

manual

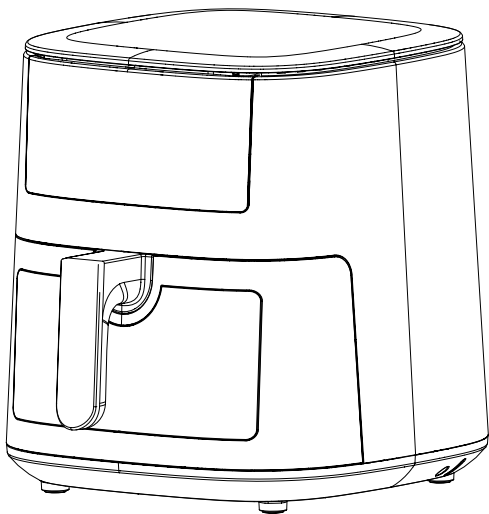
Digital air fryer XL

Item: 47252

EN

NO

SV



www.kjell.com
Box 50435, 202 14
Malmö, Sweden
2025-07-08



Kjell & Company®

Safety information



Make sure to read the full instruction manual before using the product. Save the manual for future reference.

We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our **Customer Services** (www.kjell.com/kundservice)

Warning! The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance without heatproof gloves. Risk of injury and/or fire.

Caution! Should the air fryer emit black smoke during the frying process, disconnect the power cable and allow the appliance to cool down for 30 minutes before removing the bowl.

The appliance emits hot air from an outlet on the back, make sure not to place the appliance with the back facing an electrical outlet in close proximity, the power cable or other appliances. Keep at least 30 cm of free space around the air fryer from walls and ceiling. Do not cover the appliance's air inlets and/or outlets.

This appliance is intended for indoor use.

Use the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.

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

Never let the power supply cord hang over the edge of a table or counter. Keep the power supply cord from coming into contact with hot surfaces.

Do not use the appliance on or near flammable materials such as tablecloths and curtains, or near external heat sources such as gas stoves and hot plates to avoid fire hazard.

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

Do not disconnect the power cable with wet hands, or by pulling the power cord to avoid hazard.

Do not place anything on top of the appliance. Do not leave the product unattended while it is turned on.

Never attempt to disassemble the appliance. Repairs should only be performed by a qualified technician. By repairing it yourself there is a risk of electric shock and/or short circuit. Keep the appliance away from moisture, water, and direct and strong sunlight.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the product and its power cable out of reach of children under the age of 8.

This appliance can be used by children aged from 8 years and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Symbol description



WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment.

This symbol indicates that the product should not be disposed of with household waste within the EU. To protect the environment and human health from potential risks associated with improper disposal, the product should be recycled. Please take the product to an approved e-waste collection point or contact the retailer to ensure responsible handling and recycling.



This product carries the CE mark in compliance with the EU directives for REACH Regulation (EC) No 1907/2006, RoHS Directive (EU) 2015/863, RoHS Directive 2011/65/EU (10), FCM Regulation 1935/2004/EC, ERP Directive 2009/125/EC, EMC Directive 2014/30/EU and LVD 2014/35/EU. It has been tested in accordance with the following standards: EN 61000-3-3:2013/A2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A2:2024, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 60335-1:2012/A16:2023, EN 62233:2008, EN IEC 60335-2-9:2023/A11:2023.

220–240 V~,
50/60 Hz

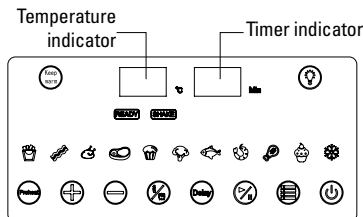
The input voltage of this product is AC power ranging from 220 to 240 voltage, with a frequency of 50 to 60 Hz

The latest version of this manual, adapted for accessibility, is available at:
www.kjell.com/47252 → **Support**.



Overview

Digital touch display



Power on/off (standby)

Ready/shake indicators

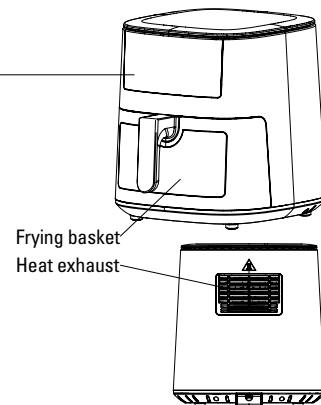
Frying basket light button
(on for 60 seconds)

Keep warm button
(maintains 60–70 °C for 15 min)

Preheat button
(preheats for 3 min at 200 °C)

Value +/- buttons

Recipe button
See table under "Using recipes" for recipe details and reference



Frying basket
Heat exhaust

Temperature/timer button

Delay start button
(set to 90 min default)

Start/pause cooking button

Specifications

Voltage: 220–240 V AC, 50/60 Hz

Power: 1350–1650 W

Temperature range: 40–200 °C

Cooking capacity: 6.5 liters

Total volume:	7.2 liters
Display:	LED with touch buttons
Cooking presets:	11
Dishwasher safe:	Basket and crisper tray
Dimensions:	388x300x334 mm
Weight:	4.9 kg
In the box:	Air fryer (0.75 m cord), frying basket, crisper tray, user manual

Before first use

Take out the frying basket from the air fryer base by pulling the basket handle outwards. Remove all packaging material from the appliance's parts. Hand wash the frying basket and crisper tray in warm, soapy water. Wipe rest of the accessible parts inside the air fryer with a slightly moist cloth. Allow all parts to dry completely before using the air fryer.

