til brug

1. Placer apparatet på en plan, stabil, varmebestandig arbejdsflade og væk fra vand.
2. Læg kurven korrekt i skuffen.
3. Fyld ikke skuffen med olie eller anden væske.
4. Anbring ikke noget på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker varmluftbagningsresultatet.

Brug af apparatet

1. Tænd

- Tilslut ledningen til en stikkontakt. Det bipper og lyser i 1 sekund, og derefter går det i standbytilstand. Alle funktionslamper slukker undtagen tænd/sluk-knappen.

2. Menuvalg, temperatur, tid

- Når strømmen er tilsluttet, vil den være i standbytilstand. Tryk på tænd / sluk-knappen. Standardtemperaturen og -tiden for programmet er henholdsvis 180 ° C og 15 minutter. På dette tidspunkt kan tid og temperatur justeres ved hjælp af knapperne "Time + / -" og "Temperature + / -".
- Du kan også trykke på en forudindstillet programknap for at tilberede forskellige typer mad. Når du trykker på den forudindstillede programknap, blinker indikatorlampen, og tryk derefter på knappen Start / Pause for at begynde at arbejde. Hvert forudindstillet program har sin egen standardtid og temperatur (som vist i tabel 1: Menutabel). Tid og temperatur kan justeres ved hjælp af knapperne "Time + / -" og "Temperature + / -".
- (1) Det indstillede temperaturområde er 50 - 200 ° C. Hver gang du trykker på + / - knappen, stiger eller falder temperaturen med 10 ° C. Hvis du trykker på knappen "+" ved 200 ° C, vender du tilbage til 50 ° C, og ved at trykke på knappen "-" ved 50 ° C vender du tilbage til 200 ° C. Når den ønskede temperatur er valgt, blinker temperaturindikatoren 3 gange (den holder op med at blinke under drift) for at indikere, at temperaturen er indstillet;
- (2) Indstillingstidsintervallet er 1 - 60 minutter. Hver gang du trykker på + / - knappen, øges eller falder tiden med 1 minut. Hvis du trykker på knappen "+" efter 60 minutter, går du tilbage til 1 minut, og hvis du trykker på knappen "-" efter 1 minut, går du tilbage til 60 minutter. Når du har valgt den ønskede timer, blinker timerindikatoren 3 gange (den holder op med at blinke under drift) for at indikere, at timeren er indstillet.

3. Til / Fra, Start / Pause

- Når du har udført alle indstillingerne, skal du trykke på knappen Start / Pause. Det begynder at blinke, og airfryer begynder at arbejde efter et bip. Under brug skal du trykke på knappen Start / Pause efterfulgt af et bip. Airfryer holder op med at fungere, og Start / Pause-knappen holder op med at blinke: Under brug skal du trykke på tænd / sluk-knappen efterfulgt af et bip. Frituregryden holder op med at arbejde og vender tilbage til standbytilstand.
- Note:
 - (1) Under tilberedningsprocessen holder airfryeren op med at fungere, når skuffen trækkes ud for at kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Skub skuffen tilbage i airfryer for at fortsætte med at lave mad.
 - (2) Hvis strømmen afbrydes, eller stikket tages ud af stikkontakten under brug, stopper airfryer med at fungere, og alle lys slukker. Det vil fortsætte med at arbejde på programmet, når strømmen er tændt eller tilsluttet igen.
 - (3) Under drift blinker indikatorlampen en efter en, hvilket betyder, at varmeelementet fungerer. Når temperaturen når den indstillede temperatur, holder varmeelementet op med at fungere, og indikatorlamperne holder op med at blinke.

4. Afslutning af programmet

- Varmeelementet holder op med at fungere, når tiden er gået, og temperatur-/timerindikatoren viser "00 min". Motoren fortsætter med at køre i 1 minut med en summeradvarsel. Derefter begynder airfryer at køle af og går i standbytilstand.

Betjening af airfryer

1. Tilslut ledningen til en jordet stikkontakt.
2. Læg maden i kurven og læg kurven i skuffen.
3. Skub skuffen tilbage i airfryeren. Vælg funktionen i menuen, og tryk på START / PAUSE for at starte tilberedningen.
4. Skærmen viser temperatur og tid. Temperaturen er den indstillede temperatur, mens tiden er den resterende arbejdstid. Den valgte funktion blinker også.
5. Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se tabel 2: Madlavningsvejledning). For at ryste maden skal du trække skuffen ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Skub derefter skuffen tilbage i airfryer.

