

witt

PREMIUM

Airfryer Bladeless Black



220V-240V 50-60Hz 1500W

Betjeningsvejledning DK: 2-13

User guide EN: 14-25

Bruksanvisning NO: 26-37

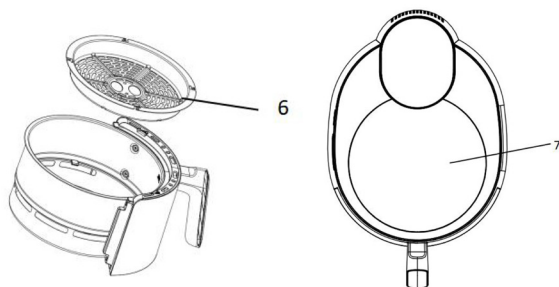
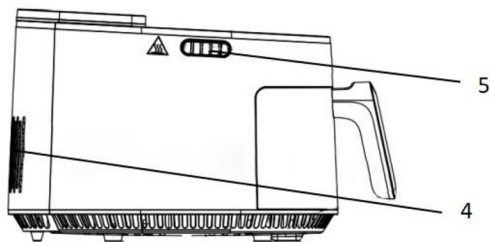
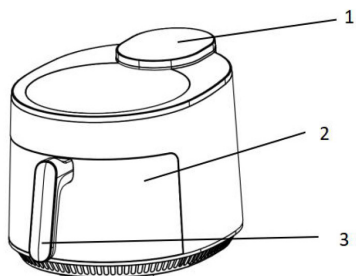
Bruksanvisning SE: 38-49

Käyttöohjeet FI: 50-61

INDHOLD

OVERSIGT OVER APPARAT	3
SIKKERHEDSANVISNINGER	4
BRUG AF APPARATET	5
INDSTILLINGER	9
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	11
FEJLFINDING	12
REKLAMATION OG SERVICE	13

OVERSICHT OVER APPARATET



- 1 Digital kontrolpanel
- 2 Kurv
- 3 Håndtag
- 4 Luftindtag
- 5 Luftudgangsåbninger
- 6 Aftagelig stegerist
- 7 Transparent vindue

SIKKERHEDSANVISNINGER

Venligst læs denne brugsanvisning grundigt igennem, inden du bruger apparatet, da skader kan opstå ved forkerte betjening. Opbevar venligst denne manual til senere brug.

Fare

- Undlad at nedsænke apparatet i vand eller skylle det under hanen på grund af de elektriske opvarmningskomponenter.
- Undlad at lade væske trænge ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød eller kortslutning.
- Hold alle ingredienser i kurven for at forhindre kontakt med opvarmningselementerne.
- Dæk ikke luftindgangen og luftudgangen, når apparatet er i brug.
- Fyldning af kurven med olie kan medføre brandfare!
- Berør ikke indersiden af apparatet, mens det er i drift.

Advarsel:

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stik, strømkabel eller andre dele.
- Benyt ikke uautoriserede personer for at erstatte eller reparere et beskadiget strømkabel.
- Opbevar apparatet og dets strømkabel utilgængeligt for børn.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet eller betjen betjeningspanelet med våde hænder.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Placer ikke apparatet på eller nær brandfarligt materiale som en dug eller gardiner.
- Anbring ikke apparatet op ad en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet.
- Placer ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner kurven fra apparatet. Eventuelle tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Afbryd straks apparatet, hvis der kommer mørk røg ud af det. Vent, indtil røgemissionen stopper, før du fjerner kurven fra apparatet.

Advarsel:

- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er udelukkende designet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til brug i miljøer som personalekøkkener, landbrug, moteller og andre ikke-boligområder.
- Garantien er ugyldig, hvis apparatet bruges til professionelle eller semi-professionelle formål eller ikke bruges i overensstemmelse med instruktionerne. (Brug aldrig apparatet, når stikket er beskadiget.)
- Apparatet skal køle ned i cirka 30 minutter, før det er sikkert at håndtere eller rengøre.

Auto-sluk

Apparatet har en indbygget timer, der automatisk slukker apparatet, når nedtællingen når nul. Du kan manuelt slukke apparatet ved at trykke på Tænd/sluk-knappen; det slukker automatisk apparatet efter 20 sekunder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Apparatet overholder alle branchens gældende standarder og regler vedrørende elektromagnetiske felter (EMF).

Før første brug

- Fjern al emballage og klistermærker eller labels.
- Rengør kurven og risten med varmt sæbevand, brug en blød svamp.
- Tør apparatet indvendigt og udvendigt med en ren klud. Der er ingen grund til at fylde kurven med olie eller fedt, da apparatet fungerer med varmluft.

BRUG AF APPARATET

1. Tilslut stikket i en jordet vægkontakt.
2. Træk forsigtigt kurven ud af airfryeren.
3. Placer ingredienserne i kurven.
4. Skub kurven ind i AIR FRYER.

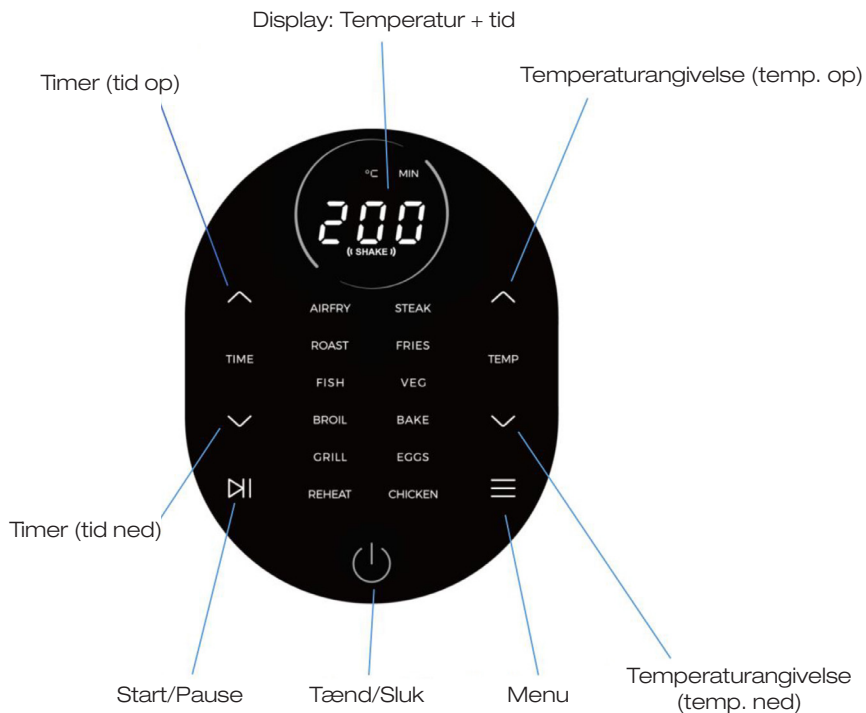
Bemærk: Overskrid ikke MAX-indikationen (se afsnittet "indstillinger" i dette kapitel), da det kan påvirke madens kvalitet under tilberedningen.

Advarsel: Berør ikke kurven under og kort tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun i kurven ved håndtaget.

Fyld ikke kurven med olie eller andre væsker.













5. Tryk på Power Tænd/sluk på touch-displayet.
6. Tryk på Menu på touch-displayet for at vælge funktioner (Vælg mellem i alt 12 funktioner).





Oversigt over display







Obs: Der er 12 forskellige indstillinger. Disse er:
AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, REHEAT, STEAK, FRIES, VEG, BAKE, EGGS,
CHICKEN.

Oversigt over indstillinger

Indstilling	Ikon	Temp. (°C)	Tid (min.)
AIRFRY		200	18
ROAST		200	10
FISH		190	10
BROIL		200	10
GRILL		195	20
REHEAT		175	4
STEAK		200	10
FRIES		200	18
VEG		180	6
BAKE		160	20
EGGS		160	22
CHICKEN		200	24

Efter du har trykket på menu-knappen , kan du frit vælge den menu, du foretrækker. Når du har valgt din ønskede menu, tryk på Start/Pause-knappen  for at begynde tilberedningen. Under tilberedningen kan du trykke kortvarigt (short press) på Start/Pause-knappen  for at pause, eller trykke på Tænd/Sluk-knappen  for at slukke.

Hvis du ønsker at justere tiden i løbet af tilberedningsprocessen, tryk på pil-tasterne   for at øge/sænke tiden 1 minut pr. tryk.

Hvis du ønsker at justere temperaturen, tryk på pil-tasterne   for at øge/sænke temperaturen 5 grader pr. tryk.

Hvis du ikke vælger forudindstillingerne, vil apparatet arbejde ved standardtemperatur (180 °C og 15 min.).

7. Nogle ingredienser kræver at blive rystet halvvejs under forberedelsestiden (se afsnittet 'indstillinger' i dette kapitel). Træk kurven ud ved hjælp af håndtaget og ryst den. Skub den derefter tilbage i airfryeren.

Bemærk: Standardindstillingerne AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, STEAK, FRIES, VEG og CHICKEN har en påmindelsesfunktion. Når halvdelen af forberedelsestiden er gået, vil en alarm minde om, at det er tid til at vende eller ryste ingredienserne.

8. Apparatet har en automatisk timer-klokke. Når klokken har ringet 5 gange, betyder det, at tilberedningscyklussen er afsluttet. Træk kurven ud vha. håndtaget og placer den på en bordskåner / et varmebestandigt underlag.

Bemærk: Når tiden er udløbet, stopper varmelegemet med at fungere, men blæseren vil fortsætte med at køre i 20 sekunder af sikkerhedsmæssige årsager for at blæse den varme luft væk. Til sidst vil timerklokken ringe 5 gange som slutalarm.

9. Kontroller, om ingredienserne er færdigtilberedte.

Bemærk: Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe kurven tilbage i din Airfryer vha. håndtaget. Tryk på temperaturangivelses-tasterne for at justere indstillinger for temperatur, og tryk på timer-tasterne for at justere indstillinger for tid. Tryk herefter på Start/Pause-tasten for at starte apparatet.

10. For at fjerne ingredienser (f.eks. oksekød, kylling, kød, enhver madvare som indeholder olie/fedt samt overskydende olie eller afsmeltet fedt fra ingredienser, der opsamles i bunden af kurven), skal du bruge en tang til at tage dem ud én ad gangen.

Obs: Vær forsigtig, hvis du vil vende kurven. Olien, der er opsamlet i bunden af kurven, vil dryppe ned på ingredienserne.

Tip: Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud af kurven.

11. Når en portion ingredienser er klar, er apparatet øjeblikkeligt klar til at forberede en ny portion.

INDSTILLINGER

Tabellen nedenfor giver dig et overblik over og hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til den type mad, du ønsker at tilberede.

Bemærk:

Disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser varierer i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere optimale indstillinger for dine ingredienser.

