

Nordic Sense

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



AIRFRYER 9L

Varenummer / Item Number: 36389

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 12

NORSK 21

SVENSKA 30



- **8 preset programmes**
8 programmer

Temperature control from 80 to 200 °C
Temperaturkontrol fra 80 til 200 °C

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

Drawer with viewing window
Skuffe med vindue

AIRFRYER / 36389

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.

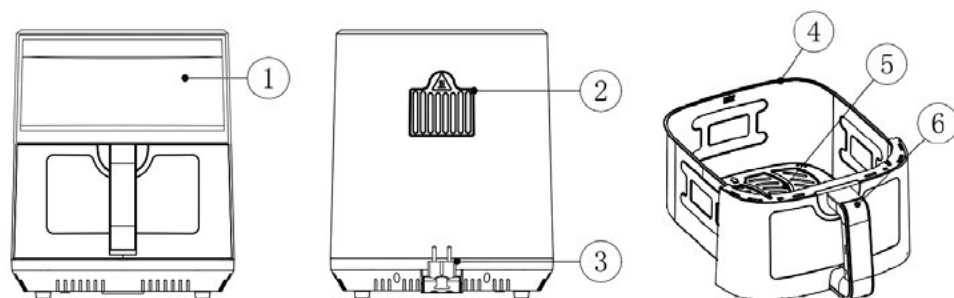
14. Der skal udvises stor forsigtighed, når man flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre væsker.
15. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål.
16. For at afbryde forbindelsen skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at afbryde strømmen. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
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.
20. Sørg for, at kogepladen placeres korrekt i den ydre gryde
21. Sørg altid for, at den yderste gryde er helt lukket.

BEMÆRK: Den oliefri frituregryde fungerer ikke, medmindre den ydre gryde er helt lukket.

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

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

PRODUKTOVERSIGT



1 - Kontrolpanel	3 - Ledning	5 - Rist
2 -	4 - Skuffe	6 - Håndtag



	Tænd/sluk knap
	Start/Pause knap
	Menu knap
	Favorit menu
DELAY	Udsæt tid
	Lys
	Juster tid
	Juster temperatur

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern al emballage, klistermærker og etiketter.
2. Rengør kogepladen og den ydre gryde med varmt vand, mildt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige apparatet.
3. **SÆNK IKKE AIRFRYEREN NED I VAND.**
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud, og tør det grundigt.

BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt at tilsætte olie eller fedt til den ydre gryde eller kogepladen, da dette apparat bruger varm luft til tilberedningen.

GØR KLAR TIL BRUG

1. Placer airfryeren på en stabil, vandret overflade. Placer ikke apparatet på varme-følsomme overflader.
2. Læg risten ned i kurven og indsæt herefter kurven i airfryeren.
3. Sørg for, at netledningen er lang nok til at nå stikkontakten, og at der er tilstrækkelig luftcirkulation omkring apparatet.

ADVARSEL

- **MÅ IKKE PLACERES PÅ IKKE-VARMEBESTANDIGE OVERFLADER.**
- **Sørg for, at der er mindst 35 cm fri plads omkring frituregryden.**
- **FYLD IKKE AIRFRYEREN MED OLIE ELLER ANDEN VÆSKE.**
- **LÆG IKKE NOGET OVEN PÅ APPARATET.**
- **Apparatet vil ikke fungere korrekt, hvis luftindtaget er dækket til.**

HVORDAN MAN BRUGER

1. Træk forsigtigt den yderste gryde ud af airfryeren.
2. Læg din mad på kogepladen.
3. Skub den yderste gryde tilbage i frituregryden.

FORSIGTIG: Rør ikke ved den ydre gryde under eller efter brug, da den bliver meget varm. Hold den altid i håndtaget.

