

TOMI BJÖRCK

TUPLA AIRFRYER 10,5L

DUBBEL AIRFRYER 10,5L

DUALFRY FUSION AIRFRYER 10,5L

INSTRUCTION MANUAL TB-9931



Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkailla välineillä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, joka yhdistää kestävyys, tarkkuuden ja käytännöllisyyden.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja tukemaan parempia tuloksia.

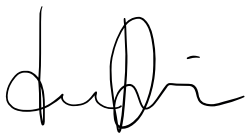
Nauti ruoanlaitosta.

Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

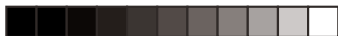
Njut av matlagningen.





CONTENTS

English.....	5
Swedish	23
Finnish	42



ENG

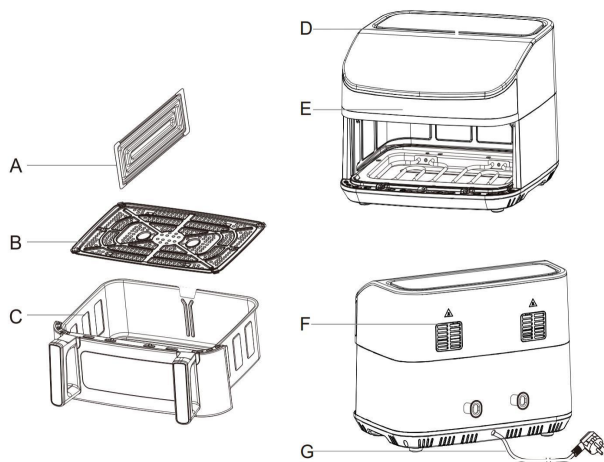
INTRODUCTION

Thank you for buying this top-quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner, with little or no oil!

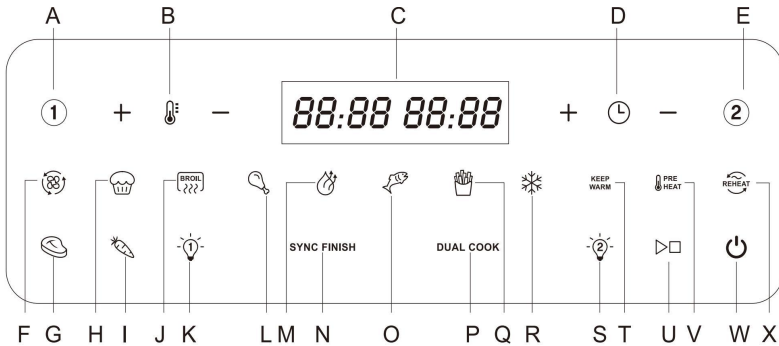
In combination with high-speed air circulation, the air fryer uses hot air and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil in most cases.

GENERAL DESCRIPTION

- A. Divider (removable)
- B. Frying Rack
- C. Drawer
- D. Top cover
- E. Control panel
- F. Vent windows
- G. Power cord storage place



ENG



A: Zone 1

B: Temperature plus/minus

C: Time/Temperature Display

D: Timer plus/minus

E: Zone 2

F: Airfry

G: Steak/Chops

H: Cake/Baking

I: Vegetables

J: Broil

K: LED Screen 1

L: Drumstick/Chicken

M: Dehydrate

N: Sync Finish

O: Fish

P: Dual Cook

Q: Chips/Fries

R: Frozen

S: LED Screen 2

T: Keep warm

U: Start/Pause

V: Preheat

W: ON/OFF

X: Reheat



ENG

IMPORTANT INFORMATION

Please read this user manual carefully before the use of the appliance and store it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components or the heating elements, in water or rinse them under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, in order to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the

appliance is switched on or is cooling down.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
 - Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
 - Remove burnt remnants.
 - This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms, or other work environments, nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
 - If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid, and seller refuses any liability for any damage that may be caused.

PRIOR TO THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Power on

Plug in the appliance; you hear a beep. After one second, the air fryer returns to standby mode, and all the lights go off except for .

Individual use of Zone 1 or Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ① or ②, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

Simultaneous use of Zone 1 and Zone 2

When you switch on the air fryer, it will be in standby mode. Press , then press ①, and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the function has finished, press ① and ② and select the cooking function. You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

After the above program has finished, press  to begin. Every function has its own default time and temperature (as shown in the table). You can adjust the time and temperature with the Time +/- and Temperature +/- buttons.

Note: Using light 1  and light 2 . When the air fryer is in operation mode and standby mode, press the  button to switch on zone 1 and press the  button to switch on zone 2. The light switches off automatically after 3 minutes.

You can adjust the temperature between 50 and 200°C; each click on the +/- button will increase or reduce the temperature by 10°C. At 200°C, pressing "+" will revert the temperature to 50°C. At 50°C, pressing "-" will revert the temperature to 200°C. The



ENG

digital display for the temperature flashes on the screen during the temperature adjustment process but does not flash during operation. After flashing 3 times, the temperature is set.

Between 1 and 60 minutes of time can be set. Each time you press the +/- button, the time increases or decreases by 1 minute. When you reach 60 minutes and press "+", the time will revert to 01 minute. At 01 minute, pressing the "-" will revert the time to 60 minutes. The digital display flashes during the time adjustment process but not during operation. The time is set after the display has flashed 3 times.

2. Start, pause/stop

After selecting the program and setting the correct time and temperature, press  and the button will start to flash. You will hear a beep, and the appliance will start. When the appliance is in operation, you can press  you will hear a beep and the appliance will stop.

Press  after the beep to stop the appliance and return to standby mode.

Note:

You can take out the tray during operation and the program will stop, enabling you to check the cooked food, or add more food. The appliance resumes the program when you re-insert the tray.

3. End of program

The heating element switches off when the operation time is over and 00 min is displayed. The appliance continues to cool down for 1 minute, then switches to standby mode.

Sync Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking using 2 programs and 2 different functions, temperatures or cooking times?

Solution: Identify each zone and use SYNC FINISH to ensure both zones are finished at the same time.

Step 1: Program Zone 1

Place the food in the basket.

Press .

Select the program.

Step 2: Program Zone 2

Place the food in the basket.

Press .

Select the program.

Step 3: Begin the cooking.

Select Sync Finish .

Press  to start the program.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cooking the same food in both zones?

Set Zone 1 and use DUAL COOK to automatically mirror the settings to Zone 2.

Step 1: Press DUAL COOK .
Place the food in the basket.

Step 2: Select the program.
Press  to start the program.

