

sabor®

**ULTIMATE**

Airfryer med vindu

Lager sprø og velsmakende retter på  
en sunnere og energieffektiv måte.

FØLELSEN AV KONTROLL. SMAKEN AV Å LYKKES. [WEARESABOR.COM](https://www.wearesabor.com)

## Gratulerer med ditt nye Sabor produkt!

Ved å kjøpe Sabor Airfryer har du valgt et kvalitetsprodukt. Sabor elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Før du bruker din nye airfryer for første gang, ber vi deg vennligst gjøre deg kjent med apparatet og lese denne bruksanvisningen meget nøye. Vi håper du får mye glede av ditt nye Sabor produkt.

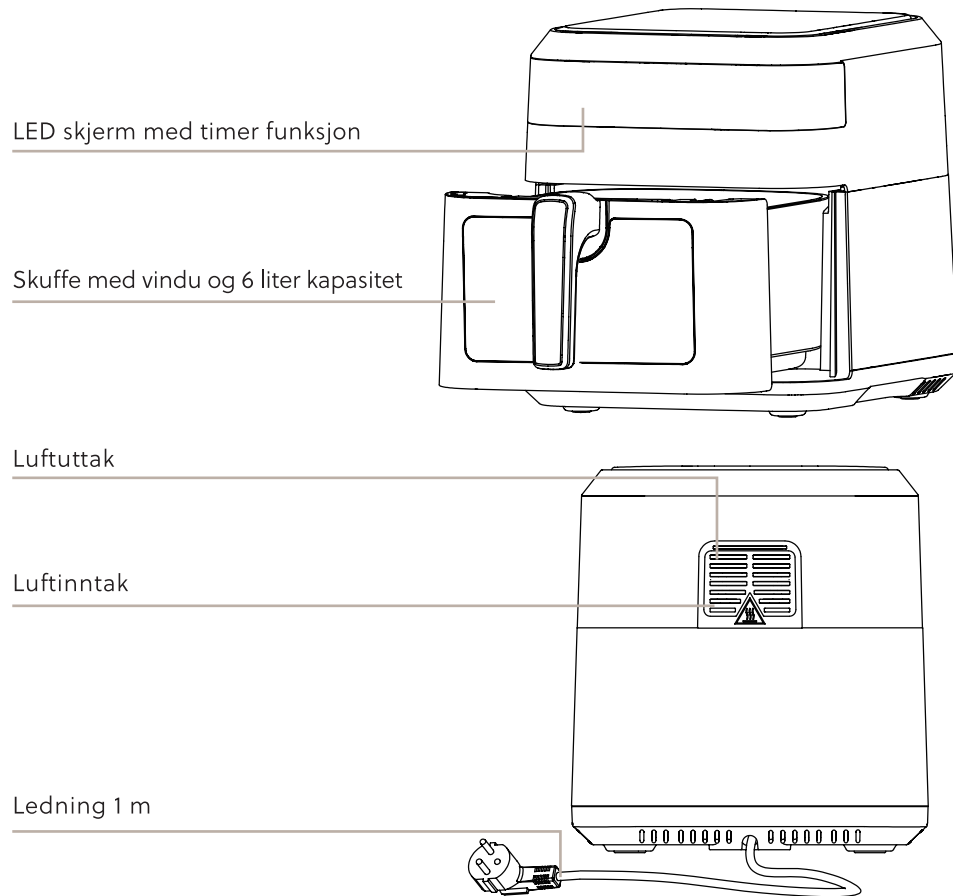
### Sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det skal IKKE brukes til kommersielle formål. Slik bruk kan skade produktet og vil gjøre garantien ugyldig.
- Forsikre deg om at apparatet brukes på en fast, flat, varmebestandig overflate.
- Hvis strømledningen er skadet, MÅ DU IKKE BRUKE APPARATET. Ledningen må skiftes ut av en kvalifisert person med en spesiell kabelenhet som er tilgjengelig fra produsenten eller dennes servicerepresentant.
- ADVARSEL: For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskade, må du ikke senke ledningen, støpselet og/eller apparatet i vann eller annen væske.
- ADVARSEL. Ikke bruk apparatet til noe annet enn til det formålet apparatet er tiltenkt.
- ADVARSEL. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat med varmt innhold.
- Rengjør produktet først etter at det er koblet fra strømforsyningen og la det kjøles helt ned.
- La aldri et barn bruke dette apparatet.
- ADVARSEL. Legg aldri noe oppå airfryeren når den er i bruk. Fare for brann.
- ADVARSEL. Fyll ALDRI gryten opp for mye. Fare for å komme i kontakt med varmeelementet.
- Forsikre deg om at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet slik at varme og damp slipper ut.
- Koble ALLTID fra stikkkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. Hold og trekk alltid i støpselet, trekk aldri i ledningen.
- La apparatet avkjøles før du fjerner eller setter på deler, og før rengjøring.
- ADVARSEL. Ikke dekk til noen del av Air Fryer med en klut eller lignende, det vil føre til overoppheting. Fare for brann.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten i dette apparatet.

- Fyll ALDRI beholderen med olje. Fare for brann.
- IKKE bruk kjøkkenredskaper i metall i beholderen. Disse kan forårsake skader på non-stick overflaten som ikke kan repareres.
- Stek ALDRI kjøtt, fjærfe eller sjømat fra frossen tilstand. Tin ALLTID helt opp først.
- Stek ALDRI i gryteåpningen, kok bare i gryten som følger med. Fare for elektrisk støt/brann.
- Berør ALDRI innsiden av apparatet mens det er i bruk. Fare for forbrenning eller elektrisk støt.
- Første gang du bruker Air Fryer kan det være litt lukt, eller det avgir litt røyk. Dette er normalt og er bare produksjonsrester som brenner av.
- Ikke overfyll Air Fryer, maksimal kapasitet er 6 l.
- Air Fryer bør ha minst 10 cm avstand rundt seg da den blir veldig varm.