Place the air fryer base on a flat and stable surface. Make sure there's enough free space around and above the air fryer base and do not cover any of the air inlets or outlets.

Use

Power on/off

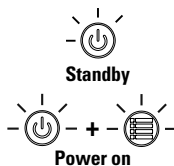
Connect the power cable to a grounded wall socket, the **Power button** lights up red to indicate the air fryer is in standby mode.

Press the **Power button** to turn the air fryer on, the Power button remains lit, the **Recipe button** lights up and the machine emits a beep.

Press and hold the **Power button** to turn the air fryer off.

Cooking

Place the crisper tray into the frying basket with the basket feet facing downwards. Fill the frying basket with the food you wish to fry. Do not overfill basket, make sure that the basket can be inserted into the air fryer without obstacles. Do not add oil or seasoning to the food until after the frying process. Slide the frying basket into the air fryer base.



Using recipes

The air fryer includes a selection of presets for common foods. Use the table below to find the preset that best matches your meal. The same table can be used as guidance for manual settings.

Food:	Amount:	Time:	Temperature:	Notes
Bacon	80–120 g	5 min	180 °C	–
Baking	120–200 g	15 min	180 °C	–
Chicken	500–550 g	40 min	180 °C	Shake halfway
Drumstick	400–600 g	22 min	190 °C	Shake halfway
Dessert	200–300 g	15 min	180 °C	–
Fish	200–300 g	15 min	180 °C	Shake halfway
Fries	300–500 g	20 min	200 °C	Shake halfway
Frozen food	200–300 g	20 min	180 °C	–
Shrimp	350–500 g	8 min	185 °C	Shake halfway
Steak	150–200 g	12 min	180 °C	Shake halfway
Vegetables	400–550 g	10 min	150 °C	Shake halfway

Shake halfway (SHAKE): The shake indicator lights up halfway through cooking. Remove the frying basket, shake the contents carefully, then reinsert the basket and press the Start/pause button to resume.

1. Press the Recipe button, the recipes light up on the display. Press the button multiple times to cycle between the available preset recipes.



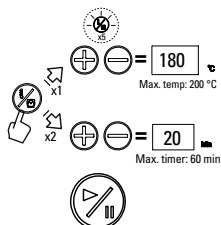
Note! You can adjust the temperature and/or timer using the \oplus \ominus buttons. Press the Temp./timer button () to switch between the two.

2. When the desired recipe is selected, press Start/pause. If no button is pressed, cooking starts automatically after a few seconds.



Manual settings

1. Press the **Temp./timer button** (🕒) once. The button flashes, and the current temperature is shown. Use the \oplus/\ominus buttons to adjust the temperature (5 °C steps).
2. Press the **Temp./timer button** (🕒) again to adjust the timer, use the \oplus/\ominus buttons (1-minute steps).
3. Press **Start/pause** to begin cooking. The air fryer starts automatically after a short delay if no button is pressed.



To pause cooking (for manual shaking or stirring), press **Start/pause** (⏸). Press the **Start/pause button** (⏸) again to resume the cooking, the timer resume when restarted. The air fryer stops when the timer runs out.

When the timer runs out, the ready indicator (**READY**) lights up and the machine emits a beeping sound. Remove the baking tray from the air fryer and serve.

Delayed start

1. Set up the air fryer with your preferred settings (recipe or manual), but do not press **Start/pause** yet.
2. Press the **Delay start button** (⏸). The button lights up and the current delay time appears on the display.
3. Use the \oplus/\ominus buttons to adjust the delay:
 - **Tap:** changes in 10-minute steps
 - **Hold:** changes in 30-minute steps
4. Press **Start/pause** (⏸) to confirm.

The countdown begins. When it reaches 0, cooking starts automatically with your selected settings.

Pre-heat and keep warm

- To pre-heat the food for up to 3 min before cooking, press the **Pre-heat button** (🔥).
 - Pre-heats for 3 minutes at 200 °C, when timer counts down to 0 the **READY**-indicator lights up and the air fryer emits 3 beeping sounds
- To keep food warm after cooking concludes, press the **Keep warm button** (🔥).
 - Keeps the food warm for up to 15 minutes at 60–70 °C

Notes

- If power is lost during the cooking process, the air fryer remembers the settings

used during the session and continues when the power is restored.

- Always press **Start/pause** before removing the basket to shake, turn or check the food. Never pull the basket out while the air fryer is running to avoid injuries.
- Cooking times can vary depending on quantity and size of food pieces. Check a few minutes before the timer ends and adjust as needed.
- Use the **Preheat** function for foods that benefit from even crisping (e.g. frozen fries, breaded items). This improves texture and reduces cooking time variation. (See “Utility functions” in this manual)
- For best crisping, avoid coating food too heavily with oil or marinade beforehand. Instead, apply a light oil spray near the end of cooking if needed.
- Use perforated baking paper or trays designed for air fryers to reduce sticking and make cleaning easier.
- Avoid overcrowding the basket — leave space for air to circulate evenly around the food.
- Very light items (e.g. paper-thin chips or leafy greens) may move around due to the fan. Use a rack, mesh tray or skewer to hold them in place if needed.

Maintenance

Cleaning

Before cleaning, always make sure the appliance is turned off, unplugged from the wall socket, and completely cooled down. The air fryer should be cleaned after every use to prevent the build-up of grease and avoid unpleasant odours. Never immerse the appliance, power cord, or plug in water or any other liquid.

