



DK

NO

SE

FI

GB

DE

ET

ES

NL



Brugsanvisning · Bruksanvisning · Bruksanvisning
Käyttöohje · Instruction manual · Gebrauchsanweisung
Podręcznik użytkownika · Kasutusjuhend
Manual de instrucciones · Manuale di istruzioni
Gebruiksaanwijzing · Manuel d'instructions

Airfryer 6,5 l 1500W

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye produkt, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om produktets funktioner.

TEKNISKE OPLYSNINGER

Spænding/frekvens: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Effekt: 1500 W

Temperatur: 65-200°C

Timer: 0-60 minutter

Kurvkapacitet: 6,5 liter

Med non-stick-belægning

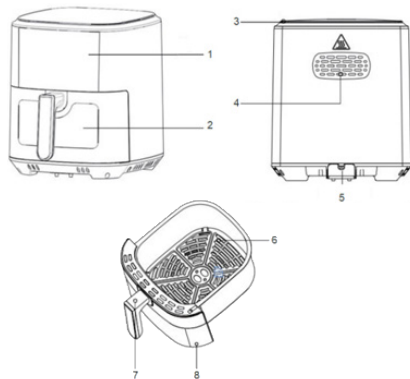
Med rude

Med indikatorlys



Klasse I: Skal sluttes til en stik-kontakt med jord.

OVERSIGT OVER DELE



1. Betjeningspanel
2. Visionsrude
3. Luftindgang
4. Luftudgang
5. Ledning
6. Stegekurv
7. Håndtag til stegegrøde
8. Frontpanel

KONTROLPANEL OG DISPLAY



9. Digital skærm
10. Temperatur op
11. Indikatorlys
12. Temperatur ned
13. Tid op
14. Tid ned
15. Indvendigt lys
16. Tænd/sluk
17. Pornfritter
18. Steak
19. Fisk
20. Rejer
21. Kød
22. Kage
23. Kyllingelår
24. Tørring

SÆRLIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er under opsyn eller er blevet instrueret

Børn bør overvåges, så de ikke leger med apparatet

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

Når airfryeren er i brug, skal den løbende overvåges. Når airfryeren er i brug, skal børn i nærheden af den være under opsyn. En airfryer er ikke legetøj.

Produktet er kun egnet til indendørs brug.

Airfryeren skal placeres på en varmebestandig overflade.

Airfryeren må ikke placeres på, over eller i nærheden af en gasbrænder eller andre kogeplader.

Når airfryeren er i brug, skal der være mindst 10 cm afstand til alle sider, så luften kan cirkulere frit.

Placer ikke genstande på airfryeren og dæk hverken airfryeren eller dens ventilationsåbninger til, når den er i brug, da dette kan forårsage brand.

Airfryeren må kun anvendes sammen med den medfølgende kurv. Maden skal være på stegeristen, og stegeristen skal være i kurven under hele tilberedningsprocessen.

Airfryeren og fødevarerne bliver meget varme under brug.

Brug altid en grydelapper eller ovnhandsker, når maden tages ud af kurven.

Rør ikke ved de indvendige dele af airfryeren, når de er varme!

Der må ikke kommes madolie, smør eller andet fedtstof i gryden. Airfryeren frituresteger ikke maden, men tilbereder den ved hjælp af cirkulation af varm luft.

Ledningen må ikke hænge ud over en bordkant eller lignende, og den må ikke komme i kontakt med varme genstande.

Ledningen, stikket og airfryeren må ikke udsættes for vand, væsker eller

stænk, da dette kan medføre risiko for elektrisk stød.

Airfryeren er kun beregnet til brug i private husholdninger, ikke til professionel eller industriel brug.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende faglærte personer for at undgå fare.

For at undgå fare må du ikke selv forsøge at adskille eller reparere apparatet.

Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser, f.eks.:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer eller andre arbejdssteder
- på landbrugsbedrifter
- af gæster på hoteller, moteller og andre former for beboelse
- på B&B'er.

FØR FØRSTE ANVENDELSE

Meddelelse 1: Ved første brug skal temperaturen indstilles til 200 °C, hvorefter apparatet skal køre i 30 minutter uden mad

Fjern alt emballagemateriale.

Fjern limen og etiketterne på produktet.

Rengør stegekurven og stegeristen grundigt med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Rengør produktets inderside og yderside med en varm, våd klud.

Den fedtfrie airfryer anvender teknologien med varmluftopvarmning. Hæld aldrig olie eller fedt i airfryeren.

BRUG

Sæt stikket i en egnet stikkontakt.

Tryk på tænd/sluk-knappen.

Tryk på knapperne til at øge og sænke temperaturen for at indstille den ønskede temperatur.

Tryk på tidsknappen for at indstille timeren til fem minutters forvarmning, og tryk derefter på tænd/sluk-knappen for at starte forvarmningen.

Under forvarmningen lyser varmeindikatoren.

Der afgives et bip, når timeren når nul. Fjern forsigtigt stegebeholderen ved at trække i håndtaget og sæt den på en flad, stabil og varmebestandig overflade.

Anbring madvarerne på stegeristen med non-stick-belægning, og sæt derefter stegekurven tilbage i den forvarmede airfryer.

Vælg en temperatur- og timerindstilling, der passer til madvarererne, ved hjælp af knapperne til at øge og reducere temperatur og tid. Se tilberedningsvejledningen for yderligere information.

Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen. Varmeindikatoren lyser under tilberedningen.

Nogle madvarer kan kræve omrytning halvvejs i tilberedningstiden. Fjern stegebeholderen ved at trække i håndtaget. Timeren standser, når stegebeholderen fjernes.

Det afgives et bip, når timeren når nul, og den automatiske slukning aktiveres, så airfryeren slukker. Fjern stegebeholderen ved at trække i håndtaget, og sæt den på en flad, stabil og varmebestandig overflade.

Sæt stegebeholderen tilbage i airfryeren og indstil timeren til et par ekstra minutter, hvis maden kræver yderligere tilberedning.

BEMÆRK!

Hvis temperaturen eller tiden skal justeres under brug, skal du blot bruge knapperne til at øge og reducere temperaturen eller tiden, hvorefter airfryeren automatisk justeres.

Når timeren når enden, fortsætter indikatoren med at lyse i endnu 20 sekunder, mens den indbyggede ventilator køler airfryeren ned.

TILBEREDNINGSVÆJLEDNING

Bemærk: Dette er kun retningslinjer for tilberedning, og tilberedningen bør således altid overvåges.

Kartofler og pomfritter	Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Tynde frosne pomfritter	300-500	16-18	200
Tykkere frosne pomfritter	300-500	18-20	200
Hjemmelavede pom-fritter	300-500	18-25	200
Hjemmelavede kartofler	300-500	18-25	180

Kød og fjerkræ	Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Steak	300-500	8-15	160
Lammekoteletter	300-500	15-20	180
Svinekoteletter	300-500	18-20	180
Hakkebof	300-500	18-20	180
Kyllingebryst	300-500	15-25	200
Kyllingevinger	300-500	20-25	180
Frosne kyllingenuggets	300-500	10-15	200

Fisk	Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Fisk	100-500	20-25	180
Frosne fiskepinde	100-500	10-20	180

Bagning og kager	Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Quiche	300	20-22	180
Kage	300	20-25	160

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for at rengøre airfryeren efter hver brug.

Sørg for, at airfryeren er kølet helt af, og at stikket er taget ud af stikkontakten, inden airfryeren rengøres.

Stegeristen og stegebeholderen rengøres ved at lægge dem i blød i varmt vand med opvaskemiddel i 10 minutter.

Brug en blød, fugtig klud med en lille smule opvaskemiddel til at rengøre airfryerens kabinet.

Efter rengøring skal alle airfryerens dele være helt tørre, inden de bruges igen

Bemærk: Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller skuremidler til at rengøre airfryeren eller dens dele, da det kan forårsage skader.

OPBEVARING

Sørg for, at airfryerens ledning er taget ud af stikkontakten, og at den er helt ren og tør,

Opbevar airfryeren på en flad, stabil og tør overflade uden forbørnsrækkevidde

FEJLSØGNING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i en jordet stikkontakt
	Du har ikke trykket på tænd/sluk-knappen for at tænde for maskinen.	Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet.
Ingredienserne er ikke stegt helt.	Mængden af mad i kurven er for stor.	Læg mindre partier af ingredienser i kurven. Mindre partier steges mere jævnt.
	Temperaturen er for lav, eller stegetiden er for kort.	Øg temperaturen, eller tilbered i længere tid.
Ingredienserne steges ujævnt.	Det kan være nødvendigt at ryste forskellige typer madvarer halvvejs under tilberedningen.	Ryst maden halvvejs i løbet af tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde	Du har brugt en type snacks, som skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller pensl lidt olie på snacksene for at få et sprødere resultat.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser, løber der olie ud i kurven. Olien udvikler hvid røg, og gryden kan blive varm. Dette påvirker ikke tilberedningsresultatet og skader ikke apparatet.
	Kurven indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Rengør kurven grundigt efter hver brug.
Friske pommes frites er stegt ujævnt.	Du har ikke brugt den rigtige type kartofler.	Brug friske kartofler.
	Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem.	Sky kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne.

Friske pommes frites er ikke sprøde.	Sprødhed af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites	Sørg for, at kartoffelstængerne er blevet tørret ordentligt, inden du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstængerne mindre for at få et sprødere resultat
		Tilsæt lidt mere olie for at opnå et mere sprødt resultat.
Digital skærm viser "E01/E02"	E01: Kortslutning i produktets temperaturføler. E02: Produktets temperaturføler er defekt.	Kontakt venligst eller send produktet til vores kundecenter i nærheden af dig.

MILJØINFORMATION



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, som kan være farlige og skade menneskets helbred og miljøet, hvis det elektriske og elektroniske affald (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, som er mærket med en overstreget affaldsspand, er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overstregede affaldsspand symboliserer, at enheden ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald i slutningen af driftslevetiden, men derimod skal bortskaffes særskilt.



SERVICECENTER

Bemærk: Hav altid produktets modelnummer klar, når du henvender dig.

Modelnummeret står på forsiden af denne vejledning samt på produktets dataplade.

Til:

- Klager
- Udskiftning af dele
- Returnering
- Henvendelser angående garanti
- www.schou.com

Fremstillet i Kina

Fabrikant:

Schou Company A/S
Nordager 31
6000 Kolding
Danmark

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet af denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på elektronisk eller maskinel vis, f.eks. fotokopiering eller publicering, ej heller oversættes eller gemmes i et system til opbevaring og hentning af data uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

Airfryer 6,5 l, 1500 W

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye produktet ditt, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar produktet i bruk. Vi anbefaler dessuten at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du senere skulle trenge å lese informasjonen om produktets funksjoner på nytt.

TEKNISKE DATA

Spenning/frekvens: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Strømforbruk: 1500 W

Temperatur: 65–200 °C

Tidsur: 0–60 minutter

Kurvkapasitet: 6,5 liter

Med non-stickbelegg

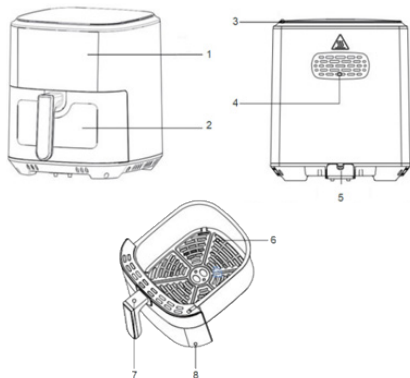
Med vindu

Med indikatorlampe



Klasse I: Må kobles til en jordet kontakt.