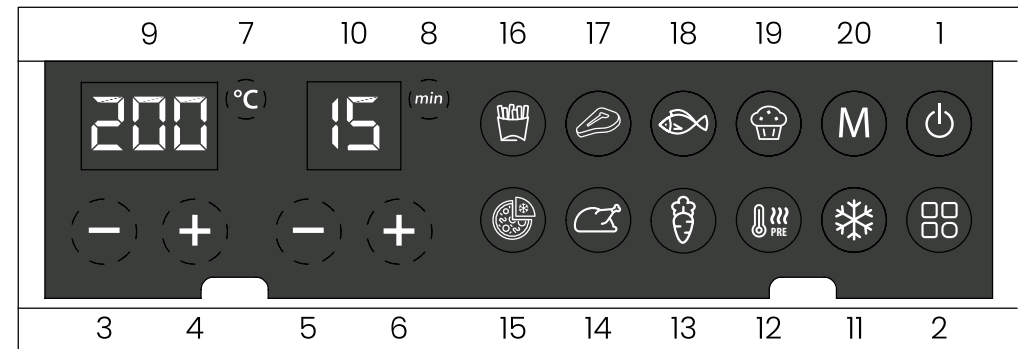
## Produktoversikt



## Bruksanvisning

- Fjern alt emballasjematerial.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet. IKKE fjern produktskiltet.
- Vask beholder og kurv grundig i varmt såpevann med en ikke-slipende svamp. Skyll og tørk.  
MERK: Alle deler skal rengjøres for hånd.  
ADVARSEL. IKKE bruk slipende, kaustiske eller løsemiddelrengjøringsmidler på apparatet.  
Disse kan skade overflatefinishen.
- Tørk grundig med en myk klut.
- Ta deg deretter tid til å gjøre deg kjent med kontrollpanelet. Se neste side som beskriver funksjonene som er tilgjengelige.  
ADVARSEL: Ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet i vann.

## Display



### Knapp 1 –På/Av-knapp (Power)

Ved å trykke på "Power" i 0.5 sekunder, vil enheten vise standardmodus for pommes frites, 180 ° C og 20 minutter. Ved å velge "Power" en gang til, starter programmet. Hvis du trykker på av/ på-knappen i 2 sekunder, slås Air Fryer av. Displayet vil vise OFF. Etter 10 sekunder vil airfryeren gå tilbake til standby. MERK: Under tilberedningen kan du trykke på denne knappen for å pause og starte tilberedningen på nytt.

**Knapp 2**  –forhåndsinnstilt knapp

Velg "Forhåndsinnstilt" (2) for å bla gjennom de 8 populære matvalgene pluss Opptining (Defrost), Forvarming (Preheat) og Manuell (Manual). Trykk flere ganger for å gå gjennom valgene dine. Når du har valgt program, trykker du på Power-knappen for start.

**Knapp 3**  **og 4**  –Temperaturkontroll-knapper

Knapp 3- og knapp 4-symbolene lar deg øke eller redusere tilberednings-temperaturen i trinn på 5 °C. Å holde knappen nede vil det raskt endre temperaturen. Temperaturkontrollintervall: 40 °C – 200 °C.

**Knapp 5**  **og 6**  – Tidskontrollknapper

Symbolene Key 5CP og Key 6CP lar deg øke eller redusere matlagings-tiden, ett minutt per trykk. Å holde knappen nede vil raskt endre tiden. Tidskontrollintervall: 1min - 60min.

- 7** Indikasjonslys for temperatur
- 8** Indikasjonslys for tid
- 9** Temperatur
- 10** Tid
- 11** Tinefunksjon
- 12** Forvarmingsfunksjon
- 13** Grønnsaker
- 14** Kylling
- 15** Frossen pizza
- 16** Pommes frites
- 17** Biff
- 18** Fisk
- 19** Bakst
- 20** Manuelt program

## Innstillinger

	Maks vekt (g)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Riste
Pommes frites	500	180	22	Ja
Biff	170	200	16	Ja
Fisk	350	180	20	Ja
Bakst	300	150	25	---
Frossen pizza	300	180	12	---
Kylling	500	180	20	Ja
Grønnsaker	500	160	15	---
Forvarmingsfunksjon	-	200	5	---
Tinefunksjon	-	175	10	---
Hold varm modus	-	80	30	---

OBS 1: For best resultat anbefaler vi å bruke forvarmingsfunksjon før tilberednings-tiden når du begynner å steke mens varmluftsfrityren fortsatt er kald.

OBS 2: Der risting er nødvendig, vil 3 "pip" høres omtrent halvveis i tilberedelsesprosessen. Å trekke ut skuffen for å riste maten vil ikke påvirke tilberedningsprosessen.

OBS 3: Hold varm-modus er ikke tilgjengelig i programmene Forvarm og Opptining.

OBS 4: På slutten av koketiden piper frityrkokeren 3 ganger og går i Hold varmt -modus som varer i 30 minutter ved 80 °C om du ikke drar ut skuffen. Dette vil også vises på displayet. Etter 30 minutter piper frityrkokeren 5 ganger og slår seg av etter 10 sekunder.