The bowl and crisping tray should be removed once the unit has cooled sufficiently to be handled safely. Grip the handle at the front of the bowl and pull it out of the appliance body. Remove the crisping tray from the bowl, dispose of any crumbs, and wipe both parts with a damp cloth. Wash them in warm soapy water, rinse thoroughly, and dry before reinserting them into the appliance. If food residues are stuck between the crisping tray, soak it in hot soapy water for up to one hour before cleaning it with a soft sponge or brush. Both the bowl and crisping tray are dishwasher safe.

The interior of the appliance can be wiped clean with a soft, damp cloth to remove any residue. Do not attempt to clean the heating element at the top using a sponge or cloth. If needed, use a soft cleaning brush to gently remove any food debris from the heating element. Do not use metal utensils or abrasive materials on any part of the air fryer, as this may damage the non-stick coating.

To clean the exterior of the air fryer, wipe the surfaces with a moist cloth or sponge and dry them thoroughly. Allow all parts to dry completely before using or storing the appliance again.

Storage

When not in use, store the air fryer in a clean, dry place. Ensure that all components are fully dry to avoid damage or odour buildup during storage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer doesn't start	The appliance is not plugged in	Connect the plug to a wall socket or check the wall socket
	The timer is not set	Start the cooking procedure from the beginning
Food is undercooked	Too many ingredients in the frying basket at once	Cook in smaller batches for more even results
	Temperature setting is too low	Increase the temperature to suit the food
Food is cooked unevenly	Some ingredients need to be shaken	Shake the basket halfway through the cooking (especially for items like fries)
Snacks are not crispy enough	The snack is not suitable for air fryers	Use oven-ready snacks or lightly brush them with oil toward the end of the cooking

Problem	Possible cause	Solution
The pan doesn't fit into the appliance	Basket is overfilled	Do not fill above the MAX. level
	Basket not placed correctly	Push the basket into the air fryer until it clicks into place
White smoke appears during cooking	Greasy ingredients are releasing oil	This is normal and does not affect performance
	Old grease is still present in the frying basket and/or crisping tray	Clean the frying basket and crisping tray thoroughly before each use
Fries cook unevenly	Wrong type of potato used	Use fresh potatoes that remain firm during frying
	Potatoes are not rinsed	Rinse potato sticks to remove excess starch
Fries are not crispy	Too much water in the potatoes or too little oil added	Dry the potatoes well before cooking. Use smaller pieces and add a small amount of oil toward the end of the cooking
E04 is shown on the display and fan runs at high speed	Air fryer overheated above 260 °C	Allow the fan to run until it stops, disconnect the power cord and reconnect it

Sikkerhetsinformasjon



Les gjennom hele manualen før du bruker produktet. Ta vare på manualen for fremtidig referanse.

Vi tar forbehold om eventuelle trykkfeil og endringer i tekniske spesifikasjoner. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, kontakt Kundeservice (www.kjell.com/kundeservice).

Advarsel! Yttertemperaturen på tilgjengelige deler kan bli høy under bruk. Ikke rør apparatets varme overflater uten varmebestandige hansker. Risiko for personskade og/eller brann.

Merk! Hvis varmluftsfrityren avgir svart røyk under matlaging, må du umiddelbart trekke ut strømkabelen, og apparatet må avkjøles i minst 30 minutter før du tar ut kurven.

Apparatet avgir het luft fra et utløp på baksiden. Derfor må du ikke plassere det med baksiden vendt mot en stikkontakt, andre apparater eller strømkabelen. La det være minst 30 cm ledig plass rundt apparatet mot vegger og tak. Ikke dekk til luftinntak eller -utløp.

Produktet er beregnet for innendørs bruk. Plasser apparatet på en flat, stabil og varmebestandig overflate.

Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller annen kvalifisert person. Ikke la strømkabelen henge over bordkanter eller komme i kontakt med varme overflater.

Ikke bruk apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer som duker, gardiner eller eksterne varmekilder som gasskomfyrer eller kokeplater.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk med eksterne timer eller separat fjernkontroll.

Trekk aldri ut støpselet med våte hender eller ved å dra i ledningen.

Ikke plasser gjenstander oppå apparatet, og ikke la det være uten tilsyn under bruk.

Ikke prøv å demontere apparatet selv. Reparasjon skal bare utføres av en kvalifisert tekniker. Å åpne eller reparere produktet selv kan medføre fare for elektrisk støt eller kortslutning.

Ikke utsett apparatet for fukt, vann eller sterkt direkte sollys.

Barn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Hold apparatet og strømkabelen utenfor rekkevidden for barn under åtte år.

Produktet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, og av personer som ikke har erfaring med og/eller kunnskap om apparatets bruk, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan man bruker apparatet på en trygg måte, og forstår risikoene ved å bruke produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

Symbolbeskrivelse



WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment.

Symbolet angir at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EDS. For å beskytte miljøets og menneskers helse mot potensielle risikoer som følge av feil avfallshåndtering, skal produktet leveres til gjenvinning. Benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler når produktet skal kasseres.



