

# AIR FRYER

# MANUAL

Model: 5513DTW



## INTRODUKTION

Tak for købet af dette produkt. Før du bruger denne enhed, bedes du læse denne brugsanvisning grundigt igennem og gemme. Du kan med denne airfryer tilberede et bredt udvalg af mad på en sundere måde, med lidt eller ingen olie. I kombinationen med højhastighedsluftcirkulationen bruger airfryeren varmluft og en topgrill til at tilberede dine retter nemt og hurtigt. Ingredienserne varmes op fra alle sider og der er i de fleste tilfælde ingen grund til at tilføje olie.

## GENEREL BESKRIVELSE

A/D: Stativ

B/E: Bakken

C/F: Kurvehåndtag

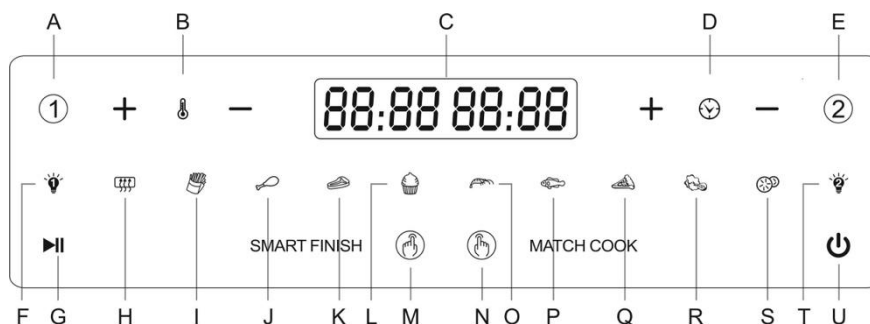
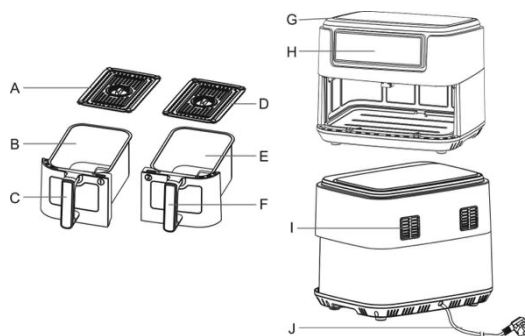
G: Luftindtag

H: Kontrolpanel

I: Udluftningsvinduer

J: Opbevaringssted for netledning

K: Strømledning



A: Zone 1

B: Temperatur plus/minus

C: Timer/temperatur display

D: Timer plus/minus

E: Zone 2

F: tænd/sluk

G: Lampe 2

H: Dehydrerer

I: Grøntsag

J: Pizza

K: Fisk

L: Match kok

M: Rejer

N: Smart finish

O: Kage

P: Bøf

Q: Trommestikker

R: Pommes frites

S: Forvarm

F: Lampe 1

U: Start/pause

## VIGTIG INFORMATION

Læs venligst denne manual omhyggeligt, før du bruger denne airfryer, da der kan opstå skader, hvis den bruges forkert. Gem venligst manualen til fremtidig reference.

## FARE

- Put ikke airfryeren i vand eller skyl airfryeren under vand på grund af det elektriske og varmekomponenter.
- Undgå at der kommer væske ind i airfryeren, for at undgå elektrisk stød eller kortslutning.
- Opbevar alle ingredienser i kurven for at forhindre kontakt fra varmeelementer.
- Tildæk ikke luftindtaget og luftudtaget, når airfryeren er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da dette kan forårsage brandfare.
- Rør ikke ved indersiden af enheden, mens det er i drift.
- Kontroller at den spænding, der er angivet på airfryeren, svarer til den lokale spænding før du tilsluttet airfryeren.
- Brug ikke enheden, hvis der er skader på stikket, net ledningen eller andre dele
- Gå ikke til en uautoriseret person for at udskifte eller reparere beskadiget hovedledning.
- Opbevar enheden og dets net ledning utilgængeligt for børn.
- Hold net ledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke enheden, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Sørg for, at enheden er tilsluttet en stikkontakt. Sørg altid for at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut ikke enheden 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 enheder. Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over enheden.
- Anbring ikke noget oven på enheden.
- Brug ikke airfryeren til andre formål end beskrevet i denne manual.
- Lad ikke enheden fungere uden opsyn.