ENG

AIR FRY COOKING CHART

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12 oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats



ENG

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUAL ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
None	200	10-15 mins	10-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
None	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	20-22 mins	20-22 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 mins	20-24 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 mins	19-24 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
None	200	36-42 mins	36-42 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
Brushed with oil	200	25-30 mins	25-30 mins
Brushed with oil	200	22-24 mins	22-24 mins
Brushed with oil	200	22-28 mins	22-28 mins
Brushed with oil	200	18-22 mins	18-22 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins



ENG

FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausages	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lbs	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 pieces)	None
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None



ENG

Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
None	200	5-8 mins	5-8 mins
Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
Brushed with oil	200	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	10-20mins	10-20mins
None	170	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17mins 14-17mins	15-17mins 14-17mins
Brushed with oil	190	15-20mins	15-20mins
None	200	7-10mins	7-10mins
None	200	18-21mins	18-21mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	14-16mins	14-16mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	18-22mins	18-22mins
None	200	32-36mins	32-36mins
None	190	8-10mins	8-10mins
1 Tbsp	200	12-14mins	12-14mins
None	200	12-15mins	12-15mins
None	200	9-11mins	9-11mins
None	200	20-22mins	20-22mins
None	190	18-22mins	18-22mins
None	190	13-16mins	13-16mins



ENG

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight



ENG

TEMP(°C)	SINGLE ZONE DUALZONE
60	7-8 hours
60	6-8 hours
60	8-10 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	4 hours
60	6 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	6-8 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	3-5 hours



ENG

USING DUALZONE TECHNOLOGY: SYNC FINISH

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE
RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb brussels sprouts, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries



ENG

SET BOTH ZONES AND USE SYNC FINISH		
MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins

ENG

MENU TABLE

Program logistics		
Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
 AIR FRY	20	200
 BAKE	25	160
 BROIL	12	200
 CHICKEN	20	200
 DEHYDRATE	360	60
 FISH	10	180
 FRIES	18	200
 FROZEN	20	60
 KEEP WARM	30	100
 PRE HEAT	03	180
 REHEAT	15	150
 ROAST	25	200
 VEGETABLES	10	160

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.



ENG

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time.
Temperature is the setting temperature and Time is remaining working time.
The function we have selected is flickering.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.
6. When you hear the timer bell ring, the set preparation time has elapsed. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
7. Check whether the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for some extra minutes.
8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.
9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.
Do not overfill the fry tray with foods.
Do not pack foods into the fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.
Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.
To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in heat-safe container and put that in the fry tray.
Pat dry foods with marinades before adding to the fry tray.

Reheating Foods

Simply set temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Cooking guide

Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.



ENG

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use. The frying tray, rack and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the frying tray and rack with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.
You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray and rack are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the rack, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and with some washing liquid soap. Put the rack in the frying tray and let the frying tray and the rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

**ENG**

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
Food not fully cooked.	The amount of the ingredients in the frying tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the frying tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	There is too much food in the frying tray.	Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.



ENG

Problem	Possible cause	Solution
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

SORTING GUIDE:



Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with the "crossed-out wheellie bin" symbol are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheellie bin symbol indicates that WEEE electronic equipment must not be disposed of together with unsorted household waste but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where WEEE can be delivered free of charge by citizens to recycling centers or other collection points, or picked up directly from households. More information can be obtained from the municipality's technical administration.

INLEDNING

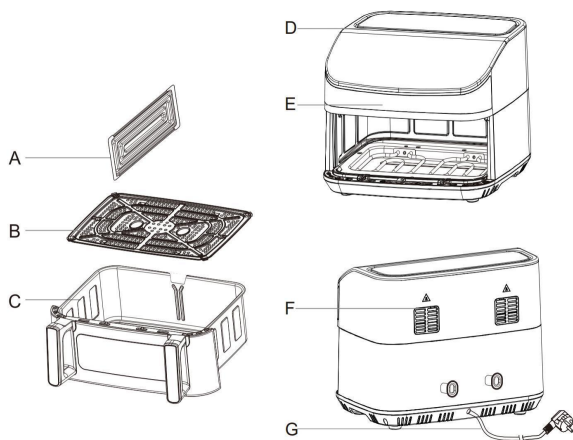
Tack för att du har köpt denna högkvalitativa airfryer.

Nu kan du tillaga varierad mat på ett hälsosammare sätt, med lite olja eller helt utan!

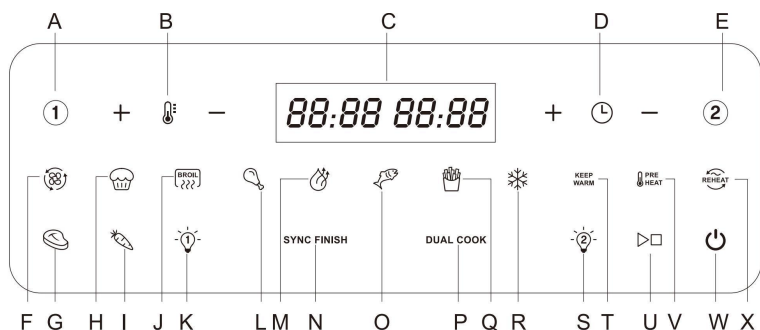
Maten tillagas enkelt och snabbt i airfryern tack vare het luft, luftcirkulation och ett övre grillelement. Ingredienserna värms jämnt från alla håll och olja behövs oftast inte.

ÖVERSIKT

- A. Mellanvägg (avtagbar)
- B. Stekgaller
- C. Låda
- D. Övre lock
- E. Kontrollpanel
- F. Ventilationsöppningar
- G. Förvaringsplats för nätsladd



SW



A: Zon 1

B: Temperatur plus/minus

C: Tid-/temperaturdisplay

D: Timer plus/minus

E: Zon 2

F: Air Fry / Varmluftsfritering

G: Steak/Chops / Biff/kotletter

H: Cake/Baking / Kakor/bakning

I: Vegetables / Grönsaker

J: Broil / Grillning

K: LED Screen 1 / LED-display 1

L: Drumstick/Chicken /

Kycklingben/kyckling

M: Dehydrate / Torkning

N: Sync Finish / Synkroniserad avslutning

O: Fish / Fisk

P: Dual Cook / Dubbeltillagning

Q: Chips/Fries / Potatis/pommes frites

R: Frozen / Frysta produkter

S: LED Screen 2 / LED-display 2

T: Keep Warm / Varmhållning

U: Start/Pause / Start/Paus

V: Preheat / Förvärmning

W: ON/OFF / Strömbrytare

X: Reheat / Uppvärmning

VIKTIG INFORMATION

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ner apparaten i vatten och skölj den inte under rinnande vatten, eftersom det finns elektriska komponenter och värmeelement inuti enheten.
- Låt inte vatten eller andra vätskor komma in i apparaten, för att undvika elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna i stekkorgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintags- eller utblåsningsöppningar när apparaten används.
- Fyll inte stekkorgen med olja, eftersom det kan orsaka brandrisk.
- Rör inte apparatens inre delar under användning.
- Kontrollera före användning att apparatens spänning motsvarar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om stickkontakt, nätsladd eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad serviceverkstad för att undvika farliga situationer.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att de hålls under uppsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt

och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn

- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn när den är påslagen eller håller på att svalna.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Anslut inte apparaten till eluttag eller använd kontrollpanelen med våta händer.
- Anslut endast apparaten till ett jordat eluttag och se alltid till att kontakten sitter ordentligt.
- Anslut inte apparaten till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller nära brännbara material (såsom bordsdukar eller gardiner).
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och ovanför apparaten. Placera inga föremål ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt under användning.
- Under varmluftstillagning släpps het ånga ut från ventilationsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ånga och utblås. Var försiktig med het ånga och luft när du tar ut stekkorgen.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning.
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök från apparaten. Vänta tills rökutvecklingen upphör innan du tar ut stekkorgen från apparaten.

