



AIRFRYER-OVEN

PRODUCTNO: 33215

BRUGSANVISNING / BRUKSANVISNINGEN /
INSTRUKTIONSBOK / INSTRUCTION MANUAL



© F&H MARKETING // 2023 // 60148



DK:

Airfryerens dele 5
 Betjeningspanel 6
 Brug af det digitale betjeningspanel 6
 Brug af tilbehøret 8
 Forberedelse inden brug 10
 Rengøring og opbevaring 12
 Tekniske specifikationer 12
 Genbrug og bortskaffelse 13

NO:

Airfryerens deler 15
 Kontrollpanel 16
 Bruke det digitale panelet 16
 Bruke tilbehøret 18
 Klargjøring før bruk 20
 Rengjøring og oppbevaring 22
 Teknisk informasjon 22
 Kassering og resirkulering 23

SE:

Airfryerns olika delar 25
 Manöverpanel 26
 Använda den digitala panelen 26
 Använda tillbehören 28
 Förberedelser före användning 30
 Rengöring och förvaring 32
 Teknisk information 32
 Återvinning och bortskaffning 33


EN:

Parts of air fryer 35
 Control Panel 36
 Use of the digital panel 36
 Using the Accessories 38
 How to use 40
 Cleaning & Storage 42
 Technical specification 42
 Disposal and recycling 43

DK:

Læs alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem brugsanvisningen til fremtidig brug. Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade. Vær særligt opmærksom på følgende:

! Produktsikkerhed

1. Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de hermed forbundne farer.
2. Børn må ikke lege med apparatet.
3. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
4. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
5. Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
6. Lågen og ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug. Rør ikke ved varme overflader. Benyt håndtagene eller håndgrebene. Brug grillhandsker eller grydelapper.
7. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatet, ledningen og stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Apparatet skal være helt afkølet, inden det rengøres. Læs mere om rengøring af overflader, der er i kontakt med fødevarer, i afsnittet "Rengøring og opbevaring".
8. Apparatet må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet er defekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Udskiftning af ledningen og reparationer skal foretages af producenten, forhandleren eller en autoriseret reparatør for at undgå fare. I tilfælde af behov for undersøgelse, reparation eller mekanisk justering skal apparatet indleveres et af disse steder.
9. Må ikke anvendes udendørs eller på en våd overflade.
10. Brug af tilbehørsdele, der ikke anbefales eller sælges af apparatets fabrikant, kan forårsage brand, elektrisk stød og personskade.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller komme i berøring med varme overflader.
12. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et tændt gaskomfur eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
13. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål.
14. Strømmen afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Træk derefter stikket ud af stikkontakten.
15. Anbring ikke apparatet op mod væggen eller lige ved siden af andre apparater. Der skal være mindst 35 cm fri plads omkring apparatet, når det er i brug.
16. Tildæk ikke luftindtaget eller -udtaget, når apparatet er i brug.
17.  (FORSIGTIG: VARM OVERFLADE!) Overfladerne kan blive varme under brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Apparatets udvendige overflader kan blive varme under brug. Rotisserispyddet bliver varmt. Brug grillhandsker eller det medfølgende udtagningsredskab til håndtering af varme komponenter. Brug grillhandsker ved håndtering af varme overflader.
- TRÆK STRAKS STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, hvis der kommer sort røg ud af apparatet, og vent med at tage indholdet ud, indtil røgen er væk.
- Tilberedningen stopper, når tiden er gået, men ventilatoren FORTSÆTTER MED AT KØRE i 20 sekunder for at køle apparatet af.
- Brug altid apparatet på en vandret overflade, der er plan, stabil og ikke-brændbar.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før det håndteres, rengøres eller sættes væk.
- Sørg for, at ingredienserne, der tilberedes, får en gylden farve og ikke en mørk eller brun farve. Fjern fastbrændte rester.

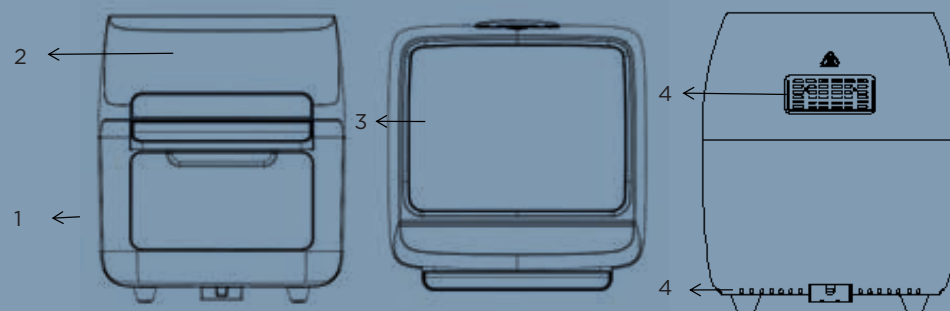
Beskyttelse mod overophedning

Hvis der opstår fejl i det indbyggede system til temperaturstyring, aktiveres systemet, som beskytter mod overophedning, hvorefter apparatet stopper. Tag stikket ud af stikkontakten, hvis det sker. Lad apparatet køle helt af, før det genstartes eller opbevares.

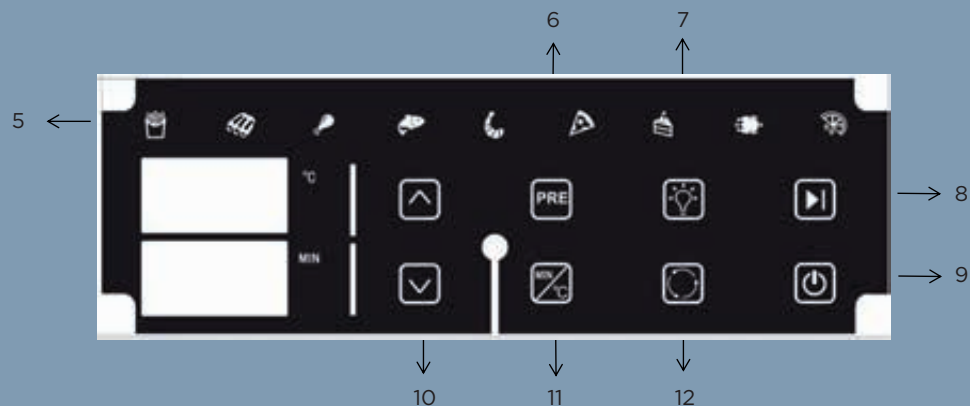
Automatisk slukning

Apparatet har en indbygget slukningsfunktion, så det automatisk slukkes, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Apparatet starter igen, når lågen lukkes.

Oversigt over apparatet



Betjeningspanel



- | | |
|--|---|
| 1. Hovedenhed | 7. Indvendigt lys |
| 2. Betjeningspanel | 8. Start/pause-knap |
| 3. Topdæksel | 9. Tænd/sluk-knap |
| 4. Luftudtag | 10. Knap til indstilling af tid og temperatur |
| 5. Knap til valg af forudindstillet menu | 11. Knap til skift mellem tid og temperatur |
| 6. Knap til forvarmning | 12. Rotationsknap |

Brug af det digitale betjeningspanel

Bemærk, at tilberedningstiden og mængden kun er vejledende, og at tid og temperatur varierer alt efter personlig smag, fødevarerstype og mængde.

5. Knap til valg af forudindstillet menu

Vælg det ønskede program ved at trykke på den relevante knap, så lyset tændes, og standardtilberedningstiden og -temperaturen vises på displayet. Værdierne kan ændres ved at trykke på knapperne til indstilling af tid og temperatur. Bekræft valget ved at trykke på startknappen.

6. Knap til forvarmning

Tryk på denne knap for at indstille temperaturen eller tiden.

7. Indvendigt lys

Tryk på denne knap for at kontrollere tilberedningen, mens apparatet kører. BEMÆRK: Hvis lågen åbnes under tilberedningen, stopper apparatet midlertidigt. Det indvendige lys tændes, hvis lågen åbnes.

8. Start/pause-knap

Tryk på knappen for at bekræfte indstillingen. Herefter starter apparatet. Tryk på knappen igen for at slukke apparatet midlertidigt, mens det kører.

9. Tænd/sluk-knap

Når stikket sættes i stikkontakten, lyser tænd/sluk-knappen. Tryk på knappen. Herefter lyser hele panelet.

10. Knap til indstilling tid og temperatur (+/-)

Tryk på denne knap for at indstille tilberedningstiden og -temperaturen. I timertilstand: Vælg en nøjagtig tilberedningstid i trin på ét minut (1-60 minutter) i alle tilstande. Det gælder dog ikke tørningstilstanden, hvor tiden ændres i trin på en halv og en hel time (0,5-24 timer). Standardindstillingen for tørning er: 65 °C i 6 timer, (0-10 timer i intervaller af 30 minutter og efter 10 timer i intervaller af 1 time).