- Under varmluftstegning frigives der varm damp gennem luftudløb åbningerne. Hold hænderne og ansigt i sikker afstand fra dampen. Vær også forsigtig med den varme damp og luft, når du fjerner gryden fra enheden. Eventuelle tilgængelige overflader kan blive varm under brug.
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af enheden. Vent til røgudslippet stopper, før du fjerner gryden fra enheden.
- Sørg for at airfryeren er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Denne airfryer er kun designet til almindeligt husholdningsforbrug. Den er ikke egnet til at blive brugt i andre miljøer, såsom personalekøkken, hoteller, moteller og andre ikke-beboende miljøer.
- Garantien er ugyldig, hvis airfryeren bruges til professionelle eller semi-professionelle formål, eller hvis instruktionerne i manualen ikke er overholdt

#### **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.

#### **FØR BRUG**

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

#### **FORBEREDELSE TIL BRUG**

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

Fyld ikke stegepanden med olie eller andre former for væske.





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

## BRUG AF AIRFRYEREN






1. Tænd for airfryeren

Når airfryeren bliver tilsluttet vil der lyde en BIP-lyd. 

### Zone 1 eller Zone 2 fungerer individuelt.

Sæt stikket i, og airfryeren går i standby tilstand. Tryk på . Tryk derefter på  eller  og vælg tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen tid +/- og temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helt funktionsikon for at tilberede forskellige ingredienser. Tryk derefter på start. 




### Zone 1 eller Zone 2 fungerer sammen.

1. Sæt stikket i, og airfryeren går i standby tilstand. Tryk på  og derefter  for at vælge tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen tid +/- og temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helt funktionsikon for at tilberede forskellige ingredienser.
2. Efter zone  er afsluttet skal du trykke på  for at vælge tilberedningsfunktion. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen tid +/- og temperatur +/- . Du kan også trykke på et hvilket som helt funktionsikon for at tilberede forskellige ingredienser.
3. Når de to ovenstående programmer er afsluttet, tryk derefter på  for at få airfryeren til at starte. Hver funktion har sin egen standardtid og temperatur. Du kan frit justere tid og temperatur ved at bruge knappen tid +/- og temperatur +/- .

Temperaturen kan være 50-200°C. For hvert klik på +/- vil temperaturen øges eller mindskes med 10°C. Ved 200°C, tryk på "+", og temperaturen vil gå tilbage til 50°C. Ved 50°C tryk på "-" og temperaturen vil gå tilbage til 200°C.

Justeringstiden er 1-60 minutter. For hvert tryk på +/- vil tiden øges eller mindskes med 1 minut. Hvis du trykker på "+" ved 60 minutter, vil tiden gå tilbage til 1 minut. Hvis du trykker på "-" ved 1 minut, vil tiden gå op til 60 minutter.

## 1. START, PAUSE OG STOP

Efter valg af funktion, indstil det rigtige timer og den rigtige temperatur. Tryk på  og det vil begynde at flimre. Efter du har hørt en BIP lyd, vil airfryeren gå i gang. Mens airfryeren er i gang skal du trykke på  og airfryeren vil stoppe. Tryk på  og efter du har en BIP lyd, vil airfryeren stoppe med at tilberede og gå tilbage til standby tilstand.

## SLUT PÅ PROGRAMMET

Varmeelementet stopper med at køre når timeren er gået. Når den igangsatte tilberedningstid er gået, vil der stå 00 på skærmen. Motoren fortsætter med at arbejde 1 minut og derefter går airfryeren i standby tilstand.

## SMART STOP



Tilberedningen af 2 madvarer med 2 forskellige funktioner, tilberedningstid og temperaturer.

Trin 1: Zone 1

Læg maden i kurven og tryk på . Vælg en tilberedningstid.


Trin 2: Zone 2

Læg maden i kurven og tryk på . Vælg en tilberedningstid.

Trin 3:

Begynd at lave mad.