HOVEDKOMPONENTER



1. Betjeningspanel
2. Vindu for innsyn i tilberedningen
3. Luftinngang
4. Luftutgang
5. Strømledning
6. Stekebrett
7. Håndtak på tilberedningsbeholder
8. Frontpanelet

BETJENINGSPANEL OG -DISPLAY



9. Digital skjerm
10. Øk temperaturen
11. Indikatorlys
12. Reduser temperaturen
13. Øk tiden
14. Reduser tiden
15. Internt lys
16. Av/på-knapp
17. Pommefrites
18. Biff
19. Fisk
20. Reker
21. Kjøtt
22. Kake
23. Kyllinglår
24. Tørring

SPESIELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring

Barn må få informasjon og bli veiledet slik at de ikke leker med apparatet

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

Når luftfrityrkokeren er i bruk, skal den overvåkes kontinuerlig. Når luftfrityrkokeren er i bruk, skal barn i nærheten være under tilsyn. Luftfrityrkokere er ikke leketøy.

Luftfrityrkokeren er bare til innendørs bruk.

Luftfrityrkokeren skal stå på en varmebestandig overflate.

Luftfrityrkokeren skal ikke stå på, over eller i nærheten av gassbrennere eller andre kokeplater.

Når luftfrityrkokeren er i bruk, skal det være en klaring på minst 10 cm på alle sider så lufta kan sirkulere fritt.

Ikke sett gjenstander på luftfrityrkokeren, og ikke dekk til selve apparatet eller lufteåpningene på den i bruk fordi dette kan føre til brann.

Luftfrityrkokeren kan bare brukes sammen med kurven som følger med. Maten skal ligge i frityrgrillen, og frityrgrillen skal ligge i kurven gjennom hele tilberedningsprosessen.

Luftfrityrkokeren og maten blir veldig varme under bruk.

Bruk alltid grytekluter eller -votter når du tar mat ut av kurven.

Ikke ta på de innvendige delene i luftfrityrkokeren når de er varme!

Ikke tilsett matolje, smør eller annen type fett i panna. Luftfrityrkokeren frityrkoker faktisk ikke maten, men tilbereder den ved hjelp av sirkulerende varmluft.

Ikke la ledningen henge over bordkanten eller lignende, og ikke la den komme i kontakt med varme gjenstander.

Ledningen, støpslet og luftfrityrkokeren skal ikke utsettes for vann, væsker eller sprut fordi dette kan føre til fare for

elektrisk støt.

Luftfrityrkokeren skal bare brukes hjemme og er ikke beregnet for profesjonell eller industriell bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk sammen med eksternt tidsur eller separat fjernstyringssystem.

Hvis strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, en servicerepresentant for denne eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

Ikke forsøk å demontere eller reparere apparatet selv fordi dette kan være farlig.

Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpslet er skadd.

Dette apparatet er kun tiltenkt bruk i husholdninger og lignende, som:

- Kjøkken til ansatte i verksteder, butikker, kontorer og andre tilsvarende miljø;
- gårdshus
- av kunder på hoteller, moteller og andre tilsvarende borelaterte miljø;
- bed and breakfast-miljø.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Merknad 1: Når du bruker apparatet for første gang, må du justere temperaturen til 200 °C, og deretter la apparatet være på i 30 minutter uten mat

Fjern alt emballasjematerialet.

Fjern limet og etikettene på produktet.

Rengjør frityrkurven og frityrgrillen grundig med varmt vann, rengjøringsmiddel og en ikke-skurende svamp.

Rengjør inn- og utsiden av produktet med en varm, våt klut.

Den fettfrie frityrkokeren bruker varmluftsteknologi. Hell aldri olje eller fett inn i frityrkokeren.

BRUK

Koble støpslet til en egnet stikkontakt.

Trykk deretter på av/på-knappen.

Trykk på knappene for økning og reduksjon av temperaturen for å stille inn ønsket tilberedningstemperatur .

Trykk på tidsknappen for å velge et tidsur som gir fem minutter med forvarming og trykk deretter på av / på-knappen for å starte forvarmingen.

Under forvarming lyser oppvarmingsindikatoren.

Når tidsuret når null, høres pipelyden. Fjern kurven forsiktig ved å trekke i håndtaket og plassere den på en flat, stabil, varmebestandig overflate.

Legg ingrediensene ned på non-stick-risten og sett deretter kurven inn i den forvarmede friturekokeren.

Velg ønsket temperatur og tid for tilberedningen av ingrediensene ved hjelp av knappene for temperatur, og tidsur. Se matlagingsguiden for mer informasjon.

Trykk på «PÅ/AV»-knappen for å starte tilberedningen. Under tilberedningen lyser varmeindikatoren.

Noen ingredienser kan kreve at de blir ristet halvveis i tilberedningstiden. Ta ut kurven ved å trekke i håndtaket. Tidsuret vil bli pauset når kurven tas ut.

Når tidsuret når null, høres en pipe-lyd, og luftfriturekokeren vil bli slått av automatisk. Ta ut kurven ved å trekke

i håndtaket og plasser den på en flat, stabil, varmebestandig overflate.

Hvis maten krever ytterligere tilberedning, setter du kurven tilbake i luftfriturekokeren og stiller tidsuret i noen ekstra minutter.

MERK

Hvis temperaturen eller tiden må justeres under bruk, bruker du bare pluss- og minusknappene for temperaturen etter behov, og friturekokeren justeres automatisk.

Når tidsuret er over, fortsetter indikatoren å lyse i 20 sekunder mens den interne viften kjøler ned friturekokeren.

MATLAGINGSVEILEDNING

Merk: Dette er kun en veiledning, og all matlaging bør alltid overvåkes.

Poteter og chips	Mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Tynne frosne chips	300–500	16–18	200
Tykke frosne chips	300–500	18–20	200
Hjemmelaget chips	300–500	18–25	200
Hjemmelaget potet	300–500	18–25	180

Kjøtt og fjærfe	Mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Biff	300–500	8–15	160
Lammekoteletter	300–500	15–20	180
Koteletter	300–500	18–20	180
Hamburger	300–500	18–20	180
Kyllingbryst	300–500	15–25	200
Kyllingvinger	300–500	20–25	180
Frosne kyllingnuggets	300–500	10–15	200

Fisk	Mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Fisk	100–500	20–25	180
Frosne fiskefingre	100–500	10–20	180

Baking og kaker	Mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Quiche	300	20–22	180
Kake	300	20–25	160

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Forsikre deg om at luftfrityrkokeren rengjøres etter hver bruk.

Før rengjøring må du sørge for at luftfrityrkokeren er helt avkjølt og er koblet fra stikkontakten.

For å rengjøre stekestativet og kurven må du legge de i varmt vann med vaskemiddel i 10 minutter.

For å rengjøre luftfrityrkokerens hovedenhet, bruk en myk, fuktig klut med en liten mengde vaskemiddel.

Når enhetene er rene, må du sørge for at alle delene er grundig tørre før de brukes igjen.

Merk: Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler eller skuremidler til å rengjøre luftfrityrkokeren eller delene til denne, da dette kan forårsake skade.

OPPEVARING

Forsikre deg om at frityrkokeren er koblet fra stikkontakten, helt ren og tørr.

Oppbevares på et flatt, stabilt, tørt underlag, utenfor rekkevidden til barn.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke plugget inn.	Sett støpslet inn i en jordnet stikkontakt
	Du har ikke trykket på av/på-knappen på apparatet.	Trykk på av/på-knappen på apparatet.
Ingrediensene er ikke ferdig tilberedt.	Det er for mye mat i kurven.	Legg færre ingredienser i kurven. Mindre mengder tilberedes jevnere.
	Temperaturen eller tidsinnstillingen er for lav.	Øk temperaturen, eller tilbered i lengre tid.
Ingrediensene tilberedes ujevnt.	Ulike typer mat kan trenge å blandes halvveis.	Bland maten halvveis gjennom tilberedningen.
Tilberedt snacks er ikke sprø	Du har brukt en type snacks som skal tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk snacks tilpasset stekeovner, eller påfør litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du lager feit mat.	Når du lager feit mat, lekker det olje ned i kurven. Oljen lager hvit røyk, og panna kan bli varm. Dette vil ikke påvirke resultatet eller skade apparatet.
	Kurven inneholder fortsatt fettester fra forrige gangs bruk.	Rengjør kurven riktig etter hver bruk.
Fersk pomes frites tilberedes ujevnt.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk ferske poteter.
	Du har ikke skylt potetstavene før tilberedning.	Skylt potetstavene nøye for å fjerne stivelsen fra utsiden av stavene.

Fersk pottes frites er ikke sprø.	Hvor sprø pottes fritesen blir, avhenger av hvor mye olje og vann det er i dem	Sørg for at potetstavene er tørket riktig før du tilsetter olje.
		Skjær opp mindre potetstaver for et sprøere resultat
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.
Digital skjerm viser "E01/E02"	E01: Kortslutning i produktets temperatursensor. E02: Produktets temperatursensor er ødelagt.	Vennligst kontakt eller send produktet til vårt kundesenter nær din beliggenhet.

MILJØINFORMASJON



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer som kan være skadelige for mennesker og miljøet hvis avfallet fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) ikke håndteres på korrekt måte. Produkter som er merket med en overkrysset søppelkasse, er elektrisk og elektronisk utstyr. Symbolet med den overkryssede søppelkassen viser at enheten ikke må kastes sammen med husholdningsavfallet, men må håndteres separat.



SERVICESENTRER

Merk: Oppgi informasjon om produktets modellnummer ved alle henvendelser.

Modellnummeret vises foran på denne veiledningen samt på produktets merkeskilt.

For:

- Klager
- Reservedeler
- Returer
- Garantihenvendelser
- www.schou.com

Produsert i Kina

Produsent:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rettigheter forbeholdt. Innholdet i denne brukerveiledningen må ikke reproduseres, enten i sin helhet eller delvis, på noen som helst måte, elektronisk eller mekanisk, f.eks. kopiert eller publisert, oversatt eller lagret i et system for lagring og innhenting av informasjon, uten at det er innhentet en skriftlig tillatelse til dette fra Schou Company A/S.

Airfryer 6,5 l 1500 W

INTRODUKTION

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya produkt rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du använder produkten. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

TEKNISK INFORMATION

Spänning/frekvens: 220–240 V~ 50–60 Hz

Märkeffekt: 1500 W

Temperatur: 65–200 °C

Timer: 0–60 minuter

Korgens volym: 6,5 liter

Med non-stick-beläggning

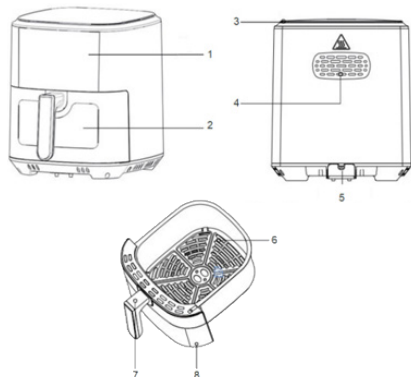
Med fönster

Med indikatorlampa



Klass I: Ska anslutas till ett jordat uttag.

HUVUDKOMPONENTER



1. Manöverpanel
2. Visningsfönster
3. Öppning för luftintag
4. Öppning för luftutlopp
5. Strömssladd
6. Fryrityrplatta
7. Handtag till fryrityrbehållare
8. Frontpanel

KONTROLLPANEL OCH DISPLAY



9. Digital skärm
10. Temperatur upp
11. Indikatorlampa
12. Temperatur ned
13. Tid upp
14. Tid ned
15. Innerbelysning
16. Ström på/av
17. Pommes frites
18. Biff
19. Fisk
20. Råkor
21. Kött
22. Tårta
23. Kycklingklubbor
24. Torkning

SÄRSKILDA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner om användningen av apparaten.

Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte hålls under uppsikt.

När airfryern används bör den övervakas kontinuerligt. När airfryern används får barn som befinner sig i närheten av den inte lämnas utan uppsikt. Airfryers är inte leksaker.

Airfryern är endast avsedd för inomhusbruk.

Airfryern måste placeras på ett värmebeständigt underlag.

Airfryern får inte placeras på, över eller i närheten av gasbrännare eller andra kokplattor.

När airfryern används måste det finnas minst 10 cm utrymme på alla sidor så att luften kan cirkulera fritt.

Placera inga föremål på airfryern och täck inte över den eller dess ventilationsöppningar när den används, eftersom detta kan orsaka brand.

Airfryern får endast användas tillsammans med den medföljande korgen. Maten måste ligga på frityrplattan och frityrplattan måste vara i behållaren under hela tillagningsprocessen.

Airfryern och livsmedlen blir mycket varma under användning.

Använd alltid grytlapp eller grythandskar när du tar ut mat ur korgen.

Vidrör inte airfryerns inre delar när de är varma!

Lägg inte matolja, smör eller annat fett på stekplattan. Airfryern friterar inte maten, utan tillagar den med hjälp av varm luftcirkulation.

Låt inte sladden hänga över bordskanten osv. och låt den inte komma i kontakt med heta föremål.

Sladden, stickkontakten och airfryern får inte utsättas för vatten, vätskor eller stänk, eftersom detta kan leda elektriska stötar.

Airfryern är endast avsedd för användning i privata hushåll, inte för yrkesmässig eller industriell användning.

Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicerepresentant eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.

Försök inte demontera eller reparera apparaten själv för att undvika fara.

Använd inte apparaten om sladden eller stickproppen är skadad.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som till exempel:

- personalkök i butiker, på kontor och på andra arbetsplatser
- på lantbruk
- av gäster på hotell, motell och andra tillfälliga boenden
- i bed and breakfast-liknande miljöer.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Anmärkning 1: Vid användning för första gången, ställ in temperaturen på 200 °C och låt apparaten vara igång i 30 minuter utan mat.

Ta bort allt förpackningsmaterial.

Ta bort eventuellt lim och etiketter på produkten.

Rengör frityrbehållaren och frityrplattan noggrant med hett vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.

Rengör produktens insida och utsida med en varm våt trasa.

Den fettfria fritösen använder varmluftsteknik. Håll aldrig olja eller fett i fritösen.

ANVÄNDNING

Sätt in stickkontakten i ett eluttag.

Tryck på på/av-knappen.

Tryck på knapparna för att höja och sänka temperaturen för att ställa in önskad tillagningstemperatur.

Tryck på tidsknappen för att ställa in en timer på fem minuter för förvärmning och tryck på på/av-knappen för att starta förvärmningen.

Värmeindikatorn är tänd under förvärmningen.

När timern har räknat ned till noll hörs en ljudsignal. Ta försiktigt ut frityrbehållaren genom att dra i handtaget och placera den på en plan, stabil och värmebeständig yta.

Placera ingredienserna på non-stickplattan och sätt sedan in frityrbehållaren i den förvärmda airfryern.

Välj en lämplig temperatur- och time-rinställning för ingredienserna med hjälp av knapparna för att höja och sänka temperatur och tid. Se tillagningsguiden för mer information.

Tryck på på/av-knappen för att påbörja tillagningen. Värmeindikatorn är tänd under tillagningen.

Vissa ingredienser kan behöva skakas om när halva tillagningstiden har gått.

Ta ut frityrbehållaren genom att dra i handtaget. Timern pausas när frityrbehållaren tas ut.

När timern har räknat ned till noll hörs en ljudsignal och den automatiska avstängningen aktiveras och stänger av airfryern. Ta ut frityrbehållaren genom att dra i handtaget och placera den på en plan, stabil och värmebeständig yta.

Om livsmedlen behöver tillagas ytterligare sätter du tillbaka frityrbehållaren i airfryern och ställer in timern på några extra minuter.

OBSERVERA

Om temperaturen eller tiden behöver justeras under användning använder du bara knapparna för att höja och sänka temperaturen och tiden efter behov, så justeras fritösen automatiskt.

När timern har slutfört nedräkningen fortsätter indikatorlampan att lysa i 20 sekunder medan den interna fläkten kyler ned fritösen.

TILLAGNINGSGUIDE

Observera: Detta är endast en tillagningsguide och tillagningsprocessen ska alltid övervakas.

Potatis och pommes frites	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Tunna frysta pommes frites	300–500	16–18	200
Tjocka frysta pommes frites	300–500	18–20	200
Hemgjorda pommes frites	300–500	18–25	200
Hemgjorda pommes frites	300–500	18–25	180

Kött och fågel	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Biff	300–500	8–15	160
Lammkotletter	300–500	15–20	180
Fläskkotletter	300–500	18–20	180
Hamburgare	300–500	18–20	180
Kycklingbröst	300–500	15–25	200
Kycklingvingar	300–500	20–25	180
Frysta kycklingnuggets	300–500	10–15	200

Fisk	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Fisk	100–500	20–25	180
Frysta fiskpinnar	100–500	10–20	180

Bakning och tårter	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)
Paj	300	20–22	180
Tårta	300	20–25	160

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör airfryern efter varje användning.

Kontrollera före rengöring att airfryern har svalnat helt och är urkopplad från eluttaget.

För att rengöra frityrplattan och frityrbehållaren, blötlägg dem i varmt vatten med lite diskmedel i 10 minuter.

Använd en mjuk fuktig trasa med lite diskmedel på för att rengöra airfryerns huvudenhet.

Efter rengöring, se till att alla delar av airfryern är helt torra innan de används igen.

Observera: Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller skurmedel för att rengöra airfryern eller dess delar, eftersom detta kan skada apparaten.

FÖRVARING

Kontrollera att strömsladden till airfryern har dragits ut ur eluttaget och att airfryern är helt ren och torr.

Förvara apparaten på en plan, stabil och torr yta utom räckhåll för barn.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte tryckt på till/från-knappen för att slå på maskinen.	Tryck på till/från-knappen för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte helt friterade.	Mängden mat i korgen är för stor.	Lägg mindre mängder ingredienser i korgen. Mindre mängder steks jämnare.
	Temperaturen är för låg eller tillagningstiden är för kort.	Höj temperaturen eller förläng tillagningstiden.
Ingredienserna friteras ojämnt.	Olika typer av mat kan behöva skakas om efter halva tillagningstiden.	Skaka om maten efter halva tillagningstiden.
Friterade snacks är inte krispiga.	Du har använt en typ av snacks som ska tillagas i en traditionell fritos.	Använd ugnsnacks eller pensla snacksen med lite olja för att få ett krispigare resultat.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser kommer olja att läcka in i korgen. Oljan avger vit rök och fritospannan kan bli varm. Detta påverkar inte tillagningsresultatet och skadar inte apparaten.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör korgen noggrant efter varje användning.
Pommes frites friteras ojämnt.	Du har inte använt rätt potatisort.	Använd färsk potatis.
	Du har inte sköljt potatisstängerna ordentligt före fritering.	Skölj potatisstängerna ordentligt för att ta bort stärkelsen från stängernas utsida.

Pommes fritesen är inte krispiga.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att potatisstängerna får rinna av ordentligt innan oljan tillsätts.
		Skär potatisstängerna i mindre storlek för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.
Digital skärm visar "E01/E02"	E01: Kortslutning i produktets temperatursensor. E02: Produktets temperatursensor är trasig.	Vänligen kontakta eller skicka produkten till vårt kundcenter nära din plats.

MILJÖINFORMATION



Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och andra ämnen som kan vara farliga och skadliga för människor och miljö om sådana produkter inte avfallshandteras korrekt (WEEE). Produkter märkta med den överkryssade soptunnan är elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkryssade soptunnan symboliserar att produkten inte får slängas i hushållsoporna när den är uttjänt, utan ska avfallshandteras separat.



SERVICEVERKSTAD

Observera: Kom ihåg att ange produktens modellnummer om du har frågor.

Modellnumret står längst fram i den här manualen och på produktens märkskylt.

För:

- Klagomål
- Reservdelar
- Returneringar
- Garantiärenden
- www.schou.com

Tillverkad i Kina

Tillverkare:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alla rättigheter förbehållna. Innehållet i den här bruksanvisningen får inte återskapas, varken helt eller delvis, på något sätt med elektroniska eller mekaniska medel, t.ex. kopiering eller publicering, översättas eller sparas i ett system för informationslagring och -hämtning utan skriftligt godkännande från Schou Company A/S.

Airfryer 6,5 l 1500W

JOHDANTO

Saat uudesta tuotteestasi suurimman hyödyn, kun luet tämän käyttöohjeen läpi ennen tuotteen käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi tuotteen toiminnot.

TEKNISET TIEDOT

Jännite/taajuus: 220–240 V~ 50–60 Hz

Teho: 1500 W

Lämpötila: 65–200 °C

Ajastin: 0–60 minuuttia

Korin tilavuus: 6,5 litraa

Tarttumaton pinnoite

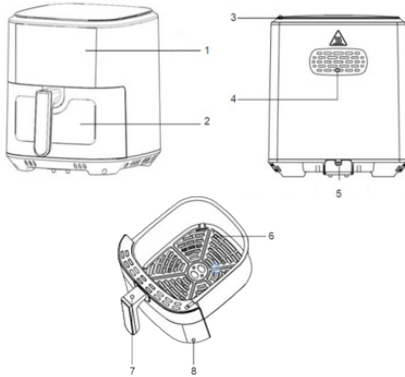
Ikkuna

Merkkivalo



Luokka I: Kytettävä maadoitetuun pistorasiaan.

TÄRKEIMMÄT OSAT



1. Käyttöpaneeli
2. Ikkuna
3. Ilman tuloaukko
4. Ilman ulostuloaukko
5. Virtajohto
6. Paistoalusta
7. Kypsennyskorin kahva
8. Etupaneeli

OHJAUSPANEELI JA NÄYTTÖ



9. Digitaalinen näyttö
10. Lämpötila ylös
11. Merkkivalo
12. Lämpötila alas
13. Aika ylös
14. Aika alas
15. Sisävalo
16. Virta päälle/pois
17. Ranskalaiset
18. Pihvi
19. Kala
20. Katkaravut
21. Liha
22. Kakku
23. Kanankoivet
24. Kuivaus

TURVALLISUUSOHJEET

Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heitä ole valvottu tai opastettu

Lapset eivät saa leikkiä laitteella

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Kun airfryer on käytössä, sitä on tarkkailtava jatkuvasti. Kun airfryer on käytössä, sen lähellä olevia lapsia ei saa jättää ilman valvontaa. Airfryerit eivät ole leluja.

Airfryer on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

Airfryer on asetettava kuumuutta kestäväälle alustalle.

Airfryeria ei saa asettaa kaasupolttimen tai muiden keittolevyjen päälle, yläpuolelle tai läheisyyteen.

Kun airfryer on käytössä, sen kaikilla sivuilla on oltava vähintään 10 cm vapaata tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti.

Älä aseta esineitä airfryerin päälle äläkä peitä sitä tai sen tuuletusaukkoja käytön aikana, sillä se voi aiheuttaa tulipalon.

Airfryeria saa käyttää vain mukana toimitetun korin kanssa. Ruoan on oltava paistogrillissä, ja paistogrillin on oltava korissa koko kypsennyksen ajan.

Airfryer ja elintarvikkeet kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana.

Käytä aina patalappua tai patakintaita, kun otat ruokaa korista.