Forsigtig: Tryk ikke på udløserknappen til kurven, mens du ryster.











Tip: For at reducere vægten kan du fjerne kurven fra skuffen og kun ryste kurven. For at gøre dette skal du trække skuffen ud af airfryer, placere den på en varmebestandig overflade og trykke på kurvens udløserknap.

6. Når tilberedningstiden er gået, afgiver apparatet en lyd og slukker for sig selv. Træk skuffen ud af apparatet, og læg den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, om maden er klar. Hvis maden ikke er klar, skal du blot skubbe skuffen tilbage i airfryeren og indstille timeren i et par ekstra minutter.
8. For at fjerne maden skal du trykke på kurvens udløserknap og fjerne kurven fra skuffen. Brug en tang til at fjerne maden fra kurven. Når du drejer kurven, skal du være forsigtig med overskydende olie, der samler sig i bunden af kurven og kan lække på maden. Efter airfryer er kurven og maden meget varm. Afhængigt af hvilken type mad der tilberedes i airfryer, skal man være forsigtig, da damp kan slippe ud af kurven.
9. Når en portion mad er klar, er airfryer straks klar til at tilberede en anden portion mad.

BEMÆRK: Når du bruger airfryer for første gang, kan den udsende en let røg eller en ikke-giftig lugt. Dette påvirker ikke brugen og forsvinder hurtigt. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring airfryer.

FORSIGTIG: Rør ikke ved skuffen under brug og ca. 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun skuffen i håndtaget.

Menu tabel 1

Programmer			
	Menu	Standardtid (min.)	Standardtemperatur (°C)
Funktion	 Forvarmning	3	180
	 Pommes frit	18	200
	 Kød	12	200
	 Høne	20	200
	 Bøf	12	180
	 Kage	25	160
	 Reje	8	180
	 Fisk	10	180
	 Hele kylling	30	200
	 Grøntsager	10	160

Generelle oplysninger

Indstillinger

Ud over den forudindstillede menu kan du også lave andre retter med denne airfryer ved at indstille tid og temperatur. Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for den mad, du vil lave mad.

Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere afhængigt af den anvendte sort. For andre fødevarer: Størrelse, form og mærke kan nogle gange påvirke resultaterne. Derfor kan det være nødvendigt at justere tilberedningstiden lidt. Da airfryer-teknologien straks genopvarmer luften i udstyret, vil det næppe forstyrre processen at trække skuffen ud, når airfryer er i drift.

Tips

- For at undgå beskadigelse af dit apparat må du aldrig overskride de maksimale mængder ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og i opskrifterne.
- Mindre fødevarer kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end fødevarer i større størrelse.
- En større mængde mad kræver kun en lidt længere tilberedningstid.
- Rystelse af fødevarer i mindre størrelse halvvejs gennem tilberedningstiden forbedrer det endelige resultat og kan hjælpe med at forhindre ujævn tilberedning.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Efter tilsætning af en skefuld olie kan kartoflerne steges inden for få minutter.
- Kog ikke ekstremt fedtet mad i frituregryden.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryer.
- Den optimale anbefalede mængde til madlavning af pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt.
- Airfryeren kan også bruges til at varme mad op ved at indstille temperaturen til 150 ° C i maksimalt 10 minutter.

	Min - Maks. mængde (gram)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryste	Yderligere oplysninger
Kartofler & pommes frites					
Tynde frosne pommes frites	300-700	12-16	200	Ryste	
Tykke frosne pommes frites	300-700	12-20	200	Ryste	
Hjemmelavede pommes frites (8x8mm)	300-800	18-25	180	Ryste	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelkiler	300-800	18-22	180	Ryste	Tilsæt 1/2 spsk olie
Hjemmelavede kartoffelterninger	300-750	12-18	200	Ryste	Tilsæt 1/2 spsk olie
Rösti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		
Kød & fjerkræ					
Bøf	100-500	8-22	180		
Svinekoteletter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølserulle	100-500	13-15	200		

