

Nordic Sense

Airfryer / Brugsanvisning
Air Fryer / User Manual
Airfryer / Bruksanvisning
Airfryer / Användarhandbok



AIRFRYER

Varenummer / Item Number: 36359

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 12

NORSK 21

SVENSKA 30



- **8 preset programmes**
8 forudindstillede programmer

Temperature control from 40 to 200 °C
Temperaturkontrol fra 40 til 200 °C

Dual heating system (top and bottom)
Varmesystem med top- og bundvarme

Drawer with adjustable rack
Skuffe med justerbar rist

AIRFRYER / 36359

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs alle instruktionerne, før du bruger dette apparat, og opbevar dem til senere brug.

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskaade, herunder følgende:

1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
2. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
3. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
4. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
5. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
6. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller drejeknapper. Brug ovnhandsker eller grydelapper.
7. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må apparatet, ledningen eller stikket ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
8. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du tager det på eller af, og før du rengør det. Se "**Rengøring og opbevaring**" for nærmere oplysninger om rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.
9. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Udskiftning af ledninger og reparationer skal udføres af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare. Bring det til en kvalificeret tekniker til undersøgelse, reparation eller mekanisk justering.
10. Må ikke bruges udendørs eller på våde overflader.
11. Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskaade.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
13. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller i en opvarmet ovn.

14. Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre væsker.
15. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
16. For at afbryde forbindelsen skal du dreje både timer- og temperaturhjulet til 0. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
17. Placer ikke apparatet op ad en væg eller direkte ved siden af andre apparater. Lad der være mindst 35 cm fri plads omkring apparatet, når det er i brug.
18. Dæk ikke luftindtaget eller -udtaget til, når apparatet er i drift.
19.  **FORSIGTIG: VARME OVERFLADER !**
Overfladerne kan blive varme under brug.

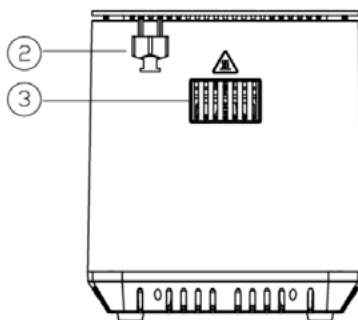
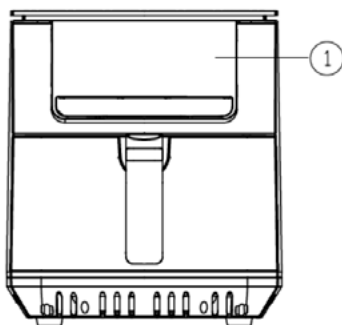
BEMÆRK: Frituregryden fungerer ikke, medmindre den ydre gryde er helt lukket.

FORSIGTIG: Efter varmluftstegning er den ydre gryde, bagepladen og de tilberedte fødevarer varme. Der skal udvises stor forsigtighed ved håndtering af den varme ydergryde/bageplade.

20. **BEMÆRK:** For at sikre kontinuerlig beskyttelse mod faren for elektrisk stød må apparatet kun tilsluttes stikkontakten, hvis den medfølgende ledning er under 1,4 m lang. Stikkontaktens netledning er 3-ledet, effektivt jordet og opfylder følgende krav:
 - 1) Der skal bruges korte netledninger for at reducere de farer, der er forbundet med længere netledninger, som f.eks. sammenfiltring eller snublen.
 - 2) Man skal være ekstra forsigtig, hvis man bruger længere forlængerledninger.
 - 3) Hvis du bruger en længere forlængerledning.
 - a) Forlængerkablets elektriske mærkning skal være i overensstemmelse med udstyrets elektriske mærkning.
 - b) Ledningen skal placeres, så den ikke hænger ud over køkkenbordet eller bordpladen for at undgå, at børn trækker i den eller snubler ved et uheld.

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Produktoversigt



① Kontrol-display	② Netledning og stik
③ Luftudtag	④ Udvendig gryde
⑤ Bageplade	⑥ Håndtag



Kontrol-display

	Menu-knap
	Tænd/start/pause-knap
	Udsæt tid
	Favorit-menu
	Knap til justering af tid
	Knap til justering af temperatur

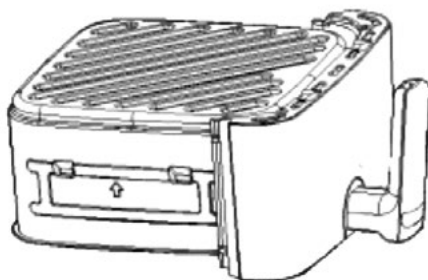
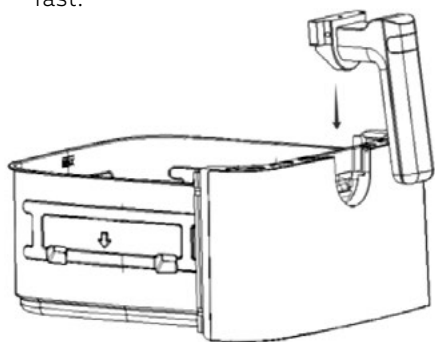
FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle pakkematerialer, klistermærker og etiketter.
2. Rengør bagepladen og den ydre gryde med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
3. **SÆNK IKKE FRITUREGRYDEN NED I VAND.**
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud, og tør det grundigt.

BEMÆRK: Dette apparat bruger varm luft til madlavning.

5. Sæt håndtaget på grydesamlingen som vist på illustrationen, og sørg for, at det klikker på plads. Test det ved at ryste gryden for at kontrollere, at det sidder godt fast.

Drej håndtaget op og ned, og ryst gryden som vist i figur 2 for at se, om den sidder fast.



GØR KLAR TIL BRUG

1. Placer frituregryden på en stabil, varmebestandig overflade.
2. Sæt bagepladen ind i den yderste gryde, og sæt derefter den yderste gryde ind i frituregryden.
3. Sørg for, at netledningen når frem til stikkontakten, og at der er tilstrækkelig luftcirkulation omkring apparatet.
4. Forvarm frituregryden i 3 minutter på højeste temperatur, før du tilsætter dine ingredienser.