Älä koske airfryerin sisäosiin, kun ne ovat kuumia!

Älä laita pannulle ruokaöljyä, voita tai muuta rasvaa. Airfryerissa ruokaa ei friteerata, vaan se kypsyy lämpimän ilman avulla.

Johto ei saa roikkua pöydän reunan tms. yläpuolella, eikä se saa joutua kosketuksiin kuumien esineiden kanssa.

Johtoa, pistoketta ja airfryeria ei saa altistaa vedelle, nesteille tai roiskeille, sillä tämä voi aiheuttaa sähköiskun vaaran.

Airfryer on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön, ei ammattikäyttöön tai teollisuuskäyttöön.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Älä yritä purkaa tai korjata laitetta itse vaaran välttämiseksi.

Älä käytä laitetta, jos kaapeli tai pistoke on vaurioitunut.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten:

- henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maatiloilla,
- hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä,
- aamiaismajoitusympäristöissä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Huomautus 1: Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, säädä lämpötila 200 °C:seen ja anna laitteen toimia 30 minuuttia ilman ruokaa

Poista kaikki pakkausmateriaali.

Poista liima ja tarrat tuotteesta.

Puhdista paistokori ja paistogrilli huolellisesti kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Puhdista tuotteen sisä- ja ulkopuoli lämpimällä märeällä liinalla.

Rasvattomassa kypsennyksessä käytetään kuumentamismenetelmää. Älä koskaan kaada öljyä tai rasvaa kypsennykseen.

KÄYTTÖ

Työnnä pistoke pistorasiaan.

Paina virtapainiketta.

Paina lämpötilan säätöpainikkeita asettaaksesi halutun kypsennyksen lämpötilan.

Paina aikapainiketta asettaaksesi ajastimen viideksi minuutiksi esilämmitystä varten ja paina virtapainiketta esilämmityksen aloittamiseksi.

Esilämmityksen aikana lämmityksen merkkivalo palaa.

Kun ajastimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Poista varovasti paistokori vetämällä kahvasta ja aseta se tasaiselle, vakaalle, kuumuutta kestäväle alustalle.

Aseta ainekset tarttumattomaan paistoritilään ja vaihda sitten paistokori esilämmitettyyn airfryeriin.

Valitse sopivat lämpötila- ja ajastinasetukset käytettäville ainesosille lämpötilan ja ajan säätöpainikkeilla. Lisätietoa on kypsennysoppaassa.

Aloita kypsennys painamalla virtapainiketta. Kypsennyksen aikana lämmityksen merkkivalo palaa.

Joitakin ainesosia voi olla tarpeen ravistaa kypsennysajan puolivälissä. Irrota paistokori vetämällä kahvasta. Ajastin pysähtyy, kun paistokori poistetaan.

Kun ajastimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja airfryer kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Poista paistokori vetämällä kahvasta ja aseta se tasaiselle, vakaalle, kuumuutta kestäväle alustalle.

Jos ruoka vaatii lisäkypsennystä, aseta paistokori takaisin airfryeriin ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

HUOMAUTUKSET

Jos lämpötilaa tai aikaa on säädettävä käytön aikana, käytä lämpötilan ja ajan säätöpainikkeita tarpeen mukaan, jolloin airfryer säätyy automaattisesti.

Kun ajastimen aika on päättynyt, merkkivalo palaa vielä 20 sekunnin ajan, kun sisäinen tuuletin jäähdyttää airfryerin.

KYPSENNYSOPAS

Huomautus: Tämä on vain kypsennysopas ja kypsennystä on aina seurattava.

Perunat ja ranskalaiset	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Ohuet pakasteranskalaiset	300–500	16–18	200
Paksut pakasteranskalaiset	300–500	18–20	200
Kotitekoiset ranskalaiset	300–500	18–25	200
Kotitekoinen peruna	300–500	18–25	180

FI

Liha ja siipikarja	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Pihvi	300–500	8–15	160
Lampaankyljykset	300–500	15–20	180
Porsaankyljykset	300–500	18–20	180
Hampurilainen	300–500	18–20	180
Kananrinta	300–500	15–25	200
Kanansiivet	300–500	20–25	180
Pakastetut kananugetit	300–500	10–15	200

Kala	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Kala	100–500	20–25	180
Pakastetut kalapuikot	100–500	10–20	180

Leivonnaiset ja kakut	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)
Suolainen piirakka	300	20–22	180
Kakku	300	20–25	160

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista airfryer jokaisen käytön jälkeen.

Varmista ennen puhdistusta, että airfryer on jäähtynyt täysin ja että se on irrotettu pistorasiasta.

Puhdista paistoritilä ja paistokori liottamalla niitä 10 minuutin ajan lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta.

Puhdista airfryerin pääyksikkö pehmeällä, kostealla liinalla, johon on lisätty pieni määrä pesuainetta.

Varmista puhdistuksen jälkeen, että kaikki airfryerin osat ovat täysin kuivia ennen kuin sitä käytetään uudelleen.

Huomautus: Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä airfryerin tai sen osien puhdistamiseen, koska se voi aiheuttaa vahinkoa.

SÄILYTYS

Varmista, että airfryer on irrotettu pistorasiasta, täysin puhdas ja kuiva,

Säilytä tasaisella, vakaalla ja kuivalla alustalla lastenulottumattomissa.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan
	Laitetta ei ole kytketty toimintaan virtapainiketta painamalla.	Kytke laite toimintaan painamalla virtapainiketta.
Ainekset eivät paistu kokonaan.	Ruoan määrä korissa on liian suuri.	Laita koriin pienempiä eriä aineksia. Pienemät erät paistuvat tasaisemmin.
	Lämpötila on liian alhainen tai aika ei riitä.	Nosta lämpötilaa tai kypsennä pidempään.
Ainekset paistuvat epätasaisesti.	Eri elintarvikkeita voi joutua kypsennyksen puolivälissä.	Ravista ruokaa kypsennysajan puolivälissä.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita	Laitteessa on kypsennetty välipaloja, jotka on paistettava perinteisessä friteeraus koneessa.	Valitse laitteessa kypsennettäviksi sopivia aineksia tai sivele kevyesti öljyä ainesten päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia aineksia.	Kun paistat rasvaisia aineksia, öljyä valuu koriin. Öljy tuottaa valkoista savua ja pannu saattaa kuumentua. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen eikä vahingoita laitetta.
	Korissa on edelleen rasvajaamia edellisestä käytöstä.	Puhdista kori kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Ranskalaiset kypsyvät epätasaisesti.	Et ole käyttänyt oikeaa perunalajiketta.	Käytä oikean tyyppisiä perunoita.
	Et ole huuhdellut perunatikkuja kunnolla ennen paistamista.	Poista tärkkelys perunatikuista huuhtelemalla ne huolellisesti.

Ranskalaiset eivät ole rapeita.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä	Varmista, että perunatikut on kuivattu kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi saadaksesi rapeamman lopputuloksen
		Lisää hieman enemmän öjyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.
Digitaalinäyttö näyttää "E01/E02"	E01: Tuotteen lämpötila-anturissa oikosulku. E02: Tuotteen lämpötila-anturi rikki.	Ota yhteyttä tai lähetä tuote lähimpään asiakaspalvelukeskukseemme.

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT TIEDOT



Sähkö- ja elektroniikkalaitteissa (EEE) on materiaaleja, jotka voivat olla vaarallisia ja haitallisia terveydelle ja ympäristölle, jos sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Tuotteet, joissa on rastilla yli vedetyn jäteastian symboli, ovat sähkö- ja elektroniikkalaitteita. Rastilla yli vedetty jäteastian symboli kertoo, että käytöstä poistettua laitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee hävittää erillään.



ASIAKASPALVELU

Huomautus: Ilmoita tuotteen mallinumero kaikissa yhteydenotoissa.

Mallinumeron löydät tämän ohjekirjan etusivulta ja tuotteen arvokilvestä.

Ota yhteyttä seuraavissa asioissa:

- Valitukset
- Vaihto-osat
- Palautukset
- Takuuasiat
- www.schou.com

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan tai osittain millään elektronisella tai mekaanisella tavalla, esim. kopiolla tai julkaisemalla, kääntää tai tallentaa tietojen tallennus- ja hakujärjestelmiin, ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

Airfryer 6.5 l 1500W

INTRODUCTION

To get the most out of your new product, please read this manual before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

TECHNICAL DATA

Voltage/frequency: 220-240 V~ 50-60 Hz

Power rating: 1500 W

Temperature: 65-200 °C

Timer: 0-60 minutes

Basket capacity: 6.5 litres

With non-stick coating

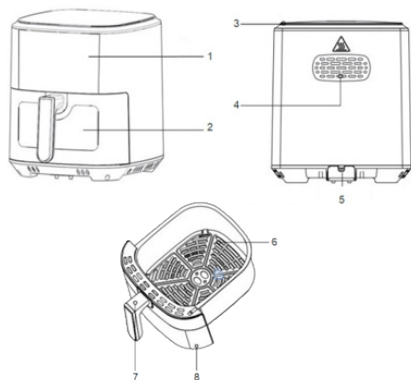
With window

With indicator light



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

MAIN COMPONENTS



1. Operation Panel
2. Viewable Window
3. Air Inlet Opening
4. Air Outlet Opening
5. Power Wire
6. Frying Tray
7. Handle of Frying Tank
8. Front panel

CONTROL PANEL AND DISPLAY



9. Digital Screen
10. Temperature Up
11. Indicator Light
12. Temperature Down
13. Time Up
14. Time Down
15. Internal Light
16. Power On/Off
17. French fries
18. Steak
19. Fish
20. Shrimp
21. Meat
22. Cake
23. Drumsticks
24. Dehydrate

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children being supervised not to play with the appliance

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.

When the airfryer is in use, it should be monitored continuously. When the airfryer is in use, any children near it must not be left unattended. Airfryers are not toys.

The airfryer is for indoor use only.

The airfryer must be placed on a heatresistant surface.

The airfryer must not be placed on, over or in the vicinity of a gas burner or other cooking plates.

When the airfryer is in use, there must be at least 10 cm clearance on all sides so that the air can circulate freely.

Do not place objects on the airfryer and do not cover it or its vents when in use, as this may cause a fire.

The airfryer may only be used together with the basket provided. The food must be in the frying grill, and the frying grill must be in the basket throughout the cooking process.

The airfryer and foods get very hot during use.

Always use a pot holder or oven gloves when taking food out of the basket.

Do not touch the internal parts of the airfryer when they are hot!

Do not put cooking oil, butter or any other fat in the pan. The airfryer does not deep-fry the food but cooks it using circulation of warm air.

Do not allow the cord to hang over the table edge, etc. and do not allow it to come into contact with hot objects.

The cord, plug and airfryer must not be exposed to water, liquids or splashes, as this may lead to a risk of electric shock.

The airfryer is only intended for use in private households, not for professional or industrial use.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.

Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast environments.

BEFORE FIRST USE

Notice 1: When use for the first time, please adjust the temperature to 200 °C, and let the unit work 30 minutes without food

Remove all the packing material.

Remove the glue and labels on the product.

Clean the frying basket and the frying grill thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

USE

Insert the plug into a suitable socket.

Press the On/Off button.

Press the temperature increase and decrease buttons to set the desired cooking temperature.

Press the time button to set a timer for five minutes for pre-heating and press the On/Off button to begin the pre-heating.

During pre-heating the heating indicator will illuminate.

When the timer reaches zero beeping will sound. Carefully remove the frying bin by pulling on the handle and place it on a flat, stable, heat resistant surface.

Place the ingredients into the non-stick frying rack and then replace the frying bin into the pre-heated air fryer.