I temperaturtilstand: Tilberedningstemperaturen kan indstilles til 40-200 °C i intervaller af 5 °C.

11. Knap til skift mellem tid og temperatur

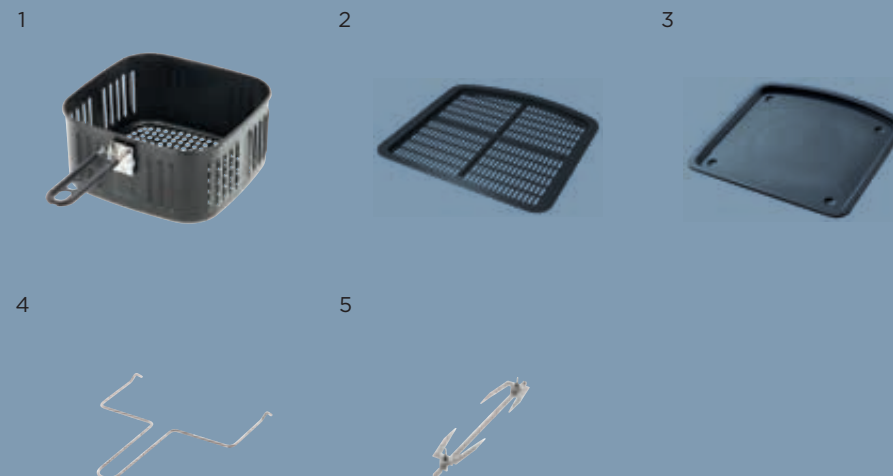
Brug denne knap til at skifte mellem timer- og temperaturtilstand.

12. Rotationsknap

Brug denne knap ved tilberedning med rotisserifunktionen. Funktionen kan bruges sammen med alle programmer. Ikonet blinker under brug.

Tilbehør

BEMÆRK: Fjern al emballage fra det viste tilbehør.



1. Stegekurv

Til tilberedning af eksempelvis pommes frites.

2. Hulplade

Kan bruges både til tørring og tilberedning af sprøde snacks eller genopvarmning af eksempelvis pizza.

3. Drypbakke

Sæt bakken i apparatet før tilberedning for at lette rengøringen.

4. Udtagningsredskab

Bruges til at fjerne en tilberedt steg eller kylling fra rotisserispyddet. Løft redskabet en smule i højre side, så rotisserispyddet løftes ud af holderen, og bevæg det derefter mod højre, indtil rotisserispyddets venstre side glider ud af beslaget.

Brug af tilbehøret

Anbring hulpladen/drypbakken i apparatet

1. Indsæt drypbakken i bunden af apparatet.

2. Indsæt hulpladen i apparatet ved at skubbe den helt ind via rillerne i siden, så den hviler på kanten på bagvæggen (FIG. A).

3. Anbring eventuelt hulpladen tættere på varmelementet i toppen for at opnå hurtigere tilberedning og ekstra sprødhed (FIG. B).

4. Drej hulpladen, når halvdelen af tiden er gået, for at sikre ensartet tilberedning.

Samling af stegekurven (FIG.C)

1. Frigør håndtaget.

2. Anbring håndtaget på kurven.

3. Fastgør håndtaget.

4. Tag forsigtigt den tilberedte mad ud af ovnen.

5. Rotisseriespyd, gafler og sætskruer

Bruges til hele kyllinger og steg. Stik rotisseriespyddet på langs gennem kødet og midten. Skub gaflerne på rotisseriespyddet fra hver sin ende og ind i kødet, og lås dem derefter fast med sætskruerne. Der er fordybninger på rotisseriespyddet til sætskruerne. Du kan anbringe skruerne tættere på midten, hvis det er nødvendigt, men aldrig udad mod enderne. BEMÆRK: Sørg for, at stegen eller kyllingen ikke er så stor, at den ikke kan rotere frit. Maksimal størrelse på kylling eller steg: 1,5-1,8 kg.

Advarsel

Gafler, kebabspyd og andre metaldele til apparatet er skarpe og bliver meget varme under brug.



Udvis stor forsigtighed for at undgå personskade. Brug grillhandsker.



FIG. A



FIG. B

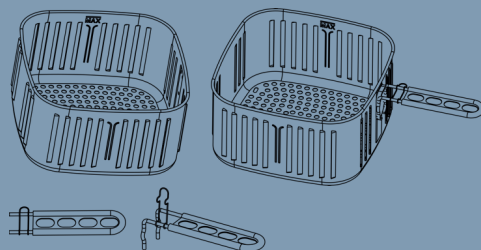


FIG. C

Montering af rotisserispyddet (FIG. D)

1. Sæt venstre side af det samlede spyd ind i beslaget til rotisserispyddet. Kontroller, at rotisserispyddet sidder korrekt, så det kan rotere.

2. Sæt den højre side på holderen. Afmontering af rotisserispyddet

1. Åbn lågen for at afbryde tilberedningen midlertidigt, eller sluk for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

2. Anbring udtagningsredskabet under rotisserispyddet.

3. Løft udtagningsredskabet en smule i højre side, og bevæg det derefter mod højre, indtil rotisserispyddets venstre side glider ud af beslaget.

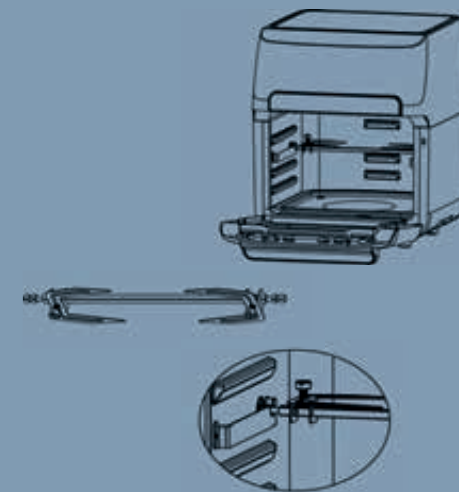


FIG. D

Tilberedningsprogrammer

Oversigt over tilberedningsprogrammer

*Stegetiden for en hel kylling afhænger af vægten. Brug et stegetermometer til at kontrollere kernetemperaturen, som angivet i nedenstående oversigt.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chips	200°C	25 min
	Ribs	180°C	14 min
	Chicken thigh	180°C	25 min
	Fish	200°C	17 min
	Shellfish	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastry	180°C	12 min
	Chicken	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 h

Forberedelse inden brug

1. Anbring apparatet på en stabil vandret overflade. Anbring ikke apparatet på overflader, der ikke er varmebestandige.
2. Fjern al emballagen.
3. Sørg for, at ledningen kan nå hen til stikkontakten, og at der er tilstrækkelig luftcirkulation omkring apparatet.
4. Vask alle dele og alt tilbehør, der skal bruges til tilberedningen, også rotisseritilbehøret, i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
5. Aftør apparatet indvendigt og udvendigt med en ren, hårdt opvredet klud.

BEMÆRK: Nedsenk og vask aldrig selve apparatet i vand.

ADVARSEL: Anbring aldrig noget oven på apparatet.

Tildæk aldrig apparatets luftindtag og luftudtag.

Betjening

1. Anbring ingredienserne på hulpladen eller i en af de øvrige tilbehørsdele.
2. Sæt hulpladen, stegekurven eller rotisseriespyddet ind i apparatet, og luk lågen.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen, når hulpladen, stegekurven eller rotisseriespyddet er sat ind.
4. Vælg et program på displayet, eller indstil temperaturen og derefter tiden manuelt i henhold til tilberedningsoversigten. Programmerne viser den temperatur og tilberedningstid, der er angivet i nedenstående oversigt. Disse værdier kan ændres ved at trykke på knapperne til indstilling af tid og temperatur. Bekræft programvalget ved at trykke på startknappen. Derefter starter apparatet automatisk tilberedningen.

Programknap	Temperatur	Tid
1. Pommes frites	200 °C	25 min.
2. Steaks/bøffer/koteletter	180 °C	14 min.
3. Kyllingelår	180 °C	25 min.
4. Fisk	200 °C	17 min.
5. Rejer	160 °C	11 min.
6. Pizza	180 °C	13 min.
7. Kage	180 °C	12 min.
8. Rotisseri	200 °C	35 min.
9. Tørring	65 °C	6 h

5. Lågen kan åbnes, mens apparatet kører, så det er muligt at kontrollere, hvordan tilberedningen skrider frem. Det er også muligt at trykke på knappen til det indvendige lys for at kontrollere tilberedningen, mens apparatet kører.

BEMÆRK: Hvis lågen åbnes under tilberedningen, stopper apparatet midlertidigt. Det indvendige lys tændes, hvis lågen åbnes.

BEMÆRK: Under tilberedningen bliver stegekurven og det øvrige tilbehør meget varmt. Brug en bordskåner eller en varmebestandig overflade som underlag, når kurven og tilbehøret tages ud for at kontrollere, om maden er færdig.

