

AIR FRYER GRILL MANUAL



Nyd nem hjemmelavet mad på en bekvem og ensartet måde. Grill som en professionel med Cyclonic Air Technology – en kraftig blæser cirkulerer temperaturer op til 260°C rundt om maden for jævn tilberedning og hele vejen rundt. Maden tilberedes hurtigt og jævnt uden behov for at vende. Denne luftfrituregrill lader dig tilberede dine yndlingsretter med lidt eller ingen olie, men har samme gode smag. Takket være Rapid air-teknologien er der ingen grund til at tilføje olie til at tilberede stegte fødevarer. Denne teknik bruger den varme 360° luft, der cirkulerer med hastighed og præcision til at lave sundere versioner af dine yndlingsstegte fødevarer. Med et temperaturområde på 60°C – 260°C giver frituregryden dig mulighed for at tilberede en række forskellige retter fra sprøde pommes frites til saftige bøffer med lidt eller ingen olie og op til 80 % mindre fedt.

VIGTIG INFORMATION





Når du bruger et elektrisk apparat, især når børn er til stede, bør der altid tages grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og før rengøring. Lad enheden køle af før rengøring.
3. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtaget eller handsker.
4. For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke enheden i vand eller andre former for væsker.
5. Enheden må ikke bruges af eller i nærheden af børn eller personer med visse handicap.
6. Betjen ikke enheden hvis ledningen er beskadiget eller enheden er blevet tabt.
7. Brug af tilbehør, der ikke anbefales, kan forårsage personskade.
8. Brug ikke udenfor.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen, hvor den kan blive trukket i af børn eller kæledyr. Lad ikke ledningen røre ved varme overflader, som kan beskadige ledningen.
10. Placer ikke enheden på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
11. Brug ikke enheden til andre formål.

12. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du bruger enheden, der er konstrueret af andre materialer end metal eller glas i ovnen.
13. For at undgå forbrændinger, udvis ekstrem forsigtighed, når du fjerner Air Fryer Grill tilbehør eller bortskaffer varmt fedt.
14. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug. Opbevar ikke andre materialer end producentens anbefalede ovnfaste tilbehør i denne Air Fryer Grill.
15. Anbring ikke nogen af følgende materialer i Air Fryer Grill: papir, pap, plastik og lignende produkter.
16. Dæk ikke drypbakken eller andre dele af grillen med metalfolie. Dette vil forårsage overophedning af grillen. For store fødevarer, metalfoliepakker og redskaber må ikke sættes i Air Fryer Grill, da de kan medføre risiko for brand eller elektrisk stød.
17. Der kan opstå brand, hvis Air Fryer-grillen er dækket eller er i nærheden af brændbare materialer såsom gardiner, gardiner eller vægge, når den er i drift. Opbevar ikke genstande oven på apparatet, når det er i drift. Brug ikke under vægskabe.
18. Rengør ikke med metalskuresvampe.
19. Forsøg ikke at skubbe mad ud, når Air Fryer Grill er tilsluttet en stikkontakt.
20. Advarsel: For at undgå risiko for brand må du ALDRIG efterlade Air Fryer Grill uden opsyn under brug.
21. Brug ikke enheden i et lukket skab. Når du opbevarer enheden i et lukket miljø, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan der opstå brandfare, især hvis enheden rører ved vægge.
22. Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af enheden, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

IKKE BEREGNET TIL KOMMERCIEL BRUG

	Gennemgå instruktioner for at forstå betjening og brug af produktet.
	Indikerer tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig skade på ejendom, hvis advarslen, der følger med dette symbol, ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varm overflade. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.
	Kun til brug indendørs.