Select the appropriate temperature and timer settings for the ingredients using the temperature and time increase and decrease buttons. See the cooking guide for further information.

Press the On/Off button to begin cooking. During cooking the heating indicator will illuminate.

Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the frying bin by pulling on the handle. The timer will pause whilst the frying bin is removed.

When the timer reaches zero beeping will sound and the automatic switch-

off will activate turning the air fryer off. Remove the frying bin by pulling on the handle and place it onto a flat, stable, heat resistant surface.

If the food requires further cooking, replace the frying bin into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.

NOTES

If the temperature or time needs to be adjusted during use, simply use the temperature and time increase and decrease buttons as required and the air fryer will automatically adjust.

Once the timer comes to an end the indicator will continue to illuminate for 20 seconds as the internal fan cools the air fryer down.

COOKING GUIDE

Note: This is a cooking guideline only and cooking should always be monitored.

Potatoes and chips	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Thin frozen chips	300-500	16 - 18	200
Thick frozen chips	300-500	18 - 20	200
Homemade chips	300-500	18 - 25	200
Homemade potato	300-500	18 - 25	180

GB

Meat and Poultry	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Steak	300-500	8 - 15	160
Lamb chops	300-500	15 - 20	180
Pork chops	300-500	18 - 20	180
Hamburger	300-500	18 - 20	180
Chicken breast	300-500	15 - 25	200
Chicken wings	300-500	20 - 25	180
Frozen chicken nuggets	300-500	10 - 15	200

Fish	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Fish	100-500	20 - 25	180
Frozen fish fingers	100-500	10 - 20	180

Baking and cakes	Amount (g)	Time (Min)	Temperature (°C)
Quiche	300	20 - 22	180
Cake	300	20 - 25	160

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure the air fryer is cleaned after every use.

Prior to cleaning ensure the air fryer has fully cooled down and is unplugged from the socket.

To clean the frying rack and frying bin soak them in warm water with detergent for 10 minutes.

To clean the air fryer main unit, use a soft, damp cloth with a small amount of detergent.

Once clean ensure all air fryer parts are thoroughly dry before using again

Note: Do not use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the air fryer or its parts as this could cause damage.

STORAGE

Ensure the air fryer is unplugged from the socket, fully clean, and dry,

Store on a flat, stable, dry surface out of reach of children.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.
Digital screen displays "E01/E02"	E01: Product temperature sensor short circuit. E02: Product temperature sensor broken.	Please contact or send the product to our Customer Center near your location.

ENVIRONMENTAL INFORMATION



Electric and electronic equipment (EEE) contains materials that could be dangerous and harmful to human health and the environment if the electrical and electronic waste (WEEE) is not properly disposed of. Products marked with the crossed-out waste bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out waste bin symbolises that the device must not be disposed of at the end of its service life together with household waste but must be disposed of separately.



SERVICE CENTRE

Note: Please provide the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Manufactured in China

Manufacturer:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

Heißluftfritteuse 6,5 l, 1500 W

EINFÜHRUNG

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

TECHNISCHE DATEN

Spannung, Frequenz: 220–240 V,
50–60 Hz

Nennleistung: 1500 W

Temperatur: 65–200 °C

Zeitschaltfunktion: 0–60 Minuten

Fassungsvermögen des Korbs: 6,5 Liter

Mit Antihafbeschichtung

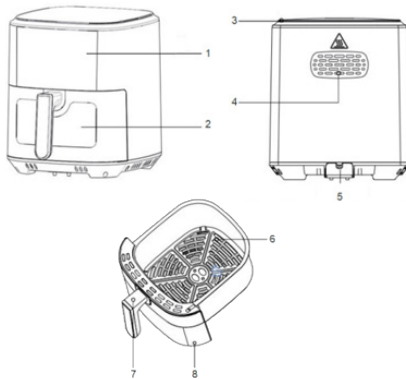
Mit Sichtfenster

Mit Kontrollleuchte



Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

WICHTIGE BAUTEILE



1. Bedienfeld
2. Sichtfenster
3. Lufteinlassöffnung
4. Luftauslassöffnung
5. Stromkabel
6. Frittierbehälter
7. Griff des Frittierbehälters
8. Bedienfeld

BEDIENFELD UND ANZEIGE



9. Digitale Anzeige
10. Temperatur erhöhen
11. Kontrollleuchte
12. Temperatur senken
13. Zeit verlängern
14. Zeit verkürzen
15. Innenbeleuchtung
16. Ein- und ausschalten
17. Pommes frites
18. Steak
19. Fisch
20. Garnelen
21. Fleisch
22. Kuchen
23. Hühnerunterkeulen
24. Trocknen

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät darf von Kindern oder Erwachsenen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung nur unter Aufsicht oder nach Einweisung benutzt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Behalten Sie die Heißluftfritteuse ständig im Auge, solange sie in Betrieb ist. Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, dürfen Kinder in der Nähe nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Heißluftfritteusen sind kein Spielzeug.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.

Platzieren Sie die Heißluftfritteuse nicht auf, über oder nahe bei einem Gasherd oder einer Kochplatte.

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, muss an allen Seiten ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die Heißluftfritteuse und decken Sie während des Betriebs das Gerät und seine Lüftungsöffnungen nicht ab, da dies einen Brand verursachen kann.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse nur mit dem mitgelieferten Korb. Die Lebensmittel müssen sich im Frittierrost befinden, und der Frittierrost muss während des gesamten Frittiervorgangs im Korb sein.

Die Heißluftfritteuse und die Lebensmittel werden während des Betriebs sehr heiß.

Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Korb nehmen.

Berühren Sie keine heißen Innenteile der Heißluftfritteuse!

Geben Sie kein Speiseöl, keine Butter oder sonstiges Fett in den Behälter. Die Heißluftfritteuse frittiert die Lebensmittel nicht in Öl, sondern gart sie in einem Heißluftstrom.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht etwa über eine Tischkante hängt und nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommt.

Lassen Sie das Kabel, den Stecker und die Heißluftfritteuse nicht mit Wasser, Flüssigkeiten oder Spritzern in Berührung kommen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Die Heißluftfritteuse ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt, nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder vergleichbar geschultem Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen oder zu reparieren, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.

Das Gerät ist zur Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, etwa in ...

- ... Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- ... landwirtschaftlichen Betrieben
- ... Hotels, Motels und vergleichbaren Wohnumgebungen für deren Gäste
- ... Pensionen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Hinweis 1: Stellen Sie bei der ersten Verwendung des Geräts die Temperatur auf 200 °C ein und lassen Sie es dreißig Minuten lang ohne Lebensmittel in Betrieb.

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie Kleber und Etiketten vom Produkt.

Reinigen Sie den Frittierkorb und den Frittierrost gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen, feuchten Tuch.

Die fettfreie Fritteuse nutzt zum Garen einen Heißluftstrom. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

VERWENDUNG

Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste.

Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen und Senken der Temperatur und stellen Sie die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Drücken Sie die Zeittaste, um die Zeitschaltfunktion auf fünf Minuten Vorheizen einzustellen, und drücken Sie die Ein-Aus-Taste, um das Vorheizen zu starten.

Während des Vorheizens leuchtet die Heizanzeige.

Wenn die Zeitschaltfunktion Null erreicht, ertönt ein Piepton. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig am Griff heraus und stellen Sie ihn auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Legen Sie die Zutaten in den antihafbeschichteten Frittierkorb und schieben Sie ihn dann in die vorgeheizte Fritteuse.

Wählen Sie mithilfe der Temperatur- und Zeitwahltasten die für die Zutaten geeigneten Einstellungen. In der Kochanleitung finden Sie nähere

Informationen.

Drücken Sie die Ein-Aus-Taste zum Starten des Frittiervorgangs. Während des Frittierens leuchtet die Heizanzeige.

Manche Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Frittierzeit aufgeschüttelt werden. Entfernen Sie den Frittierbehälter durch Ziehen am Griff. Die Zeitschaltfunktion bleibt stehen, solange der Frittierbehälter entfernt ist.

Wenn die Zeitschaltfunktion null erreicht, ertönt ein Piepton und die Abschaltautomatik schaltet die Heißluftfritteuse aus. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff heraus, und stellen Sie ihn auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

Um die Lebensmittel weiter zu frittieren, schieben Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse und stellen Sie die Zeitschaltfunktion auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

HINWEIS

Wenn die Temperatur oder die Zeit während des Betriebs angepasst werden muss, drücken Sie einfach entsprechend die Temperatur- und Zeitwahltasten, und die Heißluftfritteuse passt ihren Betrieb automatisch an.

Nach Ablauf der Zeitschaltfunktion leuchtet die Anzeige noch zwanzig Sekunden lang, während das eingebaute Gebläse die Heißluftfritteuse abkühlt.

FRITTIERANLEITUNG

Hinweis: Diese Frittieranleitung gibt nur Richtwerte an. Überwachen Sie immer den Frittiervorgang.

Kartoffeln und Pommes frites	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Dünne gefrorene Kartoffelchips	300–500	16–18	200
Dicke gefrorene Kartoffelchips	300–500	18–20	200
Hausgemachte Kartoffelchips	300–500	18–25	200
Hausgemachte Kartoffeln	300–500	18–25	180

DE

Fleisch und Geflügel	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Steak	300–500	8–15	160
Lammkoteletts	300–500	15–20	180
Schweinekoteletts	300–500	18–20	180
Hamburger	300–500	18–20	180
Hähnchenbrust	300–500	15–25	200
Hähnchenflügel	300–500	20–25	180
Gefrorene Chicken-Nuggets	300–500	10–15	200

Fisch	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Fisch	100–500	20–25	180
Gefrorene Fischstäbchen	100–500	10–20	180

Backen und Torten	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)
Quiche / Auflauf	300	20–22	180
Kuchen	300	20–25	160

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jeder Verwendung.

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt und der Stecker nicht mehr in der Steckdose ist.

Weichen Sie den Frittierrost und den Frittierbehälter vor der Reinigung zehn Minuten lang in warmem Wasser mit Spülmittel ein.

Verwenden Sie zum Reinigen des Frittiergeräts ein weiches, feuchtes Tuch mit etwas Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass alle Teile der Heißluftfritteuse nach der Reinigung vollkommen trocken sind, bevor Sie diese wieder benutzen

Hinweis: Verwenden Sie keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder ihrer Teile, da dies zu Schäden führen kann.

LAGERUNG

Achten Sie darauf, dass die Fritteuse von der Steckdose getrennt, vollständig sauber und trocken ist.

Bewahren Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und trockenen Oberfläche außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben die Ein-Aus-Taste nicht gedrückt und das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät mit der Ein-Aus-Taste ein.
Die Zutaten werden nicht richtig gar.	Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu hoch.	Legen Sie jeweils weniger Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen an Zutaten werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit reicht nicht aus.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Frittierzeit.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Manche Arten von Lebensmitteln müssen nach etwa der halben Frittierzeit aufgeschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel nach etwa der Hälfte der Frittierzeit.
Gegarte Snacks werden nicht knusprig	Sie verwenden eine Art von Snacks, die in einer traditionellen Ölfratze zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten frittieren, läuft das Fett in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann heiß werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Frittierergebnis und schadet dem Gerät nicht.
	Der Korb enthält noch Fettreste von einer früheren Verwendung.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch gründlich.

Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gar.	Sie verwenden nicht die richtige Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit von Pommes frites hängt von der Menge des Öls und des Wassers darin ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen gut getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, damit sie knuspriger werden.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, damit sie knuspriger werden.
Der digitale Bildschirm zeigt „E01/E02“	E01: Kurzschluss am Temperatursensor des Produkts. E02: Temperatursensor des Produkts defekt.	Bitte wenden Sie sich an unser Kundenzentrum in Ihrer Nähe oder senden Sie das Produkt dorthin.