ADVARSEL:

Kom aldrig olie eller væske i apparatet. Sæt aldrig kurven på den åbne låge. Det kan medføre skader på lågen eller få apparatet til at vælte. Der er risiko for personskade. Tilbehøret bliver varmt under tilberedningen. Brug grillhandsker, og vær forsigtig for at UNDGÅ PERSONSKADE.

Tilberedningsoversigt

Madvare	Tid*	Temperatur	Kommentarer
Tynde frosne pommes frites	15-16 min.	200 °C	
Tykke frosne pommes frites	15-20 min.	200 °C	
Hjemmelavede pomme frites	10-16 min.	200 °C	Brug 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	18-22 min.	182 °C	Brug 1/2 spsk. olie
Hjemmelavede kartoffelterninger	12-18 min.	182 °C	Brug 1/2 spsk. olie
Røsti	15-18 min.	182 °C	
Kartoffelgratin	15-18 min.	200 °C	
Steak, bøf	8-12 min.	182 °C	
Svinekoteletter	10-14 min.	182 °C	
Hakkebøf	7-14 min.	182 °C	
Pølsehorn	13-15 min.	200 °C	
Kyllingelår	18-22 min.	182 °C	
Kyllingebryst	10-15 min.	182 °C	
Forårsruller	15-20 min.	200 °C	Brug ovnklare
Frosne kyllingenuggets	10-15 min.	200 °C	Brug ovnklare
Frosne fiskepinde	6-10 min.	200 °C	Brug ovnklare
Mozzarella sticks	8-10 min.	182 °C	Brug ovnklare
Farserede grøntsager	10 min.	160 °C	
Kage	20-25 min.	160 °C	Brug bageform
Quiche	20-22 min.	182 °C	Brug bageform/ovnfast fad
Muffins	15-18 min.	200 °C	Brug bageform
Søde sager	20 min.	160 °C	Brug bageform/ovnfast fad
Frosne løgringe	15 min.	200 °C	

Tip

Indstil timeren, så den lyder, når halvdelen af tiden er gået, hvis maden skal vendes under tilberedningen. Når timeren lyder, er den indstillede tilberedningstid gået.

BEMÆRK: Husk, at disse indstillinger kun er vejledende. Tilberedningstiden og temperaturen afhænger også af ingrediensernes størrelse, form, varemærke osv.

Rengøring og opbevaring

Rengøring

Rengør apparatet, hver gang det har været brugt. Rotisseriespyddet og det øvrige tilbehør er fremstillet i holdbart rustfrit stål og tåler opvaskemaskine. Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller redskaber på disse overflader. Læg tilbehør med fastbrændte madrester i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel for at gøre det lettere at fjerne dem.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er helt afkølet, før det rengøres.

2. Aftør apparatets yderside med en hårdt opvredet klud. Brug varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

3. Rengør apparatet indvendigt med en ikke-slibende svamp og varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.

4. Fjern eventuelle madrester fra den øverste afskærmning med en rengøringsbørste.

Opbevaring

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af.

2. Sørg for, at alle komponenter er rene og tørre.

3. Opbevar apparatet på et rent, tørt sted.

Tekniske oplysninger

Spænding og frekvens	220-240 V-50-60 Hz
Varmeeffekt	1700 W
Temperaturinterval	40-200 °C (i trin på 5 °C)
Tidsinterval	Tørringsprogram: 0,5-24 timer (fra 0-10 timer ændres tidsindstillingen i trin på 30 min. og herefter i trin på 1 time) Andre programmer: 1-60 minutter (i trin på 1 minut)
Produktkapacitet	12 l

Genbrug og bortskaffelse



Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr
Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne. WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.

Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800, Viborg
Danmark




NO:

Les bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på den for fremtidig bruk. Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og personskader, inkludert følgende:

! Produktsikkerhet

1. Produktet kan brukes av barn fra åtte år, og av personer som har nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, fortsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i trygg bruk og forstår farene.
2. Ikke la barn leke med produktet.
3. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
4. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
5. Produktet må ikke brukes med et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjeningsystem.
6. Døren og den ytre overflaten kan bli veldig varme mens produktet er i bruk. Ikke ta på varme flater. Bruk håndtakene eller knottene. Bruk grytevotter eller grytekluter.
7. For å unngå elektrisk støt må ikke produktet, ledningen eller støpselet senkes ned i vann eller annen væske.

Trekk ut støpselet fra stikkkontakten når produktet ikke er i bruk samt før du rengjør det. La produktet avkjøle før det rengjøres. Du finner informasjon om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, under «Rengjøring og oppbevaring».

8. Ikke bruk produktet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis det er feil på produktet eller hvis det har blitt skadet. Bytte og reparasjon av strømledningen skal utføres av produsenten, en servicerepresentant eller lignende for å unngå farlige situasjoner. Lever produktet til en godkjent tekniker for kontroll, reparasjon eller mekaniske justeringer.
9. Må ikke brukes utendørs eller på fuktig underlag.
10. Hvis det brukes tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av produktets produsent, kan det føre til brann, elektrisk støt eller skader.
11. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, og ikke ta på varme flater.
12. Må ikke plasseres på eller i nærheten av varme platetopper eller i en varm stekeovn.
13. Ikke bruk produktet til andre formål enn det er beregnet for.
14. Trykk på av/på-knappen for å slå av strømmen. Trekk deretter støpselet ut av stikkkontakten.
15. Ikke plasser produktet mot en vegg eller inntil andre produkter. La det være minst 35 cm avstand rundt produktet når det er i bruk.
16. Ikke dekk til luftinntaket eller utløpet når produktet er i bruk.
17.  (ADVARSEL: VARM OVERFLATE!) Overflatene blir varme under bruk.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

- Utsiden av produktet kan bli varm under bruk. Rotisserieakselen blir varm. Bruk grytekluter eller verktøyet når du håndterer varme deler. Bruk grytekluter når du tar på varme overflater.
- Hvis det kommer svart røyk fra produktet, må du umiddelbart trekke ut støpselet og vente til røykutviklingen avtar før du fjerner innholdet.
- Når tiden er ute, avsluttes tilberedningen, men viften fortsetter å gå i 20 sekunder for å avkjøle produktet.
- Produktet skal alltid plasseres på flatt og solid underlag som tåler varme.
- Koble alltid produktet fra strømforsyningen etter bruk.
- La produktet avkjøles i cirka 30 minutter før håndtering, rengjøring eller oppbevaring.
- Ingrediensene som tilberedes i produktet, skal bli gyllenbrune, ikke svarte. Fjern fastbrente rester.

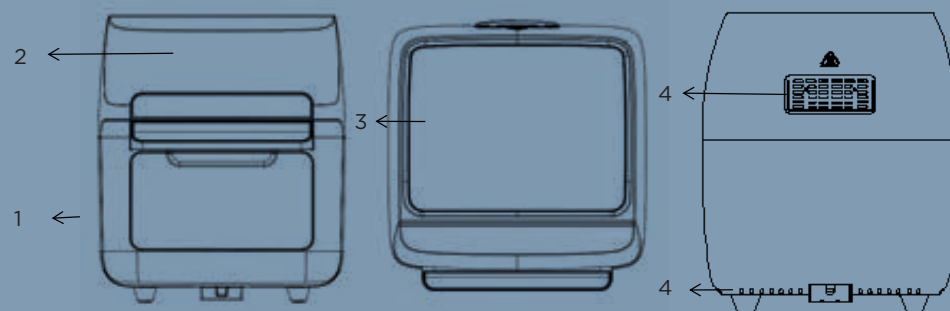
Overopphetingsvern

Hvis det blir feil på temperaturstyringen, aktiveres overopphetingsvernet, og produktet fungerer ikke. Hvis det skjer, må du trekke ut støpselet. La produktet avkjøles helt før du starter på nytt eller setter det bort.

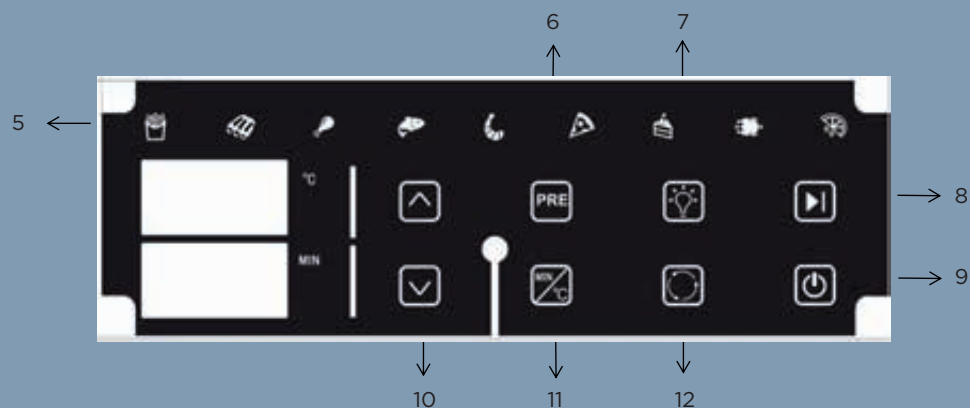
Automatisk avstengning

Produktet har en innebygd avstengningsenhet som slår av produktet automatisk når døren åpnes under tilberedning. Produktet starter igjen når døren stenges.