Varning

- Placera apparaten på en plan och stabil yta.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Ta bort brända matrester.
- Denna apparat är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i till exempel personalkök, kontor, lantbruk eller andra arbetsmiljöer, och inte heller för hotellgäster eller liknande miljöer.
- Vid felaktig användning eller användning som inte följer bruksanvisningen upphör garantin att gälla, och säljaren ansvarar inte för eventuella skador

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten, förutom typskylten.
3. Rengör stekkorgen noggrant med varmt vatten och flytande diskmedel. Använd en mjuk svamp.
Obs: Dessa delar kan även rengöras i diskmaskinen.
4. Torka av apparatens inre och yttre ytor med en fuktig trasa.

FÖRBEREDELSE INFÖR ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
2. Placera stekgallret korrekt i stekkorgen.
Fyll inte stekkorgen med olja eller annan vätska.

Placera inga föremål ovanpå apparaten, eftersom det stör luftcirkulationen och påverkar tillagningsresultatet.

ANVÄNDNING AV APPARATEN**1. Start**

Anslut apparaten till ett eluttag, så hörs en ljudsignal.
Efter cirka en sekund går airfryern in i standbyläge och alla lampor släcks, förutom strömbrytaren. 

Användning av en zon (1 eller 2)

När du startar airfryern är den i standbyläge. Tryck på  tryck sedan på ① eller ② och välj tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna +/-. Du kan också trycka på vilken funktionsikon som helst och välja önskad maträtt.

Användning av två zoner (1 och 2) samtidigt

När du startar airfryern är den i standbyläge. Tryck på , tryck sedan på ① och välj tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna +/-.
När funktionen är klar, tryck på ① och ② och välj tillagningsfunktion. Du kan justera tid och temperatur med knapparna +/-.
När det tidigare valda programmet är klart, tryck på  för att starta. Varje funktion har sin egen standardtid och temperatur (som visas i tabellen). Du

kan justera tid och temperatur med knapparna +/–.

Obs: Lampa 1  och lampa 2 

När airfryern används eller är i standbyläge, tryck på  om du vill aktivera zon 1 och tryck på  om du vill aktivera zon 2. Lampan släcks automatiskt efter tre minuter.

Temperaturen kan justeras mellan 50–200 °C. Varje tryck på +/– ändrar temperaturen med 10 °C upp eller ner. Om temperaturen är 200 °C och du trycker + återgår den till 50 °C. Om temperaturen är 50 °C och du trycker – återgår den till 200 °C.

Den digitala temperaturen blinkar på displayen under justering, men inte under användning. Efter tre blinkningar är temperaturen inställd.

Tiden kan ställas mellan 1–60 minuter. Varje tryck på +/– ändrar tiden med 1 minut. När du når 60 minuter och trycker + återgår tiden till 1 minut. När tiden är 1 minut och du trycker – återgår tiden till 60 minuter. Den digitala displayen blinkar under tidsjustering, men inte under användning. Efter tre blinkningar är tiden inställd.

2. **Start/Paus/Stopp**

När programmet har valts och rätt tid samt temperatur har ställts in, tryck på . Knappen börjar blinka. Du hör en ljudsignal och apparaten startar. Om du trycker på 

medan apparaten är igång, hör en ljudsignal och apparaten pausar.

Tryck på  efter ljudsignalen så stoppas apparaten och den återgår till standbyläge.

Obs:

Stekkorgen kan tas ut ur apparaten under användning. Då pausas programmet och du kan kontrollera maten eller tillsätta ingredienser. Apparaten fortsätter programmet när du sätter tillbaka stekkorgen på plats.

3. **Programmets slut**

Värmeelementet stängs av när tillagningstiden är slut och displayen visar 00 min. Apparaten fortsätter att kylas ner i en minut och går därefter över till standbyläge.

Sync Finish

SYNC FINISH



DUAL COOK

Vill du tillaga med två program och två olika funktioner, temperaturer eller tillagningstider?

Lösning: Ställ in båda zonerna och använd Sync Finish-funktionen, så blir maten i båda zonerna klar samtidigt.

Steg 1: Programmera zon 1

Lägg maten i korgen.

Tryck på ①.

Välj program.

Steg 2: Programmera zon 2

Lägg maten i korgen.

SW

Tryck på ②.

Väljprogram

Steg 3: Starta tillagningen

Välj Sync Finish. Tryck på ▸□ för att starta programmet.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Tillagar du samma mat i båda zonerna?
Ställ in zon 1 och använd DUAL COOK-funktionen, så kopieras inställningarna automatiskt till zon 2.

Steg 1: Tryck på DUAL COOK.

Lägg maten i korgen.

Steg 2: Välj program.

Tryck på ▸□ för att starta programmet.

**SW**

TILLAGNINGSTABELLER

Följande tabeller fungerar som referens vid tillagning av olika ingredienser. Tabellerna behålls på engelska med engelska mått, eftersom de gäller universellt för alla produkter i serien. Använd dem som riktlinjer och justera tid och temperatur efter dina egna preferenser och ingrediensernas storlek

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12 oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats



SW

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUAL ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
None	200	10-15 mins	10-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
None	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	20-22 mins	20-22 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 mins	20-24 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 mins	19-24 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
None	200	36-42 mins	36-42 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
Brushed with oil	200	25-30 mins	25-30 mins
Brushed with oil	200	22-24 mins	22-24 mins
Brushed with oil	200	22-28 mins	22-28 mins
Brushed with oil	200	18-22 mins	18-22 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins

**SW**

FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausages	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lbs	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 pieces)	None
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None



