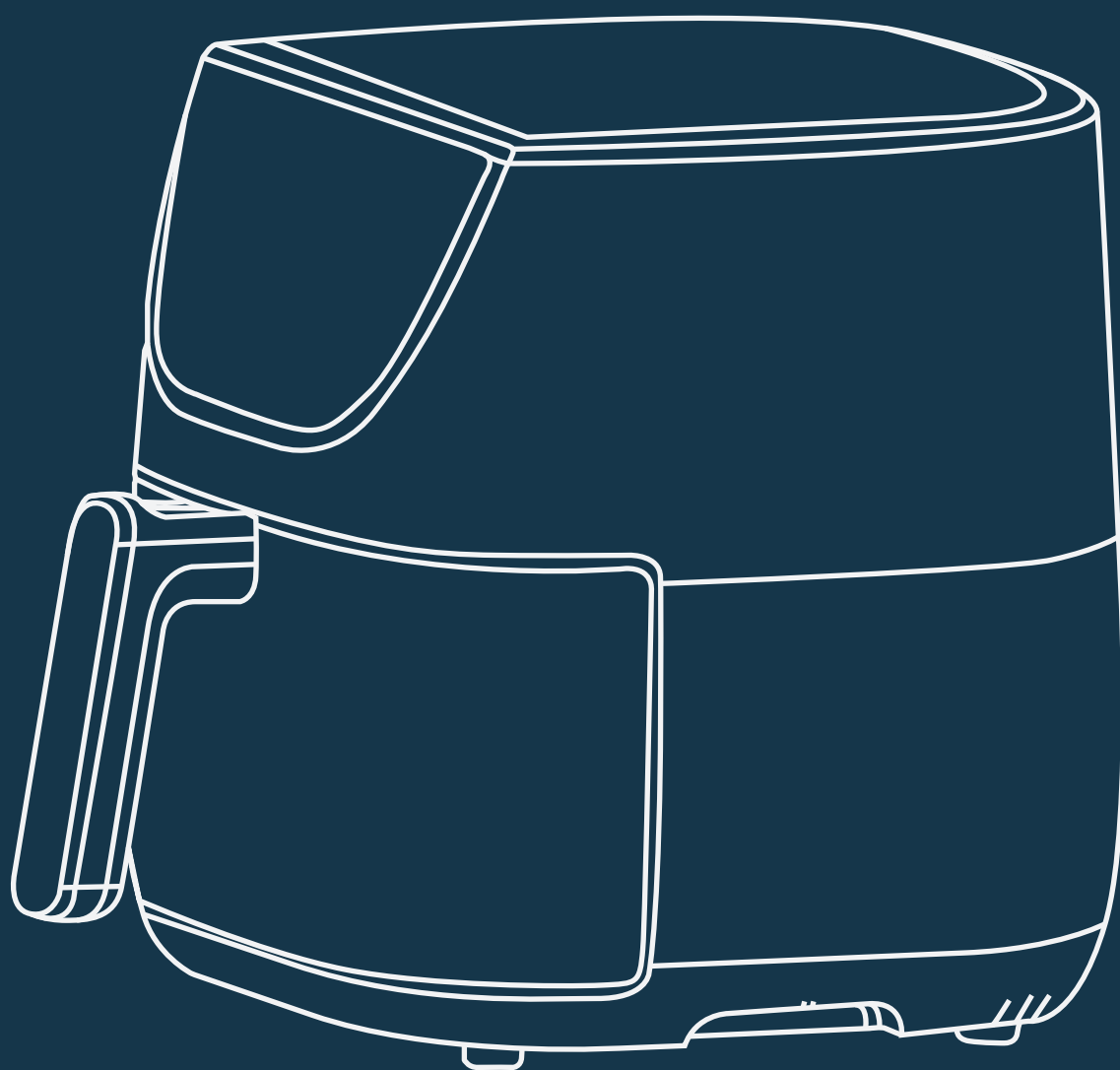


# Airfryer



Norsk bruksanvisning

**iiglo**<sup>®</sup>

# Spesifikasjoner og funksjoner:

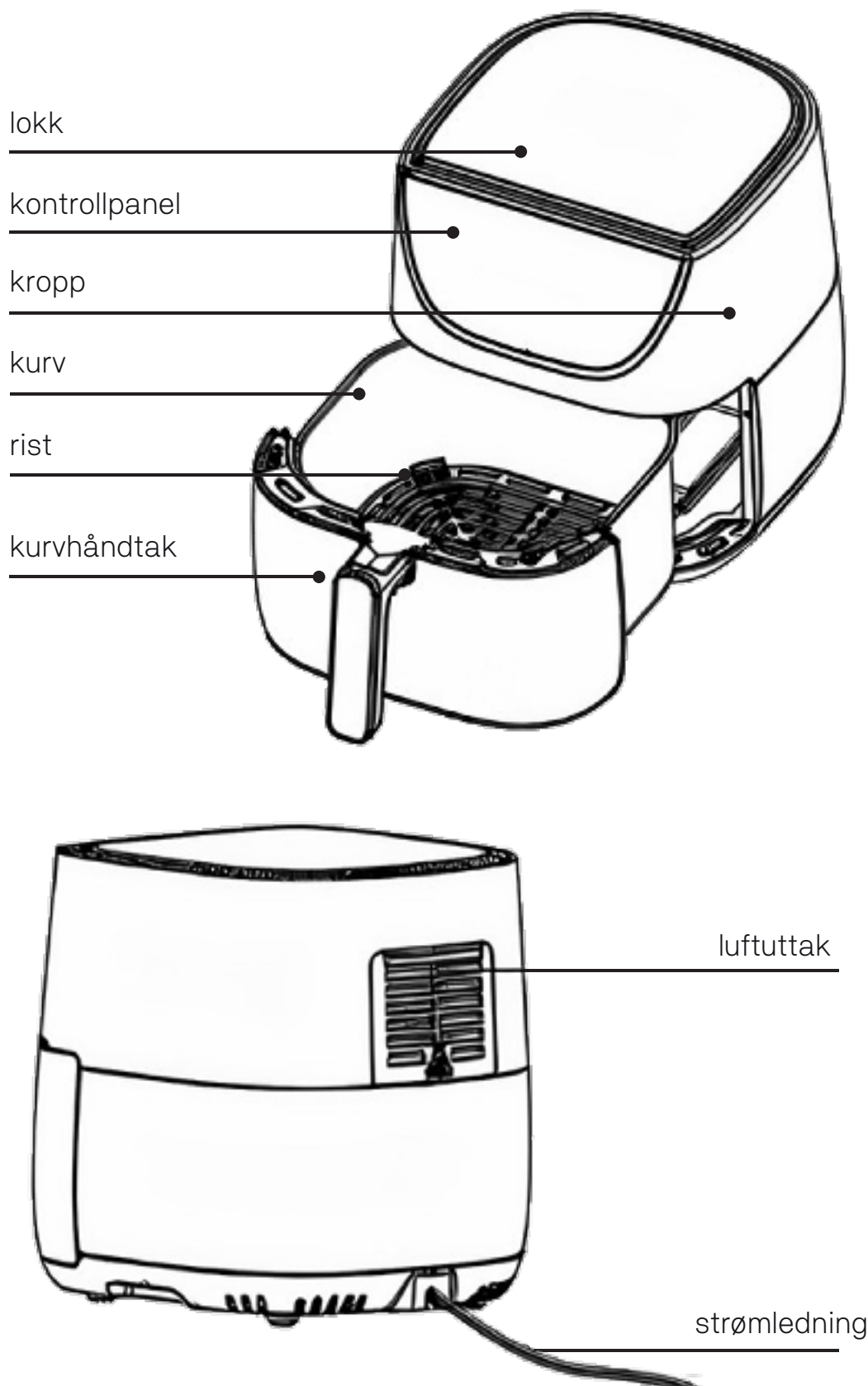
Spenning: 220-240V~,50Hz

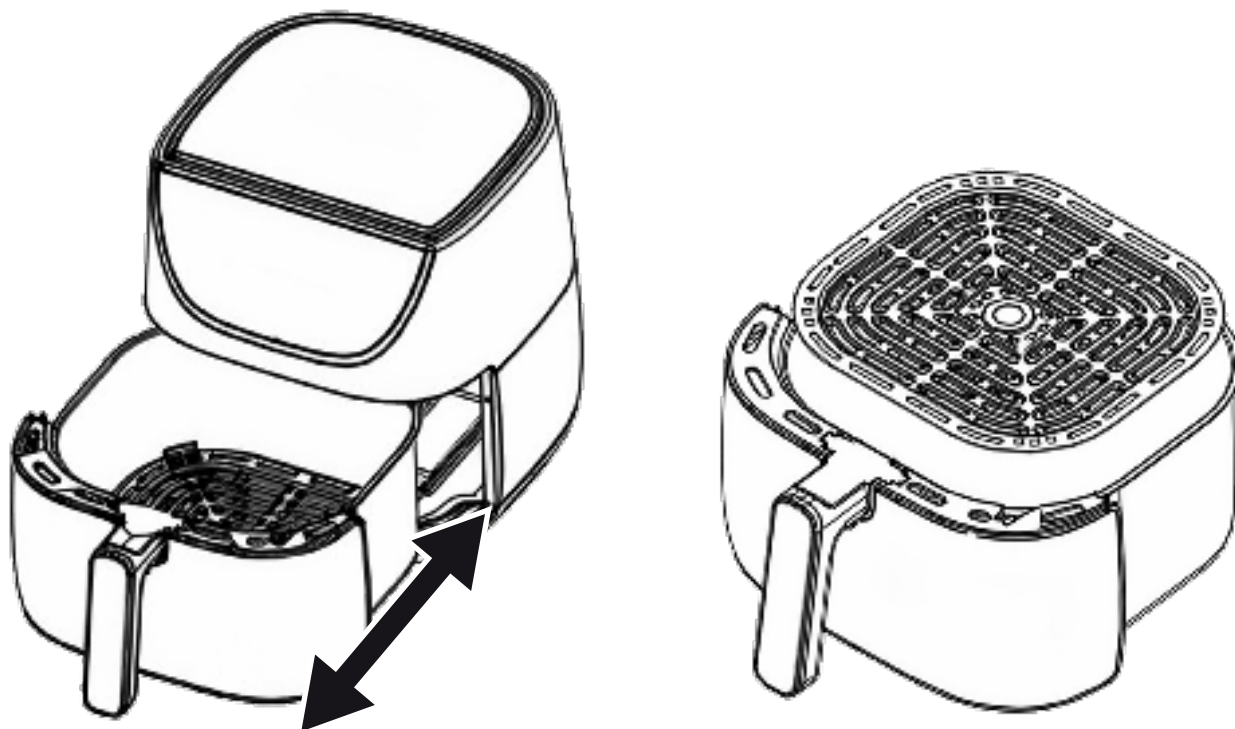
Effekt: 1700W

Kurv kapasitet: 5.7L

Temperatur: 80°C–200°C

Timer: 1-60 min





## Viktige sikkerhetstiltak

Vår innovative varmluftsfrityr er designet for å forenkle matlagingsopplevelsen din samtidig som den fremmer sunnere måltider. Med sin unike kombinasjon av hurtig luftsirkulasjon og en øvre grill, lar dette apparatet deg tilberede et bredt utvalg av deilige retter. I tillegg fordeler vår varmluftsfrityr varmen jevnt fra alle retninger, og eliminerer behovet for overdreven bruk av olje i de fleste oppskrifter. Si farvel til fete måltider og hei til skyldfri nytelse med vår enestående varmluftsfrityr.

Vennligst les nøye gjennom og ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.

### ADVARSLER

- Unngå å senke kroppen, elektriske komponenter eller varmeelementer i vann eller skylle det under springen.
- Unngå at væsker kommer inn i apparatet for å unngå elektrisk støt eller kortslutning.
- Oppbevar alle ingrediensene i kurven og sørg for at de ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftuttaket når apparatet er i bruk.
- Å fylle kurven med olje kan utgjøre en brannfare.