## Falafel

**Forvarming:** 3 min/ 200 °C

**Temp.:** 200 °C

**Tid:** 15 min.

### Ingredienser:

- 1 boks kikerter
- 1 håndfull fersk persille, finhakket
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 2 vårløk, finhakket
- 1 ts malt spisskummen
- 1/2 ts paprika
- 1/2 ts malt koriander
- 1/2 sitronsaft
- Krydder
- 1 ss olje



### Beskrivelser:

- 1.Legg alle ingrediensene i en foodprosessor og mix til blandingen er blitt til en grov pasta, den skal ikke være helt glatt! Form falafelblandingene i skiver, det er nok til 12 stk.
- 2.Forvarm Air Fryer i 3 minutter ved 200 °C.
- 3.Legg falafelene i gryten og plasser dem i Air Fryer.
- 4.Sett temperaturen til 200 °C og tiden på 15 minutter. Rist halvveis.
- 5.Falafelen er ferdig når den er litt brun og sprø på utsiden.

## Stekte chilireker med cocktailsaus

**Forvarming:** 3 minutter/ 180 °C

**Temp.:** 180 °C

**Tid:** 8 -12 minutter, men dette vil variere i forhold til størrelsen på rekene.

### Ingredienser:

- 8 - 12 ferske kongereker
- 1/2 ts. havsalt
- 1/2 ts. gurkemeie
- 1/2 ts. chiliflaker
- 1 ts. sesamolje

### Cocktailsaus:

- 1 ss tomatketchup
- 3 ss majones
- 1 ss hvitvinseddik
- 1 ts. sukker



### Veibeskrivelser:

- 1.Bland krydderne til rekene i en bolle, tilsett olje og salt og bland rekene godt i krydderblanding.
- 2.Forvarm i 3 minutter ved 200 °C.
- 3.Legg rekene i gryten, og sørg for at de er jevnt fordelt.
- 4.Still temperaturen på 180 °C og timeren på 8 minutter.
- 5.Vend rekene en gang under tilberedningen for en jevnere farge.
- 6.Mens rekene koker, bland sausingrediensene sammen i en bolle til dypping.
- 7.Rekene er klare når de er litt brune.

## Blåbær- og sjokolademuffins

**Forvarming:** 3 minutter/ 180 °C

**Temp.:** 180 °C

**Tid:** 15-20 min

### Ingredienser:

- 75 g hvetemel
- 1 1/2 ts. bakepulver
- 3 ss gyllent rørsukker
- 1 lite egg
- 75 ml melk
- 50 ml vegetabilsk olje
- 75 g friske blåbær
- 50 g mørk sjokolade, hakket



### Fremgangsmåte:

1. Bland mel, bakepulver og sukker sammen.
2. Visp egg, melk og olje sammen.
3. Tilbered muffinsene ved å helle eggblandingen i melblandingen og tilsett sjokolade og blåbær for å lage en myk kakeblanding. Ikke bland for mye.
4. Kontroller at grillkurven er plassert i gryten, og forvarm deretter i 3 minutter ved 180 °C.
5. Legg de fylte muffinsformene i gryten.
6. Still temperaturen på 180 °C og timer på 20 minutter. Begynn å tilbered.
7. Muffinsene er ferdige når de er litt brune og faste. La hvile på et kjølebrett før servering.

## Rengjøring

- Rengjør produktet etter hver bruk.  
Ikke bruk skarpe gjenstander i ovnsformer eller friturekurv da dette kan skade slipp lett belegget.
  - Ta alltid ut støpselet og la produktet kjøles ned før rengjøring. Ta ut ovnsformer for raskere nedkjøling.
  - Rengjør utsiden med en fuktig klut og tørk godt.
  - Rengjør ovnsformer og friturekurv for hånd med mildt såpevann og kost. Ikke bruk rengjøringsmidler med skureeffekt da dette kan skade belegget.
- Om matrester sitter fast, la den stå med varmt såpevann i 10 min til det løser seg opp. Varmeelementet rengjøres med børste for å fjerne matrester.

## Miljøvennlig avfallshåndtering



Elektriske og elektroniske produkter kan inneholde farlige stoffer. Demonter derfor ikke produktet.

Brukte elektriske og elektroniske produkter, deriblant alle typer batterier, skal leveres til gjenvinning på eget innsamlingssted. (I henhold til EU's WEEE direktiv - Waste Electrical and Electronic Equipment)

## Godkjenning

Dette produktet følger europeisk lovverk om lav-spenning, elektromagnetisk kompatibilitetsdirektiv og RoHS direktiv når produktet brukes i henhold etter til denne manual.



## Teknisk spesifisering

Sabor airfryer: SBAF458  
Merkespenning: 220-240V  
Frekvens: 50/60Hz  
Merkeeffekt: 1700W



## Grattis till dina nya Sabor-produkt!

Genom att köpa Sabors Airfryer har du valt en kvalitetsprodukt. Sabors elektriska apparater tillverkas enligt aktuella EU-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Innan du använder din nya airfryer för första gången ska du bekanta dig med apparaten och läsa denna bruksanvisning. Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya Sabor-produkt.