SW

Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
None	200	5-8 mins	5-8 mins
Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
Brushed with oil	200	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	10-20mins	10-20mins
None	170	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17mins 14-17mins	15-17mins 14-17mins
Brushed with oil	190	15-20mins	15-20mins
None	200	7-10mins	7-10mins
None	200	18-21mins	18-21mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	14-16mins	14-16mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	18-22mins	18-22mins
None	200	32-36mins	32-36mins
None	190	8-10mins	8-10mins
1 Tbsp	200	12-14mins	12-14mins
None	200	12-15mins	12-15mins
None	200	9-11mins	9-11mins
None	200	20-22mins	20-22mins
None	190	18-22mins	18-22mins
None	190	13-16mins	13-16mins



SW

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight



SW

TEMP(°C)	SINGLE ZONE DUALZONE
60	7-8 hours
60	6-8 hours
60	8-10 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	4 hours
60	6 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	6-8 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	3-5 hours



SW

USING DUALZONE TECHNOLOGY: SYNC FINISH

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE
RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb brussels sprouts, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries



SW

SET BOTH ZONES AND USE SYNC FINISH		
MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins



SW

Tillagningstabell

Programtabell		
Program	Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
 Air Fry / Varmluftsfritering	20	200
 Bake / Bakning	25	160
 Broil / Grillning	12	200
 Chicken / Kyckling	20	200
 Dehydrate / Torkning	360	60
 Fish / Fisk	10	180
 Fries / Pommes frites	18	200
 Frozen / Fryst	20	60
 Keep Warm / Varmhållning	30	100
 Preheat / Förvärmning	03	180
 Reheat / Uppvärmning	15	150
 Roast / Stekning	25	200
 Vegetables / Grönsaker	10	160

Varning Rör inte stekkorgen under användning eller cirka 30 minuter efter användning, eftersom den är mycket varm. Håll endast i stekkorgen via handtaget.

BRUKSANVISNING

1. Anslut stickkontakten till ett jordat eluttag.
2. Lägg ingredienserna i stekkorgen.
3. Placera stekkorgen korrekt i apparaten. Välj funktion i menyn och tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.
Display
Displayen visar temperatur och tid. Temperaturen är den valda temperaturen och tiden är den återstående tillagningstiden.
5. Den valda funktionen blinkar.
Vissa ingredienser kräver att de skakas halvvägs under tillagningen (se avsnittet Inställningar i detta kapitel). Dra ut stekkorgen med handtaget, skaka den och sätt tillbaka den i apparaten.
6. När du hör timerns signal har den valda tillagningstiden löpt ut. Du kan dra ut stekkorgen och placera den på en värmestållig yta.
7. Kontrollera om maten är klar.
Om den inte är klar kan du enkelt sätta tillbaka stekkorgen i apparaten och fortsätta tillagningen i några minuter.
8. Töm stekkorgen i en skål eller på en tallrik.
Tips: Stora och ömtåliga ingredienser bör tas upp ur stekkorgen med tång.
9. När en omgång är klar är airfryern direkt redo att tillaga nästa omgång.

Obs: När du använder airfryern för första gången kan det komma lite rök eller lukt. Detta är normalt och

försvinner snart.

Se till att ventilationen runt apparaten är tillräcklig.

INSTÄLLNINGAR

Denna airfryer kan, utöver de förinställda programmen, även användas för att tillaga andra rätter. Justera bara tid och temperatur. Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar beroende på vilka ingredienser som ska tillagas.

Obs: Kom ihåg att dessa inställningar endast är vägledande. Eftersom ingredienser varierar i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera de bästa inställningarna för alla ingredienser.

Tack vare Rapid Air-teknologin värms luften i apparaten snabbt upp, och en kort utdragning av stekkorgen under varmluftstillagning stör processen endast minimalt.

Tillagningstips

Airfryern och dess delar blir heta under tillagning.

Fyll inte stekkorgen för mycket.

Packa inte maten för tätt i stekkorgen.

Användning av olja

En liten mängd olja kan göra maten krispigare.

Oljespray gör det enkelt att ge maten ett tunt och jämnt lager olja.

Matlagningråd

I airfryern kan du tillaga frysta livsmedel som är avsedda för ugnstillagning.

Vid tillagning av kakor, pajer och andra fyllda eller degbaserade rätter kan en

värmetålig form användas i stekkorgen. Torka marinerade livsmedel torra innan de läggs i stekkorgen.

Återuppvärmning av mat

Ställ in temperaturen på 150 °C och tiden till högst 10 minuter.

Tillagningsguide

Obs: Dessa inställningar är endast vägledande. Eftersom ingredienser varierar i storlek, form och märke kan du behöva justera tid och temperatur.

Obs: Om apparaten är kall är det bra att lägga till tre minuter till den rekommenderade förvärmningstiden.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Stekkorgen, gallret och apparatens inre delar har en non-stick-beläggning.

Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom de kan skada beläggningen.

1.

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Obs: Ta ut stekkorgen så att airfryern svalnar snabbare.

2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör stekkorgen och gallret med varmt vatten och diskmedel samt en mjuk svamp. Om all smuts inte lossnar direkt kan du använda diskmedel.

Obs: Stekkorgen och gallret tål maskindisk.

Tips: Om smuts har fastnat på gallret eller i botten av stekkorgen, fyll stekkorgen med varmt vatten och tillsätt lite diskmedel. Placera gallret i stekkorgen och låt delarna ligga i blöt i cirka tio minuter.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.
5. Ta bort matrester från värmeelementet med en rengöringsborste.

FÖRVARING

1. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Airfryern fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i kontakten i ett jordat eluttag.
	Timern är inte inställd.	Vrid timern till önskad tid för att starta apparaten.
Maten är inte ordentligt tillagad.	För mycket ingredienser i stekkorgen.	Tillaga mindre portioner åt gången för jämnare tillagning.
	Inställd temperatur är för låg.	Justera temperaturen till rätt inställning (se avsnittet 'Inställningar').
	Tillagningstiden är för kort.	Justera timern till rätt tid (se avsnittet 'Inställningar').
Ingredienserna tillagas ojämnt i airfryern.	Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningen.	Skaka om ingredienser som ligger ovanpå varandra (t.ex. pommes frites) halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet 'Inställningar').
Friterade snacks blir inte krispiga efter tillagning.	Du använder produkter avsedda för traditionell fritering.	Använd produkter avsedda för ugn, eller pensla ingredienserna med lite olja för krispigare resultat.
Stekkorgen glider inte ordentligt på plats.	För mycket mat i stekkorgen.	Fyll inte stekkorgen över rekommenderad mängd.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Säkerställ att temperaturen är under 180 °C vid tillagning av feta ingredienser.
	Stekkorgen innehåller fettrester från tidigare användning.	Rengör stekkorgen noggrant efter varje användning.
Färska pommes frites tillagas ojämnt i airfryern.	Potatisarna har inte blötlagts tillräckligt före tillagning.	Blötlägg potatisarna i vatten i minst 30 minuter och torka dem före tillagning.
	Du använder fel potatissort.	Använd färska potatisar som behåller sin form vid tillagning.