1500W



300W

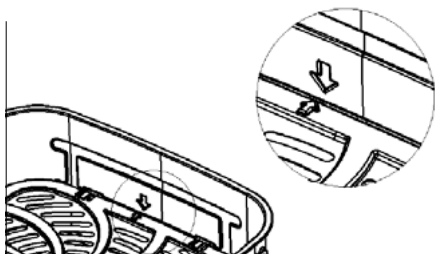
ADVARSEL:

- Placer IKKE apparatet på ikke-varmebestandige overflader.

- Sørg for mindst 35 cm fri plads omkring apparatet.
- Fyld IKKE den ydre gryde med olie eller anden væske.
- Placer IKKE noget oven på apparatet.
- Airfryeren vil ikke fungere, hvis luftindtaget er blokeret.

HVORDAN MAN BRUGER

1. Træk forsigtigt den yderste gryde ud i håndtaget.
2. Læg din mad på bagepladen (overskrid ikke den maksimale fyldningslinje).
3. Skub den yderste gryde tilbage i frituregryden.
4. Hvis du bruger stegebakken til det andet lag, skal du rette pilene på bakken ind efter dem på gryden.



FORSIGTIG: Den ydre gryde bliver meget varm under brug. Hold den kun i håndtaget. Apparatet fungerer ikke, medmindre den yderste gryde er helt lukket.

5. Sæt apparatet i en stikkontakt. Tænd/sluk-knappen lyser hvidt. Tryk på den for at aktivere. Kontroldisplayet, tænd/start-knappen og menuknappen lyser op. Standardindstillingerne er 15 minutter og 180 °C. Juster tid og temperatur efter behov til dine ingredienser.
6. Tryk på startknappen for at begynde tilberedningen. Under processen vil apparatet gøre dig opmærksom på, at du skal ryste eller vende maden for at få en jævn tilberedning.
7. Forsinkelsesfunktion: Når du har indstillet tid og temperatur, skal du trykke på forsinkelsesknappen [DELAY] for at indstille en forsinket start. Vælg den ønskede forsinkelsestid ved hjælp af tidsknapperne, og tryk derefter på startknappen for at bekræfte.

BEMÆRK: Forsinkelsestiden går fra 0,5 til 12 timer i trin på 0,5 timer (0,5-10 timer) og 1 time (10-12 timer).

8. Hvis gryden ikke er sat i, vil displayet vise "OPEN". Sæt gryden i for at genoptage normal drift. Tryk på tænd/sluk-knappen og hold den nede i 3 sekunder for at slukke for apparatet.

9. Hvis apparatet ikke starter inden for 5 minutter, går det i standbytilstand. Tryk på tænd/sluk-knappen for at vække det.
10. Timeren begynder at tælle ned, når frituregryden når den indstillede temperatur.
11. Tryk om nødvendigt på pauseknappen for at stoppe apparatet, så du kan ryste eller vende maden. Tryk på den igen for at fortsætte.

	Pommes frites:	200 °C	25 min		Fisk:	165 °C	15 min
	Kyllingelår:	185 °C	40 min		Rejer:	160 °C	12 min
	Bøf:	180 °C	17 min		Kage:	160 °C	30 min
	Pizza:	180 °C	8 min		Kyllingevinge:	180 °C	23 min

Værdierne kan justeres ved at trykke på knapperne "Tid og Temperatur".

Bekræft indstillingerne ved at trykke på startknappen.

12. Dine ingredienser skal muligvis rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" for detaljer). Du har to muligheder for at gøre dette:
 - **Mulighed 1:** Træk den yderste gryde ud i håndtaget, så apparatet stopper. Ryst ingredienserne, og skub derefter den yderste gryde tilbage i frituregryden. Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.
 - **Mulighed 2:** Tryk på pauseknappen for at stoppe apparatet. Træk den yderste gryde ud, ryst ingredienserne, og skub derefter den yderste gryde tilbage i frituregryden. Tryk på pauseknappen igen for at fortsætte tilberedningen.

Under tilberedningen lyder summeren, og LED-displayet beder dig om at ryste eller vende maden. Når tilberedningen er færdig, lyder summeren tre gange, LED-displayet viser "OFF", og gryden kan tages ud og placeres på en varmebestandig overflade.

Bemærk: Hvis der ikke foretages noget inden for 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet, vender apparatet tilbage til standardindstillingerne på displayet.
13. Tjek, om ingredienserne er klar. Hvis ikke, skubbes den yderste gryde tilbage i frituregryden, og timeren indstilles til yderligere et par minutter ved samme temperatur.
14. For at fjerne små ingredienser, som f.eks. pommes frites, skal du blot trække den ydre gryde ud og hælde indholdet i en skål eller på en tallerken. Til større eller mere sarte ingredienser skal du bruge en tang til at løfte dem ud og overføre dem til en skål eller tallerken.

TIPS

- Mindre fødevarer tilberedes hurtigere end større.
- Ryst fødevarer som pommes frites, løgringe og kyllingenuggets halvvejs gennem tilberedningen for at få et jævnt resultat.
- Hvis du vil have et sprødt resultat, skal du smøre friske kartofler let ind i olie før tilberedning.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede fødevarer som f.eks. pølser i Airfryeren.
- Mange ovnklare snacks kan tilberedes i frituregryden.

INDSTILLINGER

Tabellen nedenfor viser anbefalede indstillinger for forskellige fødevarer. Juster tid og temperatur efter behov i forhold til madens størrelse og type.

Ingredienser	Min. til maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Tips
Tynde frosne pommes frites	250-500	20-30	200	Ryste
Tykke frosne pommes frites	250-500	20-30	200	Ryste
Frosne kyllingenuggets	150-400	8-15	180	Ryste
Frossen bøf	140-300	15-18	200	
Kyllingevinger	200-400	14-18	200	Vend rundt
Kyllingekotelet	150-300	12-16	160	
Kyllingebryst	200-500	30-35	180	
Bøf	100-400	25-30	180	
Svinekotelet	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Ryste
Croissant	150-300	14-18	180	

(BEMÆRK: Når stegepladen placeres på det andet lag, skal bagetiden forkortes tilsvarende)

RENGØRING OG OPBEVARING

Rengør apparatet efter hver brug og før opbevaring. Ydergryden og bagepladen har en non-stick-belægning, så undgå at bruge metalredskaber eller slibende rengøringsmidler, da det kan beskadige belægningen. Både den ydre gryde og bagepladen tåler opvaskemaskine, så de er nemme at rengøre.