### Säkerhetsinstruktioner

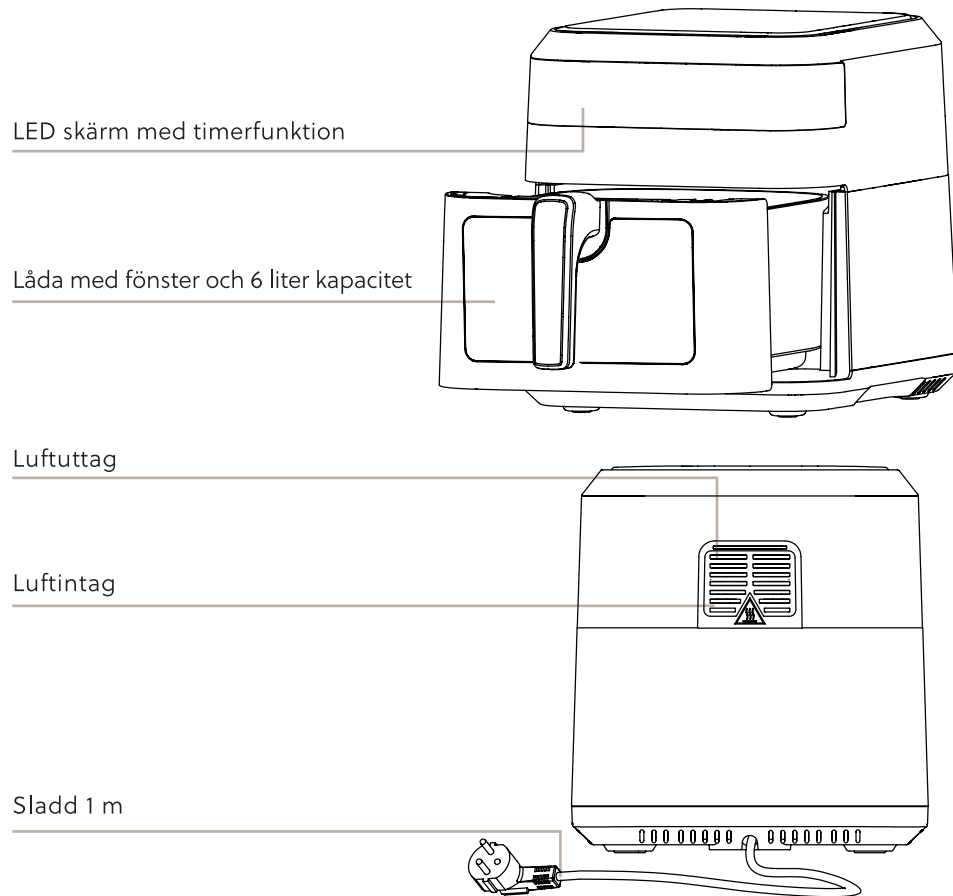
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den bör INTE användas för kommersiella ändamål och sådan användning kan skada produkten och göra din garanti ogiltig.
- Se till att apparaten står på en stadig, plan och värmebeständig yta.
- Om nätsladden är skadad ska du INTE ANVÄNDA APPARATEN. En lämplig, kvalificerad person ska byta ut kabeln med en speciell kabelenhet som är tillgänglig från tillverkaren eller tillverkarens servicerepresentant.
- VARNING: För att skydda mot brand, elektriska stötar och personsador; doppa inte sladden, kontakten och/eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- VARNING. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- VARNING. Var extremt försiktig om du flyttar apparaten med varmt innehåll.
- Rengör endast apparaten efter att den har kopplats ur elnätet och fått svalna helt.
- Låt aldrig barn använda denna apparat.
- VARNING. Placera aldrig något ovanpå din Air Fryer under användning eftersom det innebär brandrisk.
- VARNING. Överfyll ALDRIG pannan eftersom det innebär risk för kontakt med värmeelementet.
- Se till att det finns tillräcklig ventilation runt apparaten så att värme och ånga kan strömma ut.
- Koppla ALLTID ur vägguttaget när apparaten inte används samt före rengöring. Håll och dra alltid i själva kontakten, aldrig i sladden.
- Låt apparaten svalna innan du sätter i eller tar ur delar samt före rengöring.
- VARNING. Täck aldrig någon del av Air Fryer med en trasa eller liknande eftersom det orsakar överhettning och innebär brandrisk.
- Använd inga andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren av denna

apparat.

- Fyll ALDRIG behållaren med olja eftersom det kan orsaka brand.
- ANVÄND INTE köksredskap eller redskap av metall i behållaren. Dessa kan orsaka skador på non-stick-ytan som inte kan repareras.
- Tillaga ALDRIG fruset kött, fågel eller skaldjur. Låt det ALLTID tina helt först.
- Tillaga endast mat i den medföljande pannan och ALDRIG i mat apparatens öppning eftersom detta innebär risk för elstöt/brand.
- Rör ALDRIG vid apparatens insida medan den är i gång eftersom detta innebär risk för brännskador eller elektriska stötar.
- Första gången du använder din Air Fryer kan den avge en lätt lukt eller en mindre mängd rök. Detta är normalt och är bara tillverkningsrester som brinner upp.
- Överfyll inte din Air Fryer. Apparaten maximala praktiska kapacitet är 6 l.
- Air Fryer bör ha minst 10 cm utrymme runt den eftersom den blir väldigt varm.



