

# Model 75595

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruction manual

Gebrauchsanweisung

Podręcznik użytkownika

Kasutusjuhend

Manual de instrucciones

Manuale di istruzioni

Gebruiksaanwijzing

Manuel d'instructions



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

ES

IT

NL

FR

# AIRFRYER

## Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af din nye airfryer, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager airfryeren i brug.

Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om airfryerens funktioner.

## Tekniske data

Spænding/frekvens:	220-240 V~ 50/60 Hz
Effekt:	1.360 W
Temperatur:	80-200 °C
Timer:	0-30 minutter
Kurvens kapacitet:	3,5 liter

Med nonstick-belægning



Klasse I: Skal tilsluttes stikkontakt med jordforbindelse.

## Særlige sikkerhedsforskrifter

Airfryeren må anvendes af børn over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af airfryeren på en sikker måde og dermed forstår de forbundne risici. Børn må ikke lege med airfryeren. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

Når airfryeren er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Når airfryeren bruges, skal børn, der opholder sig i nærheden af den, altid holdes under opsyn. Airfryerener ikke legetøj.

Airfryeren må kun bruges indendørs.

Airfryeren skal anbringes på et varmekast underlag.

Airfryeren må ikke anbringes på, over eller i nærheden af et gasblus eller andre kogeplader.

Når airfryeren er i brug, skal der være mindst 10 cm frirum på alle sider af den, så luften kan cirkulere frit.

Læg ikke genstande på airfryeren, og tildæk ikke airfryeren eller dens ventilationsåbninger under brug, da det kan medføre brand.

Airfryeren må kun bruges sammen med den medfølgende kurv. Fødevarerne skal være anbragt i kurven, og kurven skal være anbragt i skuffen under hele tilberedningen.

Kurven og fødevarerne bliver meget varme under brug!

Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du tager fødevarer op af kurven.

Undgå at berøre airfryerens indvendige dele, når den er varm.

Fyld ikke madolie, smør eller andet fedtstof i skuffen. Airfryeren dybsteger ikke fødevarerne, men tilbereder dem med cirkulering af varm luft.

Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller lignende, og lad den ikke komme i kontakt med varme genstande.

Ledningen, stikket og airfryeren må ikke udsættes for vand, væsker eller stænk, da det kan medføre risiko for elektrisk stød.

Airfryeren er kun beregnet til brug i private husholdninger.



## Airfryerens dele

1. Kabinet
2. Timerknop
3. Temperaturvælger
4. Kurv
5. Håndtag til kurv

## Inden ibrugtagning

Fjern al emballage fra airfryeren.

Tag skuffen og kurven ud af airfryeren, og vask dem i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør delene grundigt.

## Brug

Airfryeren kan bruges til tilberedning af stort set alle fødevarer, som ellers kan tilberedes på en rist eller på bagepapir i en almindelig ovn.

Slut airfryeren til lysnettet. Tag kurven (4) ud af kabinettet (1).

Kontroller, at kurven sidder fastlåst i skuffen.

Fyld fødevarerne i kurven. Påfyld ikke for meget ad gangen - hvis du eksempelvis vil lave pommes frites, er den optimale mængde 500 gram.

Sæt skuffen ind i kabinettet. Kontroller, at skuffen sidder korrekt.

Indstil den ønskede tilberedningstemperatur fra 80 til 200 °C på temperaturvælgeren (3).

Indstil den ønskede tilberedningstid fra 0-30 minutter på timerknappen (2). Hvis airfryeren er kold, når du starter tilberedningen, skal du lægge 3-5 minutter til tilberedningstiden.

Når den indstillede tilberedningstid er gået, lyder der et signal, og timeren slukker for airfryeren. Du kan også slukke for airfryeren ved at trække stikket ud af stikkontakten og lade timeren løbe ud.

Tag kurven ud af kabinettet.

Kontroller, at fødevarerne er tilberedt nok, og giv dem om nødvendigt nogle få minutter mere i airfryeren.

Hæld de tilberedte fødevarer over på et serveringsfad. Større eller skrøbelige fødevarer kan med fordel tages op af kurven med en tang eller en madpincet.

Bemærk! Der kan være afdryppet olie, kødsaft eller lignende i bunden af kurven. Vær opmærksom, når du hælder fødevarerne ud af kurven. Brug eventuelt et køkkenredskab til at tage fødevarerne op af kurven for at undgå at hælde afdryppet olie med ud.

Bemærk! Visse fødevarer bør omrystes halvvejs gennem tilberedningen. Indstil timerknappen på den halve tilberedningstid, og start en ny tilberedning med samme varighed, når fødevarerne er omrystet.

## Rengøring og vedligehold

Rengør airfryeren grundigt efter hver brug.

Træk stikket ud af stikkontakten, og tag skuffen ud, så airfryeren køler hurtigere af.

Vask skuffen og kurven i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skuresvampe, ståluld eller lignende, da det vil ødelægge delenes nonstick-belægning.

Tør airfryerens kabinet af med en hårdt opvredet klud, og tør efter med en tør klud.

Hvis varmelegemet er blevet snavset, kan du rengøre det med en børste eller en hårdt opvredet klud.

Ingen af airfryerens dele må vaskes i opvaskemaskine.

## Servicecenter

**Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.**

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Miljøoplysninger



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med en "overkrydset skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Produceret i P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

## Tilberedningsskema

Det nedenstående skema indeholder vejledende mængder, tilberedningstider og temperaturangivelser for brug af airfryeren, men resultatet afhænger af mange forskellige faktorer. Vi anbefaler derfor, at du prøver dig frem.

Fødevarer	Mængde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Omrystes	Note
<b>Kartoffelprodukter</b>					
Tynde pommes frites	300-700	16-18	180	Ja	A
Tykke pommes frites	300-700	18-20	200	Ja	A
Hjemmelavede pommes frites	300-800	18-25	200	Ja	
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-800	18-25	180	Ja	
<b>Kød</b>					
Steaks	100-500	10/8/6	180		B/C
Koteletter	100-500	18-20	180		C
Hamburgere	100-500	18-20	180		C
Pølser	100-500	13-15	200		
Kyllingelår	100-500	15-22	180		
Kyllingebryst	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Forårsruller	100-400	6-10	200	Ja	A
Kyllinge-nuggets	100-500	10-15	200	Ja	A
Fyldte grøntsager	100-400	10-15	160		A
<b>Bagværk</b>					
Tærte	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Note A: Brug ovenklare produkter

Note B: Gennemstegt/medium/rød

Note C: Vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

Note D: Brug foliebakke, muffinsform eller lignende

# AIRFRYER

## Innledning

For at du skal få mest mulig glede av den nye airfryeren, ber vi deg lese gjennom denne bruksanvisningen før du tar airfryeren i bruk.

Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen hvis du skulle få behov for å lese informasjonen om airfryerens funksjoner om igjen senere.

## Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens:	220–240 V~ 50/60 Hz
Effekt:	1 360 W
Temperatur:	80–200 °C
Timer:	0–30 minutter
Kurvens kapasitet:	3,5 liter

Med slippbelegg



Klasse I: Må kobles til en jordet stikkontakt.

## Spesielle sikkerhetsregler

Airfryeren kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt følsomhet, fysiske eller mentale handikap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruken av apparatet på en sikker måte og dermed forstår risikoen bruken innebærer. Barn skal ikke leke med airfryeren. Barn skal bare utføre rengjøring og vedlikehold når de er under oppsyn.

Når airfryeren er i bruk, bør den holdes under konstant oppsyn. Når airfryeren er i bruk, må du holde øye med barn som oppholder seg i nærheten. Airfryeren er ikke et leketøy.

Airfryeren skal bare brukes innendørs.

Airfryeren skal plasseres på et varrefast underlag.

Airfryeren må ikke plasseres på, over eller i nærheten av et gassbluss eller andre kokeplater.

Når airfryeren er i bruk, må det være minst 10 cm klaring på alle sider, slik at luften kan sirkulere fritt.

Ikke legg gjenstander på airfryeren, og ikke dekk til apparatet eller ventilasjonsåpningene under bruk, da dette kan medføre brannfare.

Airfryeren skal bare brukes med kurven som følger med. Matvarene må legges i kurven, og kurven må være plassert i skuffen under hele tilberedningen.

Både kurven og maten blir svært varme under bruk.

Bruk alltid grytekluter eller grytevotter når du tar maten ut av kurven.

Unngå å berøre airfryerens innvendige deler når den er varm.

Ikke fyll matolje, smør eller andre typer fett i skuffen. Airfryeren frityrsteker ikke maten, men tilbereder den med sirkulerende varmluft.

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

Verken ledningen, støpselet eller airfryeren må utsettes for vann, væske eller sprut, da dette kan medføre risiko for elektrisk støt.

Airfryeren er bare beregnet på bruk i private husholdninger.



## Airfryerens deler

1. Kabinett
2. Timerbryter
3. Temperaturvelger
4. Kurv
5. Håndtak for kurv

## Før bruk

Fjern all emballasjen på airfryeren.

Ta skuffen og kurven ut av airfryeren, og vask dem i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Tørk delene godt.

## Bruk

Airfryeren kan brukes til tilberedning av stort sett alle matvarer som man ellers ville tilberedt på rist eller bakepapir i en vanlig stekeovn.

Koble airfryeren til strømmettet. Ta kurven (4) ut av kabinettet (1).

Kontroller at kurven er låst fast til skuffen.

Legg maten som skal tilberedes, i kurven. Ikke legg i for mye om gangen. Skal du for eksempel tilberede pommes frites, er optimal mengde 500 gram.

Sett skuffen inn i kabinettet. Kontroller at skuffen sitter som den skal.

Still inn ønsket tilberedningstemperatur mellom 80 og 200 °C med temperaturvelgeren (3).

Still inn ønsket tilberedningstid mellom 0 og 30 minutter med timerbryteren (2). Hvis airfryeren er kald når du starter tilberedningen, må du øke tilberedningstiden med 3-5 minutter.

Når innstilt tilberedningstid er omme, høres et lydsignal og airfryeren slås av via timeren. Du kan også slå av airfryeren ved å trekke støpslet ut av stikkontakten og la timeren gå ut.

Ta kurven ut av kabinettet.

Kontroller om maten er ferdig tilberedt. Hvis ikke, kan du gi den noen minutter til i airfryeren.

Hell den ferdig tilberedte maten over på et serveringsfat. Store eller skjøre matvarer kan med fordel tas ut av kurven med tang eller matpinsett.

Merk! Det kan ha dryppet olje, kjøttsaft eller lignende i bunnen av kurven. Vær oppmerksom når du tømmer matvarene ut av kurven. Bruk eventuelt et kjøkkenredskap til å ta matvarene ut av kurven for å unngå at dryppet olje følger med.