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

1. Sæt apparatet i stikkontakten, og tænd/sluk-knappen  lyser rødt. Tryk på denne knap, og kontroldisplayet, tænd/sluk-knappen, startknappen og menuknappen lyser hvidt. Displayet viser 15 minutter og 180 °C som standardindstilling. Juster tid eller temperatur Tryk på knappen   for at indstille tid eller temperatur i henhold til ingredienserne. (Se "Indstilling" for at bestemme den korrekte temperatur og tilberedningstid)
2. Tryk på startknappen  for at starte apparatet. Under arbejdsprocessen, når LED'en *burn* vises, og alarmen lyder, kan du ryste og vende maden for at gøre opvarmningen mere jævn.
3. Favoritmenu Betjeningsvejledning: Hvis du vil beholde denne menu, skal du trykke på  i 3 sekunder og efter alarmen. Favoritmenuen er indstillet med succes.
4. Forsinkelsesfunktion Betjeningsvejledning: Når du har indstillet den ønskede temperatur og tid, skal du trykke på forsinkelsesknappen **DELAY** for at gå ind i reservationsindstillingen, trykke på tidsplus- eller minusknappen for at indstille reservationstiden og trykke på startknappen  for at bekræfte. Når reservationstiden er overstået, starter produktet automatisk.
5. **BEMÆRK: Forsinkelsestiden kan indstilles mellem 0,5-12 timer. I intervallet 0,5-10 timer er intervallet 0,5 timer, og i intervallet 10-12 timer er intervallet 1 time.**
6. **BEMÆRK: Hvis apparatet ikke startes inden for 5 minutter, går det i standbytilstand. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genaktivere displayet.**
7. **Når produktet er tændt, og gryden ikke er sat i, viser det digitale rør OPEN, og når gryden er sat i, kommer displayet til standardgrænsefladen, og produktet kan bruges normalt.**
8. Timeren begynder at tælle ned, når apparatet når den indstillede temperatur. "MIN"-symbolet slukkes, når der kun er et minut tilbage, og tilberedningstiden tæller ned fra 60 sekunder til 0. Når tilberedningen er færdig, tændes "MIN"-symbolet igen, og displayet viser 0.
9. Under tilberedningen kan du trykke på pauseknappen for at stoppe apparatet. Timeren sættes på pause, og den resterende tid vises. Tryk på knappen igen for at genoptage tilberedningen.
10. One-Touch madmenu: Tryk på madknappen for at vælge standardprogrammerne for nem betjening. Displayet viser de valgte programmer med fremhævede symboler.

	Pommes frites: 200°C 18 min		Fisk: 165°C 23 min
	Kyllingelår: 185°C 28 min		Rejer: 160°C 10 min
	Bøf: 180°C 17 min		Kage: 160°C 18 min
	Pizza: 180°C 15 min		Favorit menu

Disse værdier kan justeres ved at trykke på knapperne Time og Temp.

Bekræft programmet ved at trykke på startknappen.

11. Det kan være nødvendigt at ryste dine ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden (se "Indstilling" for detaljer). Du har to muligheder for at gøre dette:

- **Mulighed 1:** Træk den yderste gryde ud af apparatet i håndtaget. Apparatet stopper med det samme. Ryst ingredienserne, og skub derefter den ydre gryde tilbage i den oliefri frituregryde, og apparatet genstarter automatisk.
- **Mulighed 2:** Tryk på pauseknappen for at stoppe apparatet. Træk den yderste gryde ud, ryst ingredienserne, skub den yderste gryde tilbage i frituregryden, og tryk på pauseknappen igen for at genoptage tilberedningen.

Under tilberedningen lyder summeren, og LED-displayet beder dig om at ryste eller vende maden.

Når tilberedningen er færdig, lyder summeren 3 gange, LED-displayet viser "OFF", og den yderste gryde 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.

12. Tjek, om ingredienserne er helt færdige. Hvis ikke, skubbes den yderste gryde tilbage i den oliefri frituregryde, og timeren indstilles til et par ekstra minutter ved samme temperatur.
13. For at fjerne små ingredienser, f.eks. pommes frites, skal du trække den yderste gryde ud og tømme den i en skål eller på en tallerken. Til større eller mere sarte ting skal du bruge en tang til at løfte ingredienserne ud og lægge dem i en skål eller på en tallerken.

BEMÆRK: Vend ikke den yderste gryde på hovedet, mens den stadig sidder fast, da overskydende olie i bunden af gryden kan smitte af på ingredienserne.

VÆR FORSIGTIG: Efter luftstegning vil kogepladen, den ydre gryde og den tilberedte mad være varm. Vær yderst forsigtig, når du håndterer den varme ydergryde og kogeplade.

TIPS

- Mindre ingredienser kræver typisk en lidt kortere tilberedningstid end større.
- For at opnå de bedste resultater med mindre fødevarer som pommes frites, løgringe og kyllingenuggets skal du ryste kurven halvvejs gennem tilberedningen. Det er med til at sikre en jævn stegning.
- Hvis du vil have sprøde resultater med friske kartofler, skal du tilsætte en lille smule olie. Steg ingredienserne i frituregryden kort efter, at du har tilsat olien.
- Undgå at tilberede ekstremt fedtede ting i frituregryden.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i frituregryden.
- Til pommes frites skal du bruge 500 gram ad gangen for at få et optimalt resultat.
- Denne frituregryde er fantastisk til genopvarmning af mad. For at genopvarme skal du indstille temperaturen til 150 °C (300 °F) i op til 10 minutter.