Produktoversikt



Kontrollpanel



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Hovedenhet | 7. Innvendig lys |
| 2. Kontrollpanel | 8. Start/pause-knapp |
| 3. Toppdeksel | 9. Av/på-knapp |
| 4. Luftventil | 10. Tid/Temp ^ V-knapp |
| 5. Programknapp | 11. Tid/temperatur-knapp |
| 6. Forvarmingsknapp | 12. Rotasjonsknapp |

Bruke det digitale panelet

5. Programknapp

Trykk på programknappene for å velge program. Lyset tennes, og displayet viser standard tid og temperatur. Du kan trykke på knappene for tid og temperatur for å endre verdiene. Trykk på startknappen for å bekrefte programmet.

6. Forvarmingsknapp

Trykk på denne knappen for å stille inn temperatur eller tid.

7. Indvendigt lys

Når du trykker på denne knappen, blir det enklere å følge tilberedningen mens produktet er i gang.
MERK: Hvis du åpner døren under tilberedningen, stoppes tilberedningen midlertidig. Det innvendige lyset lyser hvis døren åpnes.

8. Start/pause-knapp

Bekreft innstillingen ved å trykke på denne knappen for å starte produktet. Trykk igjen for å sette funksjonen på pause.

9. Av/på-knapp

Når produktet kobles til strøm, lyser av/på-knappen. Når du trykker på knappen, lyser hele panelet opp.

10. Knappen tid/temp + -

Trykk på denne knappen for å stille inn temperatur eller tid for tilberedningen.
I tidsmodus: For å velge tilberedningstid i minutter, mellom 1 og 60 minutter, i alle moduser, bortsett fra under dehydrering, som bruker intervaller på 30 minutter og driftstid fra 0,5 til 24 timer, med standardinnstilling: 65°C og 6 timer, (0-10 timer, intervall 30 minutter, etter 10 timer er intervallet 1 time).

I temperaturmodus: for å øke eller senke tilberedningstemperaturen mellom 40 og 200 °C i intervaller på 5 °C.

11. Tid/temperatur-knapp

Denne knappen kan bytte mellom temperatur- og tidsmodus.

12. Rotasjonsknapp

Trykk på denne knappen når du tilbereder ingredienser med rotisjerifunksjonen. Funksjonen kan brukes med alle programmer. Symbolet blinker mens funksjonen er aktiv.

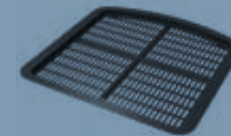
Tilbehør

MERK: Pakk ut alle delene.

1



2



3



4



5



1. Stekekurv

Plasser maten du vil tilberede i den, for eksempel pommes frites.

2. Rist x 1 stk.

Brukes til dehydrering, og til å tilberede sprø snacks eller varme opp igjen for eksempel pizza.

3. Dryppbrett

Når dryppbrettet er på plass mens du tilbereder mat, blir det enklere å rengjøre produktet.

4. Rotisseriverktøy

Brukes til å fjerne ferdig stek og kylling fra rotisserispydet. Løft først høyre side litt, og skyv det til høyre, slik at venstre side frigjøres fra festet..

5. Rotisserispyd, gafler og skruer

Brukes til stek og hel kylling. Skyv spydet gjennom kjøttet. Skyv én gaffel inn på spydet fra hver side og inn i kjøttet, og lås dem med skruene. Det er spor i spydet til skruene. Du kan justere skruene nærmere midten ved behov, men aldri utover mot endene. MERK: Steken eller kyllingen må ikke være så stor at den ikke kan rotere fritt i ovnen. Maksimal vekt på kylling eller stek er 1,5–1,8 kg.

Advarsel

Gafler, spyd og andre metaldeler er skarpe og blir ekstremt varme under bruk.



Vær ekstremt forsiktig, slik at du ikke blir skadet. Bruk grytekluter eller hansker.

Bruke tilbehøret

Plasser ristene/dryppbrettet i enheten

1. Plasser dryppbrettet i bunnen av produktet.
2. Plasser ristene ved i sidesporene og på klaffen bak (figur A).
3. Plasser ristene nærmere toppen for raskere tilberedning og et ekstra sprøtt resultat (figur B).
4. For et jevnere resultat kan du snu på ristene når halve tiden har gått.



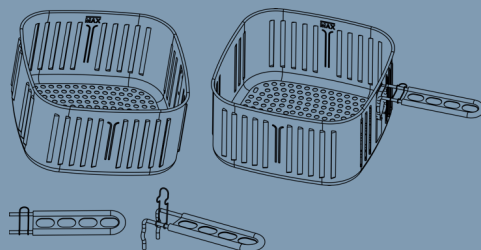
FIGUR A



FIGUR B

Montere stekekurven (figur C)

1. Løsne håndtaket.
2. Plasser håndtaket på kurven.
3. Fest håndtaket.



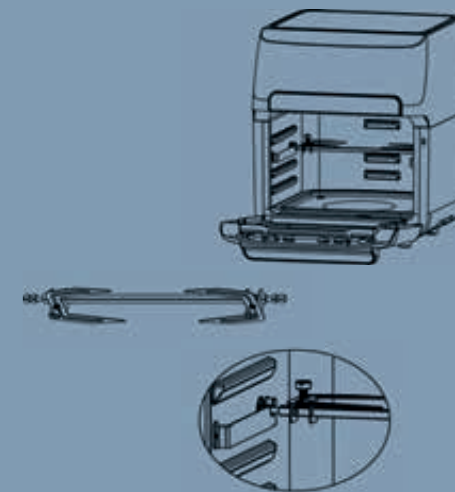
FIGUR C

Plasser rotisserispydet i produktet (figur D)

1. Før venstre side av spydet inn i festet. Rotisserispydet må plasseres riktig, slik at det kan rotere.
2. Plasser høyre side på festet.

Fjern rotisserispydet fra produktet

1. Åpne døren for å sette programmet på pause, eller slå av ovnen ved hjelp av på/av-knappen.
2. Plasser rotisseriverktøyet under rotisserispydet.
3. Løft høyre side av verktøyet litt, og før det deretter til høyre, slik at venstre side av spydet løsner fra festet.
4. Fjern maten forsiktig.



FIGUR D

Programmer

Oversikt over programmer

* Tilberedningstiden for hel kylling avhenger av vekten. Bruk et steketermometer til å kontrollere kjernetemperaturen, som beskrevet i oversikten nedenfor.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chips	200°C	25 min
	Ribs	180°C	14 min
	Chicken thigh	180°C	25 min
	Fish	200°C	17 min
	Shellfish	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastry	180°C	12 min
	Chicken	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 h

Klargjøring før bruk

1. Plasser produktet på flatt og stabilt underlag. Produktet må ikke plasseres på underlag som ikke tåler varme.
2. Fjern all emballasje.
3. Kontroller at strømledningen er lang nok til at støpselet kan kobles til stikkontakten, og at det er nok luftsirkulasjon rundt produktet.
4. Vask alle deler og tilbehør som brukes til matlagingen, inkludert rotisseritilbehøret, i varmt såpevann.
5. Vask innsiden og utsiden av produktet med en ren og fuktig klut.

MERK: Tilberedningsenheten må aldri vaskes eller senkes ned i vann.

ADVARSEL: Ikke plasser noe på toppen av produktet.

Ventilasjonsåpningene må aldri tildekkes.

Bruk

1. Plasser ingrediensene på en rist eller på rotisseritilbehøret.
2. Plasser risten, stekekurven eller rotisserispydet i produktet, og lukk døren.
3. Når stekekurven eller rotisserispydet og maten er på plass, trykker du én gang på av/på-knappen.
4. Velg et program på displayet, eller still inn temperaturen og tiden manuelt i samsvar med tilberedningsoversikten. Programmet viser temperaturen og tiden, som vist i tabellen under. Disse verdiene kan endres ved hjelp av knappene for tid og temperatur. Trykk på startknappen for å bekrefte innstillingene. Produktet starter tilberedningen automatisk.

Programknapp	Temperatur	Tid
1. Pommes frites	200 °C	25 minutter
2. Biff/koteletter	180 °C	14 minutter
3. Kyllinglår	180 °C	25 minutter
4. Fisk	200 °C	17 minutter
5. Reker	160 °C	11 minutter
6. Pizza	180 °C	13 minutter
7. Kake	180 °C	12 minutter
8. Rotisseri	200 °C	35 minutter
8. Dehydrering	65 °C	6 h

5. Du kan når som helst åpne døren for å se rotisserispydet, slik at du kan følge med på tilberedningen. Du kan også trykke på knappen for innvendig lys mens produktet er slått på.