Merk! Ved tilberedning av noen typer matvarer, bør du riste på maten underveis i tilberedningen. Still inn timerbryteren på halve tilberedningstiden og start en ny tilberedning med samme varighet når du har "rørt" i maten ved å riste på den.

## Rengjøring og vedlikehold

Rengjør airfryeren grundig etter hver bruk.

Trekk støpselet ut av stikkontakten, og ta ut skuffen slik at airfryeren blir raskere avkjølt.

Vask skuffen og kurven i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Ikke bruk skuresvamp, stålull eller lignende, da det ødelegger slippbelegget.

Tørk av kabinettet med en godt oppvridd klut og ettertørk med en tørr klut.

Hvis varmeelementet er blitt tilsmusset, kan du rengjøre det med en børste eller en godt oppvridd klut.

Ingen av airfryerens deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

## Servicesenter

**Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.**

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Miljøinformasjon



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som  kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet hvis elektronisk og elektrisk avfall (WEEE) ikke avhendes riktig. Produkter som er merket med en søppeldunk med kryss over, er elektrisk og elektronisk utstyr. Søppeldunken med kryss over symboliserer at avfall av elektrisk og elektronisk utstyr ikke må kastes i det usorterte husholdningsavfallet, men behandles som spesialavfall.

Produsert i Kina

Produsent:  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.



## Tilberedningsoversikt

Oversikten nedenfor viser veiledende mengder, tilberedningstider og temperaturangivelser for bruk av airfryeren. Resultatet avhenger imidlertid av mange ulike faktorer. Vi anbefaler derfor at du prøver deg frem.

NO

Matvare	Mengde (g)	Tid (min)	Temp. (°C)	Omrøring	Merknad
<b>Potetprodukter</b>					
Tynne pommes frites	300-700	16-18	180	Ja	A
Tykke pommes frites	300-700	18-20	200	Ja	A
Hjemmelagde pommes frites	300-800	18-25	200	Ja	
Hjemmelagde potetbåter	300-800	18-25	180	Ja	
<b>Kjøtt</b>					
Biffer	100-500	10/8/6	180		B/C
Koteletter	100-500	18-20	180		C
Hamburgere	100-500	18-20	180		C
Pølser	100-500	13-15	200		
Kyllinglår	100-500	15-22	180		
Kyllingbryst	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Vårruller	100-400	6-10	200	Ja	A
Kyllingnuggets	100-500	10-15	200	Ja	A
Fylte grønnsaker	100-400	10-15	160		A
<b>Bakverk</b>					
Terte	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Merknad A: Bruk ovnskare produkter

Merknad B: Gjennomstekt/medium/rød

Merknad C: Snus etter halve tilberedningstiden

Merknad D: Bruk en aluminiumsform, muffinsform eller lignende

# AIRFRYER

## Inledning

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya airfryer rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda apparaten.

Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

## Tekniska data

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

Effekt: 1 360 W

Temperatur: 80-200 °C

Timer: 0-30 minuter

Korgens kapacitet: 3,5 liter

Med nonstick-beläggning



Klass I: Ska anslutas till jordat uttag.

## Särskilda säkerhetsföreskrifter

Airfryern får användas av barn över 8 år och personer med nedsatt känslighet, fysiska eller mentala funktionshinder under förutsättning att de övervakas eller instrueras för användning av airfryern på ett säkert sätt och därmed förstår riskerna som är förknippade med den. Barn får inte leka med airfryern. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

När airfryern används bör den hållas under konstant uppsyn. När airfryern används måste du hålla uppsikt över barn som befinner sig i närheten. Airfryern är ingen leksak.

Airfryern får endast användas inomhus.

Airfryern ska placeras på ett värmetåligt underlag.

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

När airfryern används ska det vara minst 10 cm fritt utrymme på alla sidor runt om den, så att luften kan cirkulera fritt.

Lägg inte föremål på airfryern och täck inte över den eller dess ventilationsöppningar under användning, då det kan medföra brand.

Airfryern får endast användas tillsammans med den medföljande korgen. Matvarorna ska ha placerats i korgen och korgen ska ha placerats i lådan under hela tillagningen.

Korgen och matvarorna blir mycket varma under användning!

Använd alltid grytlappar eller grillvantar när du tar ut matvaror ur korgen.

Undvik att vidröra airfryerns invändiga delar när den är varm.

Fyll inte på matolja, smör eller annat fett i lådan. Airfryern djupsteker inte matvarorna, utan tillagar dem med cirkulation av varmluft.

Låt inte nätsladden hänga ut över en bordskant eller dylikt, och låt den inte komma i kontakt med varma föremål.

Sladden, kontakten och airfryern får inte utsättas för vatten, vätskor eller stänk, då det kan medföra risk för elstöt.

Airfryern är enbart avsedd att användas i privata hushåll.



## Airfryerns delar

1. Hölje
2. Timerknapp
3. Temperaturväljare
4. Korg
5. Handtag till korg

## Före användning

Avlägsna allt emballage från airfryern.

Ta ut lådan och korgen ur airfryern och diska dem i varmt vatten med lite diskmedel. Torka delarna grundligt.

## Användning

Airfryern kan användas för tillagning av i stort sett alla matvaror som annars kan tillagas på ett galler eller på bakpapper i en vanlig ugn.

Anslut airfryern till ett eluttag. Ta ut korgen (4) ut höljet (1).

Kontrollera att korgen sitter fastlåst i lådan.

Fyll på matvarorna i korgen. Fyll inte på för mycket åt gången – om du exempelvis vill tillaga pommes frites är den optimala mängden 500 gram.

Sätt in lådan i höljet. Kontrollera att lådan sitter korrekt.

Ställ in den önskade tillagningstemperaturen från 80 till 200 °C på temperaturväljaren (3).

Ställ in den önskade tillagningstiden från 0-30 minuter på timerknappen (2). Om airfryern är kall när du startar tillagningen ska du lägga till 3-5 minuter till tillagningstiden.

När den inställda tillagningstiden har gått ljuder en signal och timern stänger av airfryern. Du kan också stänga av airfryern genom att dra ut kontakten ur eluttaget och låta timern löpa ut.

Ta ut korgen ur höljet.

Kontrollera att matvarorna är tillräckligt tillagade och ge dem vid behov några få minuter till i airfryern.

Häll över de tillagade matvarorna på ett serveringsfat. Större eller ömtåliga matvaror kan med fördel tas upp ur korgen med en tång eller en matpincett.

Obs! Det kan finnas avdroppad olja, köttsaft eller liknande i botten av korgen. Var uppmärksam när du häller ut matvarorna ur korgen. Använd eventuellt ett köksredskap för att ta upp matvarorna ur korgen för att undvika att hälla ut avdroppad olja.

Obs! Vissa matvaror bör skakas om halvvägs genom tillagningen. Ställ in timerknappen på halva tillagningstiden och starta en ny tillagning med samma tidslängd när matvarorna har skakats om.

## Rengöring och underhåll

Rengör airfryern grundligt efter varje användning.

Dra ut kontakten ur eluttaget och ta ut lådan så att airfryern svalnar snabbare.

Diska lådan och korgen i varmt vatten med lite diskmedel. Använd inte skursvampar, stålull eller liknande, eftersom delarnas non-stick-beläggning då förstörs.

Torka av airfryerns hölje med en hårt urvriden trasa, och torka efter med en torr trasa.

Om värmeelementet har blivit smutsigt kan du rengöra det med en borste eller en hårt urvriden trasa.

Ingen av airfryerns delar får diskas i maskin.

## Servicecenter

**OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.**

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Miljöinformation



Elektriska och elektroniska produkter (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som  kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfallet av elektriska och elektroniska produkter (WEEE) inte bortscaffas korrekt. Produkter som är markerade med en "överkryssad sophink" är elektriska och elektroniska produkter. Den överkryssade sophinken symboliserar att avfall av elektriska och elektroniska produkter inte får bortscaffas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan de ska samlas in separat.

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från Schou Company A/S.

## Tillagningsschema

Nedanstående schema innehåller vägledande mängder, tillagningstider och temperaturangivelser för användning av airfryern, men resultatet beror på många olika faktorer. Vi rekommenderar därför att du provar dig fram.

Matvara	Mängd (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Skakas om	Notering
<b>Potatisprodukter</b>					
Tunna pommes frites	300-700	16-18	180	Ja	A
Tjocka pommes frites	300-700	18-20	200	Ja	A
Hemlagade pommes frites	300-800	18-25	200	Ja	
Hemlagade klyftpotatisar	300-800	18-25	180	Ja	
<b>Kött</b>					
Stekar	100-500	10/86	180		B/C
Kotletter	100-500	18-20	180		C
Hamburgare	100-500	18-20	180		C
Korvar	100-500	13-15	200		
Kycklinglår	100-500	15-22	180		
Kycklingsbröst	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Vårullar	100-400	6-10	200	Ja	A
Chicken nuggets	100-500	10-15	200	Ja	A
Fyllda grönsaker	100-400	10-15	160		A
<b>Bakverk</b>					
Tårta	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

- Notering A: Använd ugnsklara produkter  
Notering B: Genomstekt/medium/röd  
Notering C: Vänds när halva tillagningstiden har gått  
Notering D: Använd foliebricka, muffinsform eller liknande

# ILMAKEITIN

## Johdanto

Lue tämä käyttöohje läpi ennen ilmakeittimen käyttöönottoa, jotta saat ilmakeittimestä suurimman mahdollisen hyödyn.

Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi ilmakeittimen toiminnot.

## Tekniset tiedot

Jännite/taajuus:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Teho:	1 360 W
Lämpötila:	80–200 °C
Ajastin:	0–30 minuuttia
Korin kapasiteetti:	3,5 litraa

Tarttumaton pinnoite



Luokka I: Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.

## Erityiset turvaohjeet

Ilmakeitintä saavat käyttää kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä ihmiset, joilla on alentunut toimintakyky tai jotka ovat fyysisesti tai psyykkisesti vajaatoimintaisia, sillä edellytyksellä, että heitä valvotaan heidän käyttäessään ilmakeitintä tai että heille on neuvottu välineen turvallinen käyttö siten, että he ymmärtävät käyttöönsä liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä ilmakeittimellä. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Kun ilmakeitin on käytössä, sitä on valvottava koko ajan. Kun ilmakeitintä käytetään, sen lähellä olevia lapsia on aina valvottava.

Ilmakeitin ei ole lelu.

Ilmakeitintä saa käyttää vain sisätiloissa.

Aseta ilmakeitin lämmönkestävälle alustalle.