1. Tag stikket ud af frituregryden, og lad den køle helt af. For at fremskynde afkølingsprocessen kan du fjerne den ydre gryde fra apparatet.
2. Tør enhedens yderside af med en fugtig klud. Nedsænk ikke huset i vand eller anden væske, og undgå at skylle det under rindende vand.
3. Rengør ydergryden og bagepladen med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

TIP: Hvis der sidder madrester fast på bagepladen eller i bunden af ydergryden, skal du fylde ydergryden med varmt vand og en smule opvaskemiddel. Læg bagepladen i, og lad begge dele trække i ca. 10 minutter.

4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Brug en fugtig klud eller en rengøringsbørste til at rengøre varmeelementet og fjerne eventuelle madrester.
6. Sørg for, at alle dele er rene og helt tørre, før du opbevarer apparatet. Opbevar aldrig frituregryden, mens den er varm eller våd.
7. Opbevar frituregryden i æsken eller på et tørt og rent sted.

TEKNISK INFORMATION

Spænding og frekvens	220-240 V~, 50/60 Hz
Varmekraft	1800 W
Temperaturområde	40 - 200 °C (Interval 5 °C)
Tidsinterval	1 - 60 min. (Interval 1 minut).
Ydre grydekapacitet	6.5 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
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



AIRFRYER / 36359

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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:

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 should be supervised to ensure that they do 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. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
6. 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.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking parts, and before cleaning the appliance. Details on how to clean surfaces in contact with food, please refer to '*Cleaning and storage*'.
9. Do not operate any 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.
10. Do not use outdoors or wet surface.
11. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.

15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to 0. Then remove the plug from wall outlet.
17. 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.
18. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
19.  **CAUTION: HOT SURFCAE !**
The surfaces are liable to get hot during use.

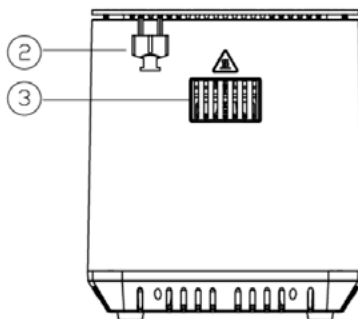
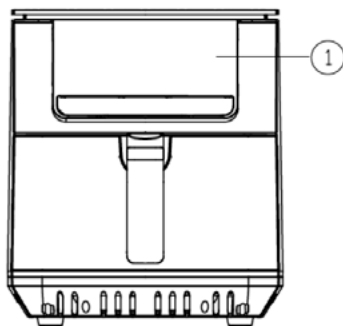
NOTE: The air fryer will not operate unless the outer pot is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the Baking tray and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / Baking tray.

20. **NOTE:** To ensure continuous protection from the danger of electric shock, connect to the socket only when the length of the cord provided by the device is less than 1.4m. The power cord of the socket is 3-wire, effectively grounded, and meets the following requirements:
 - 1) Short power cords should be used to reduce the dangers posed by longer power cords, such as entanglement or tripping.
 - 2) Extra care should be taken if using longer extension cords.
 - 3) If using a longer extension cord:
 - a) The electrical rating of the extension cable shall be consistent with the electrical rating of the equipment.
 - b) The wire should be arranged so that it will not hang over the counter or table-top, so as to avoid children pulling or accidentally tripping.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Product overview



① Control display	② Power cord and plug
③ Air outlet	④ Outer pot
⑤ Baking tray	⑥ Handle



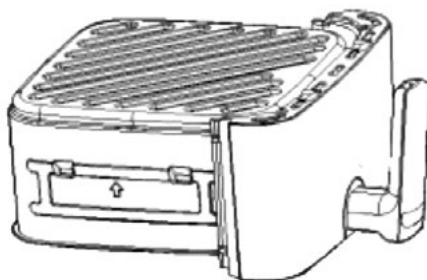
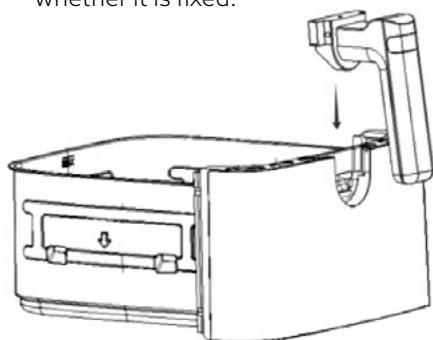
Control-display

       	Menu button
	Power/Start/Pause button
DELAY	Make an appointment time
	Favorite menu
  	Time adjustable button
  	Temperature adjustable button

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials, stickers, and labels.
2. Clean the baking tray and outer pot with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge.
3. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.**
4. Wipe the appliance inside and out with a damp cloth and dry thoroughly.
NOTE: This appliance uses hot air for cooking.
5. Attach the handle to the pot assembly as shown in the illustration, ensuring it clicks into place. Test it by shaking the pot to verify it is secure.

Turn the handle up and down and shake the pot shown in Figure 2 to confirm whether it is fixed.



PREPARE FOR USE

1. Place the air fryer on a stable, heat-resistant surface.
2. Insert the baking tray into the outer pot, then place the outer pot into the air fryer.
3. Ensure the power cord reaches the socket, and that there is adequate air circulation around the appliance.
4. Preheat the air fryer for 3 minutes at the highest temperature before adding your ingredients.



1500W



300W

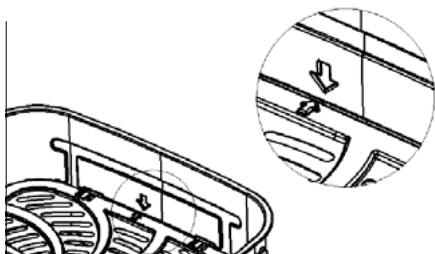
WARNING:

- DO NOT place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Ensure at least 35 cm of free space around the appliance.

- DO NOT fill the outer pot with oil or any liquid.
- DO NOT place anything on top of the appliance.
- The air fryer will malfunction if the air inlet is blocked.

HOW TO USE

1. Pull the outer pot out carefully by the handle.
2. Place your food on the baking tray (do not exceed the maximum fill line).
3. Slide the outer pot back into the air fryer.
4. If using the frying tray on the second layer, align the arrows on the tray with those on the pot.



CAUTION: The outer pot gets very hot during use. Only hold it by the handle. The appliance won't function unless the outer pot is fully closed.