MERK: Hvis du åpner døren under tilberedningen, stoppes tilberedningen midlertidig. Det innvendige lyset lyser hvis døren åpnes.

MERK: Under tilberedningen blir stekekurven og annet tilbehør svært varmt. Når du fjerner tilbehøret for å kontrollere tilberedningen, må du ikke sette det på andre ting enn gryteunderlag eller underlag som tåler varme.

ADVARSEL:

Produktet må aldri fylles med olje eller væske. Ikke sett varm stekekurv full av mat på døren. Den varme stekekurven kan skade døren og føre til at produktet velter. Det kan igjen føre til personskader. Tilbehøret blir varmt under tilberedningsprosessen. Bruk grytekluter, og vær ekstremt forsiktig.

Tilberedningsoversikt

Madvare	Tid*	Temperatur	Kommentarer
Tynn, frossen pommes frites	15-16 minutter	200 °C	
Tykk, frossen pommes frites	15-20 minutter	200 °C	
Hjemmelaget pommes frites	10-16 minutter	200 °C	Tilsett 0,5 ss olje
Hjemmelagde potetbåter	18-22 minutter	182 °C	Tilsett 0,5 ss olje
Hjemmelagde potetbiter	12-18 minutter	182 °C	Tilsett 0,5 ss olje
Stekte poteter	15-18 minutter	182 °C	
Potetgrateng	15-18 minutter	200 °C	
Biff	8-12 minutter	182 °C	
Svinekoteletter	10-14 minutter	182 °C	
Hamburger	7-14 minutter	182 °C	
Innbakte pølser	13-15 minutter	200 °C	
Kyllinglår	18-22 minutter	182 °C	
Kyllingfilet	10-15 minutter	182 °C	
Vårruller	15-20 minutter	200 °C	Bruk ovnsklare
Frosne kyllingnuggets	10-15 minutter	200 °C	Bruk ovnsklare
Frosne fiskepinner	6-10 minutter	200 °C	Bruk ovnsklare
Mozzarellapinner	8-10 minutter	182 °C	Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	10 minutter	160 °C	
Kake	20-25 minutter	160 °C	Bruk kakeform
Quiche	20-22 minutter	182 °C	Bruk kakeform / ildfast form
Muffins	15-18 minutter	200 °C	Bruk kakeform
Søt snacks	20 minutter	160 °C	Bruk kakeform / ildfast form
Frosne løkringer	15 minutter	200 °C	

Tips

Sett tiden til halvparten av tiden som oppgis i oppskriften. Da blir du varslet når det er på tide å «snu» maten. Når du hører lydvarselet, har den innstilte tiden utløpt.

MERK: Husk at disse innstillingene er ment som anbefalinger. Siden ingrediensene har forskjellig opphav, størrelse og form, kan vi ikke garantere de beste innstillingene for dine ingredienser.

Rengjøring og oppbevaring

Rengjøring

Rengjør produktet etter bruk.

Rotisserispydet og annet tilbehør er laget av slitesterkt rustfritt stål, og delene kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller verktøy på disse overflatene. Hvis det er fastbrente matrester på tilbehøret, bør det legges i varmt såpevann. Da blir det enklere å fjerne restene.

1. Trekk ut støpselet fra stikkkontakten og påse at produktet er helt avkjølt før du rengjør det.
2. Tørk av utsiden av produktet med en varm, fuktig klut og mildt vaskemiddel.

3. Rengjør innsiden av produktet med varmt vann, mildt vaskemiddel og en svamp som ikke riper.

4. Ved behov kan du fjerne matrester fra øvre skjerm med en børste.

Oppbevaring

1. Trekk ut støpselet og la produktet avkjøles helt.
2. Kontroller at alle komponenter er rene og tørre.
3. Plasser produktet på et rent og tørt sted.

Teknisk informasjon

Spenning og frekvens	220-240 V, 50-60 Hz
Effekt	1700 W
Temperaturområde	40-200° (intervaller på 5°)
Tidsintervall	Dehydreringsprogram: 0,5-24 timer (innstilling \leq 10 timer, intervall 30 minutter - innstilling \geq 10 timer, intervall 1 time) Andre programmer: 1-60 minutter (intervaller på 1 minutt)
Kapasitet	12 liter

Kassering og resirkulering



Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall

Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig

som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.

Kontaktoplysninger:


F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800, Viborg
Danmark



SE:

Läs igenom alla instruktioner innan du använder den här apparaten och förvara dem på en säker plats för framtida referens. Vid användning av elektriska apparater ska nedanstående säkerhetsanvisningar alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller andra personskador:

! Produktsikkerhet

1. Denna apparat får användas av barn under åtta år eller personer med nedsatt känsel, fysiska eller psykiska funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap förutsatt att detta sker under uppsikt eller att personerna fått instruktioner om säker användning så att de är medvetna om riskerna.
2. Låt inte barn leka med apparaten.
3. Rengöring och annat underhåll får inte utföras av barn under åtta år om det inte sker under övervakning.
4. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
5. Apparaten ska inte användas ihop med en timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
6. Den utvändiga ytan kan bli varm då apparaten är i drift. Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller vreden. Använd grytvantar eller grytlappar.
7. För att skydda dig mot elektriska stötar får apparaten, nätsladden eller kontakten inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska. Dra ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används samt före rengöring. Låt apparaten svalna före rengöring. Detaljer om hur man rengör ytor som kommer i kontakt med livsmedel, se "Rengöring och förvaring".
8. Använd inte apparaten om skada har uppstått på kabeln eller kontakten eller om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats i golvet/på marken eller är skadad. Om nätsladden har skadats måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller av en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara. Lämna in apparaten till en auktoriserad serviceverkstad för undersökning, reparation eller mekanisk justering.
9. Använd inte apparaten utomhus eller på våta ytor.
10. Användning av tillbehör som inte är rekommenderade eller säljs av tillverkaren kan leda till brand, elektrisk stöt eller personskada.
11. Låt inte sladden hänga över en bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med varma ytor.
12. Placera inte apparaten på eller i närheten av en varm gasbrännare, ett elektriskt värmeelement eller i en varm ugn.
13. Använd inte apparaten för andra ändamål än de avsedda.
14. Stäng av apparaten med strömbrytaren. Dra därefter ut stickkontakten från vägguttaget.
15. Placera inte apparaten mot en vägg eller precis intill andra apparater. Se till att det finns ett fritt utrymme på minst 35 cm runt apparaten när den används.
16. Täck inte över luftinloppet eller -utloppet när apparaten är igång.
17.  (VARNING: HET YTA!) Airfryer-ugnens ytor blir mycket varma vid användning.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Apparaten hölje kan bli mycket varmt under användning. Rotisseriespettet blir mycket varmt. ANVÄND GRYTVENTAR eller använd tången när du hanterar heta komponenter. Använd grytvantar om du behöver ta i varma ytor.
- Om det kommer svart rök från apparaten, DRA GENAST UT KONTAKTEN och vänta tills det slutar ryka innan du tar ut maten från fritösen.
- När tiden har gått stoppas tillagningen, men fläkten kommer att FORTSÄTTA GÅ i ytterligare 20 sekunder för att kyla apparaten.
- Placera alltid apparaten på en horisontell yta som är stabil och icke brandfarlig.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar, rengör eller ställer undan den.
- Kontrollera att ingredienserna som tillagas i fritösen har en gyllene färg snarare än mörk eller brun. Skrapa bort eventuella delar som har bränts vid.

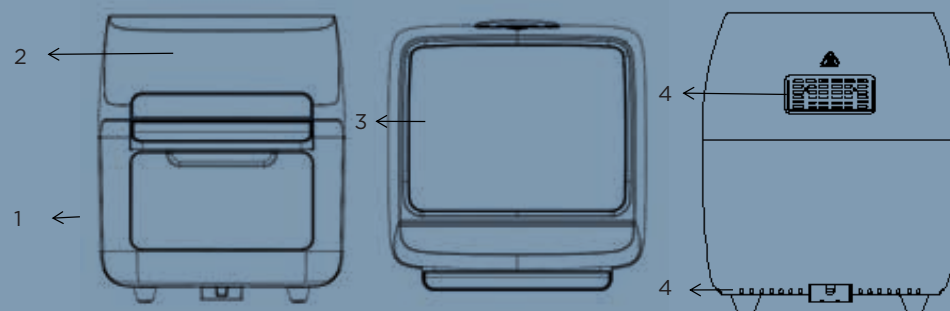
Överhettningsskydd

Om temperaturregleringssystemet skulle gå sönder, kommer överhettningsskyddet att aktiveras, vilket gör att apparaten inte längre kan betjänas. Om detta händer, dra ut kontakten. Låt enheten svalna helt innan du startar om eller förvarar den.