## ADVARSLER

- Ikke berør innsiden av apparatet mens det er i bruk.
  - Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller de som mangler erfaring og kunnskap, med mindre det er under tilsyn eller instruert av en ansvarlig person angående bruken.
  - Kontroller at den angitte spenningen på apparatet samsvarer med den lokale nettspenningen.
  - Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller andre deler er skadet.
  - Søk bare hjelp fra autorisert personell for å bytte ut eller reparere en skadet strømledning.
  - Hold strømledningen borte fra varme overflater.
  - Unngå å koble til apparatet eller bruke kontrollpanelet med våte hender.
  - Sørg for minst 10 cm ledig plass på baksiden, sidene og over apparatet. Ikke plasser den mot en vegg eller andre apparater, og avstå fra å sette gjenstander oppå den.
  - Vær oppmerksom på at overflater kan bli varme under bruk.
  - Bruk apparatet utelukkende til det tiltenkte formålet som beskrevet i denne håndboken.
  - Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
  - Vær forsiktig når varm damp slippes ut gjennom luftutløpsåpningene under steking. Hold god avstand fra luftutløpsåpningene, og vær oppmerksom på varm damp og luft når du tar kurven ut av apparatet.
  - Hvis du ser mørk røyk komme fra apparatet, må du umiddelbart trekke ut støpselet og vente til røykingen opphører før du fjerner kurven.
- Husk å følge disse instruksjonene nøye for å sikre sikker og optimal bruk av apparatet.

## FORSIKTIGHET

- Forsikre deg om at apparatet er plassert på et horisontalt, jevnt og stabilt underlag.
- Husk alltid å trekke ut støpselet når det ikke er i bruk.
- Dette apparatet er kun beregnet på innendørs husholdningsbruk. Det er kanskje ikke egnet eller trygt for bruk i miljøer som personalkjøkken, hoteller, moteller og andre ikke-private omgivelser.
- Misbruk av apparatet eller ikke å følge brukerhåndboken vil ugyldiggjøre garantien, og vi kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før det håndteres eller rengjøres på en sikker måte.

Følg disse forsiktighetsretningslinjene for å sikre sikker og riktig bruk av apparatet.

### Automatisk utkobling:

Dette apparatet er utstyrt med en tidtaker som, når den når 0, vil produsere en klokkelyd og automatisk slå av apparatet. For å slå av apparatet manuelt, vri timerknappen mot klokken til 0.

## Før første gangs bruk

1. Fjern forsiktig alt emballasjemateriale fra apparatet.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter som er festet til apparatet.
3. Rengjør kurven og risten grundig med varmt vann, en liten mengde oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
4. Tørk av apparatets innvendige og utvendige overflater med en fuktig klut.

Viktig merknad: Denne oljefrie frityrkokeren fungerer ved å bruke varmluftsirkulasjon. Vennligst avstå fra å fylle kurven med olje eller stekefett, da den er spesielt designet for oljefri matlaging.

## Klargjøre for bruk

1. Forsikre deg om at apparatet er plassert på en stabil, horisontal og jevn overflate. Merk: Unngå å plassere apparatet på ikke-varmebestandige overflater.
2. Sett rutenettet i kurven.
3. Trekk strømledningen forsiktig ut av oppbevaringsrommet på undersiden av apparatet.

Viktige merknader:

Avstå fra å fylle kurven med olje eller annen væske, da dette apparatet er spesielt designet for oljefri matlaging.

Unngå å plassere gjenstander på toppen av apparatet, da det kan forstyrre luftstrømmen og påvirke stekeresultatene.

# Bruk av apparatet

Varmluftsfrityren er i stand til å tilberede et bredt spekter av ingredienser. Det medfølgende oppskriftsheftet vil hjelpe deg med å gjøre deg kjent med apparatet.

1. Koble til støpselet.

2. Trekk kurven forsiktig ut fra varmluftsfrityren.

3. Legg ingrediensene i kurven.

Merk: Pass på at du ikke overskrider MAX-indikatoren (se delen "Innstillinger" i denne håndboken), da det kan påvirke kvaliteten på maten.

4. Skyv kurven tilbake i varmluftsfrityren.

Viktig: Juster pannen med føringene i frityrkokerens kropp. Bruk aldri pannen uten kurven inni.