Dette produktet er CE-merket i samsvar med EU-direktivene for REACH-forordning (EF) nr. 1907/2006, RoHS-direktiv (EU) 2015/863, RoHS-direktiv 2011/65/EU (110), FCM-forordning 1955/2004/EF, EPP-direktiv 2009/125/EF, EMC-direktiv 2014/30/EU og LVD 2014/35/EU. Det er testet i henhold til følgende standarder: EN 61000-3-2:2013/A2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019/A2:2024, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN 60335-1:2012/A16:2023, EN 62233:2008, EN IEC 60335-2-9:2023/A11:2023.

220–240 V~,
50/60 Hz

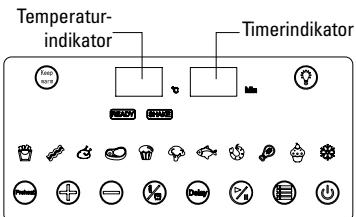
Produktets inngangsspenning er vekselstrøm i intervallet 220 til 240 volt, med en frekvens på 50 til 60 Hz.

Den nyeste versjonen av denne manualen, tilpasset for tilgjengelighet, finner du på:
www.kjell.com/47252 → **Support**.



Oversikt

Digital berørings skjerm



Strøm

Indikatorer for Ready (ferdig) / Shake (rist maten)

Belysningsknapp for friterkurven
(tenn i 60 sekunder)

Hold varmen
(holder 60–70 °C i 15 min)

Forvarming
(forvarmer ved 200 °C i 3 min)

Verdi +/-

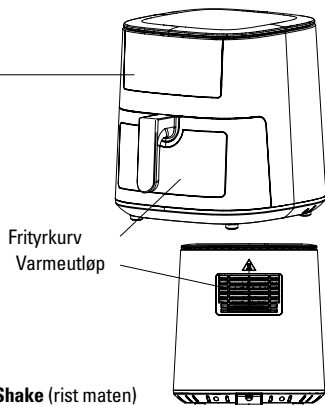
Tilberedningsprogram
Se tabellen under "**Bruke tilberedningsprogram**" for detaljer om oppskriften.



Temperatur/timer

Forsinket start
(satt til 90 min som standard)

Start/pause tilberedning



Spesifikasjoner

Innspenning: 220–240 V AC, 50/60 Hz

Effekt: 1350–1650 W

Temperaturområde: 40–200 °C

Kapasitet, friterkurv: 6,5 liter

Totalvolum: 7,2 liter

Skjerm: LED med berøringsknapper

Tilberedningsprogram: 11

Tåler oppvaskmaskin: Kurv og friteryst

Mål: 388x300x334 mm

Vekt: 4,9 kg

I pakken: Varmluftsfriter (0,75 m strømledning), friterkurv, friteryst, manual

Før første gangs bruk

Ta friterkurven ut av varmluftsfriteren ved å trekke i kurvens håndtak. Fjern alt emballasjemateriale fra apparatets deler. Vask friterkurven og friterysten i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Tørk av de andre tilgjengelige delene på innsiden av enheten med en lett fuktet klut. La alle deler tørke helt før du begynner å bruke apparatet.

Plasser varmluftsfriteren på en flat og stabil overflate. Sørg for at det er nok plass rundt og over enheten, og ikke dekk til luftinntak eller -utløp.

Bruk

Strøm på/av

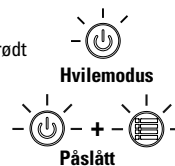
Koble strømkabelen til en jordet stikkontakt. **Strømknappen** lyser rødt for å vise at varmluftsfriteren er i hvilemodus.

Trykk på **strømknappen** for å slå på varmluftsfriteren. Strømknappen lyser, oppskriftsknappen lyser, og et lydsignal høres.

Hold inne **strømknappen** i noen sekunder for å slå av varmluftsfriteren.

Tilberedning

Plasser friterysten i friterkurven med føttene ned. Fyll kurven med maten som skal tilberedes, men ikke fyll kurven for mye. Kontroller at kurven kan skyves inn i airfryeren uten hindringer. Ikke tilsett olje eller krydder før tilberedning. Skyv friterkurven inn i enheten til den sitter korrekt.



Bruke tilberedningsprogrammer

Varmluftsfrityren har et utvalg av forhåndsinnstilte tilberedningsprogrammer for vanlige matvarer. Bruk tabellen nedenfor for å finne det programmet som passer best til maten du skal lage. Tabellen kan også brukes som veiledning for manuelle innstillinger.

Matvare:	Mengde:	Timer:	Temperatur:	Kommentarer:
Bacon	80–120 g	5 min	180 °C	–
Baking	120–200 g	15 min	180 °C	–
Kylling	500–550 g	40 min	180 °C	Rist halvveis
Kyllinglår	400–600 g	22 min	190 °C	Rist halvveis
Dessert	200–300 g	15 min	180 °C	–
Fisk	200–300 g	15 min	180 °C	Rist halvveis
Pommes frites	300–500 g	20 min	200 °C	Rist halvveis
Fryst mat	200–300 g	20 min	180 °C	–
Reker	350–500 g	8 min	185 °C	Rist halvveis
Steik	150–200 g	12 min	180 °C	Rist halvveis
Grønnsaker	400–550 g	10 min	150 °C	Rist halvveis

Rist halvveis (SHAKE): IRisteindikatoren tennes halvveis i tilberedningen. Ta ut frityrkurven, rist innholdet forsiktig, sett kurven på plass igjen og trykk på Start/pause for å gjenoppta.

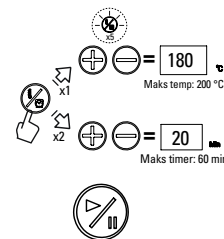
- Trykk på **Tilberedningsprogram** (☰). Det valgte programmet lyser på skjermen. Trykk på knappen flere ganger for å bla mellom de tilgjengelige programmene.