UMWELTINFORMATIONEN



Elektr(on)ische Geräte enthalten Materialien, die gefährlich und schädlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können, wenn sie als Altgeräte nicht ordnungsgemäß entsorgt werden. Bei mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichneten Produkten handelt es sich um elektr(on)ische Geräte. Die durchgestrichene Mülltonne weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll, sondern separat entsorgt werden muss.



KUNDENDIENSTZENTRUM

Hinweis: Bitte geben Sie bei allen Anfragen die Modellnummer des Produkts an.

Die Modellnummer ist auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanleitung und auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Für:

- Beanstandungen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantieleistungen
- www.schou.com

Hergestellt in China

Hersteller:

Schou Company A/S
Nordager 31
6000 Kolding
Dänemark

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanleitung darf ohne schriftliche Genehmigung der Schou Company A/S weder ganz noch auszugsweise und auf keinerlei Weise elektronisch oder mechanisch vervielfältigt (etwa durch Fotokopie oder Veröffentlichung), übersetzt oder in einem Informationssystem abgelegt werden.

Kuumaõhufritiür 6,5 l 1500W

SISSEJUHATUS

Uue toote parimaks kasutamiseks tutvuge palun eelnevalt käesoleva juhendiga. Hoidke kasutusjuhend hilisemaks kasutamiseks alles.

TEHNILISED ANDMED

Pinge/sagedus: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Nimivõimsus: 1500 W

Temperatuur: 65-200 °C

Taimer: 0-60 minutit

Korvi maht: 6,5 liitrit

Nakkumiskindla kattega

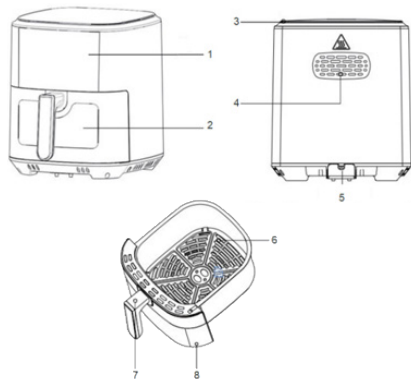
Aknaga

Koos märgutulega



Klass I: tuleb ühendada maandatud pistikupesaga.

PÕHIKOMPONENDID



1. Tööpaneel
2. Vaateaken
3. Õhu sisselaskeava
4. Õhu väljalaskeava
5. Toitekaabel
6. Praadimisalus
7. Praadimismahuti käepide
8. Esipaneel

JUHTPANEEL JA EKRAAN



9. Digitaalne ekraan
10. Temperatuur üles
11. Märgutuli
12. Temperatuur alla
13. Aega juurde
14. Aega vähemaks
15. Sisevalgusti
16. Toide sisse/välja
17. Friikartulid
18. Steik
19. Kala
20. Krevett
21. Liha
22. Kook
23. Kana sääretükid
24. Dehüdreeri

OHUTUSALASED ERIJUHISED

Seadetei tohi kasutada inimesed (sealhulgas lapsed), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud, kelle puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui neil on järelevalve või neid on juhendatud

Lapsed ei tohi seadmega mängida

Lapsed ei tohi teha puhastus- ja

hooldustöid, välja arvatud juhul, kui nad on järelevalve all.

Kui kuumaõhufritüür on kasutusel, tuleb seda pidevalt jälgida. Kui kuumaõhufritüür on kasutusel, ei tohi selle läheduses olevaid lapsi järelevalveta jätta. Kuumaõhufritüür ei ole mänguasi.

Kuumaõhufritüür on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.

Kuumaõhufritüür tuleb asetada kuumakindlale pinnale.

Kuumaõhufritüür ei tohi asetada gaasipõleti või muude toiduvalmistamisplaatide peale, kohale või lähedusse.

Kui kuumaõhufritüür on kasutusel, peab kõikidel külgedel olema vähemalt 10 cm vaba ruumi, et õhk pääseks vabalt ringlema.

Ärge asetage esemeid kuumaõhufritüür peale ja ärge katke seda ega selle ventilatsioonivõrgu kasutamise ajal, sest see võib põhjustada tulekahju.

Kuumaõhufritüüri võib kasutada ainult koos kaasasoleva korviga. Toit peab olema küpsetusrestil ja küpsetusrest peab kogu küpsetamise ajal olema korvis.

Kuumaõhufritüür ja selles valmivad toiduained muutuvad seadme kasutamise ajal väga kuumaks.

Kasutage korvi väljavõtmisel alati pajakindaid või ahjukindaid.

Ärge puudutage kuumaõhufritüüri sisemisi osi, kui need on kuumad!

Ärge pange pannile toiduõli, võid ega muud rasvaineid. Kuumaõhufritüüris ei fritita toitu, vaid küpsetatakse seda sooja õhu ringluse abil.

Ärge laske juhtmel üle lauaserava vms rippuda ja ärge laske sellel kokku puutuda kuumade esemetega.

Juhe, pistik ja kuumaõhufritüür ei

tohi kokku puutuda vee, vedelike või priitsmetega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

Kuumaõhufritüür on ette nähtud ainult kodumajapidamistes kasutamiseks, mitte professionaalseks või tööstuslikuks kasutamiseks.

Läbikriipsutatud seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks lasta asendada tootja, tema klienditeenindaja või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt.

Ohu vältimiseks ärge püüdke seadet ise lahti võtta ega parandada.

Ärge kasutage seadet, kui kaabel või pistik on kahjustatud.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja muudes sarnastes keskkondades, nagu näiteks:

- töötajate köögipinnad poodides, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talamajades;
- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
- kodumajutuse tüüpi keskkondades.

ENNE ESMAKORDESET KASUTAMIST

Teatis 1. Esmakordsel kasutamisel sead-ke temperatuur 200 °C peale ja laske seadmel töötada 30 minutit ilma toiduta

Eemaldage kogu pakkematerjal.

Eemaldage tootelt liim ja sildid.

Puhastage küpsetuskorvi ja küpsetusresti hoolega kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.

Puhastage toote sise- ja väliskülge sooja niiske lapiga.

Rasvavaba fritüür kasutab kuuma õhu kuumutamise tehnoloogiat. Ärge kunagi valage fritüüri õli või rasva.

KASUTAMINE

Sisestage pistik sobivasse seinakontakti.

Vajutage toitenuppu.

Vajutage temperatuuri suurendamise ja vähendamise nuppe, et seadistada soovitud küpsetamistemperatuur.

Vajutage ajanuppu, et seada taimer viieks minutiks eelsoojendamisele, ja vajutage toitenuppu, et alustada eelsoojendamist.

Eelsoojenduse ajal süttib kuumutusindikaator.

Kui taimer jõuab nullini, kõlab piiksumine. Eemaldage ettevaatlikult frittimisnõu, tõmmates käepidemest, ja asetage see tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.

Asetage koostisosad nakkumatule frittimisrestile ja seejärel asetage frittimisnõu eelsoojendatud kuumaõhufritüüri.

Valige koostisainete jaoks sobivad temperatuuri ja taimeri seaded, kasutades temperatuuri ja aja suurendamise ja vähendamise nuppe. Vaadake küpsetamisjuhendist lisateavet.

Küpsetamisega alustamiseks vajutage toitenuppu. Küpsetamise ajal helendab kuumutusindikaator.

Mõned koostisosad võivad vajada poole küpsetusaja möödumisel raputamist. Eemaldage frittimisnõu käepidemest tõmmates. Taimer peatub, samal ajal kui frittimisnõud eemaldatakse.

Kui taimer jõuab nullini, kõlab piik-

sumine ja automaatne väljalülitus aktiveerub ning lülitab kuumaõhufritüüri välja. Eemaldage frittimisnõu, tõmmates seda käepidemest, ja asetage see tasasele, stabiilsele, kuumakindlale pinnale.

Kui toit vajab veel küpsetamist, asetage frittimisnõu tagasi kuumaõhufritüüri ja seadke taimer paariks lisaminutiks.

MÄRKUSED

Kui kasutamise ajal on vaja temperatuuri või aega reguleerida, kasutage lihtsalt temperatuuri ja aja suurendamise ja vähendamise nuppe vastavalt vajadusele ning kuumaõhufritüür kohandub automaatselt.

Kui taimeri aeg on lõppenud, jätkab indikaator 20 sekundit põlemist, kuna sisemine ventilaator jahutab kuumaõhufritüüri.

KÜPSETAMISJUHEND

Märkus. See on ainult küpsetamise suunis ja küpsemist tuleb alati jälgida.

Kartulid ja friikartulid	Kogus (g)	Aeg (Min)	Temperatuur (°C)
Õhukesed külmutatud friikartulid	300-500	16 - 18	200
Paksud külmutatud friikartulid	300-500	18 - 20	200
Kodused friikartulid	300-500	18 - 25	200
Kodune kartul	300-500	18 - 25	180

ET

Loomaliha ja linnuliha	Kogus (g)	Aeg (Min)	Temperatuur (°C)
Steik	300-500	8 - 15	160
Lambalihakotletid	300-500	15 - 20	180
Sealihakotletid	300-500	18 - 20	180
Hamburger	300-500	18 - 20	180
Broileri rinnaliha	300-500	15 - 25	200
Kanatiivad	300-500	20 - 25	180
Külmutatud kanana-gitsad	300-500	10 - 15	200

Kala	Kogus (g)	Aeg (Min)	Temperatuur (°C)
Kala	100-500	20 - 25	180
Külmutatud kalapulgad	100-500	10 - 20	180

Küpsetised ja koogid	Kogus (g)	Aeg (Min)	Temperatuur (°C)
Quiche	300	20 - 22	180
Kook	300	20 - 25	160

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Veenduge, et kuumaõhufrititüür puhastatakse pärast iga kasutamist.

Enne puhastamist veenduge, et kuumaõhufrititüür on täielikult jahtunud ja pistikupesast välja tõmmatud.

Frittimisresti ja frittimisnõu puhastamiseks leotage neid 10 minutit soojas vees koos pesuvahendiga.

Kuumaõhufrititüüri põhiosa puhastamiseks kasutage pehmet, niisket lappi, millele on lisatud väike kogus pesuvahendit.

Pärast puhastamist veenduge, et kõik kuumaõhufrititüüri osad on enne uuesti kasutamist põhjalikult kuivanud

Märkus. Ärge kasutage karme ega abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimisvahendeid kuumaõhufrititüüri või selle osade puhastamiseks, kuna need võivad põhjustada kahjustusi.

HOIDMINE

Veenduge, et kuumaõhufrititüür on pistikupesast välja tõmmatud, täielikult puhas ja kuiv.

Hoidke tasasel, stabiilsel ja kuival pinnal lastele kättesaamatus kohas.

PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade ei ole ühendatud.	Pange võrgupistik maandatud seinapistikupesasse
	Te ei vajutanud masina sisselülitamiseks toitenuppu.	Vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu.
Koostisosad ei ole täielikult küpsenud.	Toidukogus korvis on liiga suur.	Pange korvi väiksemad koostisosade partiid. Väiksemad partiid küpsevad ühtlasemalt.
	Temperatuur on liiga madal või aeg ei ole piisav.	Suurendage temperatuuri või küpsetage kauem.
Koostisosad on praetud ebaühtlaselt.	Erinevaid toiduaineid võib olla vaja keset küpsetamist raputada.	Raputage toitu, kui pool küpsetusajast on läbi.
Praetud suupisted ei ole krõbedad	Kasutasite selliseid snäkke, mida tuleks küpsetada traditsionaalses frititüüris.	Kasutage ahjus küpsevaid snäkke või pintsel-dage toiduainet vähese õliga, et tulemus oleks krõbedam.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Valmistate rasvaseid koostisosi.	Rasvaste koostisosade praadimisel lekitab korvi õli. Õli tekitab valget suitsu ja pann võib kuumeneda. See ei mõjuta toiduvalmistamise tulemust ega kahjusta seadet.
	Korv sisaldab veel varasemast kasutamiseist pärinevaid rasvajääke.	Puhastage korvi korralikult pärast iga kasutamist.
Värsked friikartulid on ebaühtlaselt küpsenud.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Kasutage värskeid kartuleid.
	Te ei loputanud kartulipulki korralikult läbi enne küpsetamist.	Loputage kartulipulgad korralikult, et eemaldada pulkade välisküljelt tärklis.