5. Plug the appliance into a power socket. The power button will light up white. Press it to activate. The control display, power/start button, and menu button will light up. The default settings are 15 minutes and 180°C. Adjust the time and temperature as needed for your ingredients.
6. Press the start button to begin cooking. During the process, the appliance will alert you to shake or turn the food for even cooking.
7. Delay Function: After setting the time and temperature, press the delay button [DELAY] to set a delayed start. Select the desired delay time using the time buttons, then press the start button to confirm.

NOTE: The delay time ranges from 0.5 to 12 hours in increments of 0.5 hours (0.5-10 hours), and 1 hour (10-12 hours).

8. If the pot is not inserted, the display will show "OPEN." Insert the pot to resume normal operation. Press and hold the power button for 3 seconds to turn off the appliance.
9. If the appliance doesn't start within 5 minutes, it will enter standby mode. Press the power button to wake it up.

10. The timer will start counting down once the air fryer reaches the set temperature.
11. If needed, press the pause button to stop the appliance, allowing you to shake or turn the food. Press it again to continue.

	French Fries:	200 °C	25 min		Fish:	165 °C	15 min
	Drumstick:	185 °C	40 min		Shrimp:	160 °C	12 min
	Steak:	180 °C	17 min		Cake:	160 °C	30 min
	Pizza:	180 °C	8 min		Chicken wing:	180 °C	23 min

The values can be adjusted by pressing the Time and Temperature buttons. Confirm the settings by pressing the start button.

12. Your ingredients may require shaking halfway through the cooking time (refer to the "Settings" section for details). You have two options to do this:

- **Option 1:** Pull the outer pot out by the handle, which will stop the appliance. Shake the ingredients, then slide the outer pot back into the air fryer. The appliance will automatically resume cooking.
- **Option 2:** Press the pause button to stop the appliance. Pull the outer pot out, shake the ingredients, then slide the outer pot back into the air fryer. Press the pause button again to continue cooking.

During the cooking process, the buzzer will sound and the LED display will prompt you to shake or turn the food. Once cooking is complete, the buzzer will sound three times, the LED display will show "OFF," and the pot can be removed and placed on a heat-resistant surface.

NOTE: If no action is taken within 2 minutes after cooking is complete, the appliance will return to the default settings on the display.

13. Check if the ingredients are ready. If not, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few additional minutes at the same temperature.
14. To remove small ingredients, such as fries, simply pull the outer pot out and pour the contents into a bowl or plate. For larger or more delicate ingredients, use tongs to lift them out and transfer to a bowl or plate.

TIPS

- Smaller foods cook faster than larger items.
- Shake foods like fries, onion rings, and chicken nuggets halfway through cooking for even results.
- For crispy results, lightly coat fresh potatoes with oil before cooking.
- Do not cook extremely greasy foods like sausages in the air fryer.
- Many oven-ready snacks can be cooked in the air fryer.

SETTINGS

The table below provides recommended settings for different foods. Adjust time and temperature as needed for food size and type.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	250-500	20-30	200	Shake
Thick frozen fries	250-500	20-30	200	Shake
Frozen chicken nuggets	150-400	8-15	180	Shake
Frozen steak	140-300	15-18	200	
Chicken wings	200-400	14-18	200	Turn over
Chicken Chop	150-300	12-16	160	
Chicken breast	200-500	30-35	180	
Steak	100-400	25-30	180	
Pork Chop	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Shake
Croissant	150-300	14-18	180	

(NOTE: When the frying tray is placed on the second layer, the baking time needs to be appropriately shortened)

CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after each use and before storing it. The outer pot and baking tray have a non-stick coating, so avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials, as these can damage the coating. Both the outer pot and baking tray are dishwasher safe for easy cleaning.

1. Unplug the air fryer and allow it to cool completely. To speed up the cooling process, you can remove the outer pot from the appliance.
2. Wipe the outside of the unit with a damp cloth. Do not immerse the housing in water or any other liquid, and avoid rinsing it under running water.
3. Clean the outer pot and baking tray using hot water, some dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.

TIP: If food residue is stuck to the baking tray or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water and a bit of dishwashing liquid. Place the baking tray inside and let both soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance using hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a damp cloth or a cleaning brush to clean the heating element and remove any food residues.
6. Ensure all parts are clean and fully dry before storing the appliance. Never store the air fryer while it is hot or wet.
7. Store the air fryer in its box or in a dry, clean place.

TECHNICAL INFORMATION

Voltage and frequency	220-240V~, 50/60Hz
Heating power	1800W
Temperature range	40 - 200°C (Interval 5°C)
Time range	1 - 60 MIN (Interval 1 minute)
Outer pot capacity	6.5L

RECYCLING AND DISPOSAL

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
 Danmark
 Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



AIRFRYER / 36359

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Les alle instruksjonene før du bruker dette apparatet, og oppbevar dem trygt for fremtidig bruk.

Ved bruk av elektriske apparater må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende

1. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
2. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
3. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
4. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
5. Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem
6. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Bruk ovnsvotter eller grytekluter.
7. For å unngå fare for elektrisk støt må du ikke senke apparatet, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
8. Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet avkjøles før du tar på eller tar av deler, og før du rengjør apparatet. Se **"Rengjøring og oppbevaring"** for mer informasjon om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med matvarer.
9. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel eller etter at det har oppstått funksjonsfeil, eller etter at det har falt ned eller blitt skadet på noen måte. Utskifting og reparasjon av strømledningen må utføres av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare. Ta med apparatet til en kvalifisert tekniker for undersøkelse, reparasjon eller mekanisk justering.
10. Må ikke brukes utendørs eller på vått underlag.
11. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av produsenten av apparatet, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
12. Ikke la ledningen henge over bordkanten eller benken eller berøre varme overflater.
13. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller i en oppvarmet ovn.

14. Vær ytterst forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre væsker.
15. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet.
16. For å koble fra, vri både timer- og temperaturhjulet til 0. Ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
17. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller rett ved siden av andre apparater. La det være minst 35 cm fri plass rundt apparatet når det er i bruk.
18. Ikke dekk til luftinntaket eller luftutløpet når apparatet er i drift.
19.  **FORSIKTIG: VARME OVERFLATER !**
Overflatene kan bli varme under bruk.