Den hurtige luftteknologi genopvarmer luften inde i apparatet øjeblikkeligt, og det vil ikke forstyrre tilberedningsprocessen særligt, hvis man kortvarigt trækker kurven ud.

Ingredienser	Min-Max (g)	Tid (Min.)	Temp. (°C)	Ryst kurven	Bemærkninger
POMMES FRITES					
Tynde, frosne pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Tykkere, frosne pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
Hjemmelavede pommes frites(8x8mm)	300-800	10-16	200	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie på din madvare for et sprødere resultat
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-800	18-22	180	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie på din madvare for et sprødere resultat
Hjemmelavede kartoffeltern	300-750	12-18	180	Ja	Tilsæt 1/2 spsk olie på din madvare for et sprødere resultat
	250	15-18	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-18	200		
Steak	100-500	8-12	180		
Kødstykker	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølsehorn	100-500	13-15	200		
Kylligelår	100-500	18-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		
SNACKS					
Forårsruller	100-400	8-10	200	Ja	Brug ovnklar (oven-ready)
Frosne kyllingenuggets	100-500	6-10	200	Ja	Brug ovnklar (oven-ready)
Frosne fiskefileter	100-400	6-10	200		Brug ovnklar (oven-ready)
Fyldte grøntsager	100-400	1-10	160		
Kage	300	20-25	160		Brug bageform
Quiche	400	20-22	180		Brug bageform eller ovnfast fad
Muffins	300	15-18	200		Brug bageform
Søde snacks	400	1-20	160		Brug bageform eller ovnfast fad

Tips

- Små ingredienser kræver normalt en lidt kortere forberedelsestid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, mens en mindre mængde ingredienser kun kræver en lidt kortere forberedelsestid.
- Ryst mindre ingredienser halvvejs under forberedelsestiden for at optimere resultatet og forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie på de friske kartofler og steg ingredienserne i yderligere nogle minutter for at opnå et sprødt resultat.
- Undgå at tilberede ekstremt fedtede ingredienser som pølser i apparatet.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mængde for at tilberede sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdiglavet dej for at få snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også en kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.
- Placér en bageform eller et ovnfast fad i kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stegte skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge apparatet til at opvarme ingredienser. For at opvarme ingredienser, indstil temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites:

1. Skræl kartoflerne og skær dem i stave.
2. Skyl kartoflerne grundigt (læg dem evt. i blød i en skål med vand i ca. 30 min.), og tør dem bagefter med køkkenrulle.
3. Hæld 1/2 spiseskefuld olivenolie i en skål, læg kartoffelstavene i skålen og bland, indtil stavene er dækket med olie.
4. Fjern stavene fra skålen enten med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen.
5. Steg kartoffelstavene efter anvisningerne i denne brugsanvisning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør apparatet efter hver brug.

Undlad at rengøre kurven, stegeristen og det indvendige af apparatet med metalredskaber eller slibende rengøringsmidler, da dette kan beskadige deres slip-let- belægning.

1. Tag stikket ud af stikkontakten for at lade apparatet køle ned.

Bemærk: Fjern kurven for at lade apparatet køle hurtigere ned.

2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

3. Rengør stegeristen og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan fjerne eventuelt tilbageværende snavs med affedtningsmiddel.

Bemærk: Stegeristen tåler opvaskemaskine.

Tip: Hvis snavs sidder fast på kurven eller bunden af stegeristen, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter.

Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt.

4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

5. Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.

OPBEVARING

1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2. Sørg for, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.



Symbolen betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sådan service. Kontakt din egen kommune, hvis du har brug for mere information.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet	Sæt stikket i en jordet stikkontakt
	Du har ikke indstillet timeren	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid for at tænde apparatet
Ingredienserne er ikke ordentligt tilberedt i apparatet	Mængden af ingredienser i kurven er for stor	Læg mindre mængder ingredienser i kurven. Mindre portioner bliver stegt mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav	Indstil den påkrævede temperatur
Ingredienserne er ujævnt tilberedt	Det er nødvendigt at ryste visse typer ingredienser halvvejs gennem forberedelsestiden	Ingredienser, der ligger oven på hinanden eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet .	Airfryer giver ikke sprøde resultater for snacks, der normalt tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug ovnklare snacks eller påfør en smule olie på dine snacks for et sprødere resultat
Jeg kan ikke skubbe kurven ind i apparatet ordentligt	Der er for mange ingredienser i kurven	Fyld ikke længere op end til MAX-markeringen
	Kurven er ikke placeret korrekt i stegeristen	Skub kurven ned i stegeristen, indtil du hører et 'click'
Der kommer hvid røg ud af apparatet	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold	Når du steger fedtede ingredienser i frituregryden, vil en stor mængde olie dryppe ned i panden. Olien producerer muligvis mere røg, og panden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Kurven indeholder overskydende fedt fra tidligere brug	Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes i kurven. Sørg for at rengøre panden ordentligt efter hver brug.
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke, som jeg forventede og er ujævnt tilberedt	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, lidt melede kartofler. Sørg for, at kartoflerne forbliver faste under stegningen.
	Du har ikke skyllet kartoffelstavene ordentligt, inden du tilberedte dem	Skyl kartoffelstavene grundigt for at fjerne stivelse fra overfladen af stavene.
Mine pommes frites er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet	Sprødhedsgraden afhænger af mængden af olie og vand i kartoflerne	Sørg for at tørre kartoffelstavene grundigt, før du tilføjer olie
		Skær kartoffelstavene tyndere for et sprødere resultat
		Tilføj en smule mere olie for et sprødere resultat

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet
- Batterier eller andre sliddele

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt. Anmeldelse af reklamation kan også ske på witt.dk under fanen 'Service'.

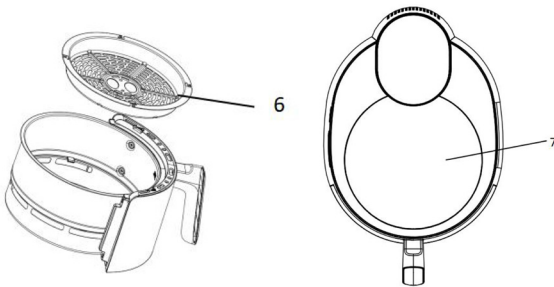
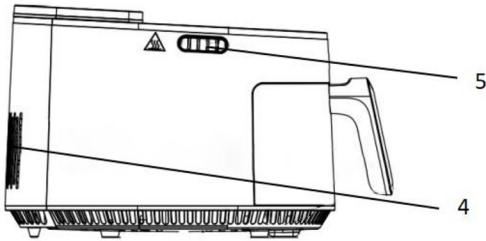
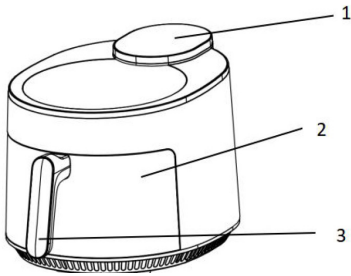
Forbehold for trykfejl.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personsikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

CONTENTS

OVERVIEW OF THE DEVICE	15
SAFETY INSTRUCTIONS	16
USING THE DEVICE	17
SETTINGS	21
CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
TROUBLESHOOTING	24
WARRANTY AND SERVICE	25

OVERVIEW OF THE DEVICE



- 1 Digital control panel
- 2 Container
- 3 Handle
- 4 Air intake
- 5 Air outlet openings
- 6 Removable grill rack
- 7 Transparent window

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions thoroughly before using the device as it may be damaged if operated incorrectly. Please store this manual for later use.

Danger

- Avoid lowering the device in water or flushing it under running water due to the electric heating components.
- Do not let fluids enter the device to prevent electric shocks or a short circuit.
- Keep all ingredients in the container to prevent them from getting into contact with the heating elements.
- Do not cover the airflow intake and outlet when the device is being used.
- Filling the container with oil may present a fire hazard!
- Do not touch the inside of the device while it is being operated.

Warning:

- Make sure that the voltage specified on the device matches the local voltage before attaching the device to a power source.
- Do not use the device if damage is found on the plug, cord or other components.
- Do not allow unauthorised persons to replace or repair a damaged power cord.
- Store the device and its power cable so that they are inaccessible to children.
- Keep the power cable away from hot surfaces.
- Do not connect the device or operate the operating panel with wet hands.
- The device may only be connected to a socket with grounding. Always make sure that the plug is inserted correctly into the socket.
- This device is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Do not place the device on or near flammable materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the device up against a wall or adjacent to other devices. Make sure that there is at least 10 cm of open space behind the device, on both sides and on top of the device.
- Do not place anything on top of the device.
- Do not use the device for purposes other than those described in these instructions.
- Do not leave the device unsupervised.
- When cooking with hot air, warm vapour is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance from the vapours and air outlets. Be careful with the hot vapour and air when removing the container from the device. Any touchable surfaces may become hot during use.
- Immediately disconnect the device if dark smoke is coming out of it. Wait until the smoke has stopped before removing the container from the device.

Warning:

- Make sure that the device is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This device is exclusively designed for household use. It is not suitable for use in environments such as professional kitchens, agriculture, motels or other non-residential settings.
- The warranty will be invalid if the device is used for professional or semi-professional purposes or if it is not used in accordance with the instructions. (Never use the device when the plug is damaged.)
- The device needs to cool down for approximately 30 minutes before it is safe to handle or clean.

Auto-turn off feature

The device has an integrated timer that will automatically shut down the device when the countdown reaches zero. You can manually turn off the device by pressing the On/Off button - this will automatically turn off the device after 20 seconds.

Electromagnetic fields (EMF)

The device is compliant with all applicable industry standards and rules regarding electromagnetic fields (EMF).

Before using it for the first time

- Remove all packaging and stickers/labels.
- Clean the container and grill rack with warm soapy water - use a soft sponge.
- Dry the device on the inside and outside with a clean rag. There is no reason to fill the container with oil or fat as the device uses hot air to heat the food.

USING THE DEVICE

1. Connect the plug to a grounded wall socket.
2. Carefully remove the container from the air fryer.
3. Place the ingredients in the container.
4. Push the container into the AIR FRYER.