GENEREL BESKRIVELSE

A: Håndtag

B: Knap

C: Kontrolpanel

D: Topdæksel

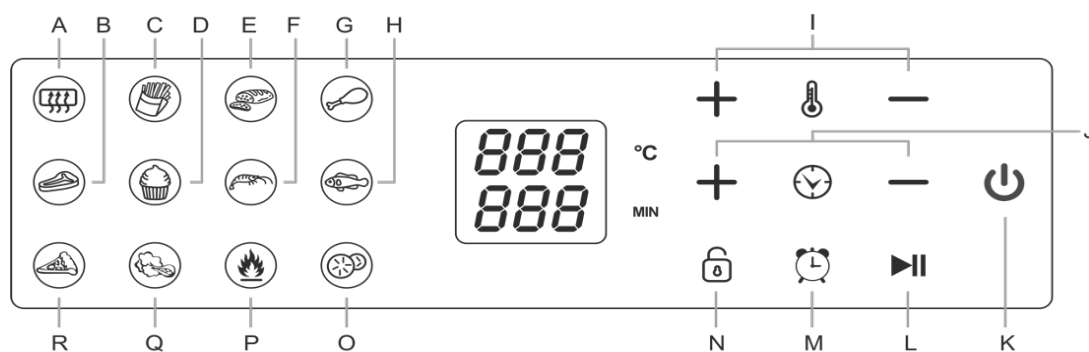
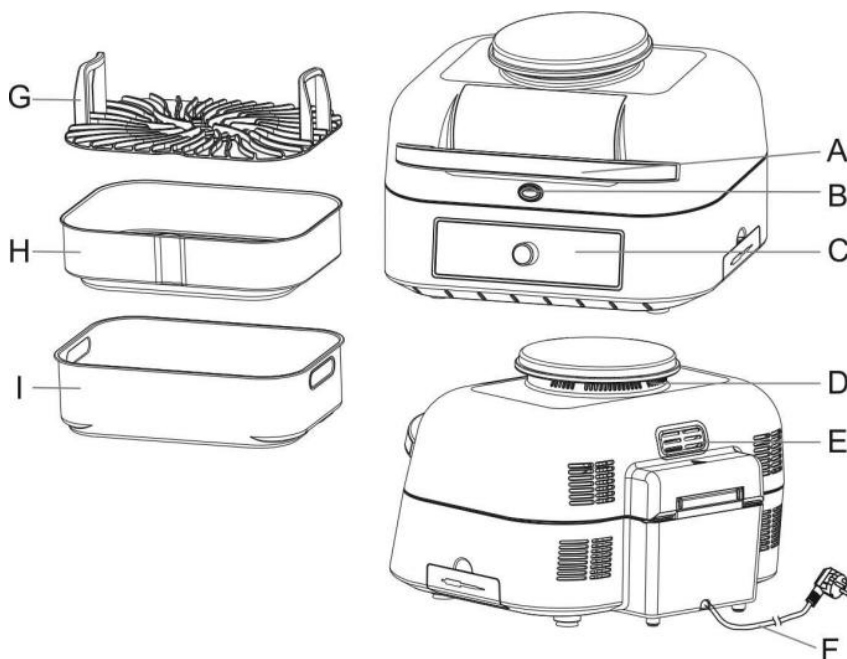
E: Udluftningsvinduer

F: Strømledning

G: Grillpande

H: Kurv

I: Oliebakke



A: Forvarm	B: Bøf
C: Pommes frites	D: Kage
E: Kød	F: Rejer
G: Trommestikker	H: Fisk
I: Temperatur	J: Timer
K: Tænd	L: Start
M: Reservation	N: Lås
O: Tørre frugter	P: Grill
Q: Grøntsag	R: Pizza

VIGTIG INFORMATION

Læs denne manual omhyggeligt, før du bruger enheden, og opbevar det sikkert til fremtidig brug.

FARE

- Nedsænk aldrig enheden, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, i vand eller skyl det under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske komme ind i apparatet – for at undgå elektrisk stød.
- Læg altid ingredienserne, der skal steges, i kurven, for at undgå at det kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Tildæk ikke luftindtaget og luftudsugningsåbningerne, mens enheden er i drift.
- Fyld ikke stegepanden med olie, da dette kan forårsage brandfare.
- Rør aldrig ved indersiden af enheden, mens det er i drift.
- Kontroller, om den spænding, der er angivet på enheden, svarer til den lokale net spænding, før du tilslutter enheden.
- Brug ikke enheden, hvis stikket, ledningen eller selve enheden er beskadiget.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal du få den udskiftet på et servicecenter, der er autoriseret af tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå fare.
- Denne enhed er ikke egnet til børn eller personer, der enten er fysisk eller psykisk handicappede, eller som mangler erfaring og viden. Hvis du ønsker, at andre skal bruge enheden, skal denne person vejledes korrekt i brugen af det.
- Hold enheden og ledningen utilgængeligt for børn, når enheden er tændt eller er ved at

køle af.

