

SWISS PRO+

Smart Air Fryer 6.5L

Model nr.: SP-AF6.5L.WG & SP-AF6.5L.BG

Brugsanvisning



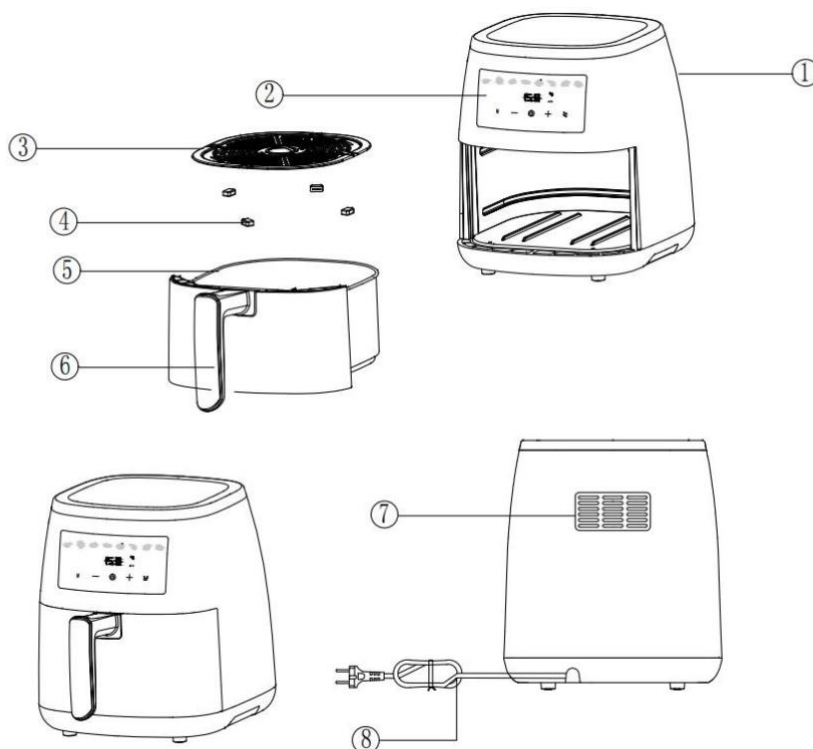
Varespecifikationen

Model nr.: SP-AF6.5L.WG & SP-AF6.5L.BG

AC220-240V, 50/60Hz, 1500W

Kapacitet: 6.5L

Beskrivelse af dele



1. Hoveddelen
2. Display
3. Grillplade
4. Silikone gummi
5. Kurv
6. Håndtag
7. Luftudtag
8. Ledningen

Forsigtighed

1. Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden du bruger enheden. Opbevar manualen til fremtidig reference.
2. Fyld aldrig kurven med olie, dette kan medføre brandfare.
3. Enheden indeholder elektroniske elementer og varmeelementer. Anbring ikke hele enheden i vand eller vask den med vand.
4. Tildæk ikke luftindtaget og -udløbet under drift. Rør ikke ved indersiden af enheden for at undgå forbrændinger.
5. Overfladerne kan blive varme under brug. Rør ikke ved de varme overflader. Brug kun håndtaget til dette.

6. Når enheden er i brug, strømmer luft ved høj temperatur gennem luftudtaget. Hold en sikker afstand. Rør ikke ved varme overflader eller kom i nærheden af luftudgangen. Når du fjerner kurven, skal du være opmærksom på luft ved høj temperatur.

Sikkerhedsadvarsel

1. Hold stikket rent for at undgå ulykker.
2. Du må ikke beskadige ledningen ved f.eks. at trække, vride eller skifte den. For at undgå elektrisk stød, brand og andre ulykker må du ikke bruge den til at bære egenskaber eller lade den røre ved varme overflader. En beskadiget ledning skal udskiftes af producenten eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
3. Sæt ikke stikket i og tag stikket ud med våde hænder, da dette kan forårsage elektrisk stød.
4. Tilslut stikket ordentligt, ellers kan det forårsage elektrisk stød, kortslutning, røg, gnister og andre farer. For at beskytte mod elektrisk stød og påvirke dets funktion må apparatet, ledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
5. Anbring ikke enheden i nærheden af eksplosive og/eller brændbare genstande.
6. For at undgå risikoen for brand må du ikke placere enheden på eller i nærheden af brændbare materialer såsom duge, gardiner og mere.
7. Sørg for, at enheden bruges på en varmebestandig og plan overflade. Hold enheden mindst 30 cm væk fra væggen, møbler eller andre brændbare materialer.
8. Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
9. Brug ikke enheden til andre formål end dem, den er beregnet til.
10. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
11. Børn bør ikke lege med enheden under opsyn.
12. Hold enheden væk fra børn for at undgå forbrændinger, elektrisk stød og/eller andre skader. Nøje overvågning er påkrævet, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
13. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

Før første brug

1. Fjern alle emballagematerialer, klistermærker og etiketter inden første brug.
2. Rengør grillpladen og kurven grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
3. Tør indersiden og ydersiden af enheden af med en fugtig klud.
4. Placer enheden på en stabil, varmebestandig og flad overflade. Hold enheden væk fra varme overflader og brændbare materialer.
5. Læg grillpladen korrekt i kurven. Skub kurven tilbage i enheden.
6. Enheden fungerer på varm luft. Fyld ikke kurven med olie eller stegefedt.
7. Anbring ikke noget oven på enheden. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker tilberedningsresultatet.