INDSTILLINGER

Tabellen nedenfor viser anbefalede indstillinger for forskellige fødevarer.

BEMÆRK: Disse indstillinger er kun vejledende, da det kan være nødvendigt at justere tiden afhængigt af størrelsen og formen på de ingredienser, du tilbereder.

Ingredienser	Min. til maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temp (°C)	Tips
Tynde frosne pommes frites	300-500	7-10	200	Ryste
Tykke frosne pommes frites	300-500	9-13	200	Ryste
Frosne kyllingenuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn-kylling	300-600	10-15	180	Ryste
Rejer	200-400	5-9	160	
Frossen steak	350-700	6-8	180	
Svinekotelet	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Bøf	250-600	6-10	180	

RENGØRING OG OPBEVARING

Rengør apparatet efter hver brug og før opbevaring.

Den ydre gryde og kogepladen har en non-stick belægning. Undgå at bruge metalredskaber eller slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige belægningen.

1. Tag stikket til frituregryden ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af. Du kan også fjerne den yderste gryde for at fremskynde afkølingsprocessen.
2. Tør enhedens yderside af med en fugtig klud. Nedsænk ikke enhedens kabinet i vand eller anden væske, og skyl det aldrig under rindende vand.
3. Rengør ydergryden og kogepladen med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

TIP: Hvis der sidder mad fast på kogepladen eller i bunden af ydergryden, skal du fylde ydergryden med varmt vand og opvaskemiddel. Læg kogepladen i ydergryden, og lad den ligge i blød i ca. 10 minutter.

ADVARSLER: Brug ikke opvaskemaskinen til at rengøre ydergryden. Opvaskemaskinen kan kun bruges til at rengøre stegepanden.

4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en fugtig klud eller en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Sørg for, at alle dele er grundigt rengjorte og tørrede før opbevaring. Opbevar aldrig frituregryden, når den stadig er varm eller våd.
7. Opbevar frituregryden i æsken eller på et rent, tørt sted.

TEKNISK INFORMATION

Spænding og frekvens	220-240V~, 50/60Hz
Varmekraft	2000W
Temperaturområde	40 - 200 °C (Interval 5 °C)
Tidsinterval	1 - 60 Min. (Interval 1 minut).
Ydre grydekapacitet	9.0 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



AIR FRYER / 36389

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 on 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.

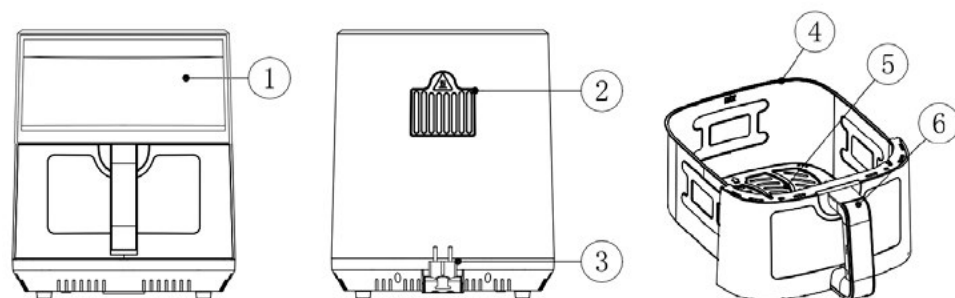
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet.
17. Do not place the appliance against a wall 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.
20. Make sure the cooking plate is put correctly into the outer pot.
21. Always make sure the outer pot is fully closed.

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

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PRODUCT OVERVIEW



1 - Control panel	3 - Power cord and plug	5 - Cooking plate
2 - Air outlet	4 - Outer pot	6 - Handle



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

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging, stickers, and labels.
2. Clean the cooking plate and outer pot with hot water, mild dish soap, and a non-abrasive sponge. Avoid using abrasive cleaning materials as they may damage the appliance.
3. **DO NOT IMMERSE THE OIL-FREE FRYER BODY IN WATER.**
4. Wipe the appliance inside and out with a soft damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: There is no need to add oil or fat to the outer pot or cooking plate, as this appliance uses hot air for cooking.

PREPARE FOR USE

1. Place the air fryer on a stable, horizontal surface. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces.
2. Insert the cooking plate into the outer pot, then place the outer pot into the air fryer.
3. Ensure the power cord has enough length to reach the power socket and that there is adequate air circulation around the appliance.

WARNING

- **DO NOT PLACE ON NON-HEAT RESISTANT SURFACES.**
- **Ensure there is at least 35 cm of free space around the air fryer.**
- **DO NOT FILL THE OUTER POT WITH OIL OR ANY LIQUID.**
- **DO NOT PLACE ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.**
- **The appliance will malfunction if the air inlet is covered.**

HOW TO USE

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer.
2. Place your food on the cooking plate.
3. Slide the outer pot back into the air fryer.