Merk! Du kan justere temperatur og/eller tid med knappene \oplus/\ominus . Trykk på **Temperatur/timer** (⏱) for å bytte mellom temperatur- og timerinnstilling.

- Når ønsket program lyser på skjermen, trykker du på **Start/pause**. Hvis ingen knapp trykkes inn, starter tilberedningen automatisk etter noen sekunder.

Manuelle innstillinger

- Trykk på **Temperatur/timer** (⏱) én gang. Knappen blinker, og gjeldende temperatur vises. Juster temperaturen med knappene \oplus/\ominus (i trinn på 5 °C).
- Trykk på **Temperatur/timer** (⏱) igjen for å justere tiden. Bruk knappene \oplus/\ominus (i trinn på 1 minutt).
- Trykk på **Start/pause** (⏸) for å starte tilberedningen. Varmluftsfrityren starter automatisk etter en kort pause hvis ingen knapp trykkes inn.



For å sette tilberedningen på pause (f.eks. for å riste eller røre i maten), trykk på **Start/pause** (⏸). Trykk på **Start/pause** (⏸) for å gjenoppta tilberedningen. Timeren fortsetter fra der den stoppet. Varmluftsfrityren stopper kort tid etter at timeren er utløpt. Når tiden er ute, tennes Ferdig-indikatoren (READY), og apparatet gir fra seg et lydsignal. Ta ut frityrkurven og server.

Forsinket start

- Still inn varmluftsfrityren med ønskede innstillinger (tilberedningsprogram eller manuelt), men ikke trykk på Start/pause ennå.
- Trykk på **Forsinket start** (⏸). Knappen tennes, og gjeldende forsinkelsestid vises på skjermen.
- Juster forsinkelsen med knappene \oplus/\ominus :
 - **Kort trykk:** justerer i trinn på 10 minutter
 - **Langt trykk:** justerer i trinn på 30 minutter
- Trykk på **Start/pause** (⏸) for å bekrefte.

Nedtellingen starter. Når den når null, begynner tilberedningen automatisk med de innstillingene du angav i trinn 1.

Forvarming og holde varmen

- For å forvarme maten i opptil 3 minutter før tilberedning, trykker du på **Forvarming** (⏸).
 - Forvarmer i 3 minutter ved 200 °C. Når nedtellingen når null, tennes Ferdig-indikatoren (READY), og varmluftsfrityren avgir tre lydsignaler.
- For å holde maten varm etter tilberedning trykker du på **Hold varmen** (⏸).
 - Holder maten varm i opptil 15 minutter ved 60–70 °C.

Brukertips

- Hvis strømmen går under pågående tilberedning, lagrer varmluftsfrityren innstillingene og fortsetter der den slapp når strømmen kommer tilbake.
- Trykk alltid på Start/pause før du tar ut frityrkurven for å riste, snu eller sjekke maten.
- Ikke trekk ut kurven mens varmluftsfrityren er i gang.
- Tilberedningstiden kan variere avhengig av mengde og størrelse på ingrediensene. Sjekk noen minutter før tiden er ute.
- Bruk forvarming for frosne produkter som pottes frites eller panerte retter, for bedre konsistens.
- Unngå å tilsette mye olje eller marinade før tilberedning. Spray heller lett med olje mot slutten.
- Bruk perforert bakepapir eller tilbehør til varmluftsfrityr for å redusere fastbrenning og forenkle rengjøringen.
- Unngå å overfylle frityrkurven. Luftsirkulasjon er nødvendig for jevn tilberedning.
- Lette ingredienser som chips eller bladgrønnsaker kan beveges av viften. Bruk rist eller spyd for å holde dem på plass.

Vedlikehold

Rengjøring

Slå alltid av varmluftsfrityren, trekk ut strømkabelen og la apparatet avkjøles helt før rengjøring. Rengjør varmluftsfrityren etter hver gang du har brukt den, for å forhindre fettansamling og ubehagelig lukt. Varmluftsfrityren, strømkabelen og støpselet må aldri senkes ned i vann eller annen væske.

Når apparatet er avkjølt, tar du ut frityrkurven ved å gripe håndtaket. Ta ut frityrristen. Tøm eventuelle matrester og tørk delene med en fuktig klut. Vask den i varmt vann med oppvaskmiddel, skylt grundig og tørk godt før delene settes på plass igjen. Ved fastbrente matrester kan frityrristen bløtlegges i opptil en time i varmt vann med oppvaskmiddel. Rengjør den deretter med en myk svamp eller børste. Både frityrkurven og frityrristen tåler vask i oppvaskmaskin.

Rengjør innsiden av maskinen ved behov med en myk, fuktig klut. Unngå å berøre varmeelementet med klut eller svamp. Ved behov kan matrester på varmeelementet fjernes med en myk børste. Bruk aldri metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler som kan skade non-stick-belegget.

Rengjør utsiden med en fuktig klut eller svamp og tørk godt. La alle delene tørke helt før varmluftsfrityren brukes eller lagres.