Sådan bruges

1. Placer enheden på en stabil, vandret og flad overflade. Anbring ikke enheden på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.

3. Tryk på displayet for den korrekte temperatur, og indstil timeren til forvarmning. Enheden er derefter klar til brug.
4. Når tiden viser 0, skal du forsigtigt trække kurven ud af apparatet og lægge ingredienserne i kurven. (Bemærk: Overskrid ikke maksimummærket.) Skub kurven tilbage i apparatet. Rør ikke ved kurven under eller i nogen tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kurven kun ved håndtaget.
5. Indstil timeren til den korrekte tilberedningstid, og apparatet begynder at arbejde.
6. Når summeren slukker, er den indstillede tilberedningstid afsluttet. Træk kurven ud af apparatet, og læg den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, om maden er klar. Hvis maden ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren i et par ekstra minutter.
8. Når tilberedningstiden er færdig, skal du forsigtigt trække kurven ud for at fjerne maden. Vend ikke kurven på hovedet, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af kurven, lækker ud på maden.
9. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken. Når et parti mad er klar, er enheden straks klar til at tilberede igen.

Tips:

- Tilsæt lidt olie til maden for et sprødere resultat.
- At ryste maden halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan forhindre ujævnt tilberedt mad. For at ryste maden skal du trække kurven ud og derefter ryste den. Skub derefter kurven tilbage i enheden.

Pleje og vedligeholdelse

1. Før rengøring skal du indstille timeren til 0. Tag stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet af. Rør ikke ved overfladen, før den er kølet af.
2. Nedsænk aldrig enheden i vand eller andre væsker. Enheden tåler ikke opvaskemaskine.
3. Rengør kurven og grillpladen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Hvis snavs klæber til grillpladen eller bunden af kurven, skal du fylde skuffen med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Læg grillpladen i kurven, og lad kurven og grillpladen trække i ca. 10 minutter.
4. Brug en fugtig klud til at tørre enhedens overflade af. Brug aldrig hårde og slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, da disse vil beskadige enheden.
5. Hvis enheden ikke bruges i lang tid, skal du rengøre den og opbevare den på et køligt og tørt sted.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Opløsning
Enheden virker ikke.	Enheden er ikke tilsluttet.	Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Timeren er ikke indstillet.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid, hvorefter apparatet kan tilslutte strøm.
Maden er endnu ikke tilberedet.	Der er for meget mad i kurven.	Mindre partier tilberedes mere jævnt. Placer mindre mad i kurven.
	Temperaturindstillingen er indstillet for lavt.	Tryk på temperaturknappen for den ønskede temperaturindstilling.
	Forberedelsestiden er for kort.	Tryk på timerknappen for den ønskede tilberedningstid.

Maden tilberedes ujævnt.	Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem madlavningen.	Mad, der ligger oven på hinanden, skal rystes halvvejs gennem tilberedningen.
Maden er ikke sprød.	Dette afhænger af mængden af olie og vand på maden.	Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.
Kurven kan ikke lukkes ordentligt.	Der er for meget mad i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen.
Hvid røg kommer ud af enheden.	Mad, der er for fedtet, tilberedes.	Når fedtede fødevarer steges i airfryer, lækker en stor mængde olie i gryden.
	Kurven indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Dette skyldes opvarmning af fedtet i kurven. Sørg for at rengøre godt efter hver brug.

Direktiv om bortskaffelse af affaldsproduktet

Dette produkt overholder EU's WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassifikationssymbol for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af dets levetid. Brugt enhed skal returneres til officielt indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske enheder. For at finde disse indsamlingssystemer bedes du kontakte dine lokale myndigheder eller forhandler, hvor produktet blev købt. Hver husstand spiller en vigtig rolle i genvinding og genbrug af gamle apparater. Korrekt bortskaffelse af brugte apparater hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Kogebog

1. Krydrede pommes frites



Kartoffel	4 stk / 600g
Olie	2 teskefulde
Salt	1 tsk
Peber pulver	1 tsk
Forløgspulver	1 tsk
Rødt chilipulver	1/2 tsk

1. Skræl kartoflerne og skær dem i strimler
2. Læg kartoffelstrimlerne i blød i saltvand i mindst 20 minutter, og tør dem derefter med køkkenrulle
3. Bland skalotteløg, salt, peber, hvidløgsapulver/hvidløgsolie og rødt chilipulver godt og bland kartoffelstrimlerne i det.
4. Læg kartoffelstrimlerne i kurven. Sæt kurven tilbage i apparatet, og indstil temperatur 180°C og timeren i 15-20 minutter (afhængigt af mængden af pommes frites), eller indtil pommes frites er blevet gyldenbrune.