CAUTION: Do not touch the outer pot during or after use, as it becomes very hot. Always hold it by the handle.

NOTE: The appliance will not work unless the outer pot is fully closed.

1. Plug the appliance to the power socket and the power button  will light up in red color. Press this button , the control display, power button, start button and menu button will light up in white color. The display shows 15 minutes and 180°C as the default setting. Adjust the Time or Temp. press the button   to set the time or temperature according to the ingredients. (Refer to the "Setting" to determine the correct temperature and cooking time)
2. Press the start button  to start the appliance. During the working process, when the LED **turn** appears and the alarm is sounded, you can shake and turn the food to make the heating more evenly.
3. Favorite Menu Operation Guide: if you want to retain this menu, press  for 3 seconds and after the alarm. The favorite menu is successfully set.
4. Delay function Operation Guide: After setting the required temperature and time, press the delay button **DELAY** to enter the reservation setting, press the time plus or minus button to set the reservation time, and press the Start button  to confirm. After the reservation time is over, the product will automatically start.
5. **NOTE: The delay time can be set between 0.5-12 hours. In the range of 0.5-10 hours, the interval is 0.5 hours, and in the range of 10-12 hours, the interval is 1 hour.**
6. **NOTE: If the appliance is not started within 5 minutes, it will enter standby mode. Press the power button to reactivate the display.**
7. **After the product is powered on, if the pot is not inserted, the digital tube will show OPEN, and after inserting the pot, the display will come to default interface, and the product can be used normally.**
8. The timer will begin counting down once the appliance reaches the set temperature. The "MIN" symbol will turn off when only one minute is left, and the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When cooking is complete, the "MIN" symbol will light up again, and the display will show 0.
9. During cooking, you can press the pause button to stop the appliance. The timer will pause, and the remaining time will be shown. Press the button again to resume cooking.
10. One-Touch Food Menu: Press the food button to select the default programs for easy operation. The display will show the selected programs with highlighted symbols.

	French Fries:	200 °C	18 min		Fish:	165 °C	23 min
	Drumstick:	185 °C	28 min		Shrimp:	160 °C	10 min
	Steak:	180 °C	17 min		Cake:	160 °C	18 min
	Pizza:	180 °C	15 min		Favorite menu		

These values can be adjusted by pressing the Time and Temp. buttons.
Confirm the program by pressing the start button.

11. Your ingredients may need shaking halfway through the cooking time (refer to the "Setting" for details). You have two options to do this:

- **Option 1:** Pull the outer pot out of the appliance by the handle. The appliance will stop immediately. Shake the ingredients, then slide the outer pot back into the oil-free fryer, and the appliance will automatically restart.
- **Option 2:** Press the pause button to stop the appliance. Pull the outer pot out, shake the ingredients, slide the outer pot back into the fryer, and press the pause button again to resume cooking.

During cooking, the buzzer will sound, and the LED display will prompt you to shake or turn the food.

Once cooking is finished, the buzzer will sound 3 times, the LED display will show "OFF," and the outer 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.

12. Check if the ingredients are fully cooked. If not, slide the outer pot back into the oil-free fryer and set the timer for a few extra minutes at the same temperature.
13. To remove small ingredients, such as French fries, pull out the outer pot and empty it into a bowl or plate. For larger or more delicate items, use tongs to lift the ingredients out and place them onto a bowl or plate.

NOTE: Do not turn the outer pot upside down while it is still attached, as any excess oil on the bottom of the pot may spill onto the ingredients.

CAUTION: After air frying, the cooking plate, outer pot, and cooked food will be hot. Use extreme caution when handling the hot outer pot and cooking plate.

TIPS

- Smaller ingredients typically require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- For best results with smaller foods like fries, onion rings, and chicken nuggets, shake the basket halfway through cooking. This helps ensure even frying.
- For crispy results with fresh potatoes, add a small amount of oil. Fry the ingredients in the air fryer shortly after adding the oil.
- Avoid cooking extremely greasy items, in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be cooked in the air fryer.
- For French fries, use 500 grams (17 ounces) at a time for optimal results.
- This air fryer is great for reheating food. To reheat, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.

SETTINGS

The table below provides recommended settings for different food types.

NOTE: These settings are guidelines only, as time adjustments may be needed depending on the size and shape of the ingredients you are cooking.