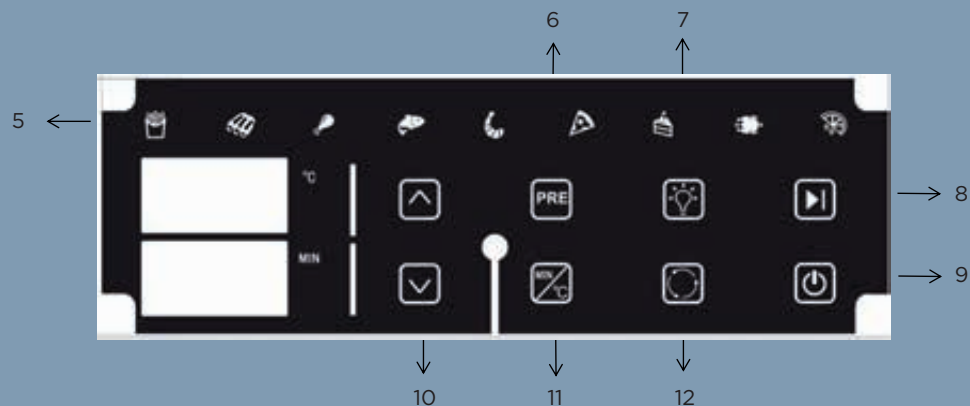
Automatisk avstängning

Apparaten har en inbyggd avstängningsanordning som automatiskt stänger av apparaten om luckan öppnas medan apparaten är igång. Apparaten startar igen först efter att luckan har stängts.

Produktöversikt



Manöverpanel



- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Huvudenhet | 7. Innerbelysning |
| 2. Manöverpanel | 8. Start/Paus-knapp |
| 3. Övre luckan | 9. Strömknapp |
| 4. Utblås | 10. Tid/Temp ^ v-knapp |
| 5. Förinställd menyknapp | 11. Tid/temp-knapp |
| 6. Förvärmningsknapp | 12. Rotationsknapp |

Använda den digitala panelen

Bemærk, at tilberedningstiden og mængden kun er vejledende, og at tid og temperatur varierer alt efter personlig smag, fødevarer type og mængde.

5. Menyknapp förinställda program

Välj förinställt program genom att trycka på menyknapparna. Lampan tänds och visar standardtid och -temperatur när knappen väljs. Dessa värden kan ändras genom att du trycker på knapparna för inställning av temperatur och tid. Bekräfta val av program genom att trycka på startknappen.

6. Uppvärmningsknapp

Tryck på den här knappen, sedan kan du själv ställa in temperaturen eller tiden.

7. Innerbelysning

Om du trycker på den här knappen kan du enklare kontrollera steknivån när apparaten är igång. OBS! Om du öppnar luckan under tillagningen, pausas fritösen. Innerbelysningen tänds om luckan öppnas.

8. Start/Paus-knapp

Bekräfta inställningen genom att trycka på den här knappen > apparaten startar. Tryck på den här knappen igen för att pausa funktionen när apparaten är påslagen.

9. Strömbrytare

När apparatens kontakt sätts i eluttaget tänds strömbrytarknappen. Tryck på knappen för att tända bakgrundsbelysningen till panelen.

10. Knap til indstilling tid og temperatur (+/-)

Tryck på den här knappen för att själv ställa in tillagningstid och temperatur. De här knapparna använder du för att välja exakt tillagningstid med en noggrannhet på 1 minut, från 1 till 60 minuter i alla lägen utom vid torkning, där apparaten arbetar i intervall om 30 minuter och en drifttid på mellan 30 minuter och 24 timmar, där standardinställningen är: 65°C 6 h, (0-10 h, i intervall om 30 min, efter 10 h, i intervall om 1 h).

I Temp-läge: för att höja eller sänka tillagningstemperaturen från 40-200°C i intervall om 5°C.

11. Tid/temp-knapp

Använd den här knappen för att växla mellan temp- och tidsläge.

12. Rotationsknapp

Välj alltid denna knapp när du tillagar mat i Rotiserieläget. Funktionen kan kombineras med alla förinställda program. Ikonen blinkar när funktionen används.

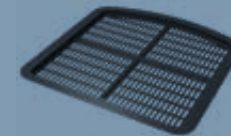
Tillbehör

OBS! Packa upp alla delar på listan ur förpackningen.

1



2



3



4



5



1. Fritöskorg

Lägg i det livsmedel som du vill fritera, till exempel pommes frites.

2. Luftflödesställ x 1 st

Kan användas inte bara för torkning av livsmedel utan även för tillagning av krispiga snacks eller för att värma t.ex. en pizza.

3. Droppbricka för matlagningssolja

Använd droppbrickan när du lagar mat för att enkelt kunna rengöra efteråt.

4. Rotisseriespättång

Används för att ta bort kokta stekar och kyckling från rotisseriespettet. Vinkla höger sida på rotisseriespättången lätt så att tången går fri från hållaren. För sedan tången åt höger tills den vänstra sidan av spettet glider ur rotisseriespettållaren.

5. Rotisseriespett

Används för stekar och hel grillad kyckling. Pressa spettet genom och i mitten av köttet. Skjut på gafflar på axeln från vardera sidan av köttet. Lås sedan på plats med ställskruvarna. Det finns fördjupningar på axeln för de ställskruvarna. Du kan justera skruvarna så att de hamnar närmare mitten vid behov, men skruva dem aldrig ut mot ändarna. OBS! Se till att steken eller kycklingen inte är så stor att den inte kan rotera fritt i fritösen. Maximal vikt, kyckling eller stek: 1,8 kg.

Varning!

Gafflar, spett och andra metalldelar som medföljer denna apparat är mycket vassa och blir extremt varma under användning.



Var mycket försiktig så att ingen skadar sig. Använd grytappar eller grytvantar.

Använda tillbehören

Placera luftflödesstället/oljedroppbrickan i ugnen

1. Sätt i droppbrickan i botten på enheten.
2. Placera luftflödesställen i fritösen via spåren på sidan och i bakkant (FIG. A).
3. Placera luftflödesställen närmare det övre värmeelementet för snabbare tillagning och en krispigare yta (FIG. B).
4. Roter luftflödesställen halvvägs in i tillagningen för ett jämnare resultat.



FIG. A



FIG. B

Montering av fritöskorgar (FIG. C)

1. Lås upp spärren på handtaget.
2. Placera handtaget på korgen.
3. Tryck in låsspärren för att låsa fast handtaget.
4. Ta försiktigt ut maten som har tillagats med rotisserieserien ur ugnen.

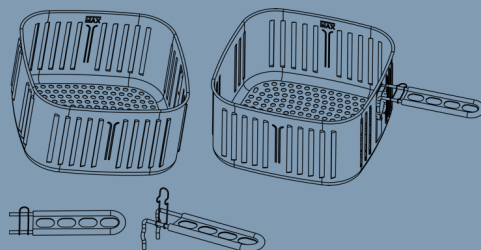


FIG. C

Placera Rotisserie-axeln på enheten (FIG. D)

1. Sätt i den vänstra sidan av spettet eller korgen först i hållaren för rotisseriespettet. Kontrollera att rotisseriespettet sitter på plats så att detta kan rotera.

2. Placera höger sida på hållaren.

Ta bort Rotisserie-axeln från enheten

1. Öppna luckan för att pausa tillagningen eller stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.

2. Sätt i rotisseriespättången under rotisseriespettet.

3. Vinkla höger sida på rotisseriespättången lätt. För sedan tången åt höger tills den vänstra sidan av spettet glider ur rotisseriespettållaren.

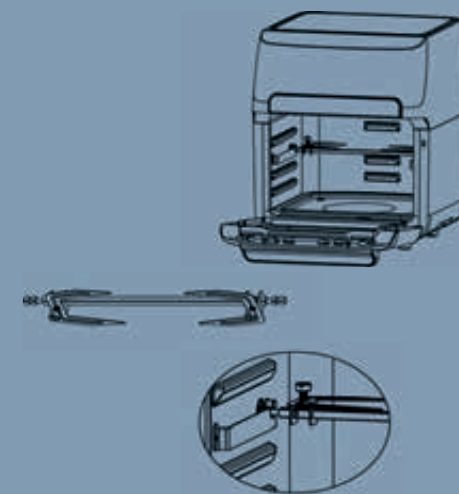


FIG. D

Förinställda tillagningsprogram

Matlagingsdiagram, knapp för förinställda program

* Tillagningstiden för en hel grillad kyckling kommer att variera med vikten. Använd kötttermometern för att kontrollera temperaturen i köttet. Se tabellen nedan för rekommenderad innetemperatur för olika typer av kött/tillagningsgrad.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chips	200°C	25 min
	Ribs	180°C	14 min
	Chicken thigh	180°C	25 min
	Fish	200°C	17 min
	Shellfish	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastry	180°C	12 min
	Chicken	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 h

Förberedelser före användning

1. Placera apparaten på en stabil och horisontell yta. Placera inte apparaten på ytor som inte är värmebeständiga.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial.
3. Kontrollera att nätsladden räcker fram till det eluttag som du har tänkt att använda, och att luftcirkulationen runt apparaten är tillräckligt bra.
4. Diska av alla delar och tillbehör som används i tillagningen, inklusive rotisseriesettillbehören, i varmt tvålatten.
5. Torka av apparaten invändigt och utvändigt med en ren fuktig trasa.