Värsked friikartulid ei ole krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub friikartulite õli- ja veekogusest	Veenduge, et kartulipulgad on enne õli lisamist korralikult kuivatatud.
		Lõigake kartulipulgad väiksemaks, et tulemus oleks krõbedam
		Lisage veidi rohkem õli, et tulemus oleks krõbedam.
Digitaalne ekraan kuvab "E01/E02"	E01: Toote temperatuuriananduris lühis. E02: Toote temperatuurianandur on katki.	Palun võtke ühendust või saatke toode lähimasse kliendikeskusesse.

KESKKONNAALANE TEAVE



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, mis võivad olla ohtlikud ja kahjustada inimeste tervist ja keskkonda, kui elektri- ja elektroonikaromusid (WEEE) ei kõrvaldata nõuetekohaselt. Läbikriipsutatud prügikastiga tähistatud tooted on elektri- ja elektroonikaseadmed. Läbikriipsutatud prügikast sümboliseerib seda, et seadet ei tohi kasutajal lõppedes kõrvaldada koos majapidamisjäätmetega, vaid see tuleb eraldi utiliseerida.



TEENINDUSKESKUS

Märkus. Esitage kõigi päringute korral toote mudelinumber.

Mudelinumber on näidatud selle juhendi esiküljel ja toote andmesildil.

Järgmistel juhtudel:

- Kaebused
- Varuosad
- Tagastused
- Garantii
- www.schou.com

Toodetud Hiinas

Tootja:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Kõik õigused reserveeritud. Selle juhendi sisu ei tohi täielikult ega osaliselt reprodutseerida ühelgi viisil elektrooniliste või mehaaniliste vahenditega, nt fotokopeerida või avaldada, tõlkida või salvestada ühtelegi infokandjale ja otsingusüsteemi ilma Schou Company A/S kirjaliku loata.

Freidora de aire de 6,5 l 1500W

INTRODUCCIÓN

Para sacar el máximo provecho a su nuevo producto, lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Por favor, guarde este manual en caso de que necesite consultarlo en un momento posterior.

DATOS TÉCNICOS

Tensión/frecuencia: 220 V-240 V ~
50 Hz-60 Hz

Potencia nominal: 1500 W

Temperatura: 65-200 °C

Temporizador: 0-60 minutos

Capacidad del cesto: 6,5 litros

Con revestimiento antiadherente

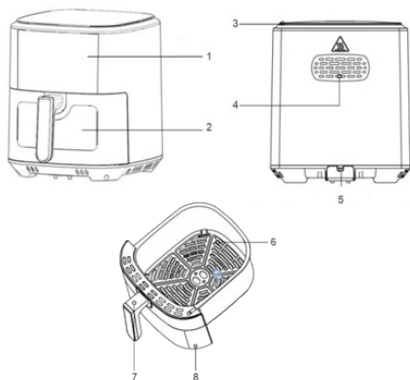
Con ventana

Con indicador luminoso



Clase I: Debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

COMPONENTES PRINCIPALES



1. Panel de control
2. Ventana de visualización
3. Abertura de entrada de aire
4. Abertura de salida de aire
5. Cable de alimentación
6. Bandeja para freír
7. Asa del recipiente para freír
8. Panel frontal

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA



9. Pantalla digital
10. Subir la temperatura
11. Indicador luminoso
12. Bajar la temperatura
13. Aumentar el tiempo
14. Reducir el tiempo
15. Luz interna
16. Encendido/Apagado
17. Patatas fritas
18. Filete
19. Pescado
20. Gambas
21. Carne
22. Pastel
23. Muslos
24. Deshidratar

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia o el conocimiento suficiente a menos que lo hagan bajo supervisión o después de haber recibido las instrucciones necesarias.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños, a menos que lo hagan bajo supervisión.

La freidora de aire no debe dejarse desatendida durante el uso. Durante el uso, los niños que puedan estar cerca de la freidora de aire deben estar bajo supervisión. Las freidoras de aire no son juguetes.

La freidora de aire es solo para uso en interiores.

La freidora de aire debe colocarse sobre una superficie resistente al calor.

La freidora de aire no debe colocarse sobre o cerca de quemadores de gas u otras placas de cocción.

Para utilizar la freidora de aire, debe tener un espacio libre de al menos 10 cm en todos los lados para que el aire pueda circular libremente.

No coloque objetos sobre la freidora de aire ni cubra esta o sus rejillas de ventilación cuando esté en uso, ya que esto podría provocar un incendio.

La freidora de aire solo puede utilizarse junto con el cesto suministrado. Los alimentos deben estar en la parrilla freidora, y la parrilla freidora debe estar en el cesto durante todo el proceso de cocinado.

La freidora de aire y los alimentos se calientan mucho durante el uso.

Utilice siempre una agarradera o guantes de cocina para sacar los alimentos del cesto.

No toque las partes internas de la freidora de aire cuando estén calientes.

No ponga aceite de cocina, mantequilla o ninguna otra grasa en la freidora. La freidora de aire no fríe los alimentos, sino que los cocina mediante la circulación de aire caliente.

No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, etc. y no permita que entre en contacto con objetos calientes.

El cable, el enchufe y la freidora de aire no deben estar expuestos al agua, a líquidos o a salpicaduras, ya que esto puede suponer un riesgo de descarga eléctrica.

La freidora de aire solo está destinada a su uso doméstico, no a un uso profesional o industrial.

El aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Si el cable de alimentación presenta daños, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con una cualificación similar para evitar correr riesgos.

No intente desmontar o reparar el aparato usted mismo y así evitará correr riesgos.

No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

Este aparato está pensado para usarse en hogares y aplicaciones similares, como por ejemplo:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- por parte de los clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
- instalaciones de alojamiento y desayuno.

ANTES DEL PRIMER USO

Aviso n.º 1: Al utilizar la freidora de aire por primera vez, ajuste la temperatura a 200 °C y deje que la unidad funcione durante 30 minutos sin alimentos

Retire todo el material de embalaje.

Retire el pegamento y las etiquetas del

producto.

Limpie bien el cesto y la parrilla freidora con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.

La freidora de aire emplea la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

USO

Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada.

Pulse el botón ON/OFF (encendido/apagado).

Pulse los botones de aumento y disminución de temperatura para ajustar la temperatura de cocción deseada.

Pulse el botón de ajuste de tiempo para programar el temporizador en cinco minutos para el precalentamiento y pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el precalentamiento.

Durante el precalentamiento, el indicador de calentamiento se iluminará.

Cuando el temporizador llegue a cero emitirá un pitido. Retire con cuidado el cesto de freír tirando del asa y colóquelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Coloque los ingredientes en la rejilla antiadherente y vuelva a colocarla en la freidora de aire precalentada.

Seleccione los ajustes de temperatura y temporizador adecuados para los ingredientes utilizando los botones para aumentar y disminuir la temperatura y el tiempo. Consulte la guía de cocina para obtener más información.

Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción. Durante la cocción, el indicador de

calentamiento se iluminará.

Puede que sea necesario agitar algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción. Retire el cesto tirando del asa. El temporizador se detendrá mientras se retira el cesto de freír.

Cuando el temporizador llegue a cero emitirá un pitido y el apagado automático se activará apagando la freidora de aire. Retire el cesto tirando del asa y colóquelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

Si los alimentos requieren más cocción, vuelva a colocar el cesto de freír en la freidora de aire y programar unos minutos más.

NOTA

Si es necesario ajustar la temperatura o el tiempo durante el uso, solo tiene que utilizar los botones de aumento y disminución de temperatura y tiempo según sea necesario y la freidora de aire se ajustará automáticamente.

Una vez finalizado el temporizador, el indicador seguirá iluminado durante 20 segundos mientras el ventilador interno enfría la freidora de aire.

GUÍA DE COCINA

Nota: Esta guía es solo orientativa y la cocción debe supervisarse siempre.

Patatas y patatas fritas	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Patatas fritas finas congeladas	300-500	16 - 18	200
Patatas fritas gruesas congeladas	300-500	18 - 20	200
Patatas fritas caseras	300-500	18 - 25	200
Patatas caseras	300-500	18 - 25	180

Carne y aves de corral	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Filete	300-500	8 - 15	160
Chuletas de cordero	300-500	15 - 20	180
Chuletas de cerdo	300-500	18 - 20	180
Hamburguesa	300-500	18 - 20	180
Pechuga de pollo	300-500	15 - 25	200
Alitas de pollo	300-500	20 - 25	180
Nuggets de pollo congelados	300-500	10 - 15	200

Pescado	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Pescado	100-500	20 - 25	180
Palitos de pescado congelados	100-500	10 - 20	180

Pastelería y repostería	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Quiche	300	20 - 22	180
Pastel	300	20 - 25	160

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de limpiar la freidora después de cada uso.

Antes de limpiarla, asegúrese de que la freidora se haya enfriado completamente y esté desenchufada de la toma de corriente.

Para limpiar la rejilla y el cesto de freír, sumérgalos en agua caliente con detergente durante 10 minutos.

Para limpiar la unidad principal de la freidora de aire, utilice un paño suave y húmedo con una pequeña cantidad de detergente.

Una vez limpias, asegúrese de que todas las piezas de la freidora estén bien secas antes de volver a utilizarlas.

Nota: No utilice detergentes o estropajos abrasivos o fuertes para limpiar la freidora o sus piezas, ya que podrían dañarse.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada de la toma de corriente, completamente limpia y seca.

Almacenar en una superficie plana, estable y seca, fuera del alcance de los niños.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente conectada a tierra.
	No ha pulsado el botón de encendido/apagado para encender la máquina.	Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
Los ingredientes no se han freído del todo.	La cantidad de comida del cesto es excesiva.	Ponga tandas de ingredientes más pequeñas en el cesto. Las tandas pequeñas se frien más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja o el tiempo no es suficiente.	Aumente la temperatura o cocine más tiempo.
Los ingredientes se frien de forma desigual.	Hay tipos de alimentos que deben agitarse a mitad del proceso de cocinado.	Agite los alimentos a mitad del proceso de cocinado.
Los alimentos fritos no están crujientes.	Ha utilizado un tipo de alimento que debe cocinarse en una freidora tradicional.	Utilice frituras para horno o pincele los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando se frien ingredientes grasos, el aceite se filtra en el cesto. El aceite produce humo blanco y la freidora puede calentarse. Esto no afecta al resultado de cocinado ni provoca daños en el aparato.
	El cesto todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	Limpie el cesto correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas se han freído de forma desigual.	No ha utilizado el tipo de patata adecuado.	Utilice patatas frescas.
	No ha enjuagado bien los trozos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los trozos de patata para eliminar el almidón de su exterior.
Las patatas fritas no han salido crujientes.	El grado de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrese de que los trozos de patata se han secado bien antes de añadir el aceite.
		Corta trozos de patata más pequeños para un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
La pantalla digital muestra "E01/E02"	E01: Cortocircuito en el sensor de temperatura del producto. E02: Sensor de temperatura del producto roto.	Por favor, contacte o envíe el producto a nuestro Centro de Atención al Cliente más cercano.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL



Los aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales que podrían ser peligrosos y nocivos para la salud de las personas y el medio ambiente si los residuos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan adecuadamente. Los productos marcados con un cubo de basura tachado son equipos eléctricos y electrónicos. El cubo de basura tachado simboliza que el aparato no debe eliminarse al final de su vida útil junto con la basura doméstica, sino que debe desecharse por separado.