Ingredients	Min. to Max. Amount (gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen fries	300-500	7-10	200	Shake
Thick frozen fries	300-500	9-13	200	Shake
Frozen chicken nuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn chicken	300-600	10-15	180	Shake
Shrimp	200-400	5-9	160	
Frozen steak	350-700	6-8	180	
Pork Chop	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Steak	250-600	6-10	180	

CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after each use and before storing.

The outer pot and cooking plate have a non-stick coating. Avoid using metal utensils or abrasive cleaning materials, as they may damage the coating.

1. Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance to cool completely. You can also remove the outer pot to speed up the cooling process.
2. Wipe the outside of the unit with a damp cloth. Do not immerse the unit housing in water or any other liquid, and never rinse it under running water.
3. Clean the outer pot and cooking plate with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.

TIP: If food is stuck to the cooking plate or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water and dishwashing liquid. Place the cooking plate in the outer pot and let them soak for about 10 minutes.

WARNING: Do not use the dishwasher to clean the outer pot. The dishwasher can only be used to clean the frying pan.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
6. Ensure all parts are thoroughly cleaned and dried before storing.

Never store the air fryer when it is still hot or wet.

7. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

TECHNICAL INFORMATION

Voltage and frequency	220-240V~, 50/60Hz
Heating power	2000W
Temperature range	40 - 200°C (Interval 5°C)
Time range	1 - 60 MIN (Interval 1 minute)
Outer pot capacity	9.0L

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



AIR FRYER / 36389

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 instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
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 apparatet 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.

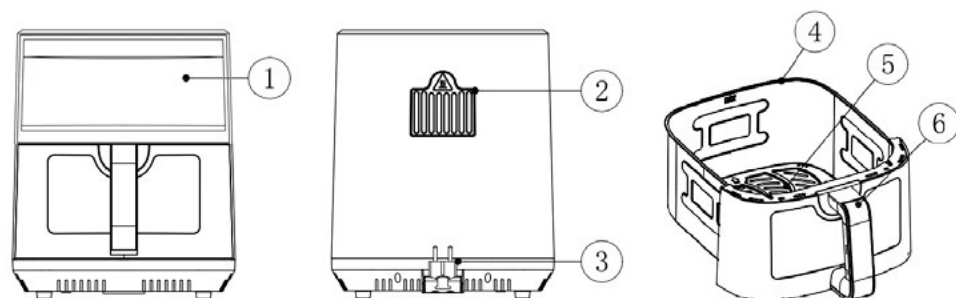
14. Vær ytterst forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre væsker.
15. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet.
16. For å koble fra, trykk på strømkappen for å slå av strømmen. Ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
17. Ikke plasser apparatet mot en 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.
20. Sørg for at kokeplaten er satt riktig inn i den ytre gryten
21. Sørg alltid for at den ytre gryten er helt lukket.

MERK: Den oljefrie frityrgrøyten vil ikke fungere med mindre den ytre gryten er helt lukket.

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

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

PRODUKTOVERSIKT



1 - Kontrollpanel	3 - Strømkabel	5 - Rist
2 - Luftuttak	4 - Ytterste gryte	6 - håndtak



	Power button
	Start/pause tast
	Meny-tast
	Favoritt
DELAY	Delay
	Lys
	Knapp for tidsjustering
	Knapp for justering av temperatur

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje, klistremerker og etiketter.
2. Rengjør kokeplaten og den ytre gryten med varmt vann, mildt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Unngå å bruke slipende rengjøringsmidler, da de kan skade apparatet.
3. **IKKE SENK DEN OLJEFRIE FRITYRGRYTEN NED I VANN.**
4. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en myk, fuktig klut, og tørk det grundig.

MERK: Det er ikke nødvendig å tilsette olje eller fett i den ytre gryten eller kokeplaten, da dette apparatet bruker varmluft til matlaging.

KLARGJØR FOR BRUK

1. Plasser frityrkokeren på en stabil, vannrett overflate. Ikke plasser apparatet på varmemfølsomme overflater.
2. Sett kokeplaten inn i den ytre gryten, og sett deretter den ytre gryten inn i frityrkokeren.
3. Sørg for at strømledningen er lang nok til å nå stikkontakten, og at det er tilstrekkelig luftsirkulasjon rundt apparatet.

ADVARSEL

- **IKKE PLASSER PÅ IKKE-VARMEBESTANDIGE OVERFLATER.**
- **Sørg for at det er minst 35 cm fri plass rundt frityrkokeren.**
- **IKKE FYLL DEN YTRE GRYTEN MED OLJE ELLER ANNEN VÆSKE.**
- **IKKE PLASSER NOE PÅ TOPPEN AV APPARATET.**
- **Apparatet vil ikke fungere som det skal hvis luftinntaket er tildekket.**

HVORDAN BRUKE

1. Trekk den ytre gryten forsiktig ut av frityrkokeren.
2. Legg maten på kokeplaten.
3. Skyv den ytre gryten tilbake i frityrkokeren.