Forsiktig: Under og etter bruk, unngå å berøre kurven da den blir veldig varm. Hold kurven bare ved håndtaket.

5. Bestem den nødvendige tilberedningstiden for ingrediensen (se delen "Innstillinger" i denne håndboken).

Hvis apparatet er kaldt, legg til 3 minutter til forberedelsestiden.

Merk: Hvis ønskelig, kan du forvarme apparatet uten noen ingredienser inni. Fyll deretter kurven og still timeren til ønsket forberedelsestid.

a. Timeren begynner å telle ned den innstilte forberedelsestiden.

b. Overflødig olje fra ingrediensene vil bli samlet på bunnen av kurven.

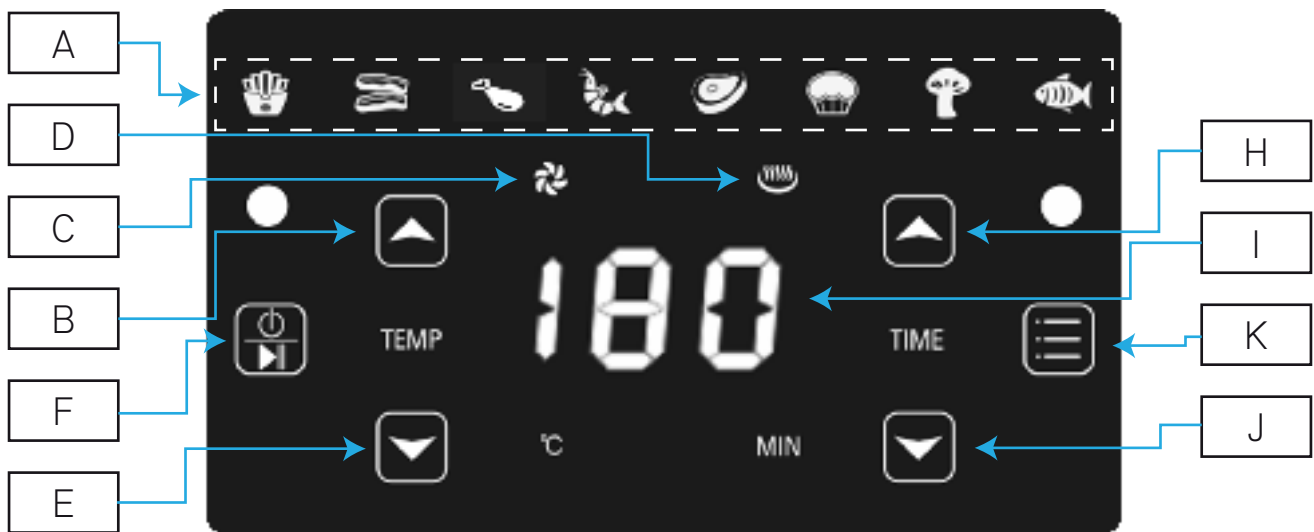
7. Noen ingredienser kan kreve risting halvveis i forberedelsestiden (se avsnittet "Innstillinger" i denne håndboken). For å riste ingrediensene, trekk kurven ut av apparatet ved håndtaket og rist den. Skyv deretter kurven tilbake i frityrkokeren.

Tips: Hvis du stiller timeren til halvparten av forberedelsestiden, vil du høre timerklokken som indikerer når du trenger å riste ingrediensene. Husk imidlertid å stille inn timeren igjen for gjenværende forberedelsestid etter risting.

8. . Når du hører timerklokken, betyr det at den innstilte forberedelsestiden er avsluttet. Trekk kurven ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.

Merk: Du kan også slå av apparatet manuelt ved å trykke på "Power"-knappen i 0,5 sekunder, og enheten slås av.

# Instruksjoner for kontrollpanelet



Sett kurven med rutenett i apparatet og koble den til. Strømlampen tennes.

Trykk på "A. Power"-tasten for å slå på apparatet. Du vil høre en tone og skjermen vil vise 15MIN og blinke.