ES

CENTRO DE ASISTENCIA

Nota: le rogamos que indique el número de modelo del producto en todas sus consultas.

El número de modelo aparece en la parte delantera de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Repuestos
- Devoluciones
- Cuestiones sobre la garantía
- www.schou.com

Fabricado en China

Fabricante:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede reproducirse, ni total ni parcialmente, de ninguna manera ni por medios electrónicos ni mecánicos, por ejemplo, mediante fotocopia o publicación, ni traducirse ni guardarse en un sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin la autorización previa por escrito de Schou Company A/S.

Airfryer 6.5 l 1500 W

INLEIDING

Om het beste uit uw nieuwe product te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de handleiding voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning/frequentie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 1500 W

Temperatuur: 65-200 °C

Timer: 0-60 minuten

Inhoud mandje: 6,5 liter

Met antiaanbaklaag

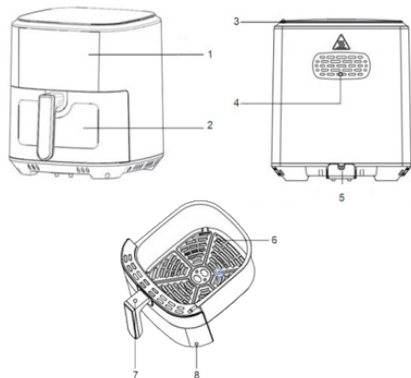
Met venster

Met indicatielampje



Klasse I: Moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

HOOFDONDERDELEN



1. Bedieningspaneel
2. Kijkvenster
3. Luchtinlaatopening
4. Luchtuitlaatopening
5. Netsnoer
6. Frituurplaat
7. Handgreep van pan
8. Voorpaneel

BEDIENINGSPANEEL EN DISPLAY



9. Digitaal scherm
10. Temperatuur omhoog
11. Indicatielampje
12. Temperatuur omlaag
13. Tijd omhoog
14. Tijd omlaag
15. Intern licht
16. Voeding Aan/Uit
17. Frietjes
18. Steak
19. Vis
20. Garnalen
21. Vlees
22. Cake
23. Drumsticks
24. Uitdrogen

SPECIALE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen

Kinderen mogen niet spelen met het apparaat

Kinderen mogen geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden verrichten, tenzij zij onder toezicht staan.

Houd de airfryer voortdurend in de gaten als deze in gebruik is. Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van de airfryer komen. Airfryers zijn geen speelgoed.

De airfryer is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Plaats de airfryer op een hittebestendig oppervlak.

Plaats de airfryer nooit op, boven of in de buurt van een gasbrander of andere kookplaten.

Wanneer de airfryer in gebruik is, moet er aan alle kanten ten minste 10 cm ruimte vrij zijn zodat de lucht vrij kan circuleren.

Plaats geen voorwerpen op de airfryer en bedek het apparaat of de ventilatieopeningen niet wanneer het in gebruik is. Dit brand kan veroorzaken.

Gebruik de airfryer alleen in combinatie met de bijgeleverde mand. Het voedsel moet op de gaasbodem liggen en de gaasbodem moet gedurende het gehele bakproces in de mand blijven.

De airfryer en het voedsel worden tijdens het gebruik erg heet.

Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten om voedsel uit de mand te nemen.

Nooit de interne onderdelen van de airfryer aanraken als ze heet zijn!

Doe geen bakolie, boter of ander vet in de pan. De airfryer frituurt het voedsel niet, maar gaart het met behulp van circulerende warme lucht.

Laat het snoer niet over de tafelrand hangen, enz., en laat het niet in contact

komen met hete voorwerpen.

Stel het snoer, de stekker en de airfryer niet bloot aan water, vloeistoffen of spatten aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

De airfryer is uitsluitend bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en niet voor professioneel of industrieel gebruik.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Indien het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren om gevaar te voorkomen.

Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukens in winkels, kanitoren en andere werkomgevingen;
- boederijen
- bij klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast omgevingen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Opmerking 1: Stel bij het eerste gebruik de temperatuur in op 200 °C en laat het apparaat 30 minuten werken zonder voedsel

Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Verwijder de lijm en de etiketten op het product.

Maak de frituurmand en de gaasbodem grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een warme vochtige doek.

De vetvrije friteuse maakt voor het verwarmen gebruik van hete lucht. Giet nooit olie of vet in de airfryer.

GEBRUIK

Steek de stekker in een geschikt stop-contact.

Druk op de aan-uitknop.

Druk op de knoppen voor verhogen en verlagen van de temperatuur om de gewenste temperatuur in te stellen.

Druk op de tijdknop om een timer van vijf minuten in te stellen voor het voorverwarmen. Druk vervolgens op de aan-uitknop om het voorverwarmen te starten.

Tijdens het voorverwarmen gaat het verwarmingslampje branden.

Wanneer de timer nul bereikt, klinkt er een pieptoon. Verwijder de frituurpan voorzichtig door aan het handgreep te trekken. Zet de pan op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.

Doe de ingrediënten in de frituurmand met antiaanbaklaag. Zet de mand terug in de frituurpan terug in de voorverwarmde airfryer.

Selecteer de juiste temperatuur- en timerinstellingen voor de ingrediënten met de knoppen de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur en tijd. Lees de kookgids voor meer informatie.

Druk op de aan-uitknop om het frituren te beginnen. Tijdens het frituren gaat het verwarmingslampje branden.

Sommige ingrediënten moeten halver-

wege de frituurtijd worden geschud. Verwijder de frituurpan door aan het handgreep te trekken. De timer pauzeert terwijl u de frituurpan verwijdert.

Wanneer de timer nul bereikt, klinkt er een pieptoon en wordt de automatische uitschakeling geactiveerd die de airfryer uitschakelt. Verwijder de frituurpan door aan de handgreep te trekken. Zet de pan daarna op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak.

Als het voedsel verder moet garen, moet u de frituurbak terugzetten in de airfryer en een paar extra minuten instellen op de timer.

OPMERKINGEN

Als u de temperatuur of de tijd tijdens het gebruik moet aanpassen, kunt u gewoon de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur en tijd gebruiken. De airfryer past zich dan automatisch hieraan aan.

Als de timer afloopt, blijft het lampje nog 20 seconden branden terwijl de interne ventilator de airfryer afkoelt.

KOOKGIDS

Let op: Dit is slechts een richtlijn voor het frituren. Houd tijdens het frituren altijd een oogje in het zeil.

Aardappelen en frietjes	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Dunne bevroren frietjes	300-500	16 - 18	200
Dikke bevroren frietjes	300-500	18 - 20	200
Zelfgemaakte frietjes	300-500	18 - 25	200
Zelfgemaakte aardappel	300-500	18 - 25	180

Vlees en gevogelte	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Steak	300-500	8 - 15	160
Lamskoteletjes	300-500	15 - 20	180
Karbonade	300-500	18 - 20	180
Hamburger	300-500	18 - 20	180
Kippenborst	300-500	15 - 25	200
Kippenvleugels	300-500	20 - 25	180
Bevroren kipnuggets	300-500	10 - 15	200

Vis	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Vis	100-500	20 - 25	180
Bevroren vissticks	100-500	10 - 20	180

Bakken en cakes	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)
Quiche	300	20 - 22	180
Cake	300	20 - 25	160

REINIGING EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de airfryer na elk gebruik wordt schoongemaakt.

Zorg dat de airfryer volledig is afgekoeld en dat u de stekker uit het stopcontact hebt getrokken voordat u de airfryer schoonmaakt.

Week het frituurmand en de frituurpan om ze af te wassen 10 minuten in warm water met afwasmiddel in.

Gebruik een zachte, vochtige doek met een kleine hoeveelheid afwasmiddel om de hoofdeenheid van de airfryer schoon te maken.

Zorg ervoor dat alle onderdelen van de airfryer goed droog zijn voordat u ze weer gebruikt

Let op: Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen

of schuursponsjes om de airfryer of onderdelen ervan te reinigen omdat dit schade kan veroorzaken.

OPBERGEN

Zorg ervoor dat de stekker van de airfryer uit het stopcontact is, dat het apparaat helemaal schoon en droog is.

Bewaar het apparaat op een vlakke, stabiele, droge ondergrond buiten het bereik van kinderen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Steek de netstekker in een geaard stopcontact
	U hebt niet op de aan-uitknop gedrukt om de machine aan te zetten.	Druk op de aan-uitknop om het apparaat aan te zetten.
Het voedsel is niet helemaal geaard.	De portie in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken.
	De temperatuur is te laag of de tijd is te kort.	Verhoog de temperatuur of laat langer garen.
Het voedsel is ongelijkmatig geaard.	Het is mogelijk dat u verschillende soorten voedsel tijdens het garen na de helft van de tijd moet opschudden.	Schud het voedsel na de helft van de gaartijd.
Gebakken snacks zijn niet knapperig	U hebt snacks gebruikt die in een traditionele friteuse moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een krokanter resultaat.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vet voedsel aan het garen.	Als u vet voedsel garen, zal er olie in de mand lekkener olie in de mand druppen. Door de olie ontstaat witte rook en kan de pan heet worden. Dit heeft geen invloed op het gaarresultaat en schaadt het apparaat niet.
	De mand bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Maak de mand na elk gebruik goed schoon.

Verse frietjes zijn ongelijkmatig gebakken.	U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen.
	U hebt de frietjes voor het bakken niet goed afgespoeld.	Spoel de frietjes goed af om het zetmeel aan de buitenkant van de frietjes te verwijderen.
De verse frietjes zijn niet knapperig.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de frietjes goed droog zijn voordat u olie toevoegt.
		Snij de frietjes kleiner voor een krokanter resultaat
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.
Digitaal scherm toont "E01/E02"	E01: Kortsluiting in de temperatuursensor van het product. E02: Temperatuursensor van het product is kapot.	Neem contact op of stuur het product naar ons klantencentrum bij u in de buurt.

MILIEU-INFORMATIE



Elektrische en elektronische apparatuur (EEA) bevat materialen die mogelijk gevaarlijk en schadelijk is voor de menselijke gezondheid en het milieu, indien enigerlei afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) niet correct wordt afgevoerd. Producten die met de doorkruiste afvalbak zijn gemarkeerd, zijn elektrische of elektronische apparatuur. De doorkruiste afvalbak betekent dat het apparaat niet samen met huishoudelijk afval mag worden weggegooid aan het einde van de levensduur, maar dat het apparaat apart moet worden weggegooid.

NL



ONDERHOUDSCENTRUM

Let op: Vermeld het modelnummer van het product bij vragen die u opstuurt.

Het modelnummer wordt weergegeven op het voorblad van deze handleiding en op het typeplaatje van het product.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantieproblemen
- www.schou.com

Geproduceerd in China

Fabrikant:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag, zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S, niet op enigerlei wijze in zijn geheel of gedeeltelijk worden gereproduceerd; dat wil zeggen op elektronische of mechanische wijze, bv. door te kopiëren of publiceren, te vertalen of te bewaren in een systeem voor het opslaan en ophalen van informatie.

IDAY USEFUL EVERY DAY