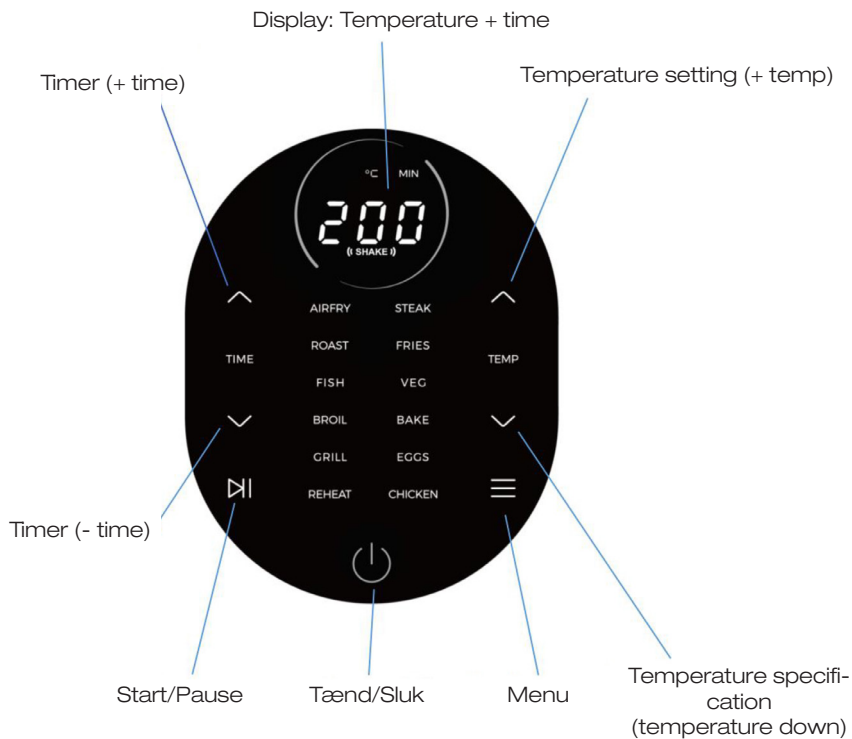
Please note: Do not exceed the MAX indicator (see the “Settings” section in this chapter) as it may impact the quality of the food as it is prepared.

Warning: Do not touch the container during and right after use, as it will get very hot. Only hold the container by its handle.

Do not fill the container with oil or other fluids.

5. Press the Power On/Off on the touch display.
6. Press Menu on the touch display to select functions (choose between 12 functions).





Display overview







Please note: There are 12 different settings. These are: AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, REHEAT, STEAK, FRIES, VEG, BAKE, EGGS, CHICKEN.

Settings overview

Setting	Icon	Temperature (°C)	Time (minutes)
AIR FRY		200	18
ROAST		200	10
FISH		190	10
BROIL		200	10
GRILL		195	20
REHEAT		175	4
STEAK		200	10
FRIES		200	18
VEG		180	6
BAKE		160	20
EGGS		160	22
CHICKEN		200	24

After pressing the Menu button , you are free to select the menu you want. When you have chosen your menu, press the Start/Pause button  to begin preparing the food. During the preparation, you can press short press the Start/Pause button  to pause or press the On/Off button to turn the device off. 

If you want to adjust the time during the preparation process, press the arrows   to increase/decrease the time by 1 minute with each press. If you want to adjust the temperature, press the arrows   to increase/decrease the temperature by 5 degrees Celsius with each press.

If you do not select any preset settings, the device will use the standard temperature (180 degrees Celsius and 15 minutes).

7. Some ingredients need to be shaken halfway during the preparation process (see the 'Settings' section in this chapter). Pull out the container using the handle and shake it. Then push it back into the air fryer.

Please note: The standard settings AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, STEAK, FRIES, VEG and CHICKEN have a reminder function. When half of the preparation time has passed, an alert will go off to indicate that it is time to turn or shake the ingredients.

8. The device has an automatic timer bell. When the bell has rung 5 times, this means that the preparation cycle is complete. Pull out the container using the handle and place it on a trivet or hot pad or a surface that can tolerate heat.

Please note: When the time has passed, the heating unit will stop working but the fan will continue to run for 20 seconds for safety reasons to blow out the hot air. At the end of the process, the timer bell will ring 5 times.

9. Make sure that the ingredients are completely cooked.

Please note: If the ingredients are not yet ready, you just need to push the container back into the air fryer using the handle. Press the temperature buttons to adjust the temperature settings and press the timer buttons to adjust the timer settings. Then press Start/Pause to start the device.

10. To remove ingredients (such as, for example, beef, chicken, meat, any food containing oils/fats and excess oil or melted fat that collects at the bottom of the basket) you should use a plier to remove them one at a time.

Please note: Be careful if you want to flip the container. The grease that has collected at the bottom of the basket will drip down on the ingredients.

Tip: Use a plier to remove large or fragile ingredients from the basket.

11. When a portion of ingredients is ready, the device is immediately ready to prepare a new portion.

SETTINGS

The table below provides you with an overview of and helps you to select the basic settings for the type of food that you want to prepare.

Please note:

These settings are indicative. As ingredients vary in origin, size, substance and method of production, we cannot guarantee optimal settings for these ingredients.

The quick air technology reheats the air inside the device immediately and it will not have any major impact on the preparation process if you briefly pull out the container.

Ingredients	Min-Max (g)	Time (Min.)	Temp. (°C)	Shake the basket	Remarks
FRENCH FRIES					
Thin, frozen fries	300-700	9-16	200	Yes	
Thick, frozen fries	300-700	11-20	200	Yes	
Homemade fries (8x8mm)	300-800	10-16	200	Yes	Add 1/2 teaspoon of oil to the food to get a crispier result
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Yes	Add 1/2 teaspoon of oil to the food to get a crispier result
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Yes	Add 1/2 teaspoon of oil to the food to get a crispier result
	250	15-18	180	Yes	
Potato gratin	500	15-18	200		
Steak	100-500	8-12	180		
Pieces of meat	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pigs in a blanket	100-500	13-15	200		
Chicken thighs	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
SNACKS					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen fish filets	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking pan
Quiche	400	20-22	180		Use baking pan or ovenproof dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking pan
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking pan or ovenproof dish

Tips

- Small ingredients usually require less preparation time than large ingredients.
- A large amount of ingredients only require a slightly longer preparation time while a small amount of ingredients only require a slightly longer preparation time.
- Shake smaller ingredients halfway during the preparation process to optimise the result and prevent ingredients from being cooked unevenly.
- Add a little oil to fresh potatoes and roast the ingredients for a few more minutes to get a crispy result.
- Avoid preparing extremely fatty ingredients such as sausages in the device.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the device.
- To get crispy fries, the optimum portion size is 500 g.
- Use ready-made dough to make quick and easy snacks. Ready-made dough also requires less preparation time than homemade dough.
- Place a baking pan or an ovenproof dish in the basket if you want to bake a cake or make quiche or if you want to roast fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the device to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150 degrees Celsius and cook for up to 10 minutes.

How to make homemade fries

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Rinse the potatoes thoroughly (you can, for example, put them in a bowl of water for around 30 minutes) and then dry them with a paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the potato sticks in the bowl and mix them until they are coated in oil.
4. Remove the potato sticks either with your fingers or a flat kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl.
5. Cook the potato sticks as per the instructions in this manual.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device after each time it has been used.

Do not clean the container, grill rack or the interior of the device with metal tools or abrasive detergents as this may damage its non-slip coating.

1. Unplug the device to let it cool down.

Please note: Remove the container to make the device cool down faster.

2. Dry the exterior of the device with a moist rag.

3. Clean the grill rack and container with hot water, a bit of dishwashing soap and a non-abrasive sponge.

You can also remove any remaining dirt with a degreaser.

Please note: The grill rack can be put into a dishwasher.

Tip: If dirt is stuck to the container or the bottom of the grill rack, you can put them in warm water with dishwashing soap for 10-15 minutes. Letting it soak in warm water will loosen up residual food and make it easier to remove. Make sure to use a dishwashing soap that can dissolve oil and grease.

4. Clean the interior with warm water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating unit with a dishwashing brush to remove any residual food.

STORAGE

1. Unplug the device and let it cool down.

2. Make sure that all parts are clean and dry before storing the device.



The symbol means that the product should not be disposed of with ordinary household waste but instead delivered to an authorised recycling station intended for this purpose or to a distributor offering disposal services. Contact your municipality if you need more information.

TROUBLESHOOTING

Problem	Potential cause	Solution
The device is not working	The device is not attached to a power source	Plug the device into a grounded socket
	You have not configured the timer	Configure the timer to the desired preparation time to turn on the device
The ingredients are not properly cooked in the device	The amount of ingredients in the container is too large	Put smaller portions of ingredients in the container. Small portions are cooked more evenly.
	The configured temperature is too low	Set the temperature to the required amount
The ingredients are unevenly cooked	It is necessary to shake certain types of ingredients halfway through the preparation process	Ingredients that are stacked on top of each other or lying across each other (such as fries) need to be shaken halfway through the preparation process.
Roasted snacks are not crispy when removed from the device.	The air fryer does not make snacks that normally need to be cooked in a traditional deep fryer crispy.	Use oven-ready snacks or add a little oil to your snacks to get a crispier result
I cannot properly push the container into the device	There are too many ingredients in the container	Do not allow ingredients to exceed the MAX marker
	The container is not placed correctly in the grill rack	Put the container down into the grill rack until you hear a "click" sound
White smoke is coming out of the device	You are preparing ingredients with a high fat content	When roasting fatty ingredients in the frying container, a large amount of oil will drip into the pan. This oil may produce more smoke and the pan may get hotter than normal. This will not impact the device or the final result.
	The container has excess fat in it from previous uses	White smoke comes from fat that is heated in the basket. Make sure to clean the pan properly each time after using it.
My homemade fries do not turn out as expected and are unevenly cooked	You have not used the right kind of potato	You will get the best result by using fresh, slightly mealy potatoes. Make sure that the potatoes remain still while being cooked.
	You have not rinsed the potato sticks properly in water before preparing them	Rinse the potato sticks thoroughly in water to remove starch from the surface of the potato sticks.
My fries are not crispy when they are removed from the device.	The degree of crispiness depends on the amount of oil and water in the potatoes.	Make sure to dry the potatoes thoroughly before adding oil
		Cut the potato sticks into thinner pieces to get a crispy result
		Add a bit more oil to get a more crispy result

WARRANTY AND SERVICE

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

The warranty does not cover:

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

Damage during transport

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

Unnecessary service

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

Commercial purchases

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn. There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

SERVICE

For service and spare parts in England and Ireland please call below-mentioned number and you will be directed accordingly or send us an email.

Witt UK & Ireland Ltd.
(44) 148 351 6633 / info@witt.dk

We accept no liability for printing errors.

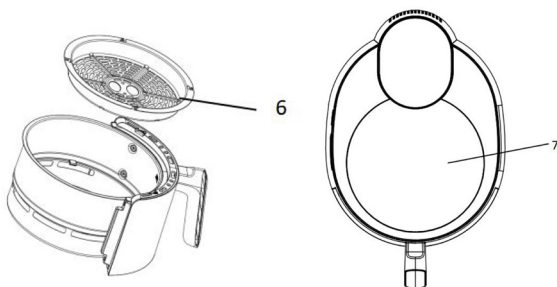
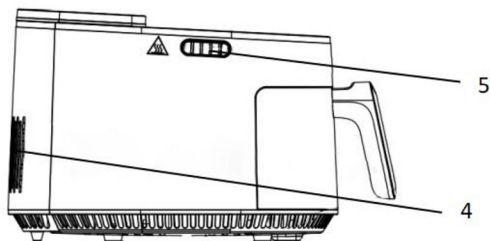
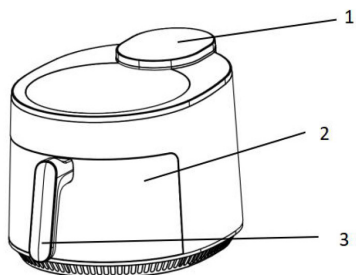
The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.