Ilmakeitintä ei saa asettaa kaasuliekain tai sähköisten keittolevyjen päälle, yläpuolelle tai lähelle.

Ilmakeittimen käytön aikana sen ympärillä on oltava joka puolella vähintään 10 cm vapaata tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti.

Ilmakeittimen päälle ei saa asettaa tavaroita eikä ilmakeitintä tai sen ilmanvaihtoaukkoja saa peittää käytön aikana tulipalovaaran takia.

Ilmakeitintä saa käyttää vain yhdessä sen mukana toimitetun korin kanssa.

Elintarvikkeet asetetaan koriin ja kori asetetaan laatikkoon koko valmistuksen ajaksi.

Kori ja elintarvikkeet kuumenevat voimakkaasti käytön aikana.

Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun otat elintarvikkeet korista.

Älä kosketa ilmakeittimien sisäosia silloin, kun ilmakeitin on kuuma.

Laatikkoon ei saa lisätä ruokaöljyä, voita tai muita rasvoja. Elintarvikkeita ei uppopaisteta ilmakeittimessä, vaan ne kypsennetään kuumalla kiertoilmalla.

Johto ei saa roikkua pöydänreunan tai vastaavan yli eikä koskettua lämmönlähdettä.

Johtoa, pistoketta ja ilmakeitintä ei saa altistaa vedelle, nesteille tai roiskeille sähköiskun vaaran takia.

Ilmakeitin on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.



Liitä ilmakeitin sähköverkkoon. Irrota kori (4) kotelosta (1).

Varmista, että kori on lukittuneena laatikossa.

Lisää elintarvikkeet koriin. Älä täytä koria liian täyteen. Jos esimerkiksi haluat valmistaa ranskalaisia, sopiva määrä on 500 grammaa kerrallaan.

Aseta laatikko koteloon. Tarkasta, että laatikko on oikeassa asennossa.

Säädä haluttu kypsennyslämpötila 80–200 °C lämpötilan valitsimella (3).

Säädä haluttu kypsennysaika 0–30 minuuttia ajastinpainikkeella (2). Jos ilmakeitin on kylmä kypsennyksen alkaessa, lisää kypsennysaikaan ylimääräiset 3–5 minuuttia.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni ja ajastin sammuttaa ilmakeittimen. Voit sammuttaa ilmakeittimen myös irrottamalla pistokkeen pistorasiasta ja antamalla ajastimen nollautua.

Irrota kori kotelosta.

Tarkasta, että elintarvikkeet ovat riittävän kypsiä. Keitä niitä tarvittaessa vielä muutama minuutti ilmakeittimessä.

Kaada kypsät elintarvikkeet tarjoiluvadille. Nosta suuret tai herkästi hajoavat elintarvikkeet korista pihtien tai ruokapinsettien avulla.

Huomaus! Korin pohjalla voi olla öljyjäämiä, lihanestettä tai vastaavia nesteitä. Toimi varovasti, kun kaadat ruokaa ulos korista. Käytä tarkoituksenmukaisia keittiövälineitä, kun otat ruuan pois korista, jotta ylijäänyt öljy jää koriin.

Huomaus! Joitakin elintarvikkeita on ravistettava korissa kypsennyksen puolivälissä. Säädä ajastinpainikkeella kypsennys kestämiän puolet koko kypsennysajasta ja käynnistä elintarvikkeiden korissa ravistamisen jälkeen uusi kypsennys, jonka kesto on yhtä pitkä.

## Ilmakeittimen osat

1. Kotelo
2. Ajastinpainike
3. Lämpötilan valitsin
4. Kori
5. Korin kahva

## Ennen käyttöä

Poista ilmakeittimestä kaikki pakkausmateriaalit.

Irrota laatikko ja kori ilmakeittimestä ja pese ne kuumalla vedellä, johon on lisätty hieman astianpesuainetta. Kuivaa osat huolellisesti.

## Käyttö

Ilmakeittimellä voidaan kypsentää lähes kaikkia elintarvikkeita, joita voidaan kypsentää rutilällä tai leivinpaperilla tavallisessa uunissa.

## Puhdistus ja huolto

Puhdista ilmakeitin huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Irrota pistoke pistorasiasta ja poista laatikko, jotta ilmakeitin jäähtyy nopeasti.

Huuhtelee laatikko ja kori lämpimässä vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta. Älä käytä hankaussientä, teräsvillaa tai vastaavaa välinettä, sillä ne voivat vahingoittaa osien nonstick-pinnoitetta.

Pyyhi ilmakeittimen kotelo nihkeällä liinalla ja pyyhi se sen jälkeen kuivalla liinalla.

Jos lämpöelementti likaantuu, voit puhdistaa sen harjalla tai nihkeällä liinalla.

Ilmakeittimen osia ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa.

## Huoltokeskus

**Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.**

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Tiedot vaarallisuudesta ympäristölle



Sähkö- ja elektroniikkalaitteet (EEE) sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaaraksi

ympäristölle ja ihmisen terveydelle, jos sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet on merkitty jätesäiliöllä, jonka yli on vedetty risti. Merkki ilmaisee, ettei sähkö- ja elektroniikkaromua saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana vaan se on kerättävä erikseen.

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontallennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.



# Kypsennystaulukko

Alla olevassa taulukossa on esitetty ohjeelliset määrät, kypsennysajat ja kypsennyslämpötilat elintarvikkeiden kypsentämiseksi ilmakeittimellä. Lopputulos vaihtelee kuitenkin monen tekijän perusteella. Suosittelemme sen vuoksi, että määrität kokeilemalla parhaan ratkaisun.

Elintarvike	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistelu	Huomaus
<b>Perunavalmisteet</b>					
Ohuet ranskalaiset	300-700	16-18	180	Kyllä	A
Paksut ranskalaiset	300-700	18-20	200	Kyllä	A
Itsetehdyt ranskalaiset	300-800	18-25	200	Kyllä	
Itsetehdyt lohkoporonat	300-800	18-25	180	Kyllä	
<b>Liha</b>					
Pihvit	100-500	10/8/6	180		B/C
Kyljykset	100-500	18-20	180		C
Hampurilaiset	100-500	18-20	180		C
Makkarat	100-500	13-15	200		
Broilerin koipalapat	100-500	15-22	180		
Broilerin rintapalat	100-500	15-22	200		
<b>Suolapalat</b>					
Kevätrullat	100-400	6-10	200	Kyllä	A
Kananugetit	100-500	10-15	200	Kyllä	A
Täytetyt kasvikset	100-400	10-15	160		A
<b>Leivonnaiset</b>					
Tortut	400	8-15	160		D
Muffinssit	300	10-15	200		D

Huomaus A: Käytä uunivalmiita tuotteita

Huomaus B: Kypsä/medium/raaka

Huomaus C: Käännetään, kun puolet valmistusajasta on kulunut.

Huomaus D: Käytä folioastiaa, muffinssivuokaa tai vastaavaa

# AIRFRYER

## Introduction

To get the most out of your new airfryer, please read through these instructions before use.

Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

## Technical data

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

Power rating: 1360 W

Temperature: 80-200 °C

Timer: 0-30 minutes

Basket capacity: 3.5 litres

With non-stick coating



Class I: Must be plugged into an earthed socket.

## Special safety instructions

The airfryer may be used by children over 8 years old and people with reduced sensitivity, or a physical or mental disability, as long as they are supervised or have been instructed in use of the equipment in a safe manner and have thus understood the associated risks. Children must not play with the airfryer. 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 heat-resistant 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 basket, and the basket must be in the pan 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.



## Main components

1. Casing
2. Timer dial
3. Temperature selector
4. Basket
5. Handle for basket

## Before use

Remove all packaging from the air fryer.

Remove the pan and basket regularly and wash in warm water with a little washing-up liquid. Dry thoroughly.

## Use

The air fryer can be used to cook virtually all foods that can otherwise be cooked on a rack or baking paper in an ordinary oven.

Plug the air fryer in. Remove the basket (4) from the casing (1).

Check that the basket is securely locked in the pan.

Fill the basket with food. Do not overfill the basket – if you are making fries, for instance, the optimum quantity is 500 g.

Insert the pan into the body. Check that the pan is correctly positioned.

Set the required cooking temperature from 80 to 200 °C using the temperature selector (3).

Set the required cooking time from 0 to 30 minutes using the timer dial (2). If the air fryer is cold when you start cooking, add 3-5 minutes to the cooking time.

Once the set cooking time has passed, a signal will sound and the timer will switch the air fryer off. You can also switch the air fryer off by removing the plug from the mains socket and letting the timer run out.

Remove the basket from the air fryer.

Check that the food is thoroughly cooked. If not, give the food a few more minutes in the air fryer.

Tip the cooked food onto a serving plate. Use tongs or food tweezers to remove larger or fragile food from the basket.

NB! There may be dripped oil, meat juices or the like in the bottom of the basket. Be careful when pouring food out of the basket. If necessary, use a kitchen utensil to take the food out of the basket to avoid spilling drained oil.

NB! Some foods will need shaking halfway through the cooking process. Set the timer dial to half the cooking time and re-start cooking with the same cooking time once you have shaken the food.

GB

## Cleaning and maintenance

Clean the airfryer thoroughly after use.

Unplug the appliance and remove the pan so that the airfryer cools more quickly.

Wash the pan and basket in warm water with a little washing-up liquid. Do not use a scouring pad, steel wool or similar as this will damage the non-stick coating.

Wipe the outside of the airfryer with a well-wrung cloth and then dry off with a dry cloth.

If the heating element is dirty, clean it with a brush or well-wrung cloth.

Do not wash any parts of the airfryer in the dishwasher.

## Service centre

**Note: Please quote 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
- Replacement parts
- Returns
- Guarantee issues
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Environmental information



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with a crossed-out wheeled bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

Manufactured in P.R.C.

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.

## Cooking table

The table below contains guidance quantities, cooking times and temperatures for use with the airfryer, but results will depend on a number of factors. We therefore recommend that you use trial and error.