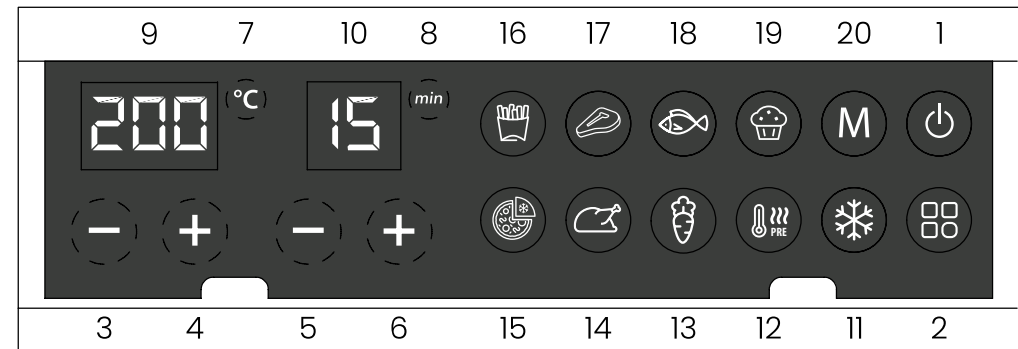
## Produktöversikt



## Bruksanvisning

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
  - Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten. Ta INTE bort produktmärket.
  - Rengör beholdaren och korgen noggrant i varmt vatten och diskmedel med hjälp av en svamp utan slipande effekt. Skölj och torka väl.
  - OBS: Ingen av Air Fryerns delar tål diskmaskin, inklusive pannan.
  - VARNING: ANVÄND INTE rengöringsmedel med slipande eller frätande effekt eller med lösningsmedel på din apparat eftersom detta kan skada ytfinishen.
  - Torka noggrant med en mjuk trasa.
  - Ta dig sedan tid att bekanta dig med kontrollpanelen. Se nästa sida som beskriver de tillgängliga funktionerna.
- VARNING: Doppa inte apparaten, nätsladden eller nätkontakten i vatten.

## Display



### Knapp 1 –På/av-knapp (Power)

När du trycker på "Power" i 0,5 sekunder visar enheten standardläget Fries, 180 °C och 20 minuter). När du väljer "Power" en andra gång startar programmet. När du trycker på Power-knappen i 2 sekunder medan apparaten är i gång stängs Air Fryer av. Displayen kommer att visa OFF. Efter 10 sekunder återgår Air fryer till Standby-läge.

OBS: Under tillagningen kan du trycka på denna knapp för att pausa och starta om tillagningen.



## Knapp 2 –Förinställningsknapp (Preset)

Välj "Preset" (2) för att bläddra igenom de 8 populära matalternativen plus alternativen Upptining (Defrost), Förvärmning (Preheat) och Manuell (Manual). Tryck i tur och ordning för att gå igenom dina val. När du har valt program, tryck på Power-knappen för att starta.

## Knapp 3 - 4 –Temperaturkontrollknappar

Med knapp 3 och knapp 4 kan du öka eller sänka tillagningstemperaturen i steg om 5 °C. Om du håller knappen intryckt ändras temperaturen snabbt. Temperaturkontrollområde: 40 °C—200 °C.

## Knapp 5 & Knapp 6 – Tidskontrollknappar

Med knapp 5 och 6 kan du öka eller minska tillagningstiden med en minut per tryck. Om du håller knappen nedtryckt ändras tiden snabbt. Tidskontrollintervall: 1 min – 60 min.

- 7 Indikationsljus för temperatur
- 8 Indikationsljus för timer
- 9 Temperatur
- 10 Timer
- 11 Upptining funktion
- 12 Förvärmningsfunktion
- 13 Grönsaker
- 14 Kyckling
- 15 Djupfryst pizza
- 16 Pommes frites
- 17 Biff
- 18 Fisk
- 19 Bakverk
- 20 Manuell program

## Inställningar

	Max vikt (g)	Temp. (°C)	Tid (min.)	Skaka
Pommes frites	500	180	22	Ja
Biff	170	200	16	Ja
Fisk	350	180	20	Ja
Bakverk	300	150	25	---
Djupfryst	300	180	12	---
Kyckling	500	180	20	Ja
Grönsaker	500	160	15	---
Förvärmning	-	200	5	---
Upptining	-	175	10	---
Håll varmt modus	-	80	30	---

OBS 1: För bästa resultat rekommenderar vi att du lägger til förvärmningsfunktion till förberedelsetiden när du börjar steka medan air fryer fortfarande är kall.

OBS 2: Om omrörning behövs hörs 3 "pip" ungefär halvvägs i tillagningsprocessen. Det påverkar inte tillagningsprocessen när du drar ut korgen för att röra om i maten.

OBS 3: Läget Keep varm (Håll varmt) är inte tillgängligt i programmet Preheat (Förvärmning) och Defrost (Upptining).

OBS 4: Vid tillagningstidens slut piper fritösen 3 gånger och går in i läget Håll varmt-modus som varar i 30 minuter vid 80 °C om du inte öppnar lådan. Detta visas även på displayen. Efter 30 minuterna piper fritösen 5 gånger och stängs av efter 10 sekunder.

## Falafel

**Förvärm:** 3 min./200 °C

**Ställ in temperatur:** 200 °C

**Ställ in tiden:** 15 min.

### Ingredienser:

- 1 burk kikärter
- En näve färsk, finhackad persilja
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 2 finhackade vårlökar
- 1 tsk malen spiskummin
- ½ tsk paprika
- ½ tsk mald koriander
- ½ citronsaft
- Kryddor
- 1 msk olja



### Tillvägagångssätt:

- 1.Häll alla ingredienser i en matberedare och mixa tills blandningen går ihop till en grov deg som inte ska bli helt slät! Forma falafelblandningen till skivor, det räcker till 12 st.
- 2.Förvärm Air Fryer i 3 minuter vid 200 °C.
- 3.Placera falafel i pannan och placera i Air Fryer.
- 4.Ställ in temperaturen på 200 °C och tiden på 15 minuter. Skaka halvvägs.
- 5.Falafeln är klar när den är lätt brynt och knaprig på utsidan.