INDHOLD

OVERSIKT OVER APPARATET	27
SIKKERHETSANVISNINGER	28
BRUK AV APPARATET	29
INNSTILLINGER	33
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	35
FEILSØKING.....	36
REKLAMASJON OG SERVICE	37

OVERSIKT OVER APPARATET

NO



- 1 Digitalt kontrollpanel
- 2 Kurv
- 3 Håndtak
- 4 Luftinntak
- 5 Luftutgangsåpninger
- 6 Avtagbar stekerist
- 7 Transparent vindu

SIKKERHETSANVISNINGER

Vennligst les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, da det kan oppstå skader ved feil betjening. Ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.

Fare

- Unngå å nedsenke apparatet i vann eller skylle det under springen på grunn av de elektriske oppvarmingselementene.
- Ikke la væske trenge inn i apparatet, for å hindre elektrisk støt eller kortslutning.
- Hold alle ingredienser i kurven, for å hindre kontakt med oppvarmingselementene.
- Ikke dekk til luftinngangen og luftutgangen når apparatet er i bruk.
- Fylling av kurven med olje kan medføre brannfare!
- Ikke berør innsiden av apparatet mens det er i drift.

Advarsel:

- Kontroller om den angitte nettspenningen på apparatet tilsvarer den lokale nettspenningen før du kobler til apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skader på støpsel, strømkabel eller andre deler.
- Ikke la uautoriserte personer erstatte eller reparere en skadet strømkabel.
- Oppbevar apparatet og tilhørende strømkabel utilgjengelig for barn.
- Hold strømkabelen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller berør betjeningspanelet med våte hender.
- Apparatet må kun tilkobles en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg alltid for at støpselet er satt helt inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet til å betjenes av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brannfarlig materiale som en duk eller gardiner.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller mot andre apparater. Sørg for at det er minst 10 cm luft bak, på begge sider og over apparatet.
- Ikke plasser noe oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Etterlat aldri apparatet uten tilsyn.
- Under matlaging med varmluft frigis varm damp gjennom luftuttakene. Hold hender og ansikt på sikker avstand fra dampen og luftuttakene. Pass også på den varme dampen og luften når du fjerner kurven fra apparatet. Eventuelle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
- Avbryt apparatet umiddelbart hvis det kommer mørk røyk ut av det. Vent til røykutslipper stopper før du fjerner kurven fra apparatet.

Advarsel:

- Sørg for at apparatet er plassert på en vannrett, jevn og stabil overflate.
- Apparateret er utelukkende beregnet til husholdningsbruk. Det er ikke egnet til bruk i miljøer som personalkjøkken, landbruk, moteller og andre ikke-boligområder.
- Garantien er ugyldig hvis apparatet brukes til næringsmessige eller semi-næringsmessige formål eller ikke brukes i overensstemmelse med instruksjonene. (Bruk aldri apparatet hvis støpselet er skadet.)
- Apparateret må kjøles ned i cirka 30 minutter før det er sikkert å håndtere eller rengjøre.

Slå av automatisk

Apparatet har en innebygd timer som automatisk slår av apparatet når nedtellingen når null. Du kan slå av apparatet manuelt ved å trykke på På-/av-knappen. Apparateret slås automatisk av etter 20 sekunder.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Apparatet er i samsvar med alle bransjens gjeldende standarder og krav vedrørende elektromagnetiske felt (EMF).

Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje og klistremerker eller etiketter.
- Rengjør kurven og risten med varmt såpevann, bruk en myk svamp.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en ren klut. Det er ikke nødvendig å fylle kurven med olje eller fett, da apparatet fungerer med varmluft.

BRUK AV APPARATET

1. Koble til støpselet i en jordnet veggkontakt.
2. Dra kurven forsiktig ut av airfryeren.
3. Plasser ingrediensene i kurven.
4. Skyv kurven inn i AIR FRYER.

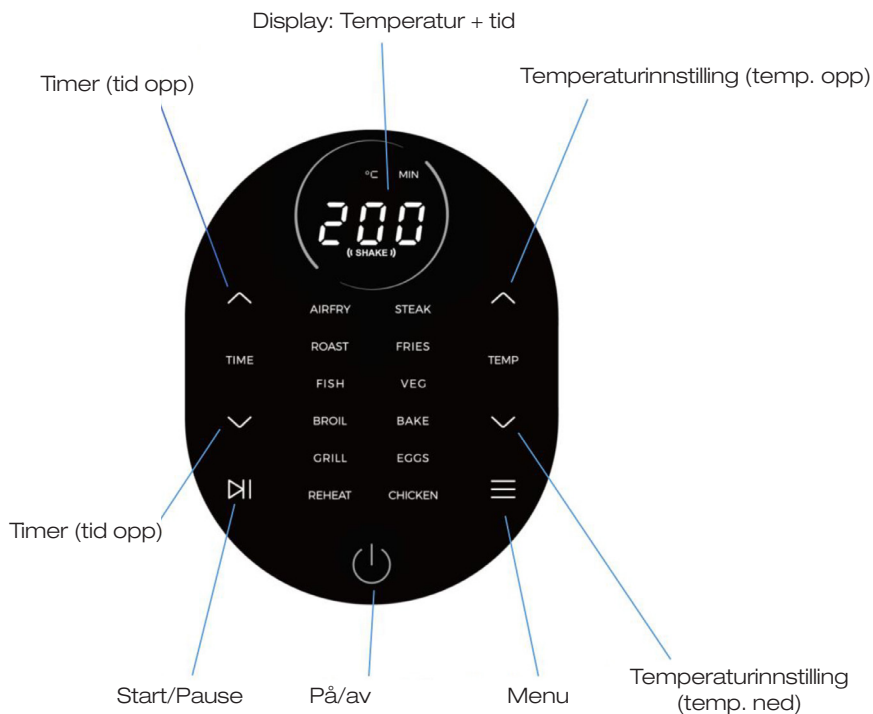
Merk: Ikke overskrid MAX-indikasjonen (se avsnittet «innstillinger» i dette kapittelet), da det kan påvirke kvaliteten på maten under tilberedningen.

Advarsel: Ikke berør kurven under og kort tid etter bruk, da den blir svært varm. Hold bare i håndtaket på kurven.

Ikke fyll kurven med olje eller andre væsker.

5. Trykk på Power På/av på berøringsskjermen.
6. Trykk på Menu på berøringsskjermen for å velge funksjoner (Velg mellom i alt 12 funksjoner).













Oversikt over displayet







Obs: Det er 12 forskjellige innstillinger. Disse er: AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, REHEAT, STEAK, FRIES, VEG, BAKE, EGGS, CHICKEN.

Oversikt over innstillinger

NO

Innstilling	Ikon	Temp. (°C)	Tid (min.)
AIRFRY		200	18
ROAST		200	10
FISH		190	10
BROIL		200	10
GRILL		195	20
REHEAT		175	4
STEAK		200	10
FRIES		200	18
VEG		180	6
BAKE		160	20
EGGS		160	22
CHICKEN		200	24

Når du har trykket på meny-knappen  kan du velge fritt den menyen du ønsker å bruke. Når du har valgt ønsket meny, trykk på Start/Pause-knappen  for å begynne tilberedningen. Under tilberedningen kan du trykke kort (shot press) på Start/Pause-knappen  for å pause, eller På/Av-knappen  for å slå av.

Hvis du ønsker å justere tiden i løpet av tilberedningsprosessen, trykk på pil-tastene for å   øke/reducere tiden med 1 minutt per trykk.

Hvis du ønsker å justere temperaturen, trykk på pil-tastene for å øke/reducere temperaturen 5 grader per trykk.  

Hvis du velger forhåndsinnstilt program, starter apparatet ved standardtemperatur (180 °C og 15 min.).

7. Enkelte ingredienser må ristes etter halve tilberedningstiden (se avsnittet «innstillinger» i dette kapittelet). Dra kurven ut ved hjelp av håndtaket og rist den. Skyv den deretter tilbake i airfryeren.

Merk: Standardinnstillingene AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, STEAK, FRIES, VEG og CHICKEN har en påminnelsesfunksjon. Når halve tilberedningstiden har gått, vil en alarm minne om at det er på tide å snu eller riste ingrediensene.

8. Apparatet har en automatisk timer-klokke. Når klokken har ringt 5 ganger, betyr det at tilberedningssyklusen er avsluttet. Dra ut kurven ved hjelp av håndtaket og plasser den på en bordskåner / et varmebestandig underlag.

Merk: Når tiden er ute, slår varmeelementet seg av, men viften fortsetter å kjøre i 20 sekunder av sikkerhetsmessige årsaker for å blåse bort den varme luften. Til slutt vil timerklokken ringe 5 ganger som sluttalarm.

9. Kontroller om ingrediensene er ferdig tilberedt.

Merk: Hvis ingrediensene ikke er klare, skyv kurven tilbake i Airfryeren ved hjelp av håndtaket. Trykk på temperaturinnstillings-knappene for å justere innstillingene for temperatur og trykk på timer-knappene for å justere innstillingene for tid. Trykk deretter på Start/Pause-knappen for å starte apparatet.

10. For å fjerne ingredienser (f.eks. storfekjøtt, kylling, kjøtt, alle matvarer som inneholder olje/fett samt eventuell overflødig olje eller smeltet fett fra ingredienser som samles i bunnen av kurven), bruk en tang for ta dem ut en av gangen.

Obs: Vær forsiktig hvis du vil snu kurven. Oljen som samles i bunnen av kurven, vil dryppe ned på ingrediensene.

Tips: Bruk en tang til ta ut store eller skjøre ingredienser fra kurven.

11. Når en porsjon ingredienser er klar, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en nye porsjon.

INNSTILLINGER

Tabellen nedenfor gir deg oversikt over og hjelper deg med å velge grunninnstillinger for den type mat du ønsker å tilberede.

Merk:

Disse innstillingene er veiledende. Ettersom ingredienser varierer i opprinnelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere optimale innstillinger for ingrediensene.

Den raske luftteknologien varmer umiddelbart opp luften inni apparatet, og det forstyrrer ikke tilberedningsprosessen dersom man kortvarig drar ut kurven.