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Note
<b>Potato products</b>					
Thin fries	300-700	16-18	180	Yes	A
Thick fries	300-700	18-20	200	Yes	A
Homemade fries	300-800	18-25	200	Yes	
Homemade potato wedges	300-800	18-25	180	Yes	
<b>Meat</b>					
Steaks	100-500	10/8/6	180		B/C
Chops	100-500	18-20	180		C
Hamburgers	100-500	18-20	180		C
Sausages	100-500	13-15	200		
Chicken thighs	100-500	15-22	180		
Chicken breast	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	6-10	200	Yes	A
Chicken nuggets	100-500	10-15	200	Yes	A
Stuffed vegetablesager	100-400	10-15	160		A
<b>Pastries</b>					
Tart	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Note A: Use oven-ready products

Note B: Well-done/medium/rare

Note C: Turn once half of the cooking time has elapsed

Note D: Use a foil tray, muffin tray or similar

# AIRFRYER

## Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Airfryer möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Airfryers später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

## Technische Daten

Spannung/Frequenz: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Leistung: Leistungsaufnahme: 1.360 W  
Temperatur: 80-200 °C  
Timer: 0-30 Minuten  
Kapazität des Korbs: 3,5 Liter



Mit Antihaf-Beschichtung  
Klasse I: Muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

## Besondere Sicherheitsvorschriften

Der Airfryer darf von Kindern über 8 Jahren, von Personen mit beeinträchtigtem Wahrnehmungsvermögen und von Personen, die körperliche oder geistige Behinderungen haben, unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Airfryer spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Wenn der Airfryer in Gebrauch ist, muss er ständig beaufsichtigt werden. Wenn der Airfryer benutzt wird, müssen Kinder, die sich in der Nähe aufhalten, stets beaufsichtigt werden. Der Airfryer ist kein Spielzeug.

Der Airfryer darf nur im Innern von Gebäuden benutzt werden.

Der Airfryer muss auf einer hitzefesten Unterlage aufgestellt werden.

Der Airfryer darf nicht bei, über oder in der Nähe einer Gasflamme oder anderer Kochplatten angebracht werden.

Wenn der Airfryer in Gebrauch ist, muss nach allen Seiten mindestens 10 cm Freiraum bestehen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Legen Sie keine Gegenstände auf den Airfryer und decken Sie seine Lüftungsöffnungen während des Gebrauchs nicht zu, da sonst ein Brand entstehen kann.

Der Airfryer darf nur mit dem mitgelieferten Korb verwendet werden. Die Lebensmittel müssen in den Korb gelegt werden, und der Korb muss während der gesamten Zubereitung in der Schublade angebracht sein.

Der Korb und die Lebensmittel werden beim Gebrauch sehr heiß!

Benutzen Sie stets Topflappen oder Grillhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel aus dem Korb nehmen.

Die inneren Teile des Airfryers nicht berühren, wenn sie heiß sind!

Kein Speiseöl, Butter oder andere Fettstoffe in die Schublade füllen. Der Airfryer frittiert die Lebensmittel nicht, sondern bereitet sie durch Heißluftzirkulierung zu.

Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante oder dergleichen hängen, und lassen Sie es nicht mit heißen Gegenständen in Kontakt kommen.

Das Kabel, der Stecker und der Airfryer dürfen nicht Wasser, Flüssigkeiten oder Spritzern ausgesetzt werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht.

Der Airfryer ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen.



## Die Teile des Airfryers

1. Gehäuse
2. Timer-Einstellschalter
3. Temperaturwähler
4. Korb
5. Handgriff für Korb

## Vor der Ingebrauchnahme

Entfernen Sie die Verpackung des Airfryers.

Nehmen Sie die Schublade und den Korb aus dem Airfryer, und waschen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

## Gebrauch

Der Airfryer kann zur Zubereitung von so gut wie allen Lebensmitteln verwendet werden, die sonst auf einem Rost oder auf Backpapier in einem gewöhnlichen Herd zubereitet werden können.

Schließen Sie den Airfryer ans Stromnetz an. Nehmen Sie den Korb (4) aus dem Gehäuse (1).

Vergewissern Sie sich, dass der Korb in der Schublade verriegelt ist.

Füllen Sie die die Lebensmittel in den Korb. Füllen Sie nicht zu viel auf ein Mal ein. Wenn Sie z. B. Pommes Frites machen möchten, ist die optimale Menge 500 Gramm.

Setzen Sie die Schublade in das Gehäuse ein. Vergewissern Sie sich, dass die Schublade richtig sitzt.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturwähler (3) zwischen 80 und 200 °C ein.

Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit am Timer-Einstellschalter (2) zwischen 0 und 30 Minuten ein. Falls der Airfryer zu Beginn der Zubereitung noch kalt ist, müssen Sie zur Zubereitungszeit 3-5 Minuten hinzu geben.

Wenn die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen ist, ertönt ein Signal, und der Timer schaltet den Airfryer ab. Sie können den Airfryer auch ausschalten, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Timer ablaufen lassen.

Nehmen Sie den Korb aus dem Gehäuse.

Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel ausreichend gegart sind, und geben Sie, ihnen, falls erforderlich, ein paar Minuten mehr im Airfryer.

Schütten Sie die zubereiteten Lebensmittel auf einen Servierteller. Bei großen oder brüchigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, sie mit einer Zange oder Küchenpinzette aus dem Korb zu nehmen.

Hinweis: Am Boden des Korbes kann sich abgetropftes Öl, Fleischsaft und dergleichen ansammeln. Achten Sie darauf, wenn Sie die Lebensmittel aus dem Korb schütten. Benutzen Sie ggf. ein Küchenutensil, um die Lebensmittel aus dem Korb zu holen, um zu vermeiden, dass das abgetropfte Öl mit ausgeschüttet wird.

Hinweis: Bestimmte Lebensmittel sollte man umrühren, wenn die Hälfte der Zubereitungszeit verstrichen ist. Stellen Sie mit dem Timer-Einstellschalter die Hälfte der Zubereitungszeit ein, und beginnen Sie nach dem Umrühren der Lebensmittel mit einer neuen Zubereitung mit der gleichen Dauer.

## Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Airfryer nach jedem Gebrauch gründlich.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie die Schublade heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

Waschen Sie die Schublade und den Korb gründlich in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder dergleichen, da dies die Antihaf-Beschichtung der Teile zerstören würde.

Das Gehäuse des Airfryers mit einem gut ausgewrungenen Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trocken wischen.

Falls das Heizelement verschmutzt wurde, können Sie es mit einer Bürste oder einem gut ausgewrungenen Tuch reinigen.

Kein Teil des Airfryers darf in der Spülmaschine gewaschen werden.

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

## Servicecenter

**Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.**

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Entsorgung des Gerätes



**Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!**

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit einer „durchkreuzten Abfalltonne“ gekennzeichnet.



## Zubereitungstabelle

Die nachfolgende Tabelle enthält Richtwerte für Mengen, Zubereitungszeiten und Temperaturangaben für den Gebrauch des Airfryers, aber das Ergebnis hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab. Wir empfehlen Ihnen daher, sich vorzutasten.

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (Min.)	Temp. (°C)	Umrühren	Anmerkung
<b>Kartoffelprodukte</b>					
Dünne Pommes Frites	300-700	16-18	180	Ja	A
Dicke Pommes Frites	300-700	18-20	200	Ja	A
Selbst gemachte Pommes Frites	300-800	18-25	200	Ja	
Selbst gemachte Kartoffelecken	300-800	18-25	180	Ja	
<b>Fleisch</b>					
Steaks	100-500	10/8/6	180		B/C
Koteletts	100-500	18-20	180		C
Hamburger	100-500	18-20	180		C
Würstchen	100-500	13-15	200		
Hähnchenschlegel	100-500	15-22	180		
Hähnchenbrust	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100-400	6-10	200	Ja	A
Hähnchen-Nuggets	100-500	10-15	200	Ja	A
Gefülltes Gemüse	100-400	10-15	160		A
<b>Backwaren</b>					
Torte	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Hinweis A: Verwenden Sie ofenfertige Produkte

Hinweis B: Durchgebraten/Medium/Rot

Anmerkung C: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit wenden.

Anmerkung D: Verwenden Sie eine Folienschale, eine Muffinform oder dergleichen

# URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

## Wprowadzenie

Aby jak najlepiej wykorzystać zalety nowego urządzenia wielofunkcyjnego, przed użyciem należy dokładnie przeczytać poniższe instrukcje.

Instrukcje należy zachować także do użytku w przyszłości.

## Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość: 220–240 V, ~50/60 Hz

Moc znamionowa: 1360 W

Temperatura: 80–200 °C

Minutnik: 0–30 minut

Pojemność kosza: 3,5 litra

Powłoka odporna na przywieranie



Klasa I: Urządzenie należy podłączyć do gniazda sieciowego z przewodem ochronnym.

## Szczególne zasady bezpieczeństwa

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej wrażliwości bądź z niepełnosprawnością fizyczną lub intelektualną mogą korzystać z urządzenia wielofunkcyjnego wyłącznie pod nadzorem lub pod warunkiem przeszkolenia obejmującego bezpieczne użytkowanie urządzenia, w wyniku którego zrozumią one związane z tym zagrożenia. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem wielofunkcyjnym. Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru innych osób.

Podczas użytkowania urządzenie wielofunkcyjne wymaga nieustannego nadzoru. Podczas użytkowania urządzenia wielofunkcyjnego nie wolno zostawiać dzieci w jego pobliżu bez nadzoru. Urządzenie wielofunkcyjne nie jest zabawką.

Urządzenie wielofunkcyjne jest przeznaczone do stosowania jedynie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie wielofunkcyjne należy umieścić na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Urządzenia wielofunkcyjnego nie wolno umieszczać na palnikach gazowych lub płytach kuchennych ani nad nimi lub w ich pobliżu.

Podczas użytkowania urządzenia wielofunkcyjnego należy zostawić odstęp co najmniej 10 cm ze wszystkich stron, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza.

W trakcie użytkowania na urządzeniu wielofunkcyjnym nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów, nie wolno go też przykrywać, ponieważ może to spowodować pożar.

Urządzenia wielofunkcyjnego można używać wyłącznie z dostarczonym koszem. Przez cały proces przygotowywania potrawy żywność musi być w koszu, a kosz w misce urządzenia.

Urządzenie wielofunkcyjne i żywność nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Zawsze używać rękawic lub uchwytu do garnków podczas wyjmowania żywności z kosza.

Nie wolno dotykać wewnętrznych części urządzenia wielofunkcyjnego, ponieważ są one bardzo gorące.

Nie umieszczać oleju, masła ani innego tłuszczu w misce. Urządzenie wielofunkcyjne nie smaży żywności na tłuszczu, ale wykorzystuje obieg gorącego powietrza.

Przewód zasilający należy poprowadzić tak, aby nie wisiał z krawędzi stołu itd. oraz nie dotykał gorących przedmiotów.



Przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia wielofunkcyjnego nie wolno narażać na działanie wody, cieczy lub rozbryzgów, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Urządzenie wielofunkcyjne przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

## Główne elementy

1. Obudowa
2. Tarcza minutnika
3. Pokrętko temperatury
4. Kosz
5. Uchwyt kosza

## Przed rozpoczęciem użytkowania

Wyjąć całe materiały opakowaniowe z urządzenia wielofunkcyjnego.