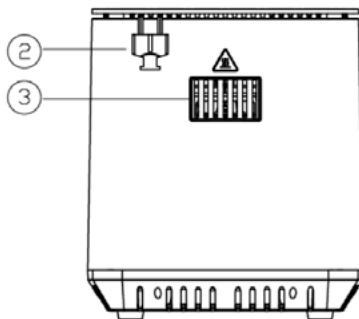
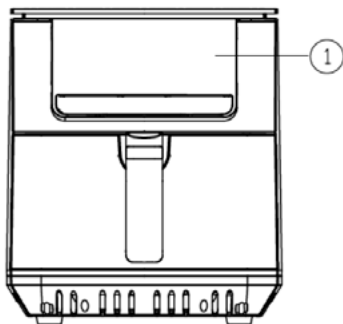
MERK: Frityrkokeren vil ikke fungere med mindre den ytre gryten er helt lukket.

FORSIKTIG: Etter varmluftsteking er yttergryten, stekebrettet og de stekte matvarene varme. Vær ytterst forsiktig når du håndterer den varme yttergryten/bakebrettet.

20. **MERK:** For å sikre kontinuerlig beskyttelse mot faren for elektrisk støt, må du bare koble til stikkontakten når lengden på ledningen som følger med enheten er mindre enn 1,4 m. Strømledningen til stikkontakten er 3-ledet, effektivt jordnet og oppfyller følgende krav:
 - 1) Korte strømledninger bør brukes for å redusere farene ved lengre strømledninger, for eksempel at de vikler seg inn i hverandre eller snubler;
 - 2) Vær ekstra forsiktig hvis du bruker lengre skjøteledninger;
 - 3) Hvis du bruker en lengre skjøteledning:
 - a) Den elektriske klassifiseringen av skjøteledningen skal være i samsvar med den elektriske klassifiseringen av utstyret
 - b) Ledningen bør plasseres slik at den ikke henger over benken eller bordplaten, for å unngå at barn trekker i den eller snubler i den ved et uhell;

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Produktoversikt



① Kontrolldisplay	② Strømledning og støpsel
③ Luftutløp	④ Ytre gryte
⑤ Bakebrett	⑥ Håndtak



Kontrolldisplay

	Meny-knappen
	Av/på/start/pause-knapp
	Avtal et tidspunkt
	Favorittmeny
	Knapp for justerbar tid
	Knapp for justerbar temperatur

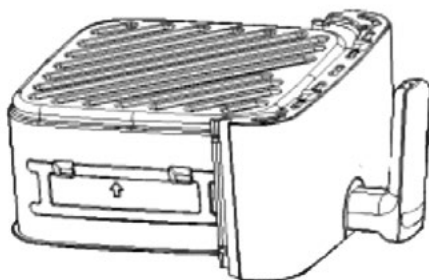
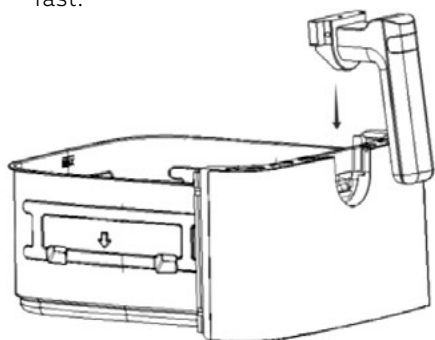
FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alt emballasjemateriale, klistremerker og etiketter.
2. Rengjør stekebrettet og yttergryten med varmt vann, mildt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
3. **IKKE SENK FRITYRKOKEREN NED I VANN.**
4. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut, og tørk det grundig.

MERK: Dette apparatet bruker varmluft til matlaging.

5. Fest håndtaket til gryten som vist på illustrasjonen, og pass på at det klikker på plass. Test det ved å riste gryten for å kontrollere at det sitter godt.

Vri håndtaket opp og ned og rist gryten som vist i figur 2 for å bekrefte om den sitter fast.



KLARGJØR FOR BRUK

1. Plasser friturekokeren på et stabilt, varmebestandig underlag.
2. Sett stekebrettet inn i den ytre gryten, og sett deretter den ytre gryten inn i friturekokeren.
3. Sørg for at strømledningen når stikkontakten, og at det er tilstrekkelig luftsirkulasjon rundt apparatet.
4. Forvarm friturekokeren i 3 minutter på høyeste temperatur før du tilsetter ingrediensene.



1500W



300W

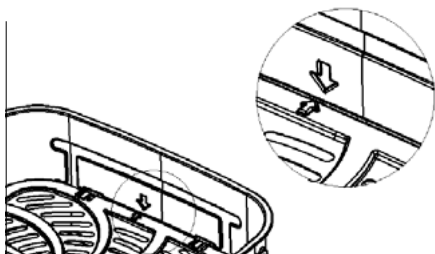
ADVARSEL:

- IKKE plasser apparatet på ikke-varmebestandige overflater.
- Sørg for at det er minst 35 cm fri plass rundt apparatet.

- IKKE fyll den ytre gryten med olje eller annen væske.
- IKKE plasser noe på toppen av apparatet.
- Frityrkokeren vil ikke fungere som den skal hvis luftinntaket er blokkert.

HVORDAN BRUKE

1. Trekk den ytre gryten forsiktig ut etter håndtaket.
2. Legg maten på stekebrettet (ikke overskrid den maksimale fyllingslinjen).
3. Skyv den ytre gryten tilbake i frityrkokeren.
4. Hvis du bruker stekebrettet på det andre laget, må du justere pilene på brettet med pilene på gryten.



FORSIKTIG: Den ytre gryten blir svært varm under bruk. Hold den kun i håndtaket. Apparatet vil ikke fungere med mindre den ytre gryten er helt lukket.

5. Koble apparatet til en stikkontakt. Strømknappen vil lyse hvitt. Trykk på den for å aktivere. Kontrolldisplet, strøm-/startknappen og menyknappen vil lyse. Standardinnstillingene er 15 minutter og 180 °C. Juster tid og temperatur etter behov for dine ingredienser.
6. Trykk på startknappen for å starte tilberedningen. Under prosessen vil apparatet varsle deg om å riste eller snu maten for jevn tilberedning.
7. Forsinkelsesfunksjon: Etter at du har stilt inn tid og temperatur, trykker du på forsinkelsesknappen [DELAY] for å stille inn en forsinket start. Velg ønsket forsinkelsestid ved hjelp av tidsknappene, og trykk deretter på startknappen for å bekrefte.

MERK: Forsinkelsestiden varierer fra 0,5 til 12 timer i trinn på 0,5 timer (0,5-10 timer) og 1 time (10-12 timer).