## Friterade chiliräkor med cocktailsås

**Förvärm:** 3 minuter/180 °C

**Ställ in temperatur:** 180 °C

**Ställ in tiden:** 8-12 minuter, men detta varierar efter räkornas storlek.

### Ingredienser:

- 8 - 12 färskas Kungsräkor
- ½ tsk. havssalt
- ½ tsk. gurkmeja
- ½ tsk. chiliflingor
- 1 tsk. sesamolja

### Cocktailsås:

- 1 msk. tomatketchup
- 3 msk. majonnäs
- 1 msk. vitvinsvinäger
- 1 tsk. socker



### Tillvägagångssätt:

- 1.Blanda kryddorna till räkorna i en skål, tillsätt oljan och saltet och blanda räkorna väl i kryddblandningen.
- 2.Förvärm i 3 minuter vid 200 °C.
- 3.Lägg räkorna i pannan och se till att de är jämnt fördelade.
- 4.Ställ in temperaturen på 180 °C och timern på 8 minuter.
- 5.Vänd räkorna en gång under tillagningen för att få en jämnare färg.
- 6.Medan räkorna tillagas; blanda ihop ingredienserna till såsen i en skål för doppning.
- 7.Räkorna är klara när de fått lite färg.

## Blåbärs- och chokladmuffins

**Förvärm:** 3 minuter/180 °C  
**Ställ in temperatur:** 180 °C  
**Ställ in tiden:** 15-20 min

### Ingredienser:

- 75 g vanligt mjöl
- 1 ½ tsk. bakpulver
- 3 msk. gyllene rörsocker
- 1 litet ägg
- 75 ml mjölk
- 50 ml vegetabilisk olja
- 75 g färska blåbär
- 50 g mörk choklad, hackad



### Tillvägagångssätt:

1. Blanda ihop mjöl, bakpulver och socker.
2. Visa ihop ägg, mjölk och olja.
3. Förbered muffinsen genom att hälla äggblandningen i mjölblandningen och tillsätt choklad och blåbär så det blir en mjuk kaksmet. Rör inte för mycket.
4. Kontrollera att grillbrickan är placerad i pannan och förvärm sedan i 3 minuter till 180 °C.
5. Placera de fyllda muffinsformarna i pannan.
6. Ställ in temperaturen på 180 °C och timern på 20 minuter. Börja tillagningen.
7. Muffinsen är klara när de är lätt bruna och fasta. Låt vila på en avsnalningsplåt innan servering.

## Rengöring

- Rengör produkten efter varje användning.
- Använd inte vassa föremål i bakformar eller frityrkorg eftersom det kan skada beläggningen.
- Dra alltid ur kontakten och låt produkten svalna innan rengöring. Ta ut ugnformar för snabbare kylning.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa och torka väl.
- Rengör ugnformar och stekkorg för hand med mild tvålatten och en kvast. Använd inte rengöringsmedel med skureffekt eftersom det kan skada beläggningen. Om matrester har fastnat, låt det stå med varmt tvålatten i 10 min tills det löser sig.
- Värmeelementet rengörs med en borste för att få bort matrester.

## Miljövänlig avfallshantering



Elektriska och elektroniska produkter kan innehålla farliga ämnen. Demontera därför inte produkten. Använda elektriska och elektroniska produkter, inklusive alla typer av batterier, ska lämnas in för återvinning på en särskild samlingsplats. (Enligt EU:s WEEE-direktiv - Waste Electrical and Electronic Equipment)

## Godkännande

Denna produkt överensstämmer med europeisk lagstiftning om elektromagnetisk lågspänning kompatibilitetsdirektivet och RoHS-direktivet när produkten används i enlighet med denna manual.



## Teknisk information

Sabor airfryer SBAF458  
Märkspänning 220-240V  
Frekvens 50/60Hz  
Märkeffekt 1700W

## Congratulations with your new Sabor product!

In buying this Sabor Airfryer, you have chosen a quality product. The electric appliances from Sabor are manufactured in accordance with the applicable EU directives and safety regulations. Please get acquainted with the appliance and read these instructions carefully before using the airfryer for the first time. We hope you will enjoy your new Sabor product.