Regularnie wyjmować misę i kosz i czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wysuszyć dokładnie.

## Sposób użytkowania

Urządzenia wielofunkcyjnego można używać do przygotowywania praktycznie wszystkich potraw, które można piec na ruszcie lub papierze do pieczenia w tradycyjnym piekarniku.

Podłączyć urządzenie wielofunkcyjne do zasilania. Wyjąć kosz (4) z obudowy (1).

Sprawdzić, czy kosz jest dobrze zamknięty w misie.

Napełnić kosz żywnością. Nie przepełniać kosza – przykładowo w razie przygotowywania frytek optymalna ilość to 500 g.

Włożyć misę do obudowy. Sprawdzić, czy misa została prawidłowo włożona.

Ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C za pomocą pokrętła temperatury (3).

Ustawić żądany czas w zakresie od 0 do 30 minut za pomocą tarczy minutnika (2). Jeżeli urządzenie wielofunkcyjne jest zimne podczas rozpoczynania przygotowywania potrawy, należy dodać 3–5 minut do czasu przygotowywania.

Po upływie wybranego czasu przygotowywania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i minutnik wyłączy urządzenie wielofunkcyjne. Urządzenie wielofunkcyjne można też wyłączyć, wyciągając wtyczkę z gniazda sieciowego i czekając, aż upłynie czas.

Wyjąć kosz z urządzenia wielofunkcyjnego.

Sprawdzić, czy potrawa jest dobrze przygotowana. Jeżeli tak nie jest, pozostawić potrawę jeszcze na kilka minut w urządzeniu.

Wyłożyć przygotowaną potrawę na półmisek. Użyć szpicpców lub szpicpczyków, aby wyjąć większe lub delikatne potrawy z kosza.

**UWAGA!** Na spodzie kosza może być olej, soki mięsne lub podobne płyny. Należy zachować ostrożność, wysypując żywność z kosza. W razie potrzeby użyć przyborów kuchennych do wyjęcia żywności z kosza, aby zapobiec rozlaniu oleju.

**UWAGA!** Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie procesu przygotowywania. Ustawić tarczę minutnika na połowę czasu przygotowywania i ponownie nastawić go na taką samą ilość czasu po wstrząśnięciu potrawą.

## Czyszczenie i konserwacja

Dokładnie czyścić urządzenie wielofunkcyjne po użyciu.

Odłączyć urządzenie i wyjąć misę, aby szybciej ostygło.

Misę i kosz należy myć w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Nie używać gąbek do szorowania, wełny stalowej ani podobnych przyborów, ponieważ mogłyby to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie urządzenia wielofunkcyjnego dobrze wyżętą szmatką i wytrzeć suchą szmatką.

Jeżeli grzałka jest zabrudzona, przetrzeć ją szczotką lub dobrze wyżętą szmatką.

Nie wolno myć żadnych części urządzenia wielofunkcyjnego w zmywarce.

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

Producent:  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejszego podręcznika użytkownika nie wolno w żaden sposób powielać częściowo ani w całości, elektronicznie bądź mechanicznie (np. poprzez fotokopie lub skany), tłumaczyć ani przechowywać w bazie danych z funkcją wyszukiwania bez uprzedniej zgody Schou Company A/S wyrażonej na piśmie.

## Punkt serwisowy

**Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.**

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Informacje dotyczące środowiska



Sprzęt elektryczny i elektroniczny (electrical and electronic equipment – EEE) zawiera



materiały, elementy i substancje, które mogą być niebezpieczne

i szkodliwe dla zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego w przypadku, gdy taki zużyty sprzęt (waste electrical and electronic equipment – WEEE) nie zostanie odpowiednio zutylizowany. Produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci są odpadami elektrycznymi i elektronicznymi. Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno pozbywać się razem z ogólnymi odpadami domowymi, a należy utylizować go osobno.

## Tabela przygotowywania potraw

W poniższej tabeli przedstawiono ilości, czasy przygotowywania i temperatury przygotowywania potraw w urządzeniu wielofunkcyjnym. Rezultaty zależą jednak od licznych czynników. Zaleca się zastosowanie metody prób i błędów.

Żywność	Ilość (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrząsanie	Uwaga
<b>Produkty z ziemniaków</b>					
Cienkie frytki	300–700	16–18	180	Tak	A
Grube frytki	300–700	18–20	200	Tak	A
Frytki domowe	300–800	18–25	200	Tak	
Domowe kawałki ziemniaków	300–800	18–25	180	Tak	
<b>Mięso</b>					
Steki	100–500	10/8/6	180		B/C
Kotlety	100–500	18–20	180		C
Hamburgery	100–500	18–20	180		C
Kiełbasa	100–500	13–15	200		
Udka kurczaka	100–500	15–22	180		
Piersi kurczaka	100–500	15–22	200		
<b>Przekąski</b>					
Ruloniki z warzywami	100–400	6–10	200	Tak	A
Kawałki kurczaka	100–500	10–15	200	Tak	A
Nadziewane warzywa	100–400	10–15	160		A
<b>Wyroby cukiernicze</b>					
Tarty	400	8–15	160		D
Muffiny	300	10–15	200		D

Uwaga A: Używać tylko produktów przeznaczonych do piekarników.

Uwaga B: Dobrze wysmażony / średnio wysmażony / krwisty

Uwaga C: Odwrócić raz po upływie połowy czasu smażenia.

Uwaga D: Używać tacy aluminiowej, tacy do pieczenia babeczek lub podobnego produktu.

# ÕHUFRITÜÜR

## Sissejuhatus

Uue fritüüri tõhusaimaks kasutamiseks lugege palun käesolevad juhised enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi.

Hoidke juhised hilisemaks kasutamiseks alles.

## Tehnilised andmed

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

Nimivõimsus: 1360 W

Temperatuur: 80-200 °C

Taimer: 0-30 minutit

Korvi maht: 3,5 liitrit

Mittenakkuva kattega



I klass Tuleb ühendada maandatud pistikupessa.

## Spetsiaalsed ohutusjuhised

Fritüüri võivad kasutada üle 8 aasta vanused lapsed ja piiratud sensorsete, füüsiliste või vaimsete võimetega inimesed, kui neid juhendatakse või neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi fritüüri mängida. Lapsed ei tohi ilma juhendamiseta seadet puhastada ega hooldada.

Kui fritüür töötab, ei tohi seda jätta järelevalveta. Ärge jätke lapsi kasutatava fritüüri lähedal järelevalveta. Fritüür ei ole mänguasi.

See fritüür on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks.

Fritüür tuleb asetada kuumuskindlale pinnale.

Fritüüri ei tohi panna gaasipõleti ega teiste keedualade peale, kohale või lähedusse.

Kui fritüür töötab, peab selle igal küljel olema vähemalt 10 cm vaba ruumi, et õhk saaks vabalt ringelda.

Ärge asetage esemeid töötava fritüüri peale ning ärge katke seadet ega selle ventilatsiooniavasid kinni, sest nii võib tekkida tulekahju.

Fritüüri tohib kasutada ainult koos kaasasoleva korviga. Toit peab olema korvis ja korv peab kogu küpsetusprotsessi vältel olema seadmes.

Fritüür ja toit muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks.

Toidu korvist väljavõtmisel kasutage alati pajalappe või ahjukindaid.

Ärge puudutage seadme sisemisi osi, kui need on kuumad!

Ärge pange seadmesse toiduõli, võid ega muud rasvainet. Seade ei sügavprae toitu, vaid küpsetab seda sooja õhu ringluse abil.

Ärge laske voolujuhtmel rippuda üle lauaserva vms ning ärge laske sel puutuda vastu kuumi esemeid.

Voolujuhe, pistik ja fritüür ei tohi puutuda kokku vee, vedelike ega pritsmetega, kuna see võib tuua kaasa elektrilöögiohu.

Fritüür on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.



## Põhikomponendid

1. Korpus
2. Taimerinupp
3. Temperatuuri reguleerija
4. Nõu
5. Korvi käepide

## Enne kasutamist

Eemaldage fritüür pakendist.

Eemaldage regulaarselt pann ja korv ning peske soojas vees vähese nõudepesuvahendiga. Kuivatage korralikult.

## Kasutamine

Fritüüri saab kasutada praktiliselt kõigi toitude valmistamiseks, mida muidu küpsetatakse tavaliselt ahjus restil või küpsetuspaberil.

Ühendage õhukuivati vooluvõrguga.

Eemaldage korv (4) korpusest (1).

Kontrollige, kas korv on kindlalt panni lukustatud.

Täitke korv toiduga. Ärge täitke korvi üle – näiteks kui valmistate friikartuleid, on õige kogus 500 g.

Sisestage pann korpusesse. Veenduge, et pann oleks õigesti paigaldatud.

Seadke temperatuuri reguleerijaga (3) soovitud küpsetustemperatuur 80–200 °C.

Seadke taimerinupuga (2) soovitud küpsetusaeg 0–30 minutit. Kui fritüür on toiduvalmistamise alustamisel külm, lisage küpsetusajale 3-5 minutit.

Kui seadistatud küpsetusaeg on möödas, kostub helisignaal ja taimer lülitab õhufritüüri välja. Fritüüri saate välja lülitada ka siis, kui eemaldate pistiku pistikupesast ja lasete taimeril aja loendamise lõpetada.

Eemaldage korv fritüürist.

Kontrollige, kas toit on põhjalikult läbi küpsenud. Kui ei, siis andke toidule veel fritüüris mõni minut.

Kallutage küpsetatud toit serveerimistaldrikule. Suuremate või hapra toidu korvist eemaldamiseks kasutage toidutange.

NB! Korvi põhjas võib olla sinna tilkunud õli, lihamahla jms. Olge toidu korvist välja valamisel ettevaatlik. Vajadusel kasutage toidu korvist väljavõtmiseks köögiriistu, et vältida sinna kogunenud õli väljavoolamist.

NB! Mõnda toitu tuleb toiduvalmistamise ajal raputada. Seadke taimer poolele küpsetusajale ja alustage toiduvalmistamist pärast toidu loksutamist sama küpsetamisajaga.

## Puhastamine ja hooldus

Puhastage fritüüri pärast kasutamist põhjalikult.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja eemaldage pann, et fritüür jahtuks kiiremini.

Peske panni ja korvi soojas vees koos vähese nõudepesuvahendiga. Ärge kasutage küürimisšvammi, terasvilla vms, kuna see kahjustab mittenakkuvat kattekihti.

Puhastage fritüüri välispinda kergelt niiske lapiga ja kuivatage seejärel kuiva lapiga.

Kui küttekeha on määrdunud, puhastage seda harja või hästi välja väänatud lapiga.