- Hold ledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Tilslut kun enheden til en jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut aldrig denne enhed til en ekstern timerkontakt.
- Anbring ikke enheden på eller i nærheden af brændbare materialer såsom en dug eller gardiner.
- Anbring ikke enheden mod en væg eller mod andre apparater. Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet. Anbring ikke noget oven på enheden.
- Brug ikke enheden til andre formål end beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke enheden være uden opsyn
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudblæsningsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudsugningsåbningerne. Pas også på varm damp og varm luft.
- Overfladen under enheden kan blive varm under brug.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af enheden. Vent til røgdudslippet stopper, før du fjerner noget fra apparatet.

ADVARSEL

- Placer airfryeren på en vandret og stabil overflade.
- Træk altid stikket ud efter brug.
- Lad airfryeren køle af i cirka 30 minutter før du påbegynder rengøringen.
- Fjern alle fastbrændte rester.
- Hvis enheden bruges forkert, eller hvis det ikke bruges i overensstemmelse med instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og sælger afviser ethvert ansvar for enhver skade, der måtte være forårsaget.

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 enheden af med en karklud.

FORBEREDELSE TIL BRUG


1. Placer airfryeren på en stabil, vandret og varmebestandig overflade.
2. Placer sprødstativet korrekt i stegepanden.

Fyld ikke stegepanden med olie eller andre former for væske.


Læg ikke noget oven på enheden. Dette vil forstyrre luftstrømmen og påvirke luftstegeresultatet.


BRUG AF ENHEDEN

1. Tænd

Tilslut enheden og der vil lyde en biplyd. Efter nogle sekunder vil enheden gå i standbytilstand. 













2. Menu/tid/temperatur

Sæt stikket i, og enheden er i standbytilstand. Tryk på  standardtemperatur og standardtid for programmet er henholdsvis 180°C og 15 min. På det tidspunkt kan du frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen Tid +/- og Temperatur +/-.

Du kan også trykke på hvilket som helst funktionsikon for at tilberede forskellig mad. Når du trykker på funktionsikonet, flimrede lysene, og tryk derefter på  for at starte arbejdet. Hver funktion har sin egen standardtid og temperatur Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen Tid +/- og Temperatur +/-.




- Temperaturregulering er 50-260°C, hvert klik på +/- vil temperaturen øge eller reducere 10°C. Ved 260°C, tryk på "+", og du vil gå tilbage til en temperatur på 50°C, ved 50°C, tryk på "-", temperaturen vil gå tilbage til 260°C.
- Justeringstiden er 01 til 60 minutter. hvert klik på + / - tiden vil øge eller reducere 1 min. Ved 60 min, hvis du trykker på "+", vil tiden gå tilbage til 01 min. Ved 01 min, hvis du trykker på "-", vil temperaturen gå tilbage til 60 min.

Menu tabel

Program			
	Menu	Tid	Temperatur
Funktion	 Forvarm	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Kød	12	200
	 Trommestikker	20	200
	 Steak	12	180
	 Kage	25	160
	 Rejer	8	180
	 Fisk	10	180
	 Pizza	12	180
	 Grøntsager	10	160
	 Grill	20 (1~30)	220
	 Tørre frugter	4 hours (1~12)	60

Forsigtig: Rør ikke gryden under og omkring 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm.


3. Start/stop/pause

Efter valg af funktion, indstil den rigtige tid og den rigtige temperatur, tryk på , og det begynder at flimre. Efter et BIP lyder, begynder enheden at arbejde. Mens enheden arbejder, skal du trykke på  efter at der lyder BIP, enheden holder op med at arbejde. Mens enheden arbejder, skal du trykke på  efter BIP, enheden stopper med at arbejde og enheden går tilbage til standbytilstand.