FORSIKTIG! Ikke ta på yttergryten under eller etter bruk, da den blir svært varm. Hold den alltid i håndtaket.

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

1. Koble apparatet til stikkontakten, og strømknappen  lyser rødt. Trykk på denne knappen, og kontrolldisplayet, av/på-knappen, startknappen og menyknappen lyser hvitt. Displayet viser 15 minutter og 180 °C som standardinnstilling. Juster tid eller temperatur. trykk på knappen   for å stille inn tid eller temperatur i henhold til ingrediensene. (Se "Innstillinger" for å finne riktig temperatur og steketid)
2. Trykk på startknappen  for å starte apparatet. Under arbeidsprosessen, når LED-lampen **turn** vises og alarmen lyder, kan du riste og snu maten for å gjøre oppvarmingen jevnere.
3. Favorittmeny Betjeningsveiledning: Hvis du vil beholde denne menyen, trykker du på  i 3 sekunder og etter alarmen. Favorittmenyen er vellykket innstilt.
4. Betjeningsveiledning for forsinkelsesfunksjonen: Etter at du har stilt inn ønsket temperatur og tid, trykker du på forsinkelsesknappen **DELAY** for å gå inn i reservasjonsinnstillingen, trykker på tid pluss eller minus for å stille inn reservasjonstiden, og trykker på Start-knappen  for å bekrefte. Etter at reservasjonstiden er over, starter produktet automatisk.
5. **MERK: Forsinkelsestiden kan stilles inn mellom 0,5-12 timer. I intervallet 0,5-10 timer er intervallet 0,5 timer, og i intervallet 10-12 timer er intervallet 1 time.**
6. **MERK: Hvis apparatet ikke startes innen 5 minutter, går det over i standby-modus. Trykk på  for å aktivere displayet igjen.**
7. **Etter at produktet er slått på, vil det digitale røret vise OPEN hvis potten ikke er satt inn, og etter at potten er satt inn, vil displayet gå til standardgrensesnittet, og produktet kan brukes normalt.**
8. Timeren begynner å telle ned når apparatet når den innstilte temperaturen. "MIN"-symbolet slukkes når det bare er ett minutt igjen, og tilberedningstiden teller ned fra 60 sekunder til 0. Når tilberedningen er ferdig, tennes "MIN"-symbolet igjen, og displayet viser 0.
9. Under tilberedningen kan du trykke på pauseknappen for å stoppe apparatet. Timeren settes på pause, og den gjenværende tiden vises. Trykk på knappen igjen for å fortsette tilberedningen.
10. Ett-trykks matmeny: Trykk på matknappen for å velge standardprogrammer for enkel betjening. Displayet viser de valgte programmene med uthevede symboler.

	Pommes frites: 200°C 18 min		Fisk: 165°C 23 min
	Trommestikk: 185°C 28 min		Reker: 160°C 10 min
	Biff: 180°C 17 min		Kake: 160°C 18 min
	Pizza: 180°C 15 min		Favorittmeny

Disse verdiene kan justeres ved å trykke på knappene Time og Temp.

Bekreft programmet ved å trykke på startknappen.

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

- **Alternativ 1:** Trekk den ytre gryten ut av apparatet etter håndtaket. Apparatet vil stoppe umiddelbart. Rist ingrediensene, skyv deretter den ytre gryten tilbake i den oljefrie frityrgrysten, og apparatet starter automatisk på nytt.
- **Alternativ 2:** Trykk på pauseknappen for å stoppe apparatet. Trekk den ytre gryten ut, rist ingrediensene, skyv den ytre gryten tilbake i frityrgrysten, og trykk på pauseknappen igjen for å gjenoppta tilberedningen.

Under tilberedningen 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 den ytre gryten kan tas ut og plasseres på et varmebestandig underlag.

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

12. Sjekk om ingrediensene er ferdig stekt. Hvis ikke, skyver du den ytre gryten tilbake i den oljefrie frityrgrysten og stiller inn timeren på noen minutter ekstra ved samme temperatur.
13. For å fjerne små ingredienser, for eksempel pommes frites, trekker du ut den ytre gryten og tømmer den over i en bolle eller tallerken. For større eller mer delikate ingredienser bruker du en tang til å løfte ingrediensene ut og plassere dem i en bolle eller på en tallerken.

MERK: Ikke snu den ytre gryten opp ned mens den fremdeles er festet, da overflødig olje på bunnen av gryten kan renne over på ingrediensene.