Ingredienser	Min-Max (g)	Tid (Min.)	Temp. (°C)	Rist kurven	Merknader
POMMES FRITES					
Tynne, frosne pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Tykke, frosne pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
Hjemmelagde pommes frites (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Ja	Tilsett 1/2 ss olje på maten for et sprøere resultat
Hjemmelagde potetbåter	300-800	18-22	180	Ja	Tilsett 1/2 ss olje på maten for et sprøere resultat
Hjemmelagde potet- terninger	300-750	12-18	180	Ja	Tilsett 1/2 ss olje på maten for et sprøere resultat
	250	15-18	180	Ja	
Gratinerte poteter	500	15-18	200		
Steak	100-500	8-12	180		
Kjøttbiter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølsehorn	100-500	13-15	200		
Kyllinglår	100-500	18-22	180		
Kyllingbryst	100-500	10-15	180		
SNACKS					
Vårruller	100-400	8-10	200	Ja	Bruk ovnsklar (oven-ready)
Frosne kyllingnuggets	100-500	6-10	200	Ja	Bruk ovnsklar (oven-ready)
Frosne fiskefileter	100-400	6-10	200		Bruk ovnsklar (oven-ready)
Fylte grønnsaker	100-400	1-10	160		
Kake	300	20-25	160		Bruk bakeform
Quiche	400	20-22	180		Bruk bakeform eller ildfast fat
Muffins	300	15-18	200		Bruk bakeform
Søt snacks	400	1-20	160		Bruk bakeform eller ildfast fat

Tips

- Små ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, mens en mindre mengde ingredienser bare krever en litt kortere tilberedningstid.
- Rist mindre ingredienser når halve tilberedningstiden ha gått for å optimere resultatet og hindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje på de ferske potetene og stek ingrediensene i ytterligere noen minutter for et sprøtt resultat.
- Unngå å tilberede ekstremt fettholdige ingredienser som pøler i apparatet.
- Snacks som kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale mengden for å tilberede sprø pommefrites er 500 gram.
- Bruk ferdiglaget deig for å lage rask og enkel snacks. Ferdiglaget deig krever også en kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform eller et ildfast fat i kurven hvis du vil bake en kake eller pai, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke apparatet til oppvarming av ingredienser. For oppvarming av ingredienser, still inn temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

Slik lager du hjemmelagde pommefrites:

1. Skrell potetene og skjær dem i staver.
2. Skyll potetene grundig (legg dem eventuelt i bløt i en bolle med vann i ca. 30 min.) og tørk dem deretter med kjøkkenpapir.
3. Hell 1/2 ss olivenolje i en bolle, legg potetstavene i bollen og bland til stavene er dekket med olje.
4. Fjern stavene fra bollen enten med fingrene eller et flatt kjøkkenredskap, slik at overflødig olje blir igjen i bollen.
5. Stek potetstavene etter anvisningene i denne bruksanvisningen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

NO

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Ikke rengjør kurven, stekeristen eller innsiden av apparatet med metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Ta ut støpselet av stikkkontakten for at apparatet skal kjøles ned.

Merk: Fjern kurven for at apparatet skal kjøles ned raskere.

2. Tørk av yttersiden av apparatet med en fuktig klut.

3. Rengjør stekeristen og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

Du kan fjerne eventuelt gjenværende smuss med et avfettingsmiddel.

Merk: Stekeristen tåler oppvaskmaskin.

Tips: Hvis det sitter fast smuss på kurven eller bunnen av stekeristen, kan du legge dem i bløt i varmt vann og oppvaskmiddel i 10–15 minutter. Bløtlegging løser opp matrester og gjør det lettere å gjøre rent. Sørg for å bruke et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett.

4. Rengjør apparatet innvendig med varmt vann og en ikke-slipende svamp.

5. Rengjør varmeelementet med en oppvaskbørste for å fjerne eventuelle matrester.

OPPBEVARING

1. Ta ut støpselet av stikkkontakten og la apparatet avkjøles.

2. Sørg for at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.



Symbolen betyr at produktet ikke bør kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall, men i stedet avleveres på en autorisert avfallsplass som er beregnet til formålet, eller til en forhandler som yter slik service.

Kontakt kommunen du bor i hvis du vil ha mer informasjon.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke koblet til	Sett inn støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren	Still inn timeren til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet
Ingrediensene er ikke ordentlig tilberedt i apparatet	Mengden ingredienser i kurven er for stor	Legg mindre mengde ingredienser i kurven. Mindre porsjoner blir jevnere stekt.
	Den innstilte temperaturen er for lav	Still inn nødvendig temperatur
Ingrediensene er ujevnt tilberedt	Enkelte ingredienser må ristes etter halve tilberedningstiden	Ingredienser som ligger oppå hverandre eller tvers over hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes etter halve tilberedningstiden.
Stekt snacks er ikke sprø når de tas ut av apparatet.	En airfryer gir ikke sprøtt resultat for snacks som vanligvis tilberedes i en tradisjonell friturekoker.	Bruk ovnskare snacks eller tilsett litt olje til snacksen for et sprøere resultat
Det går ikke å skyve kurven ordentlig inn i apparatet	Det er for mange ingredienser i kurven	Ikke fyll lenger opp enn MAX-markeringen
	Kurven er ikke plassert korrekt i stekeristen	Skyv kurven ned i stekeristen til det høres et «klikk»
Det kommer hvit røyk ut av apparatet	Du tilbereder ingredienser med et høyt fettinnhold	Når du steker fettholdige ingredienser, drypper det store mengder olje ned i bunnen. Oljen forårsaker muligens mer røyk og kurven kan bli varmere enn normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultatet.
	Kurven inneholder overskytende fett fra tidligere bruk	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i kurven. Sørg for å rengjøre kurven grundig etter hver bruk.
Mine hjemmelagde pommes frites blir ikke som forventet og blir ujevnt tilberedt	Du har ikke brukt riktig type poteter	Du oppnår best resultat ved å bruke friske, litt melne poteter. Sørg for at potetene holder seg faste under steking.
	Du har ikke skylt potetstavene ordentlig for du tilberedte dem	Skyll potetstavene grundig for å fjerne stivelse fra overflaten av stavene.
Mine pommes frites er ikke sprø når de tas ut av apparatet	Sprøhetsgraden avhenger av mengden av olje og vann i potetene	Sørg for å tørke potetstavene grundig for du tilsetter olje
		Skjær potetstavene tynnere for et sprøere resultat
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat

REKLAMASJON

Der ytes 5 års reklamasjonsrett på fabrikasjons- og materialefeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdatoen. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Skriv evt. ned opplysningene ned i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialefeil
- Ved mangelfullt vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slitedeler

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, påhviler det kunden selv å betale for servicen.

Proffkjøp

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men brukes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med proffkjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, kontaktes den butikken hvor produktet er kjøpt. Reklamasjon kan også meldes inn på witt.no under fanen 'Service'. produkter'.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskaider, hvis sikkerhetsanvisningene ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

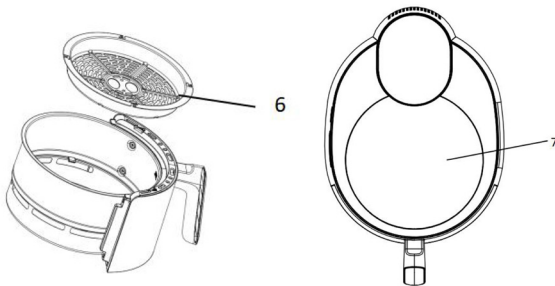
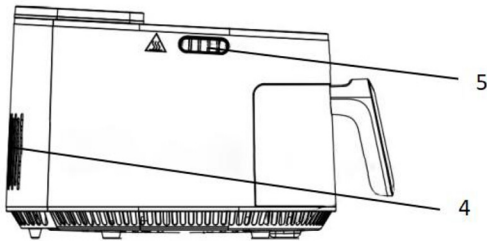
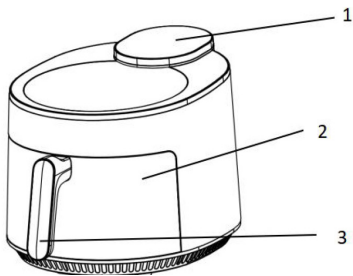
Forbehold for trykkfeil.

INNEHÅLL

ÖVERSIKT ÖVER APPARATEN	39
SÄKERHETSANVISNINGAR.....	40
ANVÄNDNING AV APPARATEN.....	41
INSTÄLLNINGAR	45
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	47
FELSÖKNING	48
REKLAMATION OCH SERVICE.....	49

ÖVERSIKT ÖVER APPARATEN

SE



- 1 Digital kontrollpanel
- 2 Korg
- 3 Handtag
- 4 Luftintag
- 5 Luftutlopp
- 6 Avtagbart galler
- 7 Transparent fönster

SÄKERHETSANVISNINGAR

Vänligen läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten, eftersom skador kan uppstå på grund av felaktig användning. Spara manualen för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ner apparaten i vatten eller skölj den under kranen på grund av de elektriska värmekomponenterna.
- Låt inte vätska komma in i apparaten för att förhindra elektriska stötar eller kortslutning.
- Håll alla ingredienser i korgen för att förhindra kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftutloppet när apparaten används.
- Att fylla korgen med olja kan orsaka brandrisk!
- Rör inte insidan av apparaten när den används.

Varning:

- Kontrollera om den angivna nätspänningen på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter ström till apparaten.
- Använd inte apparaten om det finns skador på kontakten, strömkabeln eller andra delar.
- Låt inte obehöriga personer byta ut eller reparera en skadad strömkabel.
- Förvara apparaten och strömkabeln utom räckhåll för barn.
- Håll strömkabeln borta från varma ytor.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag. Se alltid till att kontakten sitter korrekt i uttaget.
- Denna apparat är inte avsedd att styras av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Placera inte apparaten på eller nära lättantändliga material som en duk eller gardiner.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Se till att det finns minst 10 cm luft bakom, på båda sidorna och ovanför apparaten.
- Ställ inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt.
- Vid matlagning med varmluft frigets varm ånga genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppen. Se även upp för den heta ångan och luften när du tar bort korgen från apparaten. Alla tillgängliga ytor kan bli varma under användning.
- Stäng omedelbart av apparaten om det kommer ut mörk rök. Vänta tills rökutsläppet upphör innan du tar bort korgen från apparaten.

Varning:

- Se till att apparaten placeras på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Apparaten är uteslutande avsedd för hushållsanvändning. Den är inte lämplig för användning i miljöer som personalkök, jordbruk, hotell och andra platser som inte är bostäder.
- Garantin är ogiltig om apparaten används för professionella eller semiprofessionella ändamål eller inte används i enlighet med instruktionerna. (Använd aldrig apparaten om kontakten är skadad.)
- Apparaten måste svalna i cirka 30 minuter innan den är säker att hantera eller rengöra.

Automatisk avstängning

Apparaten har en inbyggd timer som automatiskt stänger av apparaten när nedräkningen når noll. Du kan stänga av apparaten manuellt genom att trycka på På/Av-knappen. Den stänger automatiskt av apparaten efter 20 sekunder.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Apparaten överensstämmer med alla tillämpliga industristandarder och föreskrifter angående elektromagnetiska fält (EMF).