8. Hvis gryten ikke er satt inn, vil displayet vise "OPEN". Sett inn gryten for å gjenoppta normal drift. Trykk og hold inne strømknappen i 3 sekunder for å slå av apparatet.
9. Hvis apparatet ikke starter innen 5 minutter, går det i standby-modus. Trykk på strømknappen for å vekke det.

10. Timeren begynner å telle ned når frityrkokeren når den innstilte temperaturen.
11. Trykk om nødvendig på pauseknappen for å stoppe apparatet, slik at du kan riste eller snu maten. Trykk på den igjen for å fortsette.

	Pommes frites: 200 °C 25 min		Fisk: 165 °C 15 min
	Kyllingelår: 185 °C 40 min		Reker: 160 °C 12 min
	Biff: 180 °C 17 min		Kake: 160 °C 30 min
	Pizza: 180 °C 8 min		Kyllingevinge: 180 °C 23 min

Verdiene kan justeres ved å trykke på knappene "Tid og Temperatur".
Bekreft innstillingene ved å trykke på startknappen.

12. Det kan være nødvendig å riste ingrediensene halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" for mer informasjon). Du har to alternativer for å gjøre dette:

- **Alternativ 1:** Trekk den ytre gryten ut i håndtaket, slik at apparatet stopper. Rist ingrediensene, og skyv deretter den ytre gryten tilbake i frityrgryten. Apparatet vil automatisk gjenoppta tilberedningen.
- **Alternativ 2:** Trykk på pauseknappen for å stoppe apparatet. Trekk den ytre gryten ut, rist ingrediensene, og skyv deretter den ytre gryten tilbake i frityrgryten. Trykk på pauseknappen igjen for å fortsette tilberedningen.

Under tilberedningsprosessen vil summeren lyde, og LED-displayet vil be deg om å riste eller snu maten. Når tilberedningen er ferdig, lyder summeren tre ganger, LED-displayet viser "OFF", og gryten kan tas ut og plasseres på en varmebestandig overflate.

MERK: Hvis du ikke foretar deg noe innen 2 minutter etter at tilberedningen er fullført, vil apparatet gå tilbake til standardinnstillingene på displayet.

13. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ikke, skyver du den ytre gryten tilbake i frityrkokeren og stiller inn timeren på noen minutter til ved samme temperatur.
14. For å ta ut små ingredienser, for eksempel pommes frites, trekker du ganske enkelt den ytre gryten ut og heller innholdet over i en bolle eller tallerken. For større eller mer delikate ingredienser bruker du en tang til å løfte dem ut og overføre dem til en bolle eller tallerken.

TIPS

- Mindre matvarer tilberedes raskere enn større.
- Rist mat som pommes frites, løkringer og kyllingnuggets halvveis i tilberedningen for å få et jevnt resultat.
- For et sprøtt resultat kan du pensle ferske poteter lett med olje før du steker dem.
- Ikke tilbered ekstremt fet mat som pølser i friturekokeren.
- Mange ovnsklare snacks kan tilberedes i friturekokeren.

INNSTILLINGER

Tabellen nedenfor viser anbefalte innstillinger for ulike matvarer. Juster tid og temperatur etter behov for matvarens størrelse og type.

Ingredienser	Min. til maks. Mengde (gram)	Tid (minutter)	Temp (°C)	Tips
Tynne, frosne pommes frites	250-500	20-30	200	Rist
Tykke frosne pommes frites	250-500	20-30	200	Rist
Frosne kyllingnuggets	150-400	8-15	180	Rist
Frossen biff	140-300	15-18	200	
Kyllingvinger	200-400	14-18	200	Shake
Kyllingkotelett	150-300	12-16	160	
Kyllingbryst	200-500	30-35	180	
Biff	100-400	25-30	180	
Svinekotelett	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Rist
Croissant	150-300	14-18	180	

(Merk: Når stekebrettet plasseres på det andre laget, må steketiden forkortes tilsvarende)

RENGJØRING OG OPPBEVARING

Rengjør apparatet etter hver bruk og før oppbevaring. Yttergryten og stekebrettet har et non-stick-belegg, så unngå å bruke metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da disse kan skade belegget. Både yttergryten og stekebrettet kan vaskes i oppvaskmaskin for enkel rengjøring.

1. Trekk ut støpselet fra frityrkokeren og la den avkjøles helt. For å fremskynde avkjølingsprosessen kan du fjerne den ytre gryten fra apparatet.
2. Tørk av utsiden av enheten med en fuktig klut. Ikke senk huset ned i vann eller annen væske, og unngå å skylle det under rennende vann.
3. Rengjør yttergryten og stekebrettet med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.

TIPS: Hvis det sitter matrester fast på stekebrettet eller i bunnen av yttergryten, kan du fylle yttergryten med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Sett stekebrettet inni, og la begge deler ligge i bløt i ca. 10 minutter.

4. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Bruk en fuktig klut eller en rengjøringsbørste til å rengjøre varmeelementet og fjern eventuelle matrester.
6. Sørg for at alle deler er rene og helt tørre før du oppbevarer apparatet. Oppbevar aldri frityrkokeren mens den er varm eller våt.
7. Oppbevar frityrkokeren i esken eller på et tørt og rent sted.

AKTUELL INFORMASJON

Spenning og frekvens	220-240 V~, 50/60 Hz
Oppvarmingseffekt	1800W
Temperaturområde	40 - 200 °C (Intervall 5 °C)
Tidsintervall	1 - 60 MIN (Intervall 1 minutt)
Ytre grytekapasitet	6.5L

RESIRKULERING OG KASSERING

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.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



AIRFRYER / 36359

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Läs igenom alla anvisningar innan du använder apparaten och spara dem för framtida bruk.