Trykk på "K. MENU"-tasten for å bytte mellom forhåndsinnstilte moduser som vises på "A.Menu display". Når du har valgt ønsket forhåndsinnstilt modus, trykker du på "F. START/PAUSE"-tasten for å starte luftsteking. "I. Temp/Time Display" viser innstilt tid og temperatur. "C. Fan status" og "D. Heating status" vil lyse når varmluftsfrityren er i bruk.

Trykk på "H." (+) eller "J." (-) nøkkel for å justere steketiden. Tiden kan justeres i trinn på 1 minutt i området 1-60 minutter.

Trykk på "B." (+) eller "E." (-) nøkkel for å justere steketemperaturen. Temperaturen kan justeres i trinn på 5 °C i området 80-200 °C.

Når du trykker på "F. Start/Pause"-tasten, slås varmeelementene og viften på.

Når timeren er oppe, vil du høre en hørbar tone. Temperaturen vises som opprinnelig innstilt, og timeren viser '00'. Etter 20 sekunder slås displayet av automatisk.

Hvis du trykker på "F. Start/Pause"-tasten igjen, slås varmeelementene og viften av. "C. Fan status" og "D. Heating status"-lampene slukkes.



# Innstillinger

Tabellen nedenfor gir grunnleggende innstillinger for forskjellige ingredienser. Vær oppmerksom på at disse innstillingene er generelle indikasjoner, og de optimale innstillingene kan variere avhengig av opprinnelse, størrelse, form og merke av ingrediensene. Apparatets Rapid Air-teknologi muliggjør korte avbrudd under steking av varmluft uten å påvirke tilberedningsprosessen betydelig.

Du kan også bruke varmluftsfrityren til å varme opp mat - sett temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

Eksperimenter gjerne med innstillingene og juster dem basert på dine preferanser og egenskapene til ingrediensene dine.

|                            | Min-maks<br>mengde<br>(g) | Time<br>(min.) | Temperature<br>(°C) | Shake | Extra information |
|----------------------------|---------------------------|----------------|---------------------|-------|-------------------|
| potet og pommes frites     |                           |                |                     |       |                   |
| tynne frosne pommes frites | 300-400                   | 15-20          | 200                 | shake |                   |
| tykke frosne pommes frites | 300-400                   | 20-25          | 200                 | shake |                   |
| potetgrateng               | 500                       | 20-25          | 190                 | shake |                   |
| kjøtt og fjærfe            |                           |                |                     |       |                   |
| strek                      | 100-500                   | 15-20          | 180                 |       |                   |
| svinekoteletter            | 100-500                   | 15-20          | 180                 |       |                   |
| hamburger                  | 100-500                   | 15-20          | 180                 |       |                   |
| pølserull                  | 100-500                   | 13-15          | 190                 |       |                   |
| kyllinglår                 | 100-500                   | 15-22          | 200                 |       |                   |
| kyllingbryst               | 100-500                   | 15-20          | 180                 |       |                   |
| snacks                     |                           |                |                     |       |                   |
| vårruller                  | 100-400                   | 8-10           | 190                 | shake | bruk ovnsklar     |
| frosne kyllingnuggets      | 100-500                   | 10-15          | 190                 | shake | bruk ovnsklar     |
| frosne fiskefingre         | 100-400                   | 15-20          | 200                 |       | bruk ovnsklar     |
| frosne mozzarellapinner    | 100-400                   | 8-10           | 180                 |       | bruk ovnsklar     |
| fylte grønnsaker           | 100-400                   | 10-15          | 160                 |       |                   |
| baking                     |                           |                |                     |       |                   |
| kake                       | 300                       | 10-15          | 180                 |       | bruk bakeform     |
| quiche                     | 400                       | 20-22          | 180                 |       | bruk bakeform     |
| muffins                    | 300                       | 15-18          | 190                 |       | bruk bakeform     |
| søte snacks                | 400                       | 20             | 180                 |       | bruk bakeform     |

# Renhold

For å sikre renslighet og lang levetid på apparatet ditt, er det viktig å rengjøre det grundig etter hver bruk. Følg disse trinnene for riktig rengjøring:

1. Koble apparatet fra stikkontakten og la det avkjøles helt. Fjerning av kurven kan bidra til å fremskynde kjøleprosessen.
2. Bruk en fuktig klut til å tørke av utsiden av apparatet. Unngå å bruke slipende materialer som kan ripe eller skade overflaten.
3. Hvis det er matrester som sitter fast i kurven eller risten, fyll kurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La det trekke i ca. 10 minutter for å løsne smuss for enklere rengjøring.
4. Skrubb forsiktig med en ikke-slipende svamp for å rengjøre innsiden av kurven. Pass på at du ikke skader non-stick-belegget på kurven.
5. Bruk en rengjøringsbørste for å fjerne matrester på varmeelementet. Å holde varmeelementet rent sikrer riktig funksjon og unngår potensiell lukt eller røyk ved fremtidig bruk.

# Feilsøking

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning   |
|--|---|---|
| Varmluftsfrityren fungerer ikke  | Apparatet er ikke koblet til.   | Sett støpselet i en stikkontakt.  |
|  | Du har ikke stilt inn timeren   | Vri timeren til ønsket forberedelsestid for å slå på apparatet.   |
| Ingredienser stekt med varmluftsfrityren er ikke ferdige                 | Mengden ingredienser i kurven er for stor.                                  | Legg mindre grupper med ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.   |
|  | Den innstilte temperaturen er for lav.                                      | Vri temperaturkontrollknappen til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet "innstillinger" i kapittelet "Bruk av apparatet")  |
|  | Forberedelsestiden er for kort.   | Vri timerknappen til ønsket forberedelsestid (se avsnittet 'Innstillinger' i kapittelet 'Bruk av apparatet').   |
| Ingrediensene stekes ujevnt i frityrkokeren.                             | Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.           | Ingredienser som ligger oppå eller over hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet 'Innstillinger' i kapittelet 'Bruk av apparatet'.                                    |
| Stekte snacks er ikke sprønår de kommer ut av frityrkokeren.             | Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell frityrgrøte.   | Bruk ovnssnacks eller pensle litt olje lett på snacks for et sprøere resultat.  |
|  | Kurven er ikke plassert riktig i pannen.                                    | Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.   |
| Hvit røyk kommer ut av apparatet.  | Du forbereder fete ingredienser.  | Når du steker fete ingredienser i frityrkokeren, vil en stor mengde olje lekke ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk og pannen kan varme opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet. |
|  | Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.                   | Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Pass på at du rengjør pannen ordentlig etter hver bruk.  |
| Ferske pommes frites stekes ujevnt i frityrkokeren.                      | Du brukte ikke riktig potettype.  | Bruk nypoteter og sørg for at de holder seg faste under steking.  |
|  | Du skylte ikke potetpinnene ordentlig før du stekte dem.                    | Skyll potetpinnene ordentlig for å fjerne stivelse fra utsiden av pinnene.  |
| Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av varmluftsfrityren. | Sprøheten i pommes frites avhenger av mengden olje og vann i pommes frites. | Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen.   |
|  |   | Skjær potetpinnene mindre for et sprøere resultat.  |
|  |   | Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.  |



Sort as  
cardboard and  
plastic

Imported by iiglo | Østre Kullerød 4,  
N-3241 Sandefjord, Norway  
[www.iiglo.com](http://www.iiglo.com) | Made in China

**iiglo**<sup>®</sup>

## Bruk av apparatet

9. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ingrediensene ennå ikke er ferdigkokte, skyver du kurven tilbake i apparatet og stiller timeren i noen ekstra minutter.

10. For å fjerne ingredienser, trekk kurven ut av varmluftsfrityren og legg den på en varmebestandig overflate. Trykk på utløserknappen på håndtaket og løft rutenettet.

d at the bottom may leak onto the ingredients.

Merk: Ikke snu kurven opp ned, da overflødig olje samlet i bunnen kan lekke på ingrediensene.

Forsiktig: Kurven, så vel som ingrediensene inne i frityrkokeren, vil være varm. I tillegg kan det komme varm damp fra kurven.

11. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.

12. Når et parti med ingredienser er klart, er varmluftsfrityren umiddelbart klar til å tilberede en ny batch.