SORTERINGSINSTRUKTIONER:

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga för människors hälsa och miljön om uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte hanteras korrekt. Produkter som är märkta med  en överkorsad soptunna är elektrisk och elektronisk utrustning.

Symbolen med den överkorsade soptunnan betyder att uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan måste samlas in separat. För detta ändamål har kommunerna infört insamlingssystem där uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning kan lämnas kostnadsfritt på återvinningscentraler eller andra insamlingsplatser, eller hämtas direkt från hushåll.

Mer information får du genom att kontakta din kommun.

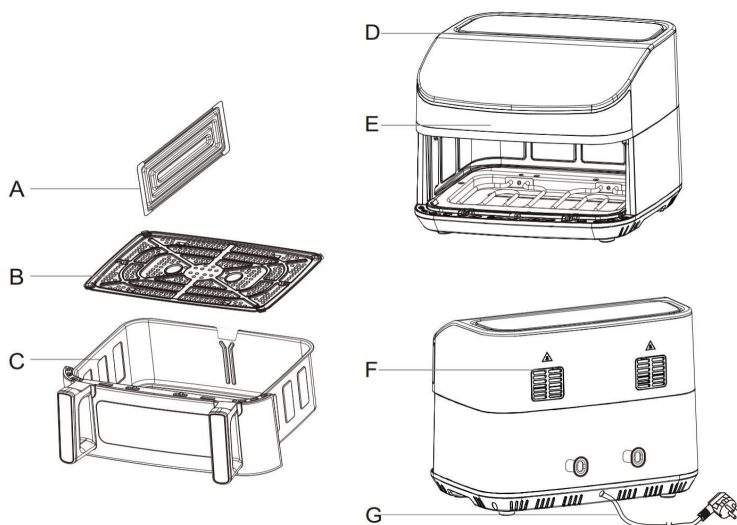
JOHDANTO

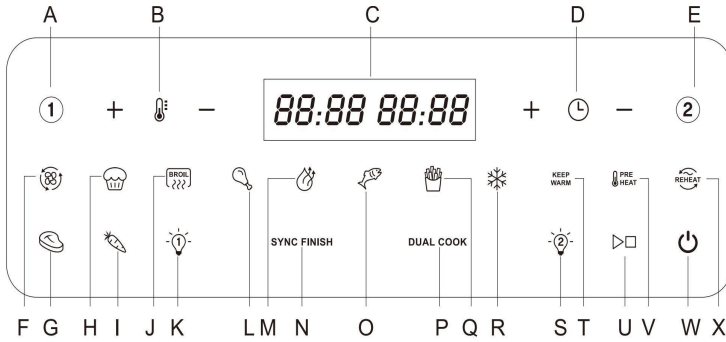
Kiitos, että ostit tämän laadukkaan airfryerin. Nyt voit valmistaa monipuolista ruokaa entistä terveellisemmin, vähällä öljyllä tai täysin ilman!

Ruoat valmistuvat airfryerissä helposti ja nopeasti kuuman ilman, ilman kierrättämisen ja ylägrillin ansiosta. Ainekset kuumenevat tasaisesti joka puolelta, eikä öljyä yleensä tarvita.

YLEISKUVAUS

- A. Väliseinä (irrotettava)
- B. Paistoritilä
- C. Laatikko
- D. Yläkansi
- E. Ohjauspaneeli
- F. Ilmanvaihtoaukot
- G. Virtajohdon säilytyspaikka





A: Alue 1

B: Lämpötila plus/miinus

C: Ajan/lämpötilan näyttö

D: Ajastin plus/miinus

E: Alue 2

F: Air Fry / Kiertoilmakypsennys

G: Steak/Chops / Pihvi/kyljykset

H: Cake/Baking / Kakut/leivonta

I: Vegetables / Vihannekset

J: Broil / Grillaus

K: LED Screen 1 / LED-näyttö 1

L: Drumstick/Chicken / Kanankoivet/kana

M: Dehydrate / Kuivaus

N: Sync Finish / Synkronoitu lopetus

O: Fish / Kala

P: Dual Cook / Tuplakypsennys

Q: Chips/Fries / Perunat/ranskalaiset

R: Frozen / Pakasteet

S: LED Screen 2 / LED-näyttö 2

T: Keep Warm / Lämpimänäpito

U: Start/Pause / Käynnistys/Tauko

V: Preheat / Esilämmitys

W: ON/OFF / Virtapainike

X: Reheat / Uudelleenlämmitys

TÄRKEITÄ TIETOJA

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota laitetta veteen äläkä huuhtelee sitä juoksevan veden alla, sillä rungon sisällä on sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä.
- Älä anna veden tai muiden nesteiden päästä laitteen sisään, ettet saa sähköiskua.
- Laita paistettavat ainekset aina paistoastiaan, etteivät ne joudu kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä peitä ilmanotto- tai -poistoaukkoja laitteen ollessa käytössä.
- Älä täytä paistoastiaa öljyllä, sillä se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä kosketa laitteen sisäosaa sen ollessa käytössä.
- Tarkista ennen käyttöä, että laitteen jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava uuteen valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Tämä laite ei sovellu lapsille eikä henkilöille, joilla on fyysisiä tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoa. Jos annat laitteen jonkun muun käyttöön, opasta häntä laitteen käytössä.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta, kun laite on päällä tai jäähtyy.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä liitä laitetta pistorasiaan tai käytä

ohjauspaneelia märin käsin.

- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan ja varmista aina, että pistoke on kunnolla paikallaan.
 - Älä liitä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen.
 - Älä sijoita laitetta palavien materiaalien (kuten pöytäliinan tai verhojen) päälle tai läheisyyteen.
 - Älä sijoita laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
 - Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
 - Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
 - Kiertoilmakypsennyksen aikana ilmanpoistoaukoista vapautuu kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun otat paistoastian ulos laitteesta.
 - Laitteen alla oleva pinta voi kuumentua käytön aikana.
 - Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos havaitset laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savun muodostuminen loppuu ennen kuin poistat paistoastian laitteesta.
- ### Varoitus
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle pinnalle.
 - Irrota laite pistorasiasta aina käytön jälkeen.
 - Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin käsittelet tai puhdistat sitä.