Oppbevaring

Når apparatet ikke er i bruk, skal det oppbevares på et tørt og rent sted. Sørg for at alle delene er helt tørre før oppbevaring for å forhindre lukt eller skade.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Varmluftsfrityren starter ikke	Apparatet er ikke koblet til strøm Timeren er ikke innstilt	Kontroller strømkontakten, og at stikkkontakten fungerer Start tilberedningsprosedyren på nytt
Maten blir ikke gjennomvarm	For mye mat i frityrkurven Temperaturinnstillingen er for lav	Lag mindre porsjoner for jevnere resultat Øk temperaturen i henhold til matretten
Maten tilberedes ujevnt	Enkelte ingredienser må ristes	Rist kurven halvveis i tilberedningen (spesielt viktig for pottes frites)
Snacks blir ikke sprø	Maten er ikke beregnet på varmluftsfrityr	Bruk ovenstilpassede produkter, eller pensle med litt olje mot slutten av tilberedningen

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frityrkurven passer ikke i apparatet	Kurven er overfylt	Ikke fyll over MAX-markeringen
	Kurven er ikke satt inn riktig	Skyv inn kurven til den klikker på plass
Det oppstår hvit røyk under tilberedning	Oljerik mat avgir fett	Dette er normalt og påvirker ikke sluttresultatet
	Det er gammelt fett igjen i kurv eller rist	Rengjør nøye før hver bruk
Pommes frites tilberedes ujevnt	Feil type poteter brukes	Bruk ferske poteter som holder formen ved tilberedning
	Potetene er ikke skylt	Skyll potetene for å fjerne overflødig stivelse
Pommes frites blir ikke sprø	For my fukt i potetene eller for lite olje	Tørk potetene godt, skjær mindre biter og tilsett litt olje mot slutten
Skjermen viser E04 og viften går på full styrke	Varmluftsfrityren er overopphetet (over 260 °C)	La viften jobbe ferdig, koble fra strømkabelen og koble den til igjen.

Säkerhetsinformation

Läs hela bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten. Spara manualen för framtida referens.



Vi reserverar oss för eventuella tryckfel och ändringar i tekniska specifikationer. Vid tekniska problem eller övriga frågor, kontakta Kundservice (www.kjell.com/kundservice).

Varning! Yttemperaturen på åtkomliga delar kan bli hög under användning. Rör aldrig vid apparatens varma ytor utan värmetåliga handskar. Risk för personskada och/eller brand.

Observera! Om airfryern börjar avge svart rök under tillagning ska strömkabeln omedelbart kopplas ur och apparaten svalna i minst 30 minuter innan korgen tas ut.

Apparaten avger het luft från ett utlopp på baksidan. Placera därför inte apparaten med baksidan vänd mot ett eluttag, andra apparater eller strömkabeln. Lämna minst 30 cm fritt utrymme runt apparaten mot väggar och tak. Täck inte luftintag eller utlopp.

Produkten är avsedd för användning inomhus. Placera apparaten på en plan, stabil och värmetålig yta.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad servicerepresentant eller annan behörig fackperson för att undvika fara. Låt aldrig nätsladden hänga över bordskanter eller i kontakt med varma ytor.

Använd inte apparaten på eller i närheten av brännbara material såsom dukar, gardiner eller i närheten av externa värmekällor såsom gasspisar eller kokplattor.

Denna apparat är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.

Dra aldrig ut stickproppen med våta händer eller genom att dra i sladden.

Placera inga föremål ovanpå apparaten och lämna den aldrig obevakad vid drift.

Försök aldrig att själv montera isär apparaten. Reparationer får endast utföras av behörig tekniker. Att öppna eller reparera produkten själv kan medföra risk för elstöt eller kortslutning.

Skydda apparaten från fukt, vatten och starkt direkt solljus.

Barn ska hållas under uppsikt för att försäkra sig om att de inte leker med apparaten. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

Apparaten får användas av barn från åtta års ålder samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller instrueras i säker användning och förstår riskerna. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Symbolbeskrivning



WEEE - Direktiv om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning

Denna symbol indikerar att produkten inte får kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att skydda miljön och människors hälsa från potentiella risker vid felaktig avfallshantering ska produkten återvinnas. Lämna produkten till en godkänd insamlingsplats för elektronikavfall, eller kontakta inköpsstället för att säkerställa ansvarsfull hantering och återvinning.



Denna produkt är CE-märkt i enlighet med EU-direktiven för elektromagnetisk kompatibilitet (2014/30/EU), lågspänningsdirektivet (2014/35/EU), RoHS (2015/863/EU som uppdaterar 2011/65/EU), samt EU-förordning nr. 1782/2019 som implementerar direktiv 2009/125/EG.

220–240 V–,
50/60 Hz

Produktens ingångsspänning är växelström inom intervallet 220 till 240 volt, med en frekvens på 50 till 60 Hz.

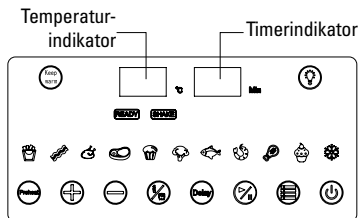
Den senaste versionen av denna manual, anpassad för tillgänglighet, finns på:

www.kjell.com/47252 → **Support**.