4. Børnelås

Når enheden starter, skal du trykke på  i 5 sekunder og derefter kommer der en biplyd.

5. Reservation

Efter at enheden er startet, indstilles funktionen, tiden og temperaturen. Tryk på  og tryk derefter på tidsjusteringsknappen og indstil til den korrekte tid. Enheden begynder at arbejde og stopper automatisk når programmet er færdigt.

6. Bemærk

- Under programmet kan du løfte låget, enheden stopper med at arbejde, og du kan kontrollere tilberedningsresultatet eller tilføje mere mad. Enheden fortsætter med at arbejde på programmet, hvis du lukker låget.
- Hvis der er strømafbrydelse eller stikket bliver trukket ud under programmet, stopper enheden med at arbejde.

7. Et program slutter

- Varmeelement holder op med at virke, når arbejdstiden er overstået. Når der står 00 min, fortsætter motoren med at arbejde. Enheden fortsætter med at arbejde 1 min og går derefter i standby-tilstand.

8. Driftstrin

- Sæt stikket i en jordet stikkontakt.

- Kom ingredienserne i kurven og kom i stegepanden.
- Sæt stegepanden i den rigtige position. Vælg funktion i menuen og tryk.

Start/pause

- Skærmdisplayet viser temperatur og tid
Temperaturen er den indstillede temperatur og tiden er den resterende arbejdstid.
- Nogle fødevarer skal vendes under stegning. Du kan løfte låget, vende maden og tilsætte krydderier og derefter lukke igen. Enheden vil fortsætte med arbejde.
Advarsel: Rør ikke ved grillen, kurven eller bakken.
- Når du hører timeren, er den indstillede forberedelsestid udløbet. Tag maden ud med en klips og læg den på en skål eller på en tallerken.
Bemærk: Når du bruger enheden for første gang, kan der forekomme en let røg eller lugt. Dette er normalt og vil snart aftage. Sørg for, at der er tilstrækkeligt ventilation omkring enheden.

Indstillinger

Med undtagelse af den forudindstillede menu kan du også bruge denne enhed til at lave andre fødevarer ved at indstille tid og temperatur. Skemaet nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, du vil tilberede.

Husk, at disse indstillinger kun er til reference. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form samt mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Tips

- Mindre ingredienser kræver som regel lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver lidt længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Rystning af mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden optimerede slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.

- Du kan godt overtrække friske kartofler med lidt olie for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter du har tilsat olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde fritter er 500 gram.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser ved at indstille temperaturen til 150°C og timeren til cirka 10 minutter.

Pommes frites

Tynde pommes frites	12-16	200	Ryst	
Tykke pommes frites	12-20	200	Ryst	
Hjemmelavet pommes frites (8x8mm)	18-25	180	Ryst	Tilsæt 1/2 tsk olie
Katoffelbåde	18-22	180	Ryst	Tilsæt 1/2 tsk olie
Kartoffeltern	12-18	200	Ryst	Tilsæt 1/2 tsk olie
Rösti	15-18	180		

Kød

Steak	8-12	180		
Svinekoteletter	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Trommestikker	18-22	180		
Kyllingebryst	10-15	180		

RENGØRING

Rengør enheden hver gang efter brug.

Rengør ikke gryden, kurven og indersiden af apparatet med metal køkkenredskaber eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige belægningen på airfryeren.

1. Tag net stikket ud af stikkontakten for at få apparatet til at køle af. Bemærk: Fjern panden for at lade frituregryden køle hurtigere af.
2. Tør ydersiden af enheden af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven eller i bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand med noget opvaskemiddel. Læg kurven i gryden og lad gryden og kurven trække i cirka 10 minutter.

4. Rengør indersiden af enheden med varmt vand og ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rensbørste for at fjerne eventuelle madrester.

Stegepladen og kurven tåler opvaskemaskine.

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.

GARANTI OG SERVICE

Hvis du har brug for service, information eller hvis du har problemer med airfryeren kan du kontakte din forhandler.

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

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