OBS! Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller diska den.

VARNING: Det gäller även apparatens ovansida. Blockera aldrig apparatens luftintag och utblås.

Så här använder du airfryer-ugnen

1. Placera ingredienserna på ett luftflödesställ, ett av rotisseriesettillbehören.
2. Placera luftflödesstället, fritöskorgen eller rotisseriespettet i fritösen och stäng ugnsluckan.
3. När fritöskorgen eller rotisserieserien och maten är på plats trycker du en gång på PÅ-knappen.
4. Välj en förinställd funktion på displayen eller ställ in temperaturen manuellt. Ställ därefter in önskad tid, se "Inställningar". Förinställningen visar temperatur och tid enligt tabellen nedan. Dessa värden kan ändras genom att du trycker på knapparna för inställning av temperatur och tid. Bekräfta valt program genom att trycka på startknappen. Airfryer-ugnen startar automatiskt tillagningscykeln.

Förvalsknapp	Temperatur	Tid
1. Pommes frites	200 °C	25 minuter
2. Biffar/kotletter	180 °C	14 minuter
3. Kycklingklubbor	180 °C	25 minuter
4. Fisk	200 °C	17 minuter
5. Räkor	160 °C	11 minuter
6. Pizza	180 °C	13 minuter
7. Kaka/tårtbottnar	180 °C	12 minuter
8. Rotisserie	200 °C	35 minuter
9. torkning	65 °C	6 h

5. Du kan öppna ugnsluckan för att kontrollera rotisserieserien när som helst under tillagningen. Du kan också trycka på belysningsknappen för att kontrollera tillagningen när apparaten är igång.

OBS! Om du öppnar luckan under tillagningen, pausas apparaten. Innerbelysningen tänds om luckan öppnas.

OBS! Under tillagningen blir fritöskorgen och andra tillbehör mycket varma. När du tar ut korgen för att kontrollera förloppet, se till att ha ett grytunderlägg eller en värmebeständig yta i närheten som du kan ställa den på.

VARNING:

Fyll aldrig fritösen med olja eller vätska. Använd aldrig ugnsluckan för att ställa den heta fritöskorgen med friterad mat i på denna. Den heta fritöskorgen kan skada glaset eller göra att apparaten välter. Detta kan i sin tur resultera i personskador. Matlagningstillbehören blir mycket varma under varmluftsfriteringen. Använd grytvantar och var försiktig när du hanterar tillbehören för att UNDVIKA SKADOR.

Matlagningsdiagram

Typ av livsmedel	Tid*	Temperatur	Kommentarer
Tynn, frossen pommes frites	15 - 16 min.	200 °C	
Tykk, frossen pommes frites	15 - 20 min.	200 °C	
Hjummelaget pommes frites	10 - 16 min.	200 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hjummelagde potetbåter	18 - 22 min.	182 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hjummelagde potetbiter	12 - 18 min.	182 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Stekte poteter	15 - 18 min.	182 °C	
Potetgrateng	15 - 18 min.	200 °C	
Biff	8 - 12 min.	182 °C	
Svinekoteletter	10 - 14 min.	182 °C	
Hamburger	7 - 14 min.	182 °C	
Innbakte pølses	13 - 15 min.	200 °C	
Kyllinglår	18 - 22 min.	182 °C	
Kyllingfilet	10 - 15 min.	182 °C	
Våruller	15 - 20 min.	200 °C	Använd ugnsklar
Frosne kyllingnuggets	10 - 15 min.	200 °C	Använd ugnsklar
Frosne fiskepinner	6 - 10 min.	200 °C	Använd ugnsklar
Mozzarellapinner	8 - 10 min.	182 °C	Använd ugnsklar
Fylte grønn saker	10 min.	160 °C	
Kake	20 - 25 min.	160 °C	Använd bakform
Quiche	20 - 22 min.	182 °C	Använd bakform/ugnsform
Muffins	15 - 18 min.	200 °C	Använd bakform
Søt snacks	20 min.	160 °C	Använd bakform/ugnsform
Frosne løkringer	15 min.	200 °C	

Tips

Ställ in timern på halva tillagningstiden som anges i receptet. Timern ljuder när det är dags att vända på maten. När du hör timern har den förinställda tillagningstiden gått.

OBS! Tänk på att dessa inställningar endast är ungefärliga. Eftersom ingredienser har olika ursprung, storlek, form och tillverkare, kan vi inte garantera vilka inställningar som är perfekta för just dina ingredienser.

Rengöring och förvaring

Rengöring

Rengör apparaten efter varje gång som du har använt den.

Rotisseriespettet och andra tillbehör är tillverkade av slitstarkt rostfritt stål och kan diskas i diskmaskin. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller köksredskap på dessa ytor. Fastbrända matrester bör blötläggas. Därefter är det enkelt att ta bort dem med varmt tvålatten.

1. Dra ut kontakten från vägguttaget och vänta tills fritösen har svalnat tillräckligt mycket innan du rengör den.

2. Torka av apparaten utvändigt med en varm, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.

3. Rengör apparaten invändigt med varmt vatten, ett mildt rengöringsmedel och en icke-slipande kökssvamp.

4. Vid behov borsta bort oönskade matrester från det övre gallret med en rengöringsborste.

Förvaring

1. Dra ut kontakten och vänta tills fritösen har svalnat ordentligt.

2. Kontrollera att alla komponenter är rena och torra.

3. Placera apparaten på en ren och torr plats.

Teknisk information

Spänning och frekvens	220-240 V-50-60 Hz
Värmeeffekt	1700 W
Temperaturområde	40 - 200° (Intervall 5°)
Tidsintervall	Meny för uttorkning: 0,5 - 24 H (inställning \leq 10 H, i intervall om 30 minuter; inställning \geq 10 H, i intervall om 1 timme) Annan meny: 1 - 60 MIN (Intervall 1 minut)
Produktens kapacitet	12L

Återvinning och bortskaffning



Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall
Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön på grund av farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800, Viborg
Danmark




EN:

Please read all the instructions before using this appliance and keep safe for future reference. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the following:

! Important Safety Information

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons 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.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
7. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.

Unplug from socket outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. Details on how to clean surfaces in contact with food, please refer to 'Cleaning and storage'.

8. Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Bring it to a qualified technician for examination, repair, or mechanical adjustment.
9. Do not use outdoors or on wet surface.
10. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To disconnect, press the on/off button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
15. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
16. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
17.  (CAUTION: HOT SURFACE!) The surfaces are liable to get hot during use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The Unit's outer surfaces may become hot during use. The Rotisserie Shaft will be hot. Wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot surfaces.
- When the Unit emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before removing oven contents.
- When time has run out, cooking will stop but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 seconds to "cool down" the Unit.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- Make sure the ingredients prepared in this Unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.

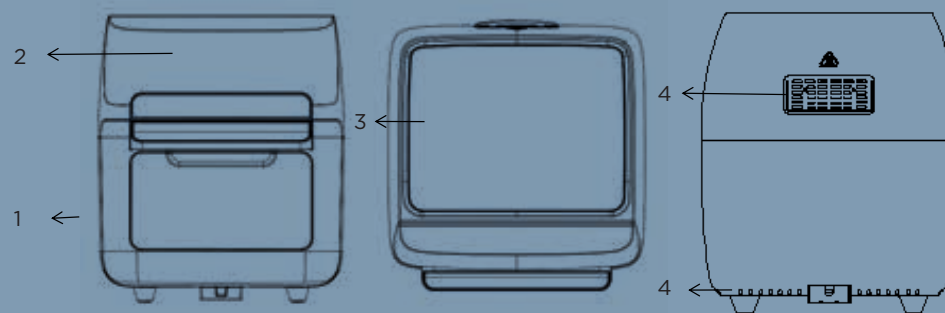
Overheating Protection

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the unit to cool completely before restarting or storing.

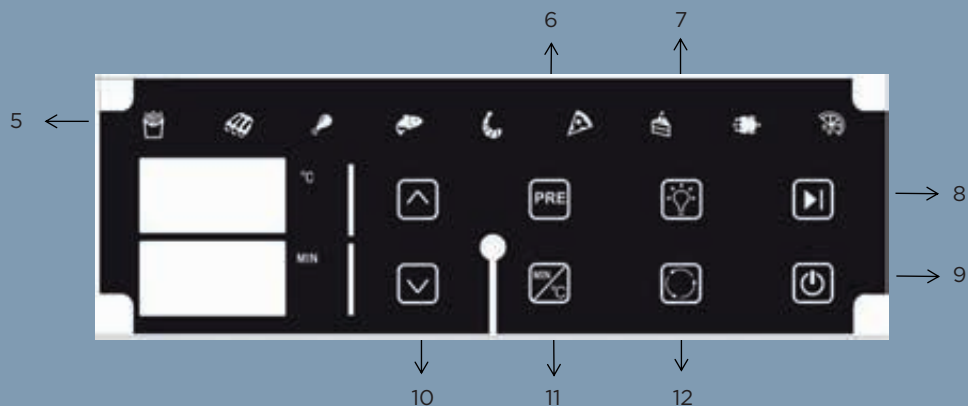
Automatic Shut-Off

The appliance has a built in "shut-off" device, that will automatically shut down when the door opens during the working process. The appliance will start to work again once the door is closed.