Vælg smart finish.

Tryk på  for at begynde tilberedningstiden.

## MATCH COOK



Tilbereder du den samme med i begge zoner?

Indstil zone 1 og brug MATCH COOK til automatisk at matche indstillingerne til zone 2.











Trin 1: Vælg MATCH COOK

Læg maden i kurven.

Trin 2: Vælg en tilberedningsfunktion.

Tryk på  for at begynde tilberedningen.

#### MENU TABEL

Program			
	Menu	Tid(min)	Temperatur (°C)
Funktion	 Forvarm	3	180
	 Pommes frites	18	200
	 Trommestikker	20	200
	 Steak	12	180
	 Kage	25	160
	 Rejer	8	180
	 Fisk	10	180
	 Pizza	20	180
	 Grøntsager	10	160
	 Optøning	360 (Justerbar tid: 0.5 time til 24 timer)	60

For flere stegetips, henviser vi til den engelske version.

**FORSIGTIG:** Rør ikke ved kurven cirka 30 minutter efter brug, da den bliver meget varm. Brug kun kurvehåndtaget.

#### DRIFTSTRIN

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Kom ingredienserne på en bradepande.
3. Sæt den i den rigtige position. Vælg funktion fra menuen og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningstiden.
4. Skærmvisning  
Tiden og temperaturen vil stå på skærmen. Temperaturen er den valgte temperatur og tiden er den resterende arbejdstid.
5. Nogle fødevarer skal rystes halvvejs i tilberedningstiden for at sikre en ensartet tilberedning. Sørg for ikke at overfylde kurven for at sikre den korrekte varmecirkulation. For at ryste skal du blot trække kurven ud ved brug af håndtaget og ryste den. Når det hele er rystet, skal kurven skubbes tilbage ind i airfryeren
6. Airfryeren vil automatisk give en lyd, når tilberedningstiden er færdig. Træk kurven ud af airfryeren og sæt den på en varmebestandig overflade.
7. Tjek at ingredienserne har fået nok.  
**Bemærk:** Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i airfryeren. Tryk på tid- og temperaturikonerne for at justere indstillingerne.
8. For at fjerne fødevarer, der har afgivet olie eller noget saft som fx kød, når tilberedningstiden er færdig, er det bedst at bruge en tang til at tage kødet op med.  
**Bemærk:** Vend ikke kurven om på hoved for at få ingredienserne ud, da den opsamlet olie eller saft vil komme ud på maden.

**Bemærk:** Når du bruger airfryeren for første gang, vil der opstå en let røg og en lugt. Dette er normalt og vil snart forsvinde igen.

## INDSTILLINGER

Udover den forudindstillede menu kan du også bruge denne airfryer til at lave andre fødevarer ved at indstille på tiden og temperaturen. Denne nedenstående tabel hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger.

**BEMÆRK:** Husk, at disse indstillinger er kun som en guide. Da fødevarerne er forskellige i størrelse, former og mærker, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine fødevarer. Fordi vores



Rapid Air Fry-teknologi genopvarmer luften inde i airfryeren øjeblikkeligt, vil en kort trækning af kurven ud af airfryeren under varmluftstegning næsten ikke forstyrre processen – så vi vil råde dig til at tjekke til maden løbende.

### **MADLAVNINGSSCHIPS**

Airfryeren og dens dele bliver varme under tilberedningen.

Fyld ikke kurven med for meget mad.

### **BRUGEN AF OLIE**

Man kan tilføje en lille mængde olie til maden, da det vil gøre maden sprødere. Oliespray er god til at påføre olien mere jævnt.

### **MADCHIPS**

For at lave kager, tærter eller andre fødevarer med fyld eller dej, kan du putte fødevarerne i en varmesikker beholder og lægge den ned i airfryeren. Dup tørre fødevarer med marinade, før de kommer ned i kurven.

### **GENOPVARMNING AF FØDEVARER**

Indstil temperaturen til 150°C og indstil tiden til 10 minutter.

### **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 rensesvamp 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.

## 6. AIRFRYEREN VIRKER IKKE

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 placeret 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 fedtresten 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