FORSIKTIG! Etter luftsteking vil kokeplaten, yttergryten og den tilberedte maten være varm. Vær svært forsiktig når du håndterer den varme yttergryten og kokeplaten.

TIPS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større.
- For best resultat med mindre matvarer som pommes frites, løkringer og kyllingnuggets, bør du riste kurven halvveis i steking. Dette bidrar til å sikre jevn steking.
- Tilsett en liten mengde olje for å få sprø poteter. Stek ingrediensene i friturekokeren kort tid etter at du har tilsatt olje.
- Unngå å tilberede ekstremt fettholdige ting i friturekokeren.
- Snacks som kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i friturekokeren.
- Til pommes frites bør du bruke 500 gram om gangen for å oppnå best mulig resultat.
- Denne friturekokeren er ypperlig til å varme opp mat på nytt. For å varme opp maten på nytt stiller du temperaturen på 150 °C (300 °F) i opptil 10 minutter.

INNSTILLINGER

Tabellen nedenfor viser anbefalte innstillinger for ulike mattyper.

MERK: Disse innstillingene er kun veiledende, da det kan være nødvendig å justere tiden avhengig av størrelsen og formen på ingrediensene du tilbereder.

Ingredienser	Min. til maks. Mengde (gram)	Tid (minutter)	Temp (°C)	Tips
Tynne, frosne pommes frites	300-500	7-10	200	Rist
Tykke frosne pommes frites	300-500	9-13	200	Rist
Frosne kyllingnuggets	250-500	10-13	180	
Popcornkylling	300-600	10-15	180	Rist
Reker	200-400	5-9	160	
Frossen steak	350-700	6-8	180	
Svinekotelett	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Biff	250-600	6-10	180	

RENGJØRING OG OPPBEVARING

Rengjør apparatet etter hver bruk og før oppbevaring.

Den ytre gryten og kokeplaten har et non-stick-belegg. Unngå å bruke metallredskaper eller slipende rengjøringsmidler, da de kan skade belegget.

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la frityrkokeren kjøle seg helt ned. Du kan også fjerne den ytre gryten for å fremskynde avkjølingsprosessen.
2. Tørk av enhetens utside med en fuktig klut. Ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske, og skyll det aldri under rennende vann.
3. Rengjør yttergryten og kokeplaten med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.

TIPS: Hvis det sitter fast mat på kokeplaten eller i bunnen av yttergryten, fyller du yttergryten med varmt vann og oppvaskmiddel. Legg kokeplaten i yttergryten og la den ligge i bløt i ca. 10 minutter.

ADVARSEL: Ikke bruk oppvaskmaskinen: Ikke bruk oppvaskmaskinen til å rengjøre yttergryten. Oppvaskmaskinen kan kun brukes til å rengjøre stekepannen.

4. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Rengjør varmeelementet med en fuktig klut eller en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
6. Sørg for at alle deler er grundig rengjort og tørket før oppbevaring.
Oppbevar aldri frityrkokeren når den fortsatt er varm eller våt.
7. Oppbevar frityrkokeren i esken eller på et rent og tørt sted.

TEKNISK INFORMASJON

Spenning og frekvens	220-240 V~, 50/60 Hz
Oppvarmingseffekt	2000W
Temperaturområde	40 - 200°C (Intervall 5°C)
Tidsintervall	1 - 60 MIN (Intervall 1 minutt)
Ytre grytekapasitet	9.0L

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 / 36389

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.

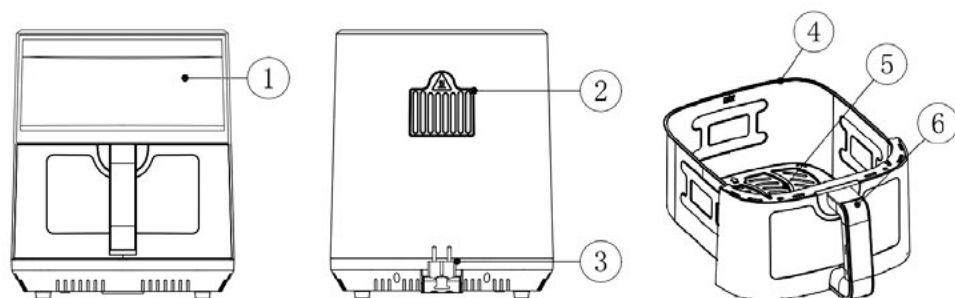
13. Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
14. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra vätskor.
15. Använd inte apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
16. För att koppla bort strömmen, tryck på strömbrytaren för att stänga av strömmen. 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.
20. Kontrollera att kokplattan är korrekt placerad i ytterkärlet
21. Se alltid till att den yttre potten är helt stängd.