Ärge peske fritüüri osi nõudepesumasinas.

## Teeninduskeskus

**Pidage meeles: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.**

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Keskkonnaalane teave



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, komponente ja aineid, mis võivad olla ohtlikud ja kahjulikud inimeste tervisele ja keskkonnale, juhul kui kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid (WEEE) ei utiliseerita ette nähtud moel. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikastiga märgistatud toodete puhul on tegemist elektri- ja elektroonikaseadmega. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikast näitab, et kasutatud elektri- ja elektroonikaseadet ei tohi utiliseerida koos sortimata olmeprügiga, vaid tuleb koguda eraldi.

Toodetud Hiina Rahvavabariigis

Tootja:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.



## Küpsetustabel

Allolev tabel sisaldab soovituslikke koguseid, küpsetusaegu ja temperatuure, mida kasutada koos fritüüriaga, kuid tulemused sõltuvad paljudest teguritest. Seetõttu soovitame teil kasutada katse-eksituse meetodit.

Toit	Kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputada	NB!
<b>Kartulitooted</b>					
Õhukesed friikartulid	300-700	16-18	180	Jah	A
Paksud friikartulid	300-700	18-20	200	Jah	A
Kodused friikartulid	300-800	18-25	200	Jah	
Kodused kartuliviilud	300-800	18-25	180	Jah	
<b>Liha</b>					
Steigid	100-500	10/8/6	180		B/C
Karbonaadilõik	100-500	18-20	180		C
Kotletid	100-500	18-20	180		C
Vorstikesed	100-500	13-15	200		
Kanakoivad	100-500	15-22	180		
Kanarind	100-500	15-22	200		
<b>Suupisted</b>					
Kevadrullid	100-400	6-10	200	Jah	A
Kananagitsad	100-500	10-15	200	Jah	A
Täidetud köögiviljad	100-400	10-15	160		A
<b>Saiakesed</b>					
Kook	400	8-15	160		D
Muffinid	300	10-15	200		D

- Märkus A: kasutage ahjus kasutamiskõlblikke tooteid  
 Märkus B: läbiküpsetatud / keskmiselt küpsetatud / vähe küpsetatud  
 Märkus C: keerake, kui pool küpsetusajast on möödas  
 Märkus D: kasutage fooliumist alust, muffinipanni vms

# FREIDORA DE AIRE

## Introducción

Para sacar el mayor provecho de su nueva freidora de aire, le rogamos lea estas instrucciones antes de su uso.

Además, guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.

## Datos técnicos

Voltaje/frecuencia:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia nominal:	1360 W
Temperatura:	80-200 °C
Temporizador:	0-30 minutos
Capacidad de la cesta:	3.5 litros
Con recubrimiento antiadherente	



Clase I: Debe enchufarse a un enchufe con toma de tierra

## Instrucciones especiales de seguridad

La freidora de aire puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y por personas con sensibilidad reducida, o una discapacidad física o mental, siempre que estén siendo supervisados o hayan sido instruidos en el uso del aparato de un modo seguro y hayan entendido los riesgos asociados. Los niños no tienen que jugar con la freidora de aire. La limpieza y el mantenimiento no tienen que ser llevados a cabo por niños, a no ser que estén siendo supervisados.

Cuando se esté utilizando la freidora de aire, esta deberá supervisarse de forma continua. Cuando la freidora de aire esté en funcionamiento, los niños que se encuentren en sus cercanías no deben estar desatendidos. Las freidoras de aire no son juguetes.

Esta freidora de aire está pensada únicamente para uso en interiores.

La freidora de aire se tiene que colocar sobre una superficie resistente al calor.

La freidora de aire no se debe colocar cerca, encima ni cerca de fogones de gas o placas de cocina.

Cuando la freidora de aire está siendo utilizada, debe existir un espacio libre de al menos 10 cm en todos los lados para asegurar que el aire puede circular libremente.

No coloque ningún objeto sobre la freidora de aire, ni tampoco la cubra cuando la esté utilizando, esto podría causar un incendio.

La freidora de aire solo se puede utilizar con la cesta incluida. La comida tiene que estar en la cesta, y la cesta dentro del cazo durante todo el proceso de cocción.

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

Utilice siempre un agarrador o guantes para horno cuando extraiga cosas de la cesta.

¡No toque los componentes internos de la freidora cuando estén calientes!

No meta aceite de cocina, mantequilla ni otras grasas en el cazo. La freidora de aire no fríe la comida, sino que la cocina usando circulación de aire caliente.

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

El cable, el enchufe y la freidora de aire no se tienen que exponer al agua, líquidos o salpicaduras, ya que esto podría generar un riesgo de descarga eléctrica.

La freidora de aire está concebida para su utilización exclusiva en el ámbito doméstico.



## Principales componentes

1. Carcasa
2. Selector del temporizador
3. Selector de temperatura
4. Cesta
5. Mango de la cesta

## Antes del uso

Retire todo el embalaje de la freidora de aire.

Saque el cazo y la cesta regularmente y lávelos en agua caliente con un poco de detergente líquido. Séquelos todo bien.

## Uso

La freidora de aire se puede utilizar para cocinar prácticamente cualquier tipo de comida que se podría cocinar sobre una rejilla o papel de horno en un horno ordinario.

Enchufe la freidora de aire. Retire la cesta (4) de la carcasa (1).

Compruebe que la cesta esté bien fijada en el cazo.

Llene la cesta con comida. No llene demasiado la cesta; si va a hacer patatas fritas, por ejemplo, la cantidad óptima es 500 g.

Introduzca el cazo en la carcasa. Asegúrese de que el cazo esté bien colocado.

Ajuste la temperatura de cocción necesaria de 80 a 200 °C usando el selector de temperatura (3).

Ajuste el tiempo de cocción necesario de 0 a 30 minutos usando el selector del temporizador (2). Si la freidora de aire está fría cuando se empieza a cocinar, añada 3-5 minutos al tiempo de cocción.

En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción indicado, sonará una señal y el temporizador apagará la freidora de aire. También puede apagar la freidora de aire desenchufándola de la corriente y esperando a que el temporizador se acabe.

Retire la cesta de la freidora de aire.

Compruebe que la comida está bien hecha. De lo contrario, déjela unos minutos más en la freidora.

Vierta la comida en una fuente. Use pinzas de cocina para retirar alimentos más grandes o frágiles de la cesta.

¡Nota! Podría haber gotas de aceite, jugos de la carne o similares en el fondo de la cesta. Tenga cuidado al sacar comida de la cesta. Si es necesario, use un utensilio de cocina para sacar la comida de la cesta sin verter el aceite que pueda haber goteado.

¡Nota! Algunos alimentos requieren que los remuevan durante el proceso de cocción. Ponga el selector del temporizador a la mitad del tiempo de cocción, y vuelva a iniciar la cocción con el mismo tiempo después de remover la comida.

ES

## Limpieza y mantenimiento

Limpie bien la freidora de aire después de utilizarla.

Desenchufe el electrodoméstico y saque el cazo para que la freidora se enfríe más rápidamente.

Lave el cazo y la cesta en agua caliente con un poco de detergente líquido. No use estropajo, lana de acero ni nada parecido, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.

Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño bien escurrido y a continuación séquela con un paño seco.

Si el elemento calefactor está sucio, límpielo con un cepillo o un paño bien escurrido.

Nunca limpie ninguna pieza de la freidora de aire en el lavavajillas.

## Centro de servicio

**Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.**

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Información medioambiental



Los dispositivos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales, componentes y sustancias que pueden ser peligrosos y perjudiciales para la salud humana y para el medio ambiente, si los residuos de estos dispositivos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan correctamente. Los productos identificados con un contenedor con ruedas tachado son dispositivos eléctricos y electrónicos. El contenedor con ruedas tachado indica que los residuos de dispositivos eléctricos y electrónicos no deben desecharse junto con la basura doméstica, y que se tienen que recoger por separado.

Fabricado en People's Republic of China (P.R.C)

Fabricante:  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo, fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por escrito de Schou Company A/S.

## Tabla de cocción

La tabla siguiente contiene información sobre las cantidades, los tiempos de cocción y las temperaturas de uso de la freidora de aire, pero los resultados dependerán de varios factores. Por tanto, recomendamos que use el método de ensayo y error.

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Remover	Nota
<b>Productos de patata</b>					
Patatas fritas finas	300-700	16-18	180	Sí	A
Patatas fritas gruesas	300-700	18-20	200	Sí	A
Patatas fritas caseras	300-800	18-25	200	Sí	
Patatas gajo	300-800	18-25	180	Sí	
<b>Carne</b>					
Filetes	100-500	10/8/6	180		B/C
Chuletas	100-500	18-20	180		C
Hamburguesas	100-500	18-20	180		C
Salchichas	100-500	13-15	200		
Muslos de pollo	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	15-22	200		
<b>Tentempiés</b>					
Rollitos de primavera	100-400	6-10	200	Sí	A
Nuggets de pollo	100-500	10-15	200	Sí	A
Verdura rellena	100-400	10-15	160		A
<b>Bollería</b>					
Pastel	400	8-15	160		D
Magdalenas	300	10-15	200		D

Nota A: Use productos listos para el horno

Nota B: Bien hechas/al punto/crudas

Nota C: Enciéndalo cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción

Nota D: Use una bandeja de papel de plata, una bandeja de magdalenas o similar

# FRIGGITRICE AD ARIA

## Introduzione

Per ottenere le massime prestazioni della vostra nuova friggitrice ad aria, leggere le istruzioni prima dell'uso.

Conservare le presenti istruzioni per un eventuale riferimento futuro.

## Dati tecnici

Tensione/frequenza: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza nominale: 1360 W

Temperatura: 80-200 °C

Timer: 0-30 minuti

Capacità cestello: 3,5 litri

Con rivestimento antiaderente



Classe I: deve essere collegato ad una presa con messa a terra.

## Istruzioni di sicurezza particolari

Questa friggitrice ad aria può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e persone con ridotta sensibilità o disabilità fisiche o mentali solo sotto sorveglianza o se queste persone hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con la friggitrice ad aria. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.

Quando è accesa, sorvegliare costantemente la friggitrice ad aria. Non lasciare incustoditi i bambini nei pressi della friggitrice quando è accesa. Questa friggitrice ad aria non è un giocattolo

ed è destinata esclusivamente all'uso in ambienti interni.

Collocare la friggitrice su una superficie resistente al calore.

Non collocare la friggitrice sopra, accanto o in prossimità di un bruciatore a gas o di altre piastre di cottura.

Quando la friggitrice è accesa, lasciare uno spazio di 10 cm tutt'intorno per assicurare la circolazione dell'aria.