Före första användning

- Ta bort all förpackning och klistermärken eller etiketter.
- Rengör korgen och gallret med varmt tvålatten med en mjuk svamp.
- Torka av apparaten invändigt och utvändigt med en ren trasa. Fyll inte korgen med olja eller fett, eftersom apparaten använder varmluft.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

1. Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
2. Dra försiktigt ut korgen ur airfryern.
3. Lägg ingredienserna i korgen.
4. Skjut in korgen i AIR FRYERN.

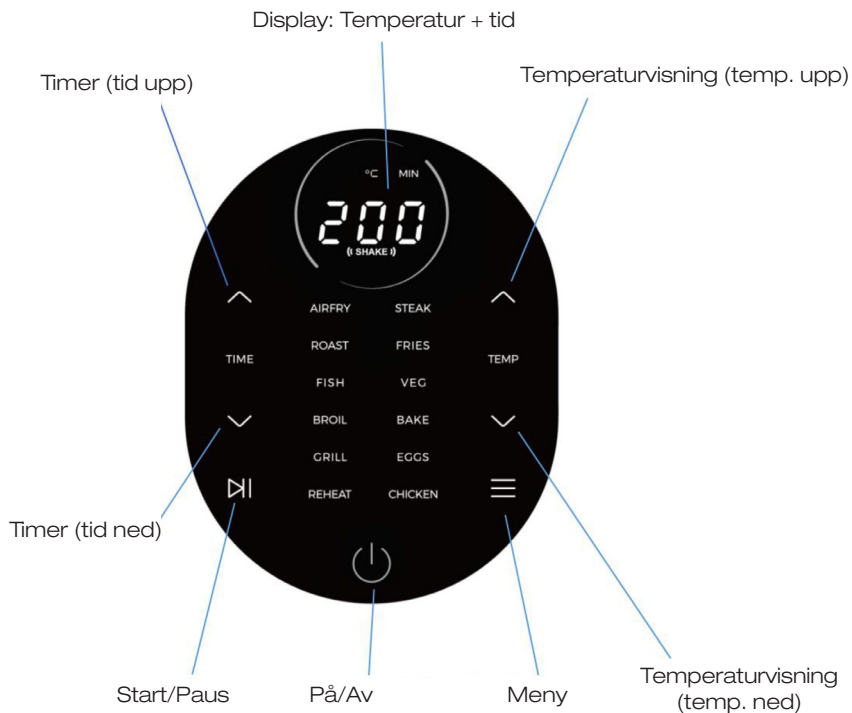
Observera: Överskrid inte MAX-markeringen (se avsnittet ”inställningar” i detta kapitel), eftersom det kan påverka kvaliteten på maten under tillagningen.

Varning: Rör inte korgen under eller direkt efter användning eftersom den blir mycket varm. Håll bara i handtaget.

Fyll inte korgen med olja eller andra vätskor.

5. Tryck på Power På/Av på pekskärmen.
6. Tryck på Meny på pekskärmen för att välja funktioner. (Välj mellan totalt 12 funktioner).





Displayöversikt





Obs: Det finns 12 olika inställningar. Dessa är:
AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, REHEAT, STEAK, FRIES, VEG, BAKE, EGGS, CHICKEN.

Översikt över inställningar

Inställning	Symbol	Temp. (°C)	Tid (min.)
AIRFRY	AIRFRY	200	18
ROAST	ROAST	200	10
FISH	FISH	190	10
BROIL	BROIL	200	10
GRILL	GRILL	195	20
REHEAT	REHEAT	175	4
STEAK	STEAK	200	10
FRIES	FRIES	200	18
VEG	VEG	180	6
BAKE	BAKE	160	20
EGGS	EGGS	160	22
CHICKEN	CHICKEN	200	24

När du har tryckt på meny-knappen  kan du fritt välja den meny du vill använda. När du har valt önskad meny, tryck på Start/Paus-knappen  för att börja tillagningen. Under tillagningen kan du trycka kort (short press) på Start/Paus-knappen  för att pausa, eller på På/Av-knappen för att stänga av. 

Om du vill justera tiden under tillagningen, tryck på pilknapparna för att öka/minska tiden med 1 minut per tryck.  

Om du vill justera temperaturen, tryck på pilknapparna för att öka/sänka temperaturen med 5 grader per tryck.  

Om du inte väljer ett förinställt program, startar apparaten med standardtemperatur (180 °C och 15 min.).

7. Vissa ingredienser måste skakas om halvvägs genom beredningstiden (se avsnittet "inställningar" i detta kapitel). Dra ut korgen med hjälp av handtaget och skaka den. Skjut sedan in den i airfryern igen.

Observera: Standardinställningarna AIRFRY, ROAST, FISH, BROIL, GRILL, STEAK, FRIES, VEG och CHICKEN har en påminnelsefunktion. När halva tiden har gått, påminner ett alarm om att det är dags att vända eller skaka om ingredienserna.

8. Apparaten har en automatisk timer. När timern har ringt 5 gånger innebär det att tillagningscykeln är avslutad. Dra ut korgen med hjälp av handtaget och ställ den på ett underlägg / en värmetålig yta.

Observera: När tiden är ute slår värmaren av, men fläkten fortsätter att köra i 20 sekunder av säkerhetsskäl för att blåsa bort den varma luften. Slutligen ringer timern 5 gånger som slutlarm.

9. Kontrollera om ingredienserna är färdiga.

Observera: Om ingredienserna inte är färdiga än, skjut du bara in korgen i din airfryer igen med hjälp av handtaget. Tryck på temperaturvisningsknapparna för att ändra inställningarna för temperatur, och tryck på timerknapparna för att ändra inställningarna för tid. Tryck sedan på Start/Paus för att starta apparaten.

10. För att ta ut ingredienser (t.ex. nötkött, kyckling, kött, all mat som innehåller olja/fett och eventuell överflödigt olja eller smält fett från ingredienser som samlas i botten av korgen), använd en tång för att ta upp dem en i taget.

Obs: Var försiktig om du vill vända på korgen. Oljan som samlas i botten av korgen kommer att droppa ned på ingredienserna.

Tips: Använd en tång för att ta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen.

11. Så snart en portion ingredienser är klar, är apparaten redo att tillaga en ny portion.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan ger dig en översikt och hjälper dig att välja grundinställningar för den typ av mat du vill laga.

Observera:

Inställningarna är vägledande. Eftersom ingredienser varierar i ursprung, storlek, form och tillverkning kan vi inte garantera optimala inställningar för dina ingredienser.

Den snabba lufttekniken värmer omedelbart upp luften inuti apparaten, och det stör inte tillagningen om du kortvarigt drar ut korgen.

Ingredienser	Min-Max (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Skaka korgen	Kommentarer
POMMES FRITES					
Tunna, frysta pommes frites	300-700	9-16	200	Ja	
Tjocka, frysta pommes frites	300-700	11-20	200	Ja	
Hemgjorda pommes frites(8x8mm)	300-800	10-16	200	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja på maten för ett krispigare resultat
Hemgjorda potatis-klyftor	300-800	18-22	180	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja på maten för ett krispigare resultat
Hemgjord tärnad potatis	300-750	12-18	180	Ja	Tillsätt 1/2 msk olja på maten för ett krispigare resultat
	250	15-18	180	Ja	
Potatisgratäng	500	15-18	200		
Biff	100-500	8-12	180		
Köttbitar	100-500	10-14	180		
Hamburgare	100-500	7-14	180		
Piroger	100-500	13-15	200		
Kycklinglår	100-500	18-22	180		
Kycklingbröst	100-500	10-15	180		
SNACKS					
Vårullar	100-400	8-10	200	Ja	Använd ugnsklar (oven-ready)
Frysta kycklingbitar	100-500	6-10	200	Ja	Använd ugnsklar (oven-ready)
Frysta fiskfiléer	100-400	6-10	200		Använd ugnsklar (oven-ready)
Fyllda grönsaker	100-400	1-10	160		
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Paj	400	20-22	180		Använd pajform eller ugnsfast form
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform
Söta snacks	400	1-20	160		Använd pajform eller ugnsfast form

Tips

- Små ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver en något längre tillagningstid, medan en mindre mängd ingredienser kräver en något kortare tillagningstid.
- Skaka mindre ingredienser efter halva tiden för att optimera resultatet och förhindra att ingredienserna blir ojämnt tillagade.
- Tillsätt lite olja på färskpotatisen och stek i ytterligare några minuter för ett knaprigt resultat.
- Undvik att tillaga extremt feta ingredienser som korv i apparaten.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i apparaten.
- Den optimala mängden för att laga krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdig deg för att göra snabba och enkla tilltugg. Färdig deg kräver också kortare tillagningstid än hemgjord deg.
- Lägg en bakform eller en ugnsfast form i korgen om du vill baka en kaka eller paj, eller om du vill steka ömtåliga ingredienser eller fyllda ingredienser.
- Du kan också använda apparaten för att värma ingredienser. För att värma ingredienser, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

Så gör du hemgjorda pommes frites:

1. Skala potatisen och skär i stavar.
2. Skölj potatisen noggrant (lägg ev. potatisen i blöt i en skål med vatten i ca. 30 min.) och torka sedan med hushållspapper.
3. Häll 1/2 matsked olivolja i en skål, lägg i potatisstavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta med olja.
4. Ta upp stavarna ur skålen med händerna eller ett platt köksredskap så att den överblivna oljan blir kvar i skålen.
5. Stek potatisstavarna enligt anvisningarna i denna manual.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör apparaten efter användning.

Rengör inte korgen, gallret eller apparatens insida med metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten och låt apparaten svalna.

Observera: Ta ut korgen så svalnar apparaten snabbare.

2. Torka av apparaten utvändigt med en fuktig trasa.

3. Diska gallret och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en disksvamp som inte repar.

Du kan få bort eventuellt smuts som finns kvar med avfettningsmedel.

Observera: Gallret tål diskmaskin.

Tips: Om det sitter kvar smuts på korgen eller under gallret så kan du lägga dem i blöt i varmt vatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggning löser upp matrester och gör det lättare att diska rent. Se till att använda ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett.

4. Rengör apparaten invändigt med varmt vatten och en disksvamp som inte repar.

5. Rengör värmeelementet med en diskborste för att få bort eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna.

2. Se till att alla delar är rena och torra innan förvaring.



Symbolen betyder att produkten inte bör kastas med vanligt hushållsavfall, utan i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral som är avsedd för detta ändamål eller till en återförsäljare med en sådan service.