### Precaution

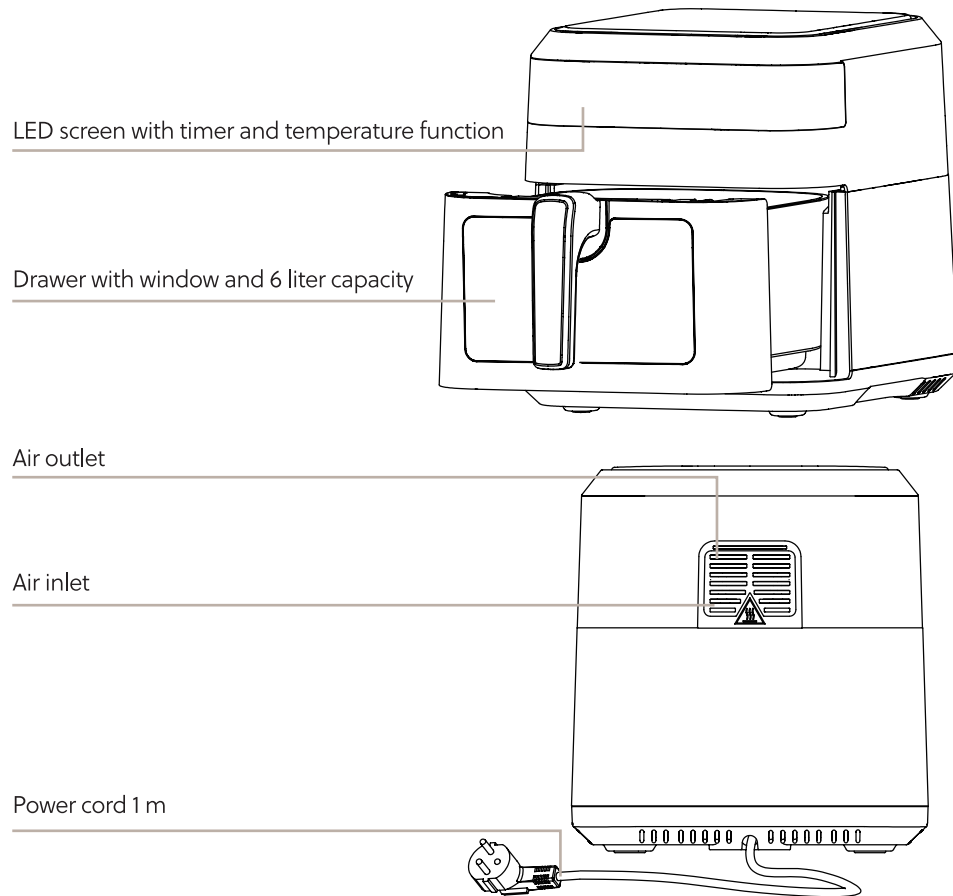
- This appliance is intended for domestic use only. It should NOT be used for commercial purposes. Such use may damage the product and will invalidate your warranty.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
- If the power cord is damaged, DO NOT USE THE APPLIANCE. The cable must be replaced by a suitably qualified person with a special cable assembly available from the manufacturer or its service agent.
- WARNING: To protect against fire, electric shock, and personal injury, do not immerse the cord, plug and / or the body of the appliance in water or any other liquid.
- WARNING. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- WARNING. Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Only clean your Product after it has been disconnected from the Mains Supply and allowed to fully cool down.
- Never allow a child to operate this appliance.
- WARNING. Never place anything on top of your Air Fryer when in use. Risk of fire.
- WARNING. NEVER overfill your Cooking Tray. Risk of contacting the heating element.
- Ensure that there is sufficient ventilation around the appliance to allow the escape of heat and steam.
- ALWAYS unplug from the wall outlet when not in use and before cleaning. Always hold and pull the plug, never pull the cord.
- Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- WARNING. Do not cover any part of the Air Fryer with a cloth or similar, it will cause

overheating. Risk of fire.

- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer in this appliance.
- NEVER fill the container with oil. Risk of fire.
- DO NOT use metal kitchen tools or utensils in the fryer basket. These may cause irreparable damage to the non-stick surface.
- NEVER cook meat, poultry, or seafood from frozen. ALWAYS thaw completely first.
- NEVER cook in the container, cook only in the fryer basket provided. Risk of electrocution / fire.
- NEVER touch the inside surfaces of the appliance whilst it is operating. Risk of burns or electric shock.
- The first time you use your Air Fryer there may be a slight odour, or a small amount of smoke given off. This is normal and is just the manufacturing residues burning off.
- Do not overfill your air fryer, the maximum practical capacity is 6 l.
- The Air Fryer should have at least 10 cm of space around it as it gets very hot.



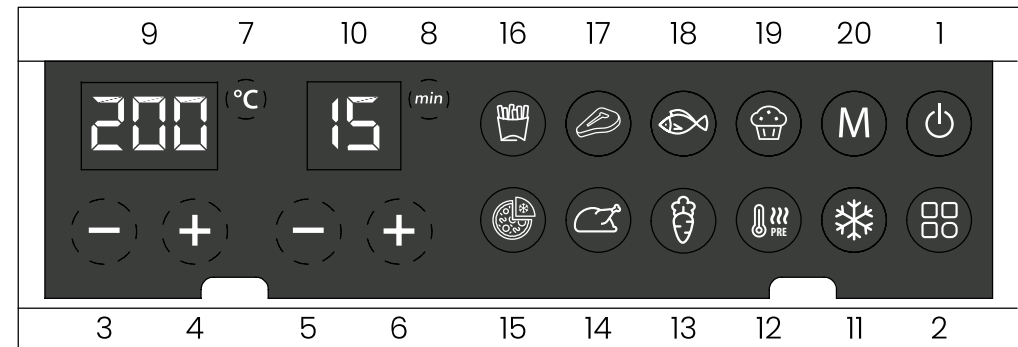
## Product overview



## User guide

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance. DO NOT remove the Product Rating Plate.
- Thoroughly wash the container and fryer basket in hot soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse and dry.  
NOTE: No part of the Air Fryer is dishwasher safe.  
WARNING. DO NOT use abrasive, caustic, or solvent cleaners on your appliance. These may damage the surface finishes.
- Dry thoroughly with a soft cloth.
- Next, take the time to familiarise yourself with the Control Panel. See the next page outlining the functions available.  
WARNING: Do not immerse the body, power cord or mains plug in water.

## Display



**Key 1**  – Power Key

By pressing "Power" for 0.5 seconds, the unit will show default mode of Fries, 180°C and 20 minutes). By selecting "Power" a second time, the program will start. When operating, pressing the Power Key for 2 seconds will turn OFF the Air fryer. The Display will show OFF. After 10 seconds the Air fryer will return to Standby.

NOTE: During cooking, you can press this key to pause and restart cooking.



## Settings

### Key 2 –Preset Key

Select "Preset" (2) to scroll through the 8 popular food choices plus the Defrost, Preheat and Manual options. Press sequentially to move through your choices. Once selected program, press Power for start.

### Key 3 - 4 –Temperature Control Keys

The key 3 and key 4 symbols enable you to increase or decrease cooking temperature in 5°C increments. Keeping the key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 40°C—200°C.