Product overview



Control Panel



- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Main unit | 7. Internal Light |
| 2. Control Panel | 8. Start/Pause Button |
| 3. Top cover | 9. Power button |
| 4. Air outlet | 10. Time/Temp ^ v button |
| 5. Preset menu button | 11. Time/Temp Switch button |
| 6. Preheat button | 12. Rotation button |

Use of the digital panel

5. Preset menu button

Select the preset by pressing the menu buttons, the light will shine, and display shows the default time and temperature when selected. Those values can be changed by pressing the temperature and time adjustable buttons. Confirm the program by pressing the start button

6. Preheat button

Press this button, then you can DIY setting the temp or time.

7. Internal light

Selecting this button will help you check cooking progress while the appliance is operation.

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the appliance. Internal light will illuminate if the door open.

8. Start / Pause button

Confirm the setting by pressing this button and the appliance will start to work. Press this button again to pause the function when working.

9. Power button

Once the appliance is plugged into the power socket, the Power Button will light up. Press the button and the full panel will light up.

10. Time/Temp + - button

Press this button, you can DIY setting the time and temp for cooking. Under time mode: to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which uses 30-minute intervals and an operating time from 0.5 to 24 hours, which default setting: 65°C 6h, (0-10h, interval 30min, after 10h, interval 1h).

Under Temp mode: to raise or lower cooking temperature from 40-200°C by 5°C intervals.

11. Time/Temp Switch button

This button can switch

12. Rotation button

Selecting this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

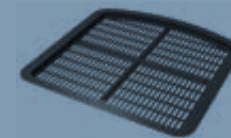
Accessories

NOTE: Unpack all listed contents from packaging.

1



2



3



4



5



1. Frying Basket

Can put in the food you want to make, such as French fries.

2. Air Flow Rack X 1PC

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

3. Oil Drip Tray

Cook with the Drip Pan in place for easy clean ups.

4. Rotisserie Fetch Tool

Use to remove cooked roasts and chicken from rotisserie shaft. Please lift the right side of it at a slight angle then shift to the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie Shaft socket.

5. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends. NOTE: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum Chicken or Roast, 3.5-4 lb.

Warning

Forks, Skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use.



Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using the Accessories

Place Air Flow Rack/Oil Drip Tray into Unit

1. Insert Oil Drip Tray into bottom of the Unit.
2. Place Air Flow Racks into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (FIG. A).
3. Place Air Flow Racks closer to the top heating element for faster cooking and added crisp (FIG. B).
4. Rotate the Air Flow Racks mid-cycle for even cooking.



FIG. A



FIG. B

Frying Basket Assembly (FIG.C)

1. Unbutton the handle.
2. Place the handle onto the basket.
3. Button the handle.

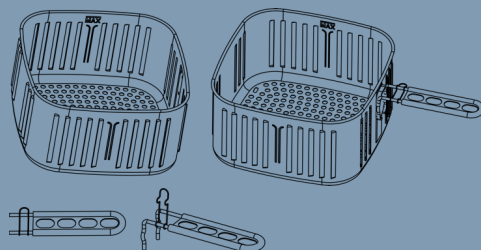


FIG. C

Place Rotisserie Shaft to Unit (FIG.D)

1. Insert the left side of the assembled spit first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation.

2. Place the right side onto the hanger.

Remove Rotisserie Shaft from Unit

1. Open Unit door to pause cooking cycle or turn Unit off by pressing the Power Button.

2. Insert Rotisserie Fetch tool beneath the Rotisserie Shaft.

3. Lift the right side of the Rotisserie Fetch tool at a slight angle then shift to the right until the left side of the shaft slides out of the Rotisserie shaft socket.

4. Carefully remove the rotisserie food from the oven.

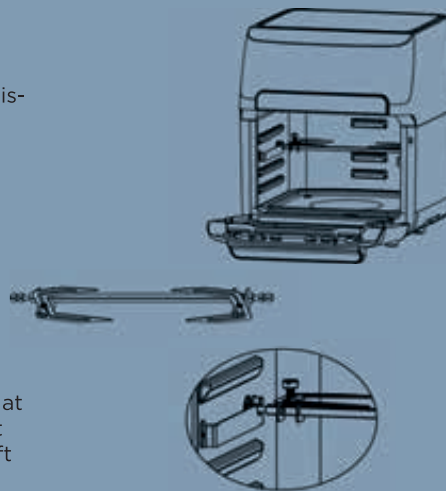


FIG. D

Cooking Presets

Preset Button Cooking Chart

* Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chips	200°C	25 min
	Ribs	180°C	14 min
	Chicken thigh	180°C	25 min
	Fish	200°C	17 min
	Shellfish	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastry	180°C	12 min
	Chicken	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 h

Preparation before use

1. Place the appliance on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Remove all the packing materials.
3. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.
4. Wash all parts and accessories used in the cooking process, including the rotisserie accessories, with warm soapy water.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean moist cloth.

NOTE: Never wash or submerge the cooking unit in water.

WARNING: Never put anything on top of the appliance. Never cover the air inlet and air outlet of the appliance.

How to use

1. Place the ingredients on an air flow rack, one of the rotisserie accessories.
2. Put the air flow rack, frying basket or rotisserie spit, into the appliance and close the oven door.
3. When frying basket or rotisserie and food is in place, press the power button once.
4. Select a preset function on the display or manually set the temperature and then the time according to the 'Cooking Chart'. The preset shows the temperature and time as below table, those values can be changed by pressing the temperature and time adjustable buttons. Confirm the program by pressing the start button and the appliance will automatically start the cooking cycle.

Preset Button	Temperature	Time
1. French Fries	200° C	25 mins.
2. Steaks/Chops	180° C	14 mins.
3. Drumstick	180° C	25 mins.
4. Fish	200° C	17 mins.
5. Shrimp	160° C	11 mins.
6. Pizza	180° C	13 mins.
7. Cake	180° C	12 mins.
8. Rotisserie	200° C	35 mins.
9. dehydration	65° C	6 h

5. You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress. You can also press the internal light to check cooking progress while Unit is in operation.

NOTE: Opening the door during the cooking process will pause the appliance. Internal light will illuminate if the door open.

NOTE: During the cooking process, the frying basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to set it down on.

WARNING:

Never fill the appliance with oil or liquid.

Never use the oven door as a place to rest a hot fry basket filled with food. The hot fry basket could damage the oven door or cause the appliance tip. Personal injury could result. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.

Cooking Chart

Food Item	Time*	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	15 - 16 min.	200° C	
Thick Frozen Fries	15 - 20 min.	200° C	
Homemade Fries	10 - 16 min.	200° C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	18 - 22 min.	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	12 - 18 min.	182° C	Add 1/2 tbsp. oil
Hash Browns	15 - 18 min.	182° C	
Potato Gratin	15 - 18 min.	200° C	
Steak	8 - 12 min.	182° C	
Pork Chops	10 - 14 min.	182° C	
Hamburger	7 - 14 min.	182° C	
Sausage Roll	13 - 15 min.	200° C	
Chicken Drumsticks	18 - 22 min.	182° C	
Chicken Breast	10 - 15 min.	182° C	
Spring Rolls	15 - 20 min.	200° C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	10 - 15 min.	200° C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	6 - 10 min.	200° C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	8 - 10 min.	182° C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	10 min.	160° C	
Cake	20 - 25 min.	160° C	Use baking tin
Quiche	20 - 22 min.	182° C	Use baking tin/oven dish
Muffins	15 - 18 min.	200° C	Use baking tin
Sweet Snacks	20 min.	160° C	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	15 min.	200° C	

Tip

Set the Timer to 1/2 the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to "flip" your food. When you hear the timer bell, the pre-set preparation time has elapsed.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Cleaning & Storage

Cleaning

Clean the appliance after each use. The Rotisserie Shaft and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.

1. Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.

3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

Technical information

Voltage and frequency	220-240V 50-60Hz
Heating power	1700W
Temperature range	40 - 200°C (Interval 5°C)
Time range	Dehydration menu: 0.5 - 24H (setting \leq 10H, Interval 30 minute; setting \geq 10H, Interval 1 Hour) Other Menu: 1 - 60 MIN (Interval 1 minute)
Product capacity	12L

Disposal and recycling



Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment
This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery, and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800, Viborg
Denmark