Kontakta din hemkommun om du behöver mer information.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte ansluten	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern	Ställ in timern på önskad tillagningstid för att starta apparaten
Ingredienserna blir inte färdiga i apparaten	Mängden ingredienser i korgen är för stor	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre portioner får en jämnare tillagning.
	Den valda temperaturen är för låg.	Ställ in nödvändig temperatur
Ingredienserna blir ojämnt tillagade	Vissa ingredienser behöver skakas om efter halva tillagningstiden	Ingredienser som ligger ovanpå varandra eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden.
Tillagade snacks blir inte krispiga	En airfryer ger inte krispigt resultat för snacks som normalt tillagas i en traditionell frittös.	Använd ugnsklara snacks eller tillsätt lite olja på dina snacks för ett krispigare resultat.
Det går inte att skjuta in korgen ordentligt i apparaten	Du har för mycket ingredienser i korgen	Fyll inte längre upp än till MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad	Skjut in korgen tills du hör ett "klick".
Det kommer ut vit rök ur apparaten	Du tillagar ingredienser med ett högt fettinnehåll	När du tillagar feta ingredienser droppar det ned stora mängder olja i botten. Oljan orsakar möjligtvis mer os och korgen kan bli varmare än normalt. Detta påverkar inte apparaten eller det slutliga resultatet.
	Korgen innehåller överblivet fett från tidigare användning	Vit rök beror på att fettet värms upp i korgen. Tänk på att diska korgen noga efter varje gång.
Mina hemgjorda pommes frites blir inte som förväntat och är ojämnt tillagade	Du har inte använt rätt typ av potatis	Det bästa resultatet får du om du använder färsk, lite mjölig potatis. Se till att potatisarna håller sig fasta under tillagningen.
	Du har inte sköljt potatisstavarna ordentligt innan du tillagar dem	Skölj potatisstavarna noga för att få bort stärkelsen.
Mina pommes frites blir inte krispiga	Krispigheten beror på mängden olja och vatten i potatisen	Tänk på att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter olja.
		Skär potatisstavarna tunnare för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

GARANTI

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabrikations- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera ev. dessa upplysningar här i bruksanvisningen, så du dem lätt tillgängliga. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

Garantin omfattar inte:

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabrikations- och materialfel.
- Vid misskötsamt underhåll – däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andre förslitningsdelar

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

Ogrundad service

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare. I förbindelse med kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

SERVICE

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik, där produkten är inköpt. Anmälan om reklamation kan också ske på wittsverige.se under fliken 'Service'.

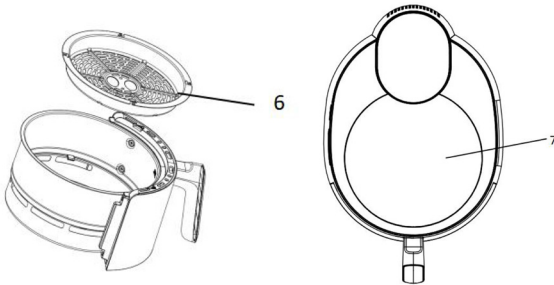
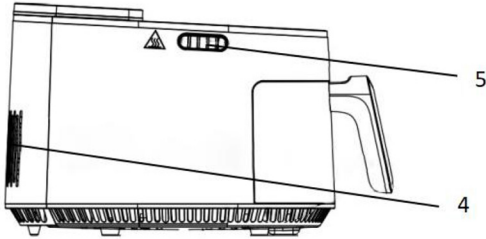
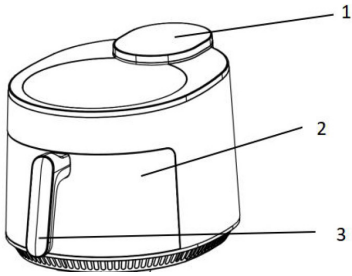
Med förbehåll för tryckfel.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

SISÄLLYS

LAITTEEN YLEISKATSAUS	51
TURVALLISUUSOHJEET	51
LAITTEEN KÄYTTÖ.....	53
ASETUKSET	56
PUHDISTUS JA HUOLTO.....	59
ONGELMIEN KARTOITTAMINEN	60
REKLAMAATIOT JA ASIAKASPALVELU.....	61

LAITTEEN OSAT JA OMINAISUUDET



- 1 Digitaalinen ohjauspaneeli
- 2 Kori
- 3 Kahva
- 4 Ilmanotto
- 5 Ilmanpoistoaukot
- 6 Irrotettava grilli
- 7 Läpinäkyvä ikkuna

TURVALLISUUSOHJEET

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä väärä käyttö voi aiheuttaa vaurioita. Säilytä tämä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota laitetta veteen tai huuhtele sitä vesihanalla sähkölämmityskomponenttien vuoksi.
- Älä päästä nesteitä laitteeseen sähköiskun tai oikosulun välttämiseksi.
- Säilytä kaikki ainekset korissa, jotta ne eivät kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa käytössä.
- Korin täyttäminen öljyllä voi aiheuttaa palovaaran!
- Älä koske laitteen sisäosaan sen ollessa käytössä.

Varoitus:

- Tarkista, että laitteen ilmoitettu verkkojännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai muut osat ovat vaurioituneet.
- Älä käytä valtuuttamattomia henkilöitä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseen tai korjaamiseen.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä virtajohto poissa kuumista pinoista.
- Älä kytke laitetta tai käytä ohjauspaneelia märin käsin.
- Laite voidaan liittää vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kytketty oikein pistorasiaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Älä sijoita laitetta syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Varmista, että laitteen takana, molemmilla puolilla ja yläpuolella on vähintään 10 cm ilmaa.
- Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.
- Kuumailmalla keitetessä kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvat turvallisella etäisyydellä höyry- ja tuuletusaukoista. Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat korin laitteesta. Kaikki käytettävissä olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Sammuta laite välittömästi, jos siitä nousee tummaa savua. Odota, kunnes savu lakkaa, ennen kuin poistat korin laitteesta.

Varoitus:

- Varmista, että laite on asetettu vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön. Se ei sovellu käytettäväksi ympäristöissä, kuten henkilökunnan keittiöissä, maataloudessa, hotellissa ja muilla ei-asuinalueilla.
- Takuu raukeaa, jos laitetta käytetään ammatti- tai puoliammattimaisiin tarkoituksiin tai sitä ei käytetä ohjeiden mukaisesti. (Älä koskaan käytä laitetta, jos pistoke on vaurioitunut.)
- Laitteen tulee jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin sitä on turvallista käsitellä tai puhdistaa.

Automaattinen virrankatkaisu

Laitteessa on sisäänrakennettu ajastin, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, kun ajastin saavuttaa nollan. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti painamalla virtapainiketta; se sammuttaa laitteen automaattisesti 20 sekunnin kuluttua.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Laite noudattaa kaikkia soveltuvia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia alan standardeja ja määräyksiä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat tai etiketit.
- Puhdista kori ja pese se lämpimällä saippuavedellä, käytä pehmeää sientä.
- Kuivaa laite sisältä ja ulkoa puhtaalla liinalla. Koria ei tarvitse täyttää öljyllä tai rasvalla, sillä laite toimii kuumalla ilmalla.

LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Liitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä kori varovasti ulos ilmakeittimestä.
3. Laita ainekset kulhoon.
4. Työnnä kori AIR FRYERIN sisään.

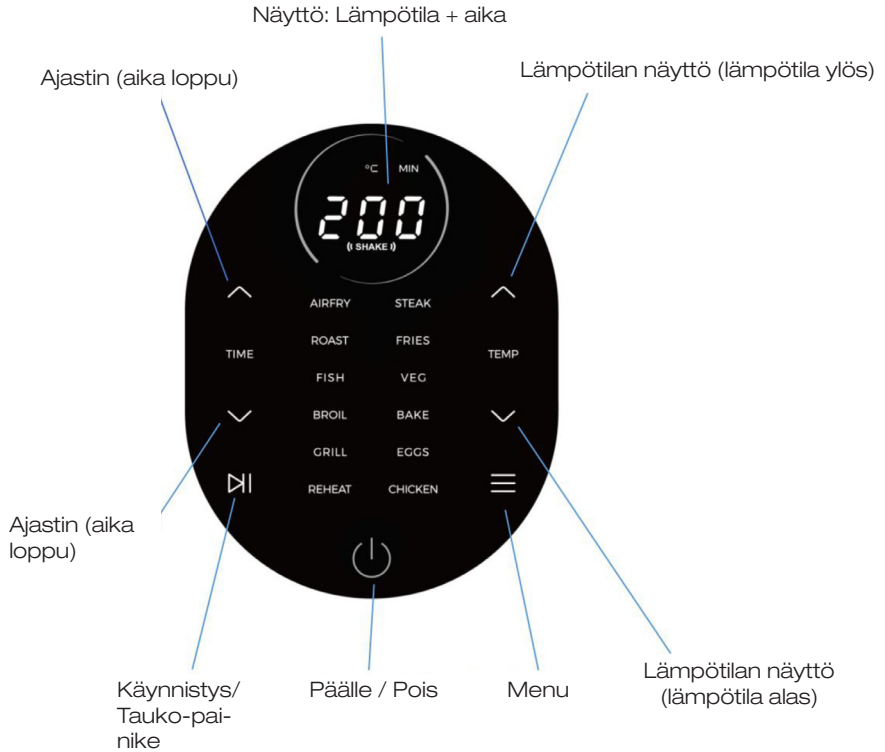
Huomautus: Älä ylitä MAX-merkkiä (katso tämän luvun kohta ”Asetukset”), koska tämä voi vaikuttaa ruoan laatuun kypsennyksen aikana.

Varoitus: Älä koske koriin käytön aikana tai pian sen jälkeen, koska se kuumenee erittäin kuumaksi. Tartu koriin vain kahvasta.

Älä täytä koria öljyllä tai muilla nesteillä.

5. Paina virta kosketusnäytöstä päälle/pois päältä.
6. Valitse toimintoja painamalla kosketusnäytön Valikko-painiketta (Valitse yhteensä 12 toiminnosta).

Laitteen yleiskatsaus



Huom.: Asetuksia on 12 erilaista. Ne ovat:

AIRFRY, PAISTI, KALA, PAAHTAMINEN, GRILLI, UDELLEEN LÄMMITYS, PIHVI, RANSKALAISET PERUNAT, KASVIKSET, LEIVONNAISET, KANANMUNAT, KANA.

Yleiskatsaus asetuksista



Asetus	Kuvake	Lämpötila (°C)	Aika (Min.)
AIRFRY		200	18
PAISTI		200	10
KALA		190	10
PAAHTAMINEN		200	10
GRILLI		195	20
UUDELLEEN LÄMMITYS		175	4
PIHVI		200	10
RANSKALAISET		200	18
KASVIKSET		180	6
LEIVONNAISET		160	20
KANANMUNAT		160	22
KANA		200	24

Kun olet painanut valikkopainiketta, voit vapaasti valita haluamasi toiminnon. Kun olet valinnut haluamasi valikon, paina Käynnistä/Tauko-painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. Kypsennyksen aikana voit painaa lyhyesti (lyhyt painallus) käynnistys-/taukopainiketta keskeyttääksesi tai sammuttaa virran painamalla On/Off-painiketta.