Valgfrit: Vend pommes frites ved at ryste kurven under tilberedningsprocessen for et bedre tilberedningsresultat.

2. Kyllingevinger



Kyllingevinger	500g
Hvidløg	2 stk
Ingefær pulver	2 tsk
Spidskommen pulver	1 tsk
Sort peber pulver	1 tsk
Sød chilisaucé	100mg

1. Rør hvidløg, ingefærpulver, spidskommenpulver, krydret sort peber og lidt salt sammen og pensl kyllingevingerne med dette.
2. Læg kyllingevingerne jævnt i kurven og indstil temperatur 200°C og tiden i 15-20 minutter eller indtil den er gyldenbrun.

3. Stegte kyllingenuggets



Friske kyllingenuggets	500g
Æg	3 stk
Mel	100g
Olivenolie	1 ske
Hvid peber pulver	1 tsk

1. Hammer din kylling med en kødhammer eller kniv i 5 minutter.
2. Rør æg, mel, olivenolie, hvid peber og lidt salt sammen. Blend derefter kyllingenuggets i.
3. Fordel kyllingenuggets jævnt i kurven og indstil temperatur 200°C og tiden i 15-20 minutter eller indtil den er gyldenbrun.

4. Stegte lammekoteletter



Lammekoteletter	500 g (ved stuetemperatur)
Olie	2 skeer
Malet peberpulver	1 tsk
Knust sort peber	1 tsk
Sojasovs	1 tsk

1. Bland urterne grundigt.
2. Krydr lammekoteletterne helt med de godt blandede krydderurter og lad dem marinere i 20 minutter.
3. Læg lammekoteletterne i kurven, og skub den tilbage i apparatet. Indstil temperatur 200°C og timeren i 10-12 minutter.
4. Fjern kurven og vend maden. Sænk temperaturen til 150°C og tilbered i yderligere 10 minutter, eller indtil maden er brun.

5. Stegte lammekebab



Lam kebab (stuetemperatur)	500g
Løg	1 eller 2 stk
Æg	1 stk
Spidskommen pulver	1 tsk
Chili pulver	1 tsk
Olie	2 teskefulde

1. Rør løg, æg, chilipulver, olie, salt og spidskommenpulver sammen og bland lammekebab i det.
2. Lad den krydrede lammekebab marinere i 20 minutter.
3. Læg lammekebab jævnt i kurven og skub den tilbage i apparatet og bag ved 200°C i 15-20 minutter, eller indtil maden er brun.

6. Stegte svinekoteletter



Svinekoteletter	500 g (ved stuetemperatur)
Æg (slået)	2 stk
Stivelse	100g
Ingefær pulver	1/2 tsk
Hvidløg	1/2 tsk
Kylling magt	1/2 tsk
Sojasovs	1/2 tsk
Salt	1/2 tsk
Olie	1/2 tsk

1. Bland krydderierne godt og dæk derefter koteletterne med et lag og mariner i 20 minutter.
2. Læg koteletterne i kurven, og skub den tilbage til apparatet. Indstil temperatur i 200°C og timeren i 10-12 minutter.
3. Fjern kurven og vend maden. Sænk temperaturen til 150°C og bages i yderligere 10 minutter, eller indtil maden er brun.

7. Stegt blæksprutte



Blæksprutte (frysning)	500g
Olie	2 skeer
Salt	1 tsk
Spidskommen pulver	1 tsk
Kyllingepulver	1 tsk
Peber pulver	1 tsk

1. Rør krydderierne sammen, dæk blæksprutten med den og lad den marinere i 20 minutter.
2. Læg blæksprutten i kurven, skub den tilbage til apparatet og indstil temperatur til 200°C og timeren i 12-15 minutter, eller indtil maden er brun.

8. Krydrede rejer



Optøede rejer	10 stykker
Olie	2 skeer
Hvidløg hakket	1 stk
Sort peber	1 tsk
Chili pulver	1 tsk
Sød chilisaUCE	100mg

1. Skyl rejerne efter optøning.
2. Påfør et tyndt lag olie på rejerne. Læg rejerne i kurven, skub den tilbage i apparatet og indstil temperaturen til 200°C og timeren i 5-8 minutter, eller indtil de bliver sprøde gyldenbrune.
3. Bland den søde chilisaUCE med salt og peber i en gryde. Den er klar til servering.

9. Stegt majs



Majs	2 stk
Olivenolie	2 tsk

1. Påfør et tyndt lag olivenolie på majs, læg majs i kurven og skub den tilbage i apparatet. Indstil temperatur til 200°C og timeren i 10 minutter eller indtil den er gyldenbrun.

10. Stegte dumplings



Dumplings (optøet)	10 stykker
Olivenolie	2 teskefulde

1. Læg dumplings jævnt i kurven.
2. Påfør et tyndt lag olivenolie på dumplings, og skub kurven tilbage i apparatet. Indstil temperatur til 180°C og tiden i 12-15 minutter eller indtil den er gyldenbrun.