- Poista palaneet ruoanpalat.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi henkilökuntakeittiöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä, eikä se sovellu myöskään hotelliasiakkaiden käytettäväksi tai muuhun vastaavaan ympäristöön.
- Jos laitetta käytetään väärin tai käyttöohjeen vastaisesti, takuu raukeaa, eikä myyjä vastaa mahdollisista vahingoista.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja etiketit tyypikilpeä lukuun ottamatta.
3. Pese paistoastia huolellisesti kuumalla vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella. Käytä pesemiseen hankaamatonta sientä. Huomaa: Nämä osat voi pestä myös astianpesukoneessa.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla.

VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
 2. Aseta paistoritilä oikein paistoastiaan.
- Älä täytä paistoastiaa öljyllä tai muulla nesteellä.
- Älä aseta mitään laitteen päälle, sillä se häiritsee ilman kiertämistä ja vaikuttaa paistotulokseen.**

LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Käynnistys

Kytke laite pistorasiaan, niin kuulet äänimerkin.

Noin yhden sekunnin kuluttua airfryer siirtyy valmiustilaan ja kaikki valot virtapainiketta  lukuun ottamatta sammuvat.

Yhden alueen (1 tai 2) käyttö

Kun käynnistät airfryerin, se on valmiustilassa. Paina , sen jälkeen ① tai ② ja valitse kypsennystoiminto. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa painikkeilla +/- . Voit myös painaa mitä tahansa toimintokuvaketta ja valita haluamasi ruokalajin.

Kahden alueen (1 ja 2) samanaikainen käyttö

Kun käynnistät airfryerin, se on valmiustilassa. Paina  en jälkeen ① ja valitse kypsennystoiminto. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa painikkeilla +/- .

Kun toiminto on valmis, paina ① ja ② ja valitse kypsennystoiminto. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa painikkeilla +/- .

Kun edellä valittu ohjelma on valmis, paina  aloittaaksesi. Jokaisella toiminnolla on oma oletusaika ja -lämpötila (jotka näkyvät taulukossa). Voit säätää aikaa ja lämpötilaa painikkeilla +/- .

Huomaa: Valo 1  ja valo 2 .

Kun airfryer on käytössä tai valmiustilassa, paina  -painiketta, jos haluat kytkeä alueen 1 päälle ja paina  -painiketta, jos haluat kytkeä alueen 2 päälle. Valo sammuu automaattisesti kolmen minuutin kuluttua.

Lämpötilaa voi säätää välillä 50–200 °C. Jokainen +/–-painikkeen painallus nostaa tai laskee lämpötilaa 10 °C. Jos lämpötila on 200 °C ja painat +, se palautuu 50 asteeseen. Jos lämpötila on 50 °C ja painat –, se palautuu 200 asteeseen.

Digitaalinen lämpötila vilkkuu näytössä lämpötilan säätämisen aikana, mutta ei käytön aikana. Kolmen vilkkumisen jälkeen lämpötila on asetettu.

Ajan voi valita väliltä 1–60 minuuttia. Jokaisella +/- -painikkeen painalluksella aika pitenee tai lyhenee yhden minuutin. Kun saavutat 60 minuuttia ja painat +, aika palautuu yhteen minuuttiin. Kun aikana on 1 minuutti ja painat –, aika palautuu 60 minuuttiin. Digitaalinen näyttö vilkkuu ajan säätämisen aikana, mutta ei käytön aikana. Kolmen vilkkumisen jälkeen aika on asetettu.

2.Start /Pause /Stop

Kun ohjelma on valittu ja oikea aika sekä lämpötila asetettu, paina  . Painike alkaa vilkkua. Kuulet äänimerkin ja laite käynnistyy. Jos painat  , kun laite on toiminnassa, kuulet äänimerkin ja laite pysähtyy.

Paina  äänimerkin jälkeen, niin laite pysähtyy ja palaa valmiustilaan.

Huomaa:

Paistoastian voi ottaa ulos laitteesta käytön aikana. Silloin ohjelma keskeytyy, ja voit tarkistaa ruoan tai lisätä aineksia. Laite jatkaa ohjelmaa, kun asetat paistoastian takaisin paikalleen.

3. Ohjelman loppu

Lämmityselementti sammuu, kun kypsennysaika on päättynyt ja näytössä näkyy 00 min. Laite jatkaa jäähdytystä yhden minuutin ajan ja siirtyy sen jälkeen valmiustilaan.

Sync Finish



Haluatko kypsentää kahdella ohjelmalla ja kahdella eri toiminnolla, lämpötilalla tai kypsennysajalla?

Ratkaisu: Määritä kumpikin alue ja käytä SYNC FINISH -toimintoa, niin molempien alueiden ruoat valmistuvat samanaikaisesti.

Vaihe 1: Ohjelmoi alue 1

Aseta ruoka koriin.

Paina .

Valitse ohjelma.

Vaihe 2: Ohjelmoi alue 2

Aseta ruoka koriin.

Paina ②.

Valitse ohjelma.

Vaihe 3: Aloita kypsennys.

Valitse **Sync Finish**.

Paina ▷□ käynnistääksesi ohjelman.

Dual Cook

SYNC FINISH



DUAL COOK

Kypsennätkö molemmilla alueilla samaa ruokaa?

Aseta alue 1 ja käytä **DUAL COOK** -

toimintoa, niin asetukset kopioituvat automaattisesti alueelle 2.

Vaihe 1: Paina **DUAL COOK**.

Aseta ruoka koriin.

Vaihe 2: Valitse ohjelma.

Paina ▷□ käynnistääksesi ohjelman.



FI

KYPSENNYSTAULUKOT

Seuraavat taulukot toimivat viitteenä eri raaka-aineiden valmistuksessa. Taulukot säilytetään englanninkielisinä englanninkielisillä mitoilla, koska ne pätevät yleisesti kaikkiin sarjan tuotteisiin. Käytä niitä ohjeellisinä ja säädä aikaa ja lämpötilaa omien mieltymystesi ja raaka-aineiden koon mukaan.

INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed
Beets	6-7 small	Whole
Bell peppers (for roasting)	3 small peppers	Whole
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets
Brussels sprouts	1 lb	Cut in half, stem removed
Brussels squash	1 1/2 lbs	Cut in 1-2-inch pieces
Carrots	1 lb	Peeled, cut in 1/2-inch pieces
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed
Green beans	1 bag (12 oz)	Trimmed
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stem removed
Mushrooms	8 oz	Rinsed, cut in quarters
Potatoes, russet	1 1/2 lbs 1 lb 1 lb 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times
Potatoes, sweet	1 1/2 lbs 3 whole (6-8 oz)	Cut in 1-inch chunks Pierced with fork 3 times
Zucchini	1 lb	Cut in quarters lengthwise, then cut in 1-inch pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts 4 breasts	Bone in Boneless
Chicken thighs	2 thighs 4 thighs	Bone in Boneless
Chicken wings	2 lbs	Drumettes & flats