Jos haluat säätää aikaa kypsennyksen aikana, paina nuolinäppäimiä lisätäksesi/vähentääksesi aikaa 1 minuutilla per painallus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina nuolinäppäimiä lisätäksesi/laskeaksesi lämpötilaa 5 astetta per painallus.

Jos et valitse esiasetuksia, laite toimii oletuslämpötilassa (180 °C ja 15 min.).

7. Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun Asetukset). Vedä kori ulos kahvasta ja ravista sitä. Työnnä se sitten takaisin ilmakeittiimeen.

Huomautus: Oletusasetuksissa AIRFRY, PAISTI, KALA, PAAHTAMINEN, GRILLI, PIHVI, RANSKALAISET PERUNAT, KASVIKSET ja KANA on muistitoiminto. Kun puolet valmistusajasta on kulunut, hälytys muistuttaa, että on aika kääntää tai ravistaa ainesosia.

8. Laitteessa on automaattinen ajastinkello. Kun kello on soinut 5 kertaa, se tarkoittaa, että kypsennysjakso on päättynyt. Vedä kori ulos kahvasta ja aseta se hyllylle/lämmönkestävälle pinnalle.

Huomautus: Kun aika on kulunut loppuun, lämmitin lakkaa toimimasta, mutta puhallin jatkaa toimintaansa 20 sekuntia turvallisuussyistä puhaltaakseen kuuman ilman pois. Lopuksi ajastinkello soi 5 kertaa viimeisenä hälytyksenä.

9. Tarkista, ovatko ainekset täysin valmiita.

Huomautus: Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä kori takaisin Airfryeriin kahvasta. Säädä lämpötila-asetuksia painamalla lämpötilan asetuspainikkeita ja säädä aika-asetuksia painamalla ajastinpainikkeita. Käynnistä laite sitten painamalla Start/Pause-näppäintä.

10. Jos haluat poistaa ainesosat (esim. naudanliha, kana, liha, kaikki öljy-/rasvaa sisältävät ruoat ja ylimääräinen öljy tai sulatettu rasva) ainesosista, jotka kerääntyvät korin pohjalle, poista ne yksitellen pihteillä.

Huom.: Ole varovainen, jos haluat kääntää koria. Korin pohjalle kerääntynyt öljy tippuu ainesosien päälle.

Vinkki: Käytä pihtejä poistaaksesi suuret tai herkät ainekset korista.

11. Kun erä ainesosia on valmis, laite on heti valmis valmistelemaan uutta erää.

ASETUKSET

Alla oleva taulukko antaa sinulle yleiskatsauksen ja auttaa sinua valitsemaan valmistettavan ruoan perusasetukset.

Huomautus:

Nämä asetukset ovat suuntaa antavia. Koska ainesosien alkuperä, koko, muoto ja valmistus vaihtelevat, emme voi taata optimaalisia asetuksia ainesosillesi.

Pikailmateknologia lämmittää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi, eikä se häiritse kypsennysprosessia varsinkaan jos vedät korin hetkeksi ulos.

Ainekset	Min-Max (g)	Aika (Min.)	Lämpötila (°C)	Ravista koria	Vinkki
RANSKALAISET PERUNAT					
Ohuet pakasteperunat	300-700	9-16	200	Kyllä	
Paksut, pakasteperunat	300-700	11-20	200	Kyllä	
Kotitekoiset perunat (8x8mm)	300-800	10-16	200	Kyllä	Lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä ruokaan saadaksesi rapeamman lopputuloksen
Kotitekoisia peruna-lohkoja	300-800	18-22	180	Kyllä	Lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä ruokaan saadaksesi rapeamman lopputuloksen
Kotitekoiset peruna-kuutiot	300-750	12-18	180	Kyllä	Lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä ruokaan saadaksesi rapeamman lopputuloksen
	250	15-18	180	Kyllä	
Perunagratiini	500	15-18	200		
Pihvi	100-500	8-12	180		
Lihan palat	100-500	10-14	180		
Hampurilainen	100-500	7-14	180		
Makkara	100-500	13-15	200		
Kanankoivet	100-500	18-22	180		
Kananrinta	100-500	10-15	180		
VÄLIPALAT					
Kevätrullat	100-400	8-10	200	Kyllä	Käytä uunivalmiina
Pakastetut kananugetit	100-500	6-10	200	Kyllä	Käytä uunivalmiina
Pakastetut kalafileet	100-400	6-10	200		Käytä uunivalmiina
Täytetyt vihannekset	100-400	1-10	160		
Kakut	300	20-25	160		Käytä uunivuokaa
Piirakka	400	20-22	180		Käytä uunivuokaa tai uuninkestävää vuokaa
Muffinssit	300	15-18	200		Käytä uunivuokaa
Makeat välipalat	400	1-20	160		Käytä uunivuokaa tai uuninkestävää vuokaa

Vinkkejä

- Pienikokoiset ainekset vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suurikokoiset ainekset.
- Suurempi määrä ainesosia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, kun taas pienempi määrä ainesosia vaatii vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Ravista pienempiä aineksia valmistusajan puolivälissä optimoidaksesi lopputuloksen ja estääksesi aineiden epätasaisen paistamisen.
- Lisää vähän öljyä tuoreisiin perunoihin ja paista aineksia vielä muutama minuutti, jotta lopputulos on rapea.
- Vältä erittäin rasvaisten ainesosien, kuten makkaroiden, valmistamista laitteessa.
- Uunissa kypsennettävät välipalat voidaan valmistaa myös laitteessa.
- Paras määrä rapeiden perunoiden kypsennykseen on 500 grammaa.
- Käytä valmista taikinaa valmistaaksesi välipaloja nopeasti ja helposti. Valmis taikina vaatii myös lyhyemmän valmistusajan kuin kotitekoisen taikina.
- Aseta uunivuoka koriin, jos haluat leipoa kakun tai piirakan tai jos haluat paistaa hauraita tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää laitetta myös aineiden lämmittämiseen. Lämmitä ainesosia asettamalla lämpötilaksi 150 °C enintään 10 minuutiksi.

Kotitekoisten perunoiden valmistus:

1. Kuori perunat ja leikkaa ne paloiksi.
2. Huuhtelee perunat huolellisesti (jos tarpeen, liota niitä vesikulhossa n. 30 minuuttia) ja kuivaa ne sitten talouspaperilla.
3. Kaada 1/2 ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon, laita perunat kulhoon ja sekoita, kunnes ne peittyvät öljyllä.
4. Poista perunat kulhosta joko sormin tai litteällä keittiövälineellä, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.
5. Paista perunat näiden ohjeiden mukaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Älä puhdista koria, grilliä ja laitteen sisäosia metallivälineillä tai hankaavilla puhdistusaineilla, koska ne voivat vahingoittaa niiden tarttumaton pinnotta.

1. Irrota laite pistorasiasta, jotta se jäähtyy.

Huomautus: Poista kori, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

3. Puhdista grilliritilä ja kori lämpimällä vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.

Voit poistaa jäljellä olevan lian rasvanpoistoaineella.

Huomautus: Grilli on konepesun kestävä.

Vinkki: Jos koriin tai grillin pohjaan on tarttunut likaa, voit liottaa niitä lämpimässä vedessä ja astianpesuaineessa 10-15 minuuttia. Liotus irrottaa ruokajäämät ja helpottaa niiden poistamista. Muista käyttää pesuainetta, joka liuottaa öljyä ja rasvaa.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli lämpimällä vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

5. Puhdista lämmityselementti tiskiharjalla poistaaksesi ruokajäämät.

SÄILYTYS

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia ennen varastointia.



Symboli tarkoittaa, että tuotetta ei tule hävittää tavallisen talousjätteen mukana, vaan se tulee toimittaa valtuutettuun jätehuoltopisteeseen tai jälleenmyyjälle, joka tarjoaa tällaista palvelua.

Ota yhteyttä omaan kuntaasi, jos tarvitset lisätietoja.

ONGELMIEN KARTOITTAMINEN

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi	Laitetta ei ole kytketty	Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta	Aseta ajastin halutulle kypsennysajalle käynnistääksesi laitteen
Ainesosia ei ole valmistettu oikein laitteessa	Ainesosien määrä korissa on liian suuri	Laita koriin pienempiä määriä aineksia. Pienemmät annokset paistetaan tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen	Aseta haluttu lämpötila
Ainesosat valmistuvat epätasaisesti	Tiettyntyyppisiä ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä	Ainekset, jotka ovat päällekkäin tai ristikkäin (esim. ranskalaiset) tulee ravistaa kypsennysajan puolivälissä.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne poistetaan laitteesta.	Airfryer ei tuota rapeita välipaloja, jotka kypsennetään tavallisesti perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunivalmiita välipaloja tai levitä välipaloihin hieman öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen
En pysty työntämään koria kunnolla laitteeseen	Korissa on liikaa aineksia	Älä täytä MAX-merkin yli
	Kori ei ole asetettu oikein grilliin	Työnnä koria alas grilliin, kunnes kuulet "naksahduksen"
Laitteesta tulee valkoista savua	Valmistat ainesosia, joissa on korkea rasvapitoisuus	Kun paistat rasvaisia aineksia friteerauskeittimessä, pannulle tippuu suuri määrä öljyä. Öljy voi tuottaa enemmän savua ja pannu voi tulla normaalia kuumemmaksi. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Korissa on ylimääräistä rasvaa edellisestä käytöstä	Valkoinen savu syntyy korissa kuumennetusta rasvasta. Muista puhdistaa pannu kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Kotitekoiset perunat eivät valmistu niin kuin odotit ja ne kypsyvät epätasaisesti	Et ole käyttänyt oikeantyyppistä perunaa	Parhaan tuloksen saat käyttämällä tuoreita, kevyesti jauhotettuja perunoita. Varmista, että perunat pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhtelee perunatikkuja kunnolla ennen kypsentämistä	Huuhtelee perunatangot huolellisesti poistaaksesi tärkkelyksen perunoiden pinnalta.
Perunani eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois laitteesta	Rapeusaste riippuu perunoiden, öljyn ja veden määrästä	Muista kuivata perunat huolellisesti ennen öljyn lisäämistä
		Leikkaa perunat ohuemmiksi saadaksesi terävämmän lopputuloksen
		Lisää hieman öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen

TAKUU

Uudella laitteellasi myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syytä ei ole tuotanto- tai materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta.

Kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huolto

Jos tuote lähetetään huoltoon, ja käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Yrityskäyttöön ostetuille tuotteille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa ja varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu. Reklamaatioilmoituksen voi tehdä myös osoitteessa witt.fi välilehden 'Huolto'.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