Översikt

Digital touchskärm



Strömknapp

Indikatorer för Färdig (ready)/shake (skaka maten)

Belysningsknapp för friteringskorgen
(tänd i 60 sekunder)

Varmhållningsknapp
(bibehåller 60–70 °C i 15 min)

Förvärmningsknapp
(förvärmer vid 200 °C i 3 min)

Värde +/- knapp

Tillagningsprogram
Se tabellen under "**Använda tillagningsprogram**" för detaljer kring recepten



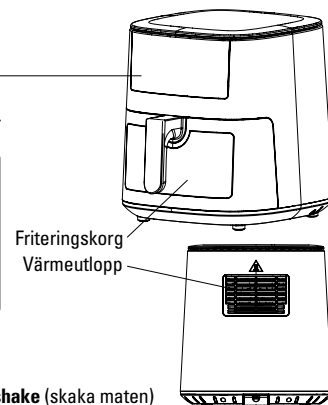
Specifikationer

Inspänning: 220–240 V AC, 50/60 Hz

Effekt: 1 350–1 650 W

Temperaturområde: 40–200 °C

Kapacitet, friteringskorg: 6,5 liter



Totalvolym:	7,2 liter
Skärm:	LED med touchknappar
Tillagningsprogram:	11
Tål maskindisk:	Korg och krispgaller
Mått:	388x300x334 mm
Vikt:	4,9 kg
I förpackningen:	Lufffritös (0,75 m strömssladd), friteringskorg, krispgaller, manual

Före första användning

Ta ut friteringskorgen ur lufffritösen genom att dra i korgens handtag. Avlägsna allt förpackningsmaterial från apparatens alla delar. Handdiska friteringskorgen och krispgallret i varmt vatten med lite diskmedel. Torka av övriga åtkomliga delar på insidan av enheten med en lätt fuktad trasa. Låt alla delar torka helt innan apparaten används.

Placera lufffritösen på en plan och stabil yta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt och ovanför enheten och täck inte över några luftintag eller utlopp.

Användning

Ström på/av

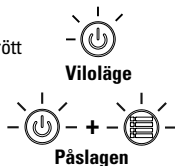
Anslut strömkabeln till ett jordat vägguttag. **Strömknappen** lyser rött för att visa att lufffritösen är i viloläge.

Tryck på **Strömknappen** för att slå på lufffritösen. Strömknappen förblir tänd, receptknappen lyser och en ljudsignal hörs.

Håll in **Strömknappen** i några sekunder för att stänga av lufffritösen.

Tillagning

Placera krispgallret i friteringskorgen med fötterna nedåt. Fyll korgen med den mat som ska tillagas, men var noggrann med att inte överfylla korgen. Kontrollera att korgen kan föras in i fritösen utan hinder. Tillsätt inte olja eller kryddor före tillagning. Skjut in friteringskorgen i basenheten tills den sitter korrekt.



Använda tillagningsprogram

Lufffritösen har ett urval av förinställda tillagningsprogram för populära livsmedel. Använd tabellen nedan för att hitta det tillagningsprogram som bäst passar din mat. Tabellen kan även användas som vägledning för manuella inställningar.

Matvara:	Mängd:	Timer:	Temperatur:	Kommentarer:
Bacon	80–120 g	5 min	180 °C	–
Bakning	120–200 g	15 min	180 °C	–
Kyckling	500–550 g	40 min	180 °C	–Skaka halvvägs
Kycklingben	400–600 g	22 min	190 °C	Skaka halvvägs
Dessert	200–300 g	15 min	180 °C	–
Fisk	200–300 g	15 min	180 °C	Skaka halvvägs
Pommes frites	300–500 g	20 min	200 °C	Skaka halvvägs
Fryst mat	200–300 g	20 min	180 °C	–
Räkor	350–500 g	8 min	185 °C	Skaka halvvägs
Stek	150–200 g	12 min	180 °C	Skaka halvvägs
Grönsaker	400–550 g	10 min	150 °C	Skaka halvvägs

Skaka halvvägs (SHAKE): Indikatoren för skakning tänds halvvägs genom tillagningen. Ta ut Friteringskorgen, skaka innehållet försiktigt, sätt tillbaka korgen och tryck på Start/paus-knappen för att återuppta.

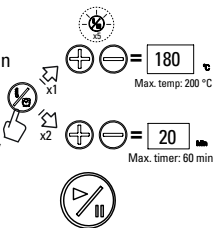
- Tryck på knappen för **Tillagningsprogram** (), det valda programmet lyser på skärmen. Tryck på knappen flera gånger för att bläddra mellan de tillgängliga programmen.

Notera! Du kan justera temperatur och/eller tid med knapparna Tryck på **Temp./timer-knappen** () för att växla mellan temperatur- och timersinställning.

- När önskat program lyser på skärmen, tryck på **Start/paus-knappen**. Om ingen knapp trycks in startar tillagningen automatiskt efter några sekunder.

Manuella inställningar

1. Tryck på **Temp./timer-knappen** (🔥) en gång. Knappen blinkar, och aktuell temperatur visas. Justera temperaturen med knapparna (+/-) (i steg om 5 °C).
2. Tryck på **Temp./tid-knappen** (🕒) igen för att justera tiden, använd knapparna (+/-) (i steg om 1 minut).
3. Tryck på **Start/paus-knappen** (▶️) för att starta tillagningen. Luftfritösen startar automatiskt efter en kort fördröjning om ingen knapp trycks in.



För att pausa tillagningen (t.ex. för att skaka eller röra om maten), tryck på **Start/paus-knappen** (▶️). Tryck på **Start/pause-knappen** (▶️) för att återuppta tillagningen, timern fortsätter från där den stannades. Luftfritösen stannar kort efter att timern löpt ut. När tiden är slut tänds Färdig-indikatorn (👉) och apparaten ger ifrån sig en ljudsignal. Ta ut friteringskorgen och servera.