Non collocare oggetti sopra alla friggitrice né coprirli quando è accesa; una condotta simile potrebbe provocare un incendio.

Utilizzare la friggitrice solo assieme al cestello fornito. Durante il processo di cottura, gli alimenti da cuocere devono stare nel cestello e questo deve trovarsi all'interno della sua vasca.

Durante l'uso la friggitrice e gli alimenti diventano molto caldi.

Per prelevare gli alimenti dal cestello utilizzare sempre una presina o guanti da forno.

Non toccare le parti interne della friggitrice se scottano!

Non inserire nella vasca olio da cucina, burro o qualsiasi altro tipo di grassi.

Questo apparecchio non frigge gli alimenti immergendoli in olio o grassi bensì li cuoce facendo circolare aria calda.

Il cavo non deve restare sospeso sul bordo del tavolo, ecc. né deve entrare a contatto con oggetti roventi.

Per prevenire il rischio di scosse elettriche non esporre cavo, spina e friggitrice all'acqua, a liquidi o spruzzi.

Questa friggitrice è destinata esclusivamente all'uso in abitazioni private.



## Componenti principali

1. Sede
2. Manopola del timer
3. Selettore di temperatura
4. Cestello
5. Impugnatura del cestello

## Prima dell'uso

Liberare la friggitrice da tutti gli imballaggi. Estrarre regolarmente vasca e cestello e lavarli in acqua calda con un po' di detersivo liquido. Asciugare con cura.

## Utilizzo

La friggitrice può essere utilizzata per cuocere in teoria tutti gli alimenti che si possono cuocere comunque su una griglia o su carta da forno in un forno convenzionale. Collegare la friggitrice alla rete elettrica.

Togliere il cestello (4) dal corpo (1).

Controllare che il cestello sia ben bloccato all'interno della vasca.

Riempire il cestello con l'alimento da cuocere. Non riempirlo eccessivamente - per esempio, la quantità ottimale per le patatine fritte è di 500 g.

Inserire la vasca nel corpo. Controllare che la vasca sia inserita correttamente.

Con il selettore (3) regolare la temperatura necessaria per la cottura (80 - 200 °C).

Con la manopola del timer (2) regolare il tempo necessario per la cottura (0 - 30 minuti). Se all'inizio della cottura la friggitrice è fredda, calcolare 3-5 minuti in più sul tempo di cottura.

Al termine del tempo di cottura selezionato, la friggitrice emette un segnale acustico e il timer spegne la friggitrice. È possibile spegnere la friggitrice ad aria anche staccando la spina dalla presa elettrica e lasciando scadere il timer.

Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria. Controllare che il cibo sia completamente cotto. In caso contrario, cuocerlo ancora per alcuni minuti nella friggitrice.

Versare il cibo dal cestello sopra un piatto da portata. Per prelevare dal cestello alimenti delicati o di dimensioni più grandi utilizzare delle molle o delle pinze da cucina.

NOTA: Sul fondo del cestello potrebbero esserci gocce d'olio, succhi della carne o simili. Fare attenzione quando si versa il cibo dal cestello. Se necessario, utilizzare un utensile da cucina per estrarre il cibo dal cestello e per evitare la fuoriuscita dell'olio gocciolato.

NOTA: Durante la cottura è bene scuotere alcuni alimenti per un risultato uniforme. In tal caso regolare la manopola del timer a metà tempo di cottura e dopo aver dato una scossa al cestello riprendere la cottura regolandola sullo stesso numero di minuti.

## Pulizia e manutenzione

Dopo l'uso, pulire la friggitrice con cura. Staccare l'apparecchio dalla rete e togliere la vasca, così la friggitrice si raffredda più velocemente.

Lavare la vasca e il cestello in acqua calda con un po' di detersivo liquido. Non utilizzare pagliette abrasive, di acciaio o simili altrimenti si danneggia il rivestimento antiaderente.

Pulire la parte esterna della friggitrice utilizzando un panno ben strizzato e quindi asciugarla con un panno asciutto.

Se la resistenza è sporca, pulirla con una spazzola o con un panno ben strizzato.

Non lavare nessuna parte della friggitrice ad aria in lavastoviglie.

## Centro assistenza

**Nota: indicare il numero di modello del prodotto in ogni richiesta di assistenza.**

Il numero di modello è riportato sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta del prodotto.

Per:

- Reclami
- Pezzi di ricambio
- Resi
- Questioni relative alla garanzia
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Informazioni ambientali



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) contengono materiali, componenti e sostanze che possono essere pericolosi e

dannosi per la salute umana e l'ambiente, se i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) non vengono smaltiti correttamente. I prodotti contrassegnati con il simbolo del bidone sbarrato sono apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il bidone sbarrato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici non differenziati, ma devono essere raccolti separatamente.

Fabbricato in P.R.C.

Produttore:  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Tutti i diritti riservati. I contenuti di questo manuale non possono essere riprodotti in parte o per intero, elettronicamente o meccanicamente (ad es. mediante fotocopie o scansioni), tradotti o archiviati in sistemi di memorizzazione e recupero di informazioni senza il consenso scritto di Schou Company A/S.



## Tabella per la cottura degli alimenti

La tabella che segue suggerisce quantità indicative, tempi di cottura e temperature per l'uso della friggitrice ad aria, tuttavia il risultato della cottura dipende anche da altri fattori. Pertanto, si raccomanda di procedere per tentativi ed errori.

Alimento	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Scuotere	Nota
<b>Prodotti a base di patate</b>					
Patatine sottili	300-700	16-18	180	Sì	A
Patatine fritte spesse	300-700	18-20	200	Sì	A
Patatine fritte fatte in casa	300-800	18-25	200	Sì	
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-25	180	Sì	
<b>Carne</b>					
Bistecche	100-500	10/8/6	180		B/C
Costolette	100-500	18-20	180		C
Hamburger	100-500	18-20	180		C
Salsicce	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	15-22	180		
Petto di pollo	100-500	15-22	200		
<b>Snack</b>					
Involtoni primavera	100-400	6-10	200	Sì	A
Bocconcini di pollo	100-500	10-15	200	Sì	A
Verdure ripiene	100-400	10-15	160		A
<b>Dolci</b>					
Crostata	400	8-15	160		D
Muffin	300	10-15	200		D

Nota A: utilizzare prodotti da forno precotti

Nota B: ben cotto/medio/al sangue

Nota C: girare a metà tempo di cottura

Nota D: utilizzare una vaschetta di alluminio, un vassoio per muffin o simili

# HETELUCHTFRITEUSE

## Inleiding

Om optimaal gebruik te maken van uw nieuwe heteluchtfriteuse moet u deze aanwijzingen voor gebruik doorlezen.

Bewaar deze aanwijzingen ook voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

## Technische gegevens

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

Nominaal vermogen: 1360 W

Temperatuur: 80-200 °C

Timer: 0-30 minuten

Inhoud mand: 3,5 liter

Met antiaanbaklaag



Klasse I: De stekker moet in een geaard stopcontact gestoken worden.

## Speciale veiligheidsinstructies

De heteluchtfriteuse mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde gevoeligheid, of een fysieke of mentale handicap, als er toezicht op hen gehouden wordt of als ze aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren dus begrijpen. Kinderen mogen niet met de heteluchtfriteuse spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden tenzij er toezicht op hen wordt gehouden.

Wanneer de heteluchtfriteuse in gebruik is, dient deze constant in de gaten te worden gehouden. Als de heteluchtfriteuse in gebruik is, mogen kinderen nooit alleen worden gelaten in de buurt van de heteluchtfriteuse. Heteluchtfriteuses zijn geen speelgoed.

De heteluchtfriteuse mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

De heteluchtfriteuse moet op een warmtebestendig oppervlak worden geplaatst.

De heteluchtfriteuse mag niet op, over of naast een gasbrander of andere kookplaten worden geplaatst.

Wanneer de heteluchtfriteuse wordt gebruikt, moet er minstens 10 cm tussenruimte aan alle kanten aanwezig zijn, zodat de lucht kan circuleren.

Plaats geen voorwerpen op de heteluchtfriteuse en bedek deze en de ventilatieopeningen niet wanneer de heteluchtfriteuse wordt gebruikt, aangezien dit brand kan veroorzaken.

De heteluchtfriteuse mag uitsluitend met de meegeleverde mand worden gebruikt. Het voedsel moet in de mand worden geplaatst en de mand moet zich gedurende het hele frituurproces in de friteuse bevinden.

De heteluchtfriteuse en het voedsel worden zeer warm tijdens het gebruik.

Gebruik altijd een pannenlap of ovenwanten wanneer u voedsel uit de mand haalt.

Raak de interne onderdelen van de heteluchtfriteuse niet aan wanneer ze warm zijn!

Plaats geen bakolie, boter of ander bakvet in de frituurpan. De heteluchtfriteuse frituurt het voedsel niet, maar bakt het door middel van hete lucht.

Laat het snoer niet over de rand van een tafel of iets dergelijks hangen en laat deze ook niet in contact komen met hete voorwerpen.

Het snoer, de stekker en de heteluchtfriteuse mogen niet worden blootgesteld aan water, vloeistoffen of spetters, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.

De heteluchtfriteuse is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.



Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. Verwijder de mand (4) uit de behuizing (1).

Controleer of de mand stevig is vergrendeld in de frituurpan.

Vul de mand met voedsel. Plaats niet te veel voedsel in de mand. Als u bijvoorbeeld friet bereidt, is de optimale hoeveelheid 500 g.

Plaats de frituurpan in de behuizing. Controleer of de frituurpan op de juiste manier is geplaatst.

Stel de gewenste baktemperatuur in tussen 80 en 200 °C met behulp van de temperatuurknop (3).

Stel de gewenste baktijd in tussen 0 en 30 minuten met behulp van de timer (2). Als de heteluchtfriteuse koud is wanneer u begint met bakken, voegt u 3-5 minuten aan de baktijd toe.

Zodra de baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de heteluchtfriteuse door de timer uitgeschakeld. U kunt de heteluchtfriteuse ook uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken en de timer af te laten lopen.

Haal de mand uit de heteluchtfriteuse.

Controleer of het voedsel voldoende is gebakken. Als dit niet het geval is, laat u het voedsel nog enkele minuten bakken in de heteluchtfriteuse.

Plaats het gebakken voedsel op een bord door de mand te kantelen. Gebruik een tang of keukenpincet om grotere of breekbare voedingsmiddelen uit de mand te verwijderen.

LET OP! Er kunnen olie, vleesjus of dergelijke uit de onderkant van de mand druppelen. Wees voorzichtig als u het voedsel uit de mand wilt schudden. Gebruik eventueel keukengerei om het voedsel uit de mand te halen, om druppelende olie te voorkomen.