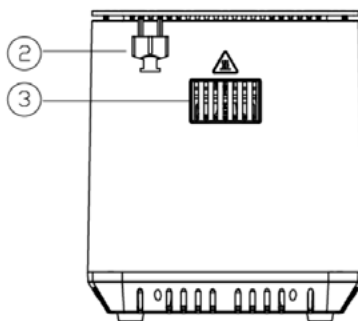
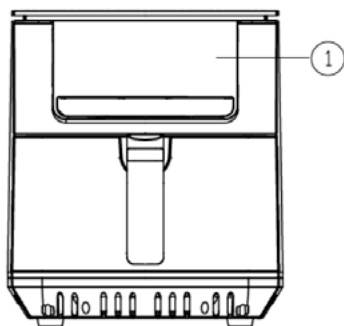
När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller personskador, inklusive följande:

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med den.
2. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
3. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
4. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem
6. Rör inte vid den heta ytan. Använd handtag eller vred. Använd ugnsvantar eller grytlappar.
7. För att skydda mot risken för elektriska stötar, doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
8. Dra ut stickkontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du tar på eller av den och innan du rengör den. Mer information om hur du rengör ytor som kommer i kontakt med livsmedel finns i avsnittet *"Rengöring och förvaring"*.
9. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har tappats eller skadats på något sätt. Byte av nätsladd och reparationer måste utföras av tillverkaren, dess serviceombud eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara. Lämna in den till en kvalificerad tekniker för undersökning, reparation eller mekanisk justering.
10. Använd inte utomhus eller på våta ytor.
11. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av apparatens tillverkare kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
12. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk och rör inte vid heta ytor.

13. Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
14. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra vätskor.
15. Använd inte apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
16. Koppla ur genom att vrida både timer- och temperaturratten till 0. Dra sedan ut stickkontakten ur vägguttaget.
17. Placera inte apparaten mot en vägg eller direkt bredvid andra apparater. Lämna minst 35 cm fritt utrymme runt apparaten när den används.
18. Täck inte över luftintaget eller luftutsläppet när apparaten är i drift.
19.  **FÖRSIKTIGHET: HETA YTOR!** Ytorna kan bli varma under användning.
OBS: Frityrkokaren fungerar inte om inte den yttre grytan är helt stängd.
OBSERVERA: Efter varmluftsstekning är yttergrytan, bakplåten och de tillagade livsmedlen varma. Var ytterst försiktig när du hanterar den heta yttergrytan/bakplåten.
20. **OBS:** För att säkerställa kontinuerligt skydd mot risken för elektriska stötar, anslut endast till uttaget när längden på den sladd som medföljer enheten är mindre än 1,4 m. Nätkabeln till uttaget är 3-ledad, effektivt jordad och uppfyller följande krav:
 - 1) Korta nätsladdar bör användas för att minska de faror som längre nätsladdar medför, t.ex. trassel eller snubbling.
 - 2) Extra försiktighet bör iakttas vid användning av längre förlängningssladdar.
 - 3) Om du använder en längre förlängningssladd:
 - a) Den elektriska klassificeringen av förlängningskabeln ska överensstämma med den elektriska klassificeringen av utrustningen.
 - b) Vajern ska placeras så att den inte hänger över bänken eller bordsskivan, så att barn inte drar i den eller råkar snubbla.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

Produktöversikt



① Kontrolldisplay

② Nätkabel och stickpropp

③ Luftutlopp

④ Yttre kruka

⑤ Bakplåt för bakning

⑥ Handtag



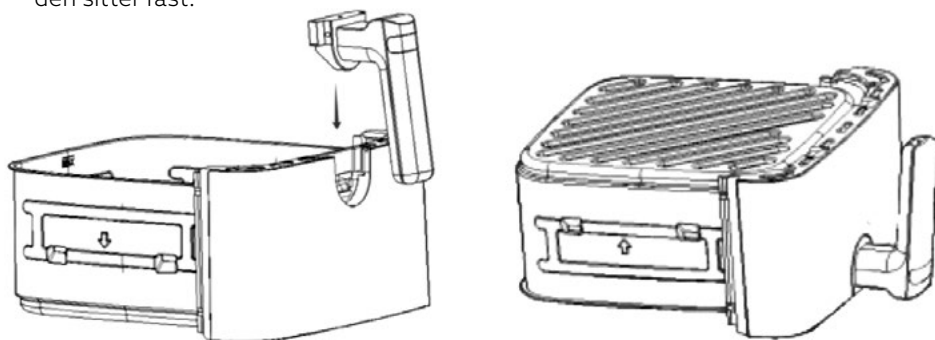
Kontrolldisplay

	Meny-knapp
	Ström/Start/Paus-knapp
	Boka en tid för möte
	Favoritmeny
	Knapp för tidsinställning
	Knapp för temperaturjustering

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och etiketter.
 2. Rengör bakplåten och ytterkärlet med varmt vatten, mildt diskmedel och en icke-slipande svamp.
 3. **SÄNK INTE NER FRITYRKOKARENS KROPP I VATTEN.**
 4. Torka av apparaten på insidan och utsidan med en fuktig trasa och torka noga.
- OBS:** Denna apparat använder varmluft för matlagning.
5. Fäst handtaget på grytan enligt illustrationen och se till att det klickar på plats. Testa genom att skaka grytan för att kontrollera att den sitter ordentligt fast.

Vrid handtaget upp och ner och skaka krukans som visas i bild 2 för att bekräfta att den sitter fast.



FÖRBERED FÖR ANVÄNDNING

1. Placera fritösen på ett stabilt, värmetåligt underlag.
2. Sätt i bakplåten i ytterkannan och placera sedan ytterkannan i fritösen.
3. Se till att nätsladden når ut till vägguttaget och att det finns tillräcklig luftcirkulation runt apparaten.
4. Förvärm fritösen i 3 minuter på högsta temperatur innan du lägger i ingredienserna.



1500W



300W

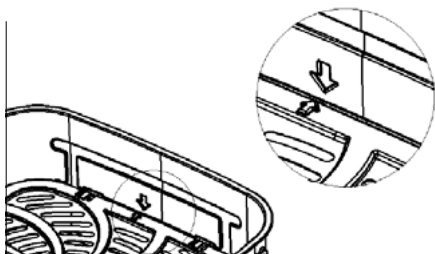
VARNING:

- Placera INTE apparaten på ytor som inte är värmetåliga.
- Se till att det finns ett fritt utrymme på minst 35 cm runt apparaten.

- Fyll INTE den yttre grytan med olja eller någon annan vätska.
- Placera INTE något ovanpå apparaten.
- Frityrkokaren fungerar inte om luftintaget är blockerat.

HUR MAN ANVÄNDER

1. Dra försiktigt ut ytterkrukan med hjälp av handtaget.
2. Lägg maten på bakplåten (överskrid inte den maximala påfyllningslinjen).
3. Skjut tillbaka den yttre grytan i fritösen.
4. Om du använder stekpannan på det andra lagret, rikta in pilarna på brickan med dem på grytan.