### Key 5 & Key 6 – Time Control Keys

The Key 5 and Key 6 symbols enable you to increase or decrease the cooking time in, one minute per press. Keeping the Key held down will rapidly change the time. Time Control range: 1min - 60min.

- 7 Temperature Indicator Light
- 8 Time Indicator Light
- 9 Temperature Display
- 10 Time Display
- 11 Defrost Function
- 12 Preheat Function
- 13 Vegetable
- 14 Chicken
- 15 Frozen Pizza
- 16 French Fries
- 17 Steak
- 18 Fish
- 19 Baking
- 20 Manual Programme

	Approx. Food Weight (g)	Temp. (°C)	Time (min.)	Shake
French Fries	500	180	22	YES
Steak	170	200	16	YES
Fish	350	180	20	YES
Baking	300	150	25	---
Frozen Pizza	300	180	12	---
Chicken	500	180	20	YES
Vegetables	500	160	15	---
Preheat	-	200	5	---
Defrost	-	175	10	---
Keep Warm Mode	-	80	30	---

NOTE 1: For best result, we recommend to use Preheat to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

NOTE 2: Where shaking is required, 3 "beeps" will sound about halfway through the cooking process. Pulling out the cooking tray to shake the food will not impact the cooking process.

NOTE 3: The Keep warm mode" is not available in Preheat and Defrost program.

NOTE 4: At the end of the cooking time the air fryer will beep 3 times and enter the "Keep warm" mode. This will last for 30 minutes at 80°C unless you pull out the drawer. This will also be shown of the display. After the 30 minutes, the air fryer will beep 5 times and shuts down after 10 seconds.



## Falafel

**Preheat:** 3 min./ 200°C

**Set Temp.:** 200°C

**Set Time:** 15 min.

### Ingredients:

- 1 can chick peas
- Handful of fresh parsley finely chopped
- 1 clove garlic finely chopped
- 2 spring onions finely chopped
- 1 tsp ground cumin
- ½ tsp paprika
- ½ tsp ground coriander
- ½ lemon juice
- Seasoning
- 1 tbs oil



### Directions:

1. Place all the ingredients into a food processor and pulse until the mixture comes together in a rough paste, it should not be complete smooth! Shape the falafel mixture into discs, it should make 12.
2. Preheat the Air Fryer for 3 minutes at 200°C.
3. Place the falafels into the cooking pan and insert into the Air Fryer.
4. Set the temperature at 200°C and time at 15 minutes. Shake half way through.
5. The falafel is done when its slightly browned and crisp on the outside.

## Fried Chilli Prawns with a Cocktail Sauce

**Preheat:** 3 minutes / 180°C

**Set Temp.:** 180°C

**Set Time:** 8 -12 minutes, though this will vary according to the size of the prawns.

### Ingredients:

- 8 - 12 fresh king prawns
- ½ tsp. sea salt
- ½ tsp. turmeric
- ½ tsp. chilli flakes
- 1 tsp. sesame oil

### Cocktail Sauce:

- 1 tbsp. tomato ketchup
- 3 tbsp. mayonnaise
- 1 tbsp. white wine vinegar
- 1 tsp. sugar

### Directions:

1. Mix the spices for the prawns in a bowl, add the oil and salt and mix the prawns well in the spice mixture.
2. Preheat for 3 minutes at 200°C.
3. Place the prawns in the cooking pan, making sure they are evenly distributed.
4. Set the temperature at 180°C and timer at 8 minutes.
5. Turn the prawns once during cooking, for a more even colouration.
6. While the prawns are cooking, mix the sauce ingredients together in a bowl for dipping.
7. The prawns are ready when its slightly browned.



# Blueberry and Chocolate Muffins

**Preheat :** 3 minutes / 180°C

**Set Temp.:** 180°C

**Set Time:** 15-20 min

## Ingredients:

- 75 g plain flour
- 1 ½ tsp. baking powder
- 3 tbsp. golden castor sugar
- 1 small egg
- 75 ml milk
- 50 ml vegetable oil
- 75 g fresh blueberries
- 50 g dark chocolate, chopped



## Directions:

- 1.Mix the flour, baking powder and sugar together.
- 2.Whisk the egg, milk and oil together.
- 3.Prepare the muffins by pouring the egg- mixture into the flour- mixture and add the chocolate and blueberries to make a soft cake mixture. Do not over mix.
- 4.Check the Grill Tray is located in the cooking pan, then preheat for 3 minutes at 180°C.
- 5.Place the filled muffin cases into the cooking pan.
- 6.Set the temperature at 180°C and timer at 20 minutes. Start cooking.
- 7.The muffins are done when slightly brown firm. Let rest on a cooling tray before serving.

# Cleaning

- Clean the appliance after every use.
- Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.
- Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.  
Note: Remove the pan to let the appliance cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan and basket with hot water, same washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Tip: If burnt food get stuck to the basket or the bottom of the pan, let them soak in warm soapy water for about 10 minutes.

- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Environmentally Friendly Disposal



Electrical and electronic products may contain hazardous substances. Therefore, do not dismantle the product. Used electrical and electronic products, including all types of batteries, should be delivered for recycling at designated collection points. (In accordance with the EU's WEEE directive - Waste Electrical and Electronic Equipment)

## Approval

This product complies with LVD (European Low Voltage Directive), RoHS (Restriction of Harmful Substances) and EMC (Electromagnetic Compatibility) Directives when installed and used in accordance with this instruction manual.



## Technical Specification

Sabor airfryer: SBAF458

220-240V / 50/60Hz / 1700W

Produced in China for Home Brands AS



THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. [WEARESABOR.COM](http://WEARESABOR.COM)