FI

TOSS IN OIL	TEMP(°C)	SINGLE ZONE	DUAL ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	8-12 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
None	200	10-15 mins	10-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	13-16 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	17-20 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	12-15 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	8-10 mins
None	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	7-9 mins
1 Tbsp	200	20-22 mins	20-22 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 mins	20-24 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 mins	19-24 mins
None	200	30-35 mins	30-35 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	15-20 mins
None	200	36-42 mins	36-42 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	15-18 mins
Brushed with oil	200	25-30 mins	25-30 mins
Brushed with oil	200	22-24 mins	22-24 mins
Brushed with oil	200	22-28 mins	22-28 mins
Brushed with oil	200	18-22 mins	18-22 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	18-22 mins

**FI**

FISH & SEAFOOD		
Crab cakes	2 cakes (6-8 oz each)	None
Lobster tails	4 tails (3-4 oz each)	Whole
Salmon fillets	3 fillets (4 oz each)	None
Shrimp	1 lb	Whole, peeled, tails on
BEEF		
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick
Steaks	2 steaks (8 oz each)	Whole
PORK		
Bacon	3 strips, cut in half	None
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (10-12 oz each) 2 boneless chops (8 oz each)	Bone in Boneless
Pork tenderloins	1 lb	None
Sausages	5 sausages	None
FROZEN FOODS		
Chicken cutlets	3 cutlets	None
Chicken nuggets	1 box (12 oz)	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish sticks	18 fish sticks (11 oz)	None
French fries	1 lb	None
French fries	1 lbs	None
Mozzarella sticks	1 box (11 oz)	None
Pot stickers	2 bags (10.5 oz)	None
Pizza rolls	1 bag (20 oz, 40 pieces)	None
Popcorn shrimp	1 box (14-16 oz)	None
Sweet potato fries	1 lb	None
Tater tots	1 lb	None
Onion Rings	10 oz	None



FI

Brushed with oil	200	5-10 mins	5-10 mins
None	200	5-8 mins	5-8 mins
Brushed with oil	200	7-12 mins	7-12 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	7-10 mins
Brushed with oil	200	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil	200	10-20mins	10-20mins
None	170	8-10mins	8-10mins
Brushed with oil Brushed with oil	200 200	15-17mins 14-17mins	15-17mins 14-17mins
Brushed with oil	190	15-20mins	15-20mins
None	200	7-10mins	7-10mins
None	200	18-21mins	18-21mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	14-16mins	14-16mins
None	200	10-13mins	10-13mins
None	200	18-22mins	18-22mins
None	200	32-36mins	32-36mins
None	190	8-10mins	8-10mins
1 Tbsp	200	12-14mins	12-14mins
None	200	12-15mins	12-15mins
None	200	9-11mins	9-11mins
None	200	20-22mins	20-22mins
None	190	18-22mins	18-22mins
None	190	13-16mins	13-16mins



FI

DEHYDRATE CHART

INGREDIENT	PREPARATION
FRUITS & VEGETABLES	
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices
Beets	Peeled, cut in 1/8-inch slices
Eggplant	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed
Ginger root	Cut in 3/8-inch slices
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate
MEAT, POULTRY, FISH	
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight
Salmon jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight



FI

TEMP(°C)	SINGLE ZONE DUALZONE
60	7-8 hours
60	6-8 hours
60	8-10 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	4 hours
60	6 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
60	6-8 hours
Cut in 1-inch wedges Hand-cut fries*, thin Hand-cut fries*, thick Pierced with fork 3 times	6-8 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	5-7 hours
70	3-5 hours



FI

USING DUALZONE TECHNOLOGY: SYNC FINISH

CHOOSE ANY TWO	ADD ONE RECIPE PER ZONE
RECIPE	AMOUNT
Crab Cakes	2 crab cakes
Balsamic Roasted Tomatoes	2 pints cherry tomatoes
Maple Sage Pork Chops	2-3 boneless pork chops (4 oz each)
Cajun Russet Potatoes	4 medium potatoes, diced
Classic Meatloaf	1 lb meatloaf mix (beef, pork, veal)
Green Beans with Almonds	1 lb green beans, ends trimmed
Miso Glazed Salmon	3 salmon fillets (6 oz each)
Honey Hazelnut Brussels Sprouts	1 lb brussels sprouts, cut in half
Buffalo Chicken Thighs	4 boneless skin-on chicken thighs (4-5 oz each)
Plants Based "Meat" Burger	1 lb plant-based ground "meat" (4 4-oz patties)
Mediterranean	1 head cauliflower, cut in 1/2-inch florets
French Fries	1 lb French fries



FI

SET BOTH ZONES AND USE SYNC FINISH		
MIX OR COMBINE THESE INGREDIENTS	FUNCTION	TEMP/TIME
Brush with melted butter	Air Fry	195°C/15 mins
1/2 cup balsamic vinegar 1 Tbsp canola oil	Roast	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil 2 Tbsp Cajun seasoning	Roast	195°C/17-20 mins
1/4 cup ketchup, 1/4 cup yellow mustard, 1 egg, 1/2 cup panko breadcrumbs, 1/4 cup Parmesan cheese	Air Fry	200°C/30 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	165°C/35 mins
2 Tbsp canola oil 1/2 cup sliced almonds	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp miso paste, 1 teaspoon canola oil Rub onto salmon	Air Fry	195°C/15 mins
2 Tbsp canola oil, 1/4 cup honey, 1/2 cup chopped hazelnuts	Air Fry	195°C/23 mins
1 cup buffalo sauce, toss with chicken	Air Fry	200°C/27 mins
1 Tbsp minced garlic, 1 Tbsp minced onion	Air Fry	185°C/20 mins
1/2 cup tahini, 2 Tbsp canola oil	Air Fry	195°C/35 mins
Season as desired	Air Fry	200°C/30 mins



FI

Kypsennystaulukko

Ohjelmataulukko		
Ohjelma	Oletusaika (min)	Oletuslämpötila (°C)
 Air Fry / Kiertoilmakypsennys	20	200
 Bake / Leivonta	25	160
 Broil / Grillaus	12	200
 Chicken / Kana	20	200
 Dehydrate / Kuivaus	360	60
 Fish / Kala	10	180
 Fries / Ranskalaiset	18	200
 Frozen / Pakaste	20	60
 Keep Warm / Lämpimänäpito	30	100
 Preheat / Esilämmitys	03	180
 Reheat / Uudelleenlämmitys	15	150
 Roast / Paistaminen	25	200
 Vegetables / Vihannekset	10	160

Varoitus: Älä koske paistoastiaan käytön aikana tai noin 30 minuuttiin käytön jälkeen, sillä se on erittäin kuuma. Pidä paistoastiasta kiinni vain kahvasta.