## Basisonderdelen

1. Behuizing
2. Timerknop
3. Temperatuurknop
4. Mand
5. Handgreep voor mand

## Vóór gebruik

Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de heteluchtfriteuse.

Verwijder de frituurpan en de mand regelmatig en was ze af in warm water met een beetje afwasmiddel. Goed afdrogen.

## Gebruik

De heteluchtfriteuse kan worden gebruikt om vrijwel al het voedsel te bereiden dat ook kan worden gebakken op een ovenrek of bakpapier in een gewone oven.

LET OP! Sommige producten moeten halverwege het bakproces worden geschud. Stel de timer in op de helft van de baktijd, schud het voedsel en stel de baktijd vervolgens nogmaals in op dezelfde baktijd.

## Reiniging en onderhoud

Reinig de heteluchtfriteuse zorgvuldig na gebruik.

Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de frituurpan, zodat de heteluchtfriteuse sneller afkoelt.

Was de frituurpan en de mand in warm water met een beetje afwasmiddel. Gebruik geen schuurspons, staalwol of vergelijkbaar product, aangezien de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd kan raken.

Veeg de buitenkant van de heteluchtfriteuse af met een goed uitgewrongen doek en droog de heteluchtfriteuse vervolgens af met een droge doek.

Indien het verwarmingselement vies is, reinigt u deze met een borstel of een goed uitgewrongen doek.

Reinig geen enkel onderdeel van de heteluchtfriteuse in de vaatwasser.

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

## Service centre

**Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.**

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantiekwesties
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Milieu-informatie



Elektrische en elektronische apparatuur (EEE) bevat materialen, componenten en substanties die gevaarlijk en schadelijk voor de menselijke gezondheid en het milieu kunnen zijn als afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) niet correct als afval afgevoerd wordt. Producten gemarkeerd met een doorgestreepte afvalbak zijn elektrische en elektronische apparatuur. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet met het huisafval weggegooid mag worden, maar dat deze afzonderlijk ingezameld moet worden.

## Baktabel

De onderstaande tabel bevat aanwijzingen over de optimale hoeveelheid, baktijd en temperatuur voor het gebruik van de heteluchtfriteuse. Afhankelijk van een aantal factoren kan het resultaat echter verschillen. We raden u daarom aan om hem proefsgewijs te gebruiken.

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temp. (°C)	Schudden	Opmerking
<b>Aardappelproducten</b>					
Dunne friet	300-700	16-18	180	Ja	A
Dikke friet	300-700	18-20	200	Ja	A
Zelfgemaakte friet	300-800	18-25	200	Ja	
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-25	180	Ja	
<b>Vlees</b>					
Biefstukken	100-500	10/8/6	180		B/C
Koteletten	100-500	18-20	180		C
Hamburgers	100-500	18-20	180		C
Worsten	100-500	13-15	200		
Kippendijen	100-500	15-22	180		
Kippenborst	100-500	15-22	200		
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-400	6-10	200	Ja	A
Kipnuggets	100-500	10-15	200	Ja	A
Gevulde groenten	100-400	10-15	160		A
<b>Gebak</b>					
Taartjes	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Opmerking A: Gebruik ovengesikte producten

Opmerking B: Well-done/medium/rare

Opmerking C: Een keer draaien nadat de baktijd is verstreken

Opmerking D: Gebruik een aluminiumbak, muffinbak of vergelijkbaar product

# FRITEUSE À AIR

## Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouvelle friteuse à air, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation.

Veuillez également conserver ces instructions au cas où vous auriez besoin de les consulter ultérieurement.

## Données techniques

Tension/fréquence :	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale :	1360 W
Température :	80-200 °C
Minuterie :	0 à 30 minutes
Capacité du panier	3,5 litres

Avec revêtement antiadhésif



Classe I : doit être raccordé à une prise avec terre.

## Consignes de sécurité particulières

La friteuse à air peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, s'ils sont surveillés, ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec la friteuse à air. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.

Lorsque l'appareil est en marche, il doit être surveillé en permanence. De même lorsque l'appareil est en marche, ne laissez pas d'enfants à proximité sans surveillance. Les friteuses à air ne sont pas des jouets.

La friteuse à air est conçue pour être utilisée à l'intérieur seulement.

La friteuse à air doit être posée sur une surface résistante à la chaleur.

La friteuse à air ne doit pas être placée sur, au-dessus ou près d'un brûleur à gaz ou autres plaques de cuisson.

Lorsque la friteuse à air fonctionne, un espace d'au moins 10 cm doit être prévu de chaque côté afin de laisser l'air circuler librement.

Ne posez pas d'objets sur la friteuse à air et ne couvrez pas l'appareil ainsi que ses orifices de ventilation lors de son fonctionnement. Ceci pourrait causer un incendie.

La friteuse à air ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le panier fourni. Les aliments doivent être posés dans le panier et celui-ci doit se trouver dans la cuve pendant la cuisson.

La friteuse à air et les aliments peuvent devenir très chauds pendant ce processus.

Utilisez toujours une manique ou un gant résistant à la chaleur lorsque vous sortez les aliments du panier.

Ne touchez pas les pièces internes de la friteuse à air quand elles sont chaudes.

Ne mettez pas d'huile de cuisson, du beurre ou d'autres graisses dans la cuve. La friteuse à air ne frit pas la nourriture mais la cuit en utilisant de l'air chaud circulant.

Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table, etc. et ne le laissez pas au contact d'objets chauds.

Le cordon, la fiche et la friteuse à air doivent être protégés de l'eau, des liquides et des éclaboussures, à cause du risque d'électrocution.

La friteuse à air est conçue pour l'usage domestique et privé uniquement.



Branchez la friteuse à air. Retirez le panier (4) du boîtier (1).

Assurez-vous que le panier est solidement bloqué dans la cuve.

Remplissez le panier d'aliments. Ne remplissez pas le panier à ras bord. Si vous préparez des frites par exemple, la quantité optimale est de 500 g.

Insérez la cuve dans le corps. Assurez-vous que la cuve est correctement installée.

Réglez la température de cuisson entre 80 à 200 °C en utilisant le sélecteur de température (3).

Réglez le temps de cuisson entre 0 à 30 minutes en utilisant le bouton rotatif de la minuterie (2). Si la friteuse à air est froide lorsque vous commencez la cuisson, ajoutez 3 à 5 minutes au temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson dépassé, un signal sonore se fait entendre et la minuterie éteint la friteuse. Vous pouvez également éteindre la friteuse à air en retirant la fiche de la prise secteur et en laissant le temps de la minuterie s'écouler.

Enlevez le panier de la friteuse à air.

Assurez-vous que les aliments sont bien cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez la nourriture encore quelques minutes dans la friteuse à air.

Déposez les aliments sur un plat de service. Utilisez des pinces pour retirer les grandes pièces ou la nourriture fragile du panier.

Remarque ! Il peut y avoir de l'huile, du jus de viande ou des choses similaires au fond du panier. Faites attention quand vous sortez les aliments du panier. Si nécessaire, utilisez un ustensile de cuisine pour sortir la nourriture du panier pour éviter de répandre de l'huile.

Remarque ! Certains aliments doivent être secoués à la mi-cuisson. Réglez le bouton rotatif de la minuterie sur la moitié du temps de cuisson et redémarrez l'appareil avec le même temps de cuisson après avoir secoué la nourriture.

## Composants principaux

1. Boîtier
2. Bouton rotatif de la minuterie
3. Sélecteur de température
4. Panier
5. Poignée du panier

## Avant utilisation

Enlevez tous les emballages de la friteuse à air.

Retirez régulièrement la cuve et le panier et lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Séchez soigneusement.

## Utilisation

La friteuse à air peut être utilisée pour cuire pratiquement tous les aliments qui peuvent normalement être cuits sur une grille ou sur du papier sulfurisé dans un four ordinaire.

## Nettoyage et entretien

Nettoyez la friteuse à air en profondeur après utilisation.

Débranchez l'appareil et retirez la cuve pour accélérer le refroidissement de la friteuse à air.

Lavez la cuve et le panier à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas d'éponge abrasive, de la laine d'acier ou des produits similaires, ceux-ci risquent d'endommager le revêtement anti-adhérent.

Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon bien essoré et séchez avec un chiffon sec.

Si l'élément de chauffe est sale, nettoyez-le avec une brosse ou un chiffon bien essoré.

Ne passez pas les pièces de la friteuse à air au lave-vaisselle.

## Centre de service

**Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demandes.**

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

Pour :

- Réclamations
- Pièces de rechange
- Retours
- Questions de garantie
- [www.schou.com](http://www.schou.com)

## Informations relatives à l'environnement



Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, pièces et substances pouvant être dangereux et nocifs pour la santé et l'environnement si les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ne sont pas éliminés correctement. Les produits marqués du pictogramme de la poubelle sur roues barrée d'une croix sont des équipements électriques et électroniques. Ce pictogramme indique que les déchets des équipements électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères non triées et qu'ils doivent être ramassés séparément.



Fabriqué en R.P.C.

Fabricant :  
Schou Company A/S  
Nordager 31  
DK-6000 Kolding

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système de stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.



## Tableau de cuisson

Le tableau ci-dessous vous donne des quantités, temps de cuisson et températures recommandés pour votre friteuse à air, mais les résultats dépendent de différents facteurs. Nous recommandons de ce fait que vous procédiez par essais et erreurs.

Aliment	Quantité (g)	Temps (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Remarque
<b>Produits à base de pomme de terre</b>					
Pommes allumettes	300-700	16-18	180	Oui	A
Pommes Pont-Neuf	300-700	18-20	200	Oui	A
Frites faites maison	300-800	18-25	200	Oui	
Pommes de terre en quartiers faites maison	300-800	18-25	180	Oui	
<b>Viande</b>					
Steaks	100-500	10/8/6	180		B/C
Côtelettes	100-500	18-20	180		C
Hamburgers	100-500	18-20	180		C
Saucisses	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	15-22	180		
Blancs de poulet	100-500	15-22	200		
<b>Encas</b>					
Rouleaux impériaux	100-400	6-10	200	Oui	A
Nuggets de poulet	100-500	10-15	200	Oui	A
Légumes farcis	100-400	10-15	160		A
<b>Pâtisseries</b>					
Tartelettes	400	8-15	160		D
Muffins	300	10-15	200		D

Remarque A : N'utilisez pas de produits prêts pour le four

Remarque B : Bien cuit/à point/saignant

Remarque C : Secouez une fois que la moitié du temps de cuisson s'est écoulée

Remarque D : Utilisez une barquette en aluminium ou quelque chose de similaire.