Fördröjd start

1. Ställ in luftfritösen med önskade inställningar (tillagningsprogram eller manuellt), men tryck inte på Start/paus-knappen ännu.
2. Tryck på knappen **Fördröjd start** (⏸️). Knappen tänds och aktuell fördröjningstid visas på skärmen.
3. Justera fördröjningen med (+/-)-knapparna:
 - **Kort tryck:** justerar i steg om 10 minuter
 - **Långtryck:** justerar i steg om 30 minuter
4. Tryck på **Start/paus-knappen** (▶️) för att bekräfta.

Nedräkningen startar. När den når noll börjar tillagningen automatiskt med de inställningar du angav i steg 1.

Förvärmning och varmhållning

- För att förvärma maten i upp till 3 minuter före tillagning, tryck på knappen **Förvärmningsknappen** (🔥).
– Förvärmer i 3 minuter vid 200 °C. När nedräkningen når 0 tänds Färdig-indikatorn (👉) och luftfritösen avger tre ljudsignaler.
- För att hålla maten varm efter tillagning, tryck på **Varmhållningsknappen** (🔥).
– Håller maten varm i upp till 15 minuter vid 60–70 °C.

Användartips

- Om strömmen försvinner under pågående tillagning sparar luftfritösen inställningarna och fortsätter där den var när strömmen återställs.
- Tryck alltid på Start/paus-knappen innan du tar ut Friteringskorgen för att skaka, vända eller kontrollera maten.
- Dra aldrig ut korgen medan luftfritösen är i drift.
- Tillagningstider kan variera beroende på mängd och storlek på ingredienser. Kontrollera ett par minuter innan tiden är slut.
- Använd förvärmning för frysta produkter som pomes frites eller panerade rätter för bättre textur.
- Undvik att tillsätta mycket olja eller marinad före tillagning. Spraya hellre lätt med olja mot slutet.
- Använd perforerat bakpapper eller luftfritöstillbehör för att minska fastbränning och underlätta rengöring.
- Undvik att överfylla Friteringskorgen. Luftcirkulation är nödvändig för jämn tillagning.
- Lätta ingredienser som chips eller bladgrönsaker kan röras av fläkten. Använd galler eller spett för att hålla dem på plats.

Underhåll

Rengöring

Stäng alltid av luftfritösen, koppla ur strömkabeln och låt apparaten svalna helt innan rengöring. Rengör luftfritösen efter varje användning för att förhindra fettansamling och obehaglig lukt. Luftfritösen, strömsladden och stickkontakten får aldrig sänkas ned i vatten eller annan vätska.

När apparaten har svalnat tillräckligt, ta ut Friteringskorgen genom att greppa handtaget. Ta ur Krispgallret. Töm eventuella matrester och torka av delarna med fuktig trasa. Diska i varmt vatten med diskmedel, skölj noggrant och torka ordentligt innan delarna sätts tillbaka. Vid fastbrända matrester kan Krispgallret blötläggas i upp till en timme i varmvatten med diskmedel innan det rengörs med mjuk svamp eller borste. Både Friteringskorg och Krispgaller tål maskindisk.

Rengör maskinen invändigt vid behov med en mjuk, fuktig trasa. Undvik att röra värmeelementet med trasa eller svamp. Vid behov kan matrester på värmeelementet tas bort med en mjuk borste. Använd aldrig metallredskap eller slipande rengöringsmedel som kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör utsidan med en fuktad trasa eller svamp och torkas noggrant. Låt samtliga delar torka helt innan luftfritösen används eller förvaras.

Förvaring

När apparaten inte används ska den förvaras på en torr och ren plats. Kontrollera att alla delar är helt torra innan förvaring för att förhindra luktbildning eller skador.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Luftfritösen startar inte	Apparaten är inte ansluten till ström Timern är inte inställd	Kontrollera strömkontakten, eller att vägguttaget fungerar Starta tillagningsproceduren från början
Maten blir inte genomlagad	För mycket mat i Friteringskorgen Temperaturinställningen är för låg	Tillaga i mindre omgångar för jämnare resultat Öka temperaturen enligt maträtten
Maten tillagas ojämnt	Vissa ingredienser behöver skakas	Skaka korgen halvvägs genom tillagningen (särskilt viktigt för pommes frites)
Snacks blir inte krispiga	Maten är inte avsedd för luftfritös	Använd ugnsanpassade produkter eller pensla med lite olja mot slutet av tillagningen

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritöskorgen passar inte i apparaten	Korgen är överfylld Korgen är inte rätt insatt	Fyll inte över MAX-markeringen Skjut in korgen tills den klickar på plats
Vit rök uppstår under tillagning	Oljrik mat avger fett Gammalt fett finns kvar i korg eller galler	Detta är normalt och påverkar inte tillagningsresultatet Rengör noggrant före varje användning
Pommes frites tillagas ojämnt	Fel typ av potatis används Potatisen har inte sköljts	Använd färsk potatis som håller formen vid tillagning Skölj potatisen för att avlägsna överflödigt stärkelse
Pommes frites blir inte krispiga	För mycket fukt i potatisen eller för lite olja	Torka potatisen väl, skär mindre bitar och tillsätt lite olja mot slutet
Skärmen visar E4 och fläkten går högt	Luftfritösen har överhettats (över 260 °C)	Låt fläkten arbeta klart, koppla ur strömsladden och anslut den igen.