KÄYTTÖOHJE

1. Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Laita ainekset paistoastiaan.
3. Aseta paistoastia oikeaan asentoon. Valitse toiminto valikosta ja paina START/PAUSE aloittaaksesi kypsennyksen.
4. Näyttö
Näyttö näyttää lämpötilan ja ajan. Lämpötila on valitsemasi lämpötila ja aika on jäljellä oleva kypsennysaika.
Valittu toiminto vilkkuu.
5. Jotkin ainekset edellyttävät ravistelua valmistuksen puolivälissä (katso tämän luvun Asetukset-kohta). Ota paistoastia ulos kahvasta vetämällä, ravistele sitä ja työnnä takaisin laitteen sisään. Kun kuulet ajastimen äänen, valittu kypsennysaika on kulunut loppuun. Voit vetää paistoastian ulos laitteesta ja laskea sen kuumuutta kestäväille alustalle.
7. Tarkista, ovatko ruoat kypsiä. Jos ne eivät ole vielä kypsiä, voit yksinkertaisesti työntää paistoastian takaisin laitteeseen ja jatkaa kypsennystä muutaman minuutin ajan.
8. Tyhjennä paistoastia kulhoon tai lautaselle.
Vinkki: Suuret ja herkästi murenevat ainekset kannattaa nostaa pois paistoastiasta pihdeillä.
9. Kun yksi erä on valmis, airfryer on heti valmis kypsentämään seuraavan erän.

Huomaa: Kun käytät airfryeria ensimmäistä kertaa, siitä saattaa tulla hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia ja häviää pian. Varmista, että ilmanvaihto laitteen ympärillä on riittävä.

ASETUKSET

Tätä airfryeria voi käyttää esivalittujen ohjelmien lisäksi myös muiden ruokien valmistamiseen. Säädä vain aikaa ja lämpötilaa. Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan perusasetukset kypsennettävien aineiden mukaan.

Huomaa: Muista, että nämä asetukset ovat vain viitteellisiä. Koska ainekset vaihtelevat alkuperän, koon, muodon ja merkin mukaan, emme voi taata parhaita asetuksia kaikille aineksille.

Rapid Air -tekniologian ansiosta laitteessa oleva ilma kuumenee nopeasti ja paistoastian lyhyt ulosvetäminen kuumailmakypsennyksen aikana häiritsee prosessia vain vähän.

Kypsennysvinkit

Airfryer ja sen osat kuumenevat kypsennyksen aikana.

Älä täytä paistoastia liian täyteen.

Älä pakkaa ruokaa paistoastiaan tiiviisti.

Öljyn käyttö

Pienen öljymäärän lisääminen voi tehdä ruoista rapeampia.

Öljysuihkeilla on helppo lisätä ruokiin ohut ja tasainen kerros öljyä.

Ruokavinkit

Airfryerissa voi valmistaa sellaisia pakastettuja ruokia, jotka soveltuvat uunissa paistamiseen.

Kakkujen, piirakoiden ja muiden täytettyjen tai taikinapohjaisten ruokien valmistuksessa voi käyttää kuumuutta kestävästä astiasta, joka asetetaan paistoastiaan.

Taputtele marinoidut ruoat kuiviksi ennen kuin laitat ne paistoastiaan.

Ruokien uudelleenlämmitys

Aseta lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään kymmenen minuuttia.

Kypsennysohje

Huomaa: Nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ainekset vaihtelevat koon, muodon ja merkin mukaan, saatatjoutua säätämään kypsennysaikaa ja lämpötilaa.

Huomaa: Jos laite on kylmä, suositeltuun valmistelu-aikaan on hyvä lisätä kolme minuuttia.

PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Paistoastiasa, rutilässä ja laitteen sisäosissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomaa: Poista paistoastia, jotta airfryer jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.
3. Puhdista paistoastia ja rutilä kuumalla pesuainevedellä ja hankaamattomalla sienellä. Jos kaikki lika ei irtoa heti, voit käyttää astianpesuainetta.

Huomaa: Paistoastia ja rutilä ovat konepesunkestäviä.

Vinkki: Jos lika on tarttunut rutilään tai paistoastian pohjaan, täytä paistoastia kuumalla vedellä ja lisää hieman astianpesuainetta. Aseta rutilä paistoastiaan ja anna osien liota noin kymmenen minuuttia.

1. Puhdista laitteen sisäosa kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
2. Puhdista ruokajäämät lämmityselementistä puhdistusharjalla.

SÄILYTYS

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryer ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Ajastinta ei ole asetettu.	Käännä ajastin haluttuun aikaan käynnistääksesi laitteen.
Ruoka ei kypsy kunnolla.	Aineksia on liikaa paistoastiassa.	Valmista pienempiä annoksia, jotta kypsyminen on tasaisempaa.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Säädä lämpötila oikeaan asetukseen (katso "Asetukset").
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Säädä ajastin oikeaan aikaan (katso "Asetukset").
Ainekset kypsyvät epätasaisesti airfryerissa.	Jotkut ainekset täytyy ravistaa kesken kypsennyksen.	Ravista päällekkäin olevat ainekset (esim. ranskalaiset puolivälissä kypsennysaikaa (katso "Asetukset").
Välipalat eivät ole rapeita valmistuksen jälkeen.	Käytät tuotteita, jotka on tarkoitettu friteeraukseen.	Käytä uuniin sopivia tuotteita tai lisää hieman öljyä rapeamman lopputuloksen saamiseksi.
Paistoastia ei liu'u kunnolla paikalleen.	Paistoastiassa on liikaa ruokaa.	Älä täytä paistoastiaa yli suositellun määrän.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia aineksia.	Varmista, että lämpötila on alle 180 °C rasvaisia aineksia valmistettaessa.
	Paistoastiassa on rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Puhdista paistoastia huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet perunat kypsyvät epätasaisesti.	Perunoita ei ole liotettu kunnolla ennen paistamista.	Liota perunoita vedessä vähintään 30 minuuttia ja kuivaa ne ennen paistamista.
	Käytät väärää perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita, jotka pysyvät kiinteinä paistettaessa.

LAJITTELUOHJE:



Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät materiaaleja, osia ja aineita, jotka voivat olla vaarallisia ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jos käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita (SER) ei käsitellä oikein. Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ovat tuotteet, joihin on merkitty yliviivattu roskakori. Symboli tarkoittaa, että käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana, vaan ne on kerättävä erikseen. Tätä varten kunnat ovat perustaneet keräysjärjestelmiä, joiden puitteissa käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita voi toimittaa maksutta kierrätyskeskuksiin tai muihin keräyspisteisiin, tai ne voidaan noutaa suoraan kotitalouksista. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä omaan kuntaasi.

TOMI BJÖRCK