Underlår	100-500	18-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		
Snacks					
Forårsruller	100-400	8-10	200	Ryste	
Frosne kyllingenuggets	100-500	6-10	200	Ryste	
Frosne fiskefingre	100-400	6-10	200		
Frosne brød-crumbed ost snacks	100-400	10	200		
Fyldt grøntsag	100-400	10	160		

Tabel 2: Madlavningsvejledning

Generelle oplysninger

Lav hjemmelavede pommes frites

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

1. Vælg en række kartofler, der anbefales til fremstilling af pommes frites. Skræl kartoflerne og skær dem i pommes frites af samme tykkelse.
2. Læg pommes frites i blød i en skål koldt vand i mindst 30 minutter, dræn og tør dem med et rent, absorberende viskestykke. Derefter tørres med køkkenpapir. Pommes frites skal være grundigt tørre, inden de koges.
3. Hæld 1/2 spsk olie (grøntsag, solsikke eller oliven) i en tør skål. Læg pommes frites ovenpå og bland, indtil de er overtrukket med olie.
4. Fjern pommes frites fra skålen med fingrene eller køkkenredskaberne, og efterlad overskydende olie i kurven. Læg pommes frites i kurven.

Bemærk: Vip ikke bakken med olieovertrukne pommes frites direkte i kurven på én gang, ellers ender overskydende olie i bunden af airfryer.

5. Steg pommes frites i henhold til instruktionerne i tabel 2: Madlavningsvejledning.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Kurven og skuffen har en non-stick belægning. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af. Bemærk: Fjern skuffen for at lade airfryeren køle hurtigere af.
2. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.
3. Rengør kurven og skuffen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Et affedtningsmiddel kan bruges til at fjerne resterende snavs.

Bemærk: Kurven og skuffen tåler opvaskemaskine. Tip: Hvis der er snavs i bunden af kurven og skuffen, skal du fylde dem med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad skålen og risten trække i ca. 10 minutter. Skyl det derefter rent og tørt.

4. Tør indersiden af apparatet af med varmt vand og en fugtig klud.
5. Rengør varmeelementet med en rensbørste for at fjerne madrester.
6. Nedsenk ikke apparatet i vand eller anden væske.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.
3. Opbevar apparatet i et tørt og godt ventileret område. Undgå direkte sollys på apparatet.

Fejlfinding og behandling

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	OPLØSNING
Airfryer fungerer ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet elnettet.	Sæt ledningen i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Timeren er ikke indstillet.	Juster timeren til den ønskede forberedelsestid.
Ingredienserne stegt i airfryer er ikke klar endnu.	Mængden af mad i kurven er for meget.	Reducer mængden af mad i kurven. Mindre partier steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej temperaturreguleringsknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet 'Indstillinger').
	Den indstillede forberedelsestid er for kort.	Juster timeren til den ønskede forberedelsestid (se afsnit 'Indstillinger').
Ingredienserne steges ujævnt.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der er oven på hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnit 'Indstillinger').
Friturestegte snacks stegt fra airfryer er ikke sprøde.	De tilberedte snacks skal bruges til en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks eller fordel lidt olie på snacksne for en sprødere effekt.
Kan ikke skubbe skuffen ind i airfryer.	Der er for meget mad i kurven.	Fyld ikke kurven ud over den maksimale mængde, der er angivet i tabel 2: Madlavningsvejledning.
	Kurven er ikke placeret korrekt.	Skub kurven ned i stegebakken, indtil du hører et klik.
Der vises hvid røg fra apparaterne.	Ingredienserne er fedtede.	Vær opmærksom på, at temperaturen er velkontrolleret under 180°C, når du steger fedtede ingredienser i.
	Stegebakken indeholder stadig fedtede rester fra tidligere brug.	Den fedtede rest i stegebakken vil forårsage hvid røg, når den opvarmes. Sørg for at rengøre det ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites steges ujævnt.	Kartoffelpindene blev ikke gennembløde før stegning.	Stil kartoffelpindene i blød i en skål vand i mindst 30 minutter; Tag dem ud og tør dem med køkkenpapir.
	Den korrekte type kartoffel er ikke blevet brugt.	Brug friske kartofler og sørg for, at de forbliver faste under stegning.
Friske kartoffelfries er ikke sprøde.	Pommes frites sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstrimlerne, inden du påfører olie.
		Skær kartofflen i tyndere pinde for et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.