OBSERVERA: Ytterkannan blir mycket varm under användning. Håll den endast i handtaget. Apparaten fungerar inte om inte ytterkannan är helt stängd.

5. Anslut apparaten till ett eluttag. Strömknappen lyser med vitt sken. Tryck på den för att aktivera. Kontrolldisplayen, strömbrytaren/startknappen och menyknappen tänds. Standardinställningarna är 15 minuter och 180°C. Justera tid och temperatur efter behov för dina ingredienser.
6. Tryck på startknappen för att påbörja tillagningen. Under processen kommer apparaten att varna dig för att skaka eller vända på maten för jämn tillagning.
7. Fördröjningsfunktion: När du har ställt in tid och temperatur trycker du på fördröjningsknappen [DELAY] för att ställa in en fördröjd start. Välj önskad fördröjningstid med hjälp av tidsknapparna och tryck sedan på startknappen för att bekräfta.

Fördröjningstiden sträcker sig från 0,5 till 12 timmar i steg om 0,5 timmar (0,5-10 timmar) och 1 timme (10-12 timmar).

8. Om kastrullen inte är isatt visas "OPEN" på displayen. Sätt i kastrullen för att återgå till normal drift. Tryck och håll in strömbrytaren i 3 sekunder för att stänga av apparaten.
9. Om apparaten inte startar inom 5 minuter går den in i standby-läge. Tryck på strömbrytaren för att väcka den.

10. Timern börjar räkna ner när fritösen når den inställda temperaturen.
11. Om det behövs, tryck på pausknappen för att stoppa apparaten så att du kan skaka eller vända på maten. Tryck på den igen för att fortsätta.

	Pommes frites: 200 °C 25 min		Fisk: 165 °C 15 min
	Kycklinglår: 185 °C 40 min		Räkor: 160 °C 12 min
	Biff: 180 °C 17 min		Tårta: 160 °C 30 min
	Pizza: 180 °C 8 min		Kycklingvinge: 180 °C 23 min

Värdena kan justeras genom att trycka på knapparna Time och Temperature.
Bekräfta inställningarna genom att trycka på startknappen.

12. Dina ingredienser kan behöva skakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" för mer information). Du har två alternativ för att göra detta:

- **Alternativ 1:** Dra ut ytterkannan i handtaget, varvid apparaten stannar. Skaka ingredienserna och skjut sedan tillbaka den yttre grytan i fritösen. Apparaten återupptar automatiskt tillagningen.
- **Alternativ 2:** Tryck på pausknappen för att stoppa apparaten. Dra ut den yttre grytan, skaka ingredienserna och skjut sedan tillbaka den yttre grytan i fritösen. Tryck på pausknappen igen för att fortsätta tillagningen.

Under tillagningsprocessen hörs en ljudsignal och LED-displayen uppmanar dig att skaka eller vända på maten. När tillagningen är klar hörs summern tre gånger, LED-displayen visar "OFF" och grytan kan tas bort och placeras på en värmetålig yta.

OBS: Om ingen åtgärd vidtas inom 2 minuter efter att tillagningen har avslutats återgår apparaten till standardinställningarna på displayen.

13. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om inte, skjut tillbaka den yttre grytan i fritösen och ställ in timern på ytterligare några minuter vid samma temperatur.
14. För att ta bort små ingredienser, t.ex. pommes frites, drar du helt enkelt ut den yttre krukans och håller innehållet i en skål eller tallrik. För större eller mer ömtåliga ingredienser, använd en tång för att lyfta ut dem och överföra dem till en skål eller tallrik.

TIPS

- Mindre livsmedel tillagas snabbare än större föremål.
- Skaka livsmedel som pommes frites, lökringar och kycklingnuggets halvvägs genom tillagningen för jämnare resultat.
- För krispiga resultat, bstryk färskpotatis lätt med olja före tillagning.
- Tillaga inte extremt feta livsmedel som korv i fritösen.
- Många ugnsfärdiga snacks kan tillagas i fritösen.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan visar rekommenderade inställningar för olika livsmedel. Justera tid och temperatur efter behov beroende på matens storlek och typ.

Ingredienser	Min. till Max. Mängd (gram)	Tid (minuter)	Temp (°C)	Tips
Tunna frysta pommes frites	250-500	20-30	200	Skaka
Tjockfrysta pommes frites	250-500	20-30	200	Skaka
Frysta kycklingnuggets	150-400	8-15	180	Skaka
Fryst biff	140-300	15-18	200	
Kycklingvingar	200-400	14-18	200	Vänd om
Kycklingkotlett	150-300	12-16	160	
Kycklingbröst	200-500	30-35	180	
Biff	100-400	25-30	180	
Fläskkotlett	100-400	13-18	180	
Bacon	100-300	8-10	180	Skaka
Croissant	150-300	14-18	180	

(OBS: När stekpannan placeras på det andra lagret måste baktiden förkortas på lämpligt sätt)

RENGÖRING OCH FÖRVARING

Rengör apparaten efter varje användning och innan den ställs undan för förvaring. Den yttre grytan och bakplåten har en non-stick-beläggning, så undvik att använda metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada beläggningen. Både den yttre grytan och bakplåten tål maskindisk för enkel rengöring.

1. Koppla ur friturekokaren och låt den svalna helt. För att påskynda kylningsprocessen kan du ta bort den yttre krukans från apparaten.
2. Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa. Sänk inte ner höljet i vatten eller annan vätska och undvik att skölja det under rinnande vatten.
3. Rengör yttergrytan och bakplåten med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.

TIPS: Om matrester har fastnat på bakplåten eller i botten av yttergrytan, fyll yttergrytan med varmt vatten och lite diskmedel. Placera bakplåten inuti och låt båda blötläggas i ca 10 minuter.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. Använd en fuktig trasa eller en rengöringsborste för att rengöra värmeelementet och ta bort eventuella matrester.
6. Se till att alla delar är rena och helt torra innan du förvarar apparaten. Förvara aldrig fritösen medan den är varm eller våt.
7. Förvara fritösen i lådan eller på en torr och ren plats.

AKTUELL INFORMATION

Spänning och frekvens	220-240V~, 50/60Hz
Värmeeffekt	1800W
Temperaturområde	40 - 200°C (Intervall 5°C)
Tidsintervall	1 - 60 MIN (Intervall 1 minut)
Kapacitet för ytterkrukan	6.5L

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, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-group.dk





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



Nordic Sense