OBS: Den oljefria fritösen fungerar inte om inte den yttre krukans lock är helt stängd.

FÖRSIKTIGHET: Efter varmluftssteking är kokplattan, den yttre grytan och de tillagade livsmedlen varma. Var ytterst försiktig när du hanterar den heta yttergrytan/kokplattan.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

PRODUKTÖVERSIKT



1 - Kontrollpanel	3 - Nätkabel	5 - Rist
2 - Luftutlopp	4 - yttterkruka	6 - Handtag



	Strömknapp
	Start/paus knapp
	Meny knapp
	Favoritmeny
DELAY	Fördröjning
	Styrbart ljus
	Knapp för tidsjustering
	Knapp för temperaturjustering

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort alla förpackningar, klistermärken och etiketter.
2. Rengör kokplattan och ytterkärlet med varmt vatten, mildt diskmedel och en icke-slipande svamp. Undvik att använda slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada apparaten.
3. **SÄNK INTE NER DEN OLJEFRIA FRITÖSEN I VATTEN.**
4. Torka av apparaten på insidan och utsidan med en mjuk, fuktig trasa och torka nog.

OBS: Det finns inget behov av att tillsätta olja eller fett i den yttre grytan eller kokplattan, eftersom denna apparat använder varmluft för matlagning.

FÖRBERED FÖR ANVÄNDNING

1. Placera fritösen på en stabil, horisontell yta. Placera inte apparaten på värmekänsliga ytor.
2. Sätt in kokplattan i den yttre krukans och placera sedan den yttre krukans i fritösen.
3. Se till att nätsladden är tillräckligt lång för att nå eluttaget och att det finns tillräcklig luftcirkulation runt apparaten.

VARNING

- **PLACERA INTE PÅ YTOR SOM INTE ÄR VÄRMETÅLIGA.**
- **Se till att det finns minst 35 cm ledigt utrymme runt fritösen.**
- **FYLL INTE DEN YTTRE GRYTAN MED OLJA ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.**
- **PLACERA INGENTING OVANPÅ APPARATEN.**
- **Apparaten kommer inte att fungera om luftintaget är täckt.**

HUR MAN ANVÄNDER

1. Dra försiktigt ut ytterkannan ur fritösen.
2. Lägg maten på kokplattan.
3. Skjut tillbaka ytterkannan i fritösen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER: Rör inte vid ytterkannan under eller efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll den alltid i handtaget.

OBS: Apparaten fungerar inte om inte den yttre krukans är helt stängd.

1. Anslut apparaten till eluttaget och strömbrytaren  tänds med rött sken. Tryck på denna knapp så lyser kontrolldisplayen, strömknappen, startknappen och menyknappen vitt. Displayen visar 15 minuter och 180 °C som standardinställning. Adjust the Time or Temp. tryck på knappen   för att ställa in tid eller temperatur efter ingredienserna. (Se "Inställning" för att bestämma rätt temperatur och tillagningstid)
2. Tryck på startknappen  för att starta apparaten. Under arbetsprocessen, när LED-lampan *turn* visas och larmet ljuder, kan du skaka och vända på maten för att göra uppvärmningen jämnare.
3. Favoritmeny Bruksanvisning: Om du vill behålla den här menyn trycker du på  i 3 sekunder och efter larmet. Favoritmenyn är nu inställd.
4. Fördröjningsfunktion Användarhandbok: När du har ställt in önskad temperatur och tid trycker du på fördröjningsknappen **DELAY** för att gå till reservationsinställningen, trycker på plus- eller minusknappen för att ställa in reservationstiden och trycker på startknappen  för att bekräfta. När bokningstiden är slut startar produkten automatiskt.
5. **OBS: Fördröjningstiden kan ställas in mellan 0,5-12 timmar. Inom intervallet 0,5-10 timmar är intervallet 0,5 timmar och inom intervallet 10-12 timmar är intervallet 1 timme.**
6. **OBS: Om apparaten inte startas inom 5 minuter går den in i standby-läge. Tryck på strömbrytaren för att återaktivera displayen**
7. **När produkten har slagits på och krukans inte är isatt kommer det digitala röret att visa OPEN, och efter att krukans har satts i kommer displayen att återgå till standardgränssnittet och produkten kan användas normalt.**
8. Timern börjar räkna ner när apparaten når den inställda temperaturen. Symbolen "MIN" slocknar när det bara återstår en minut och tillagningstiden räknas ned från 60 sekunder till 0. När tillagningen är klar tänds symbolen "MIN" igen och displayen visar 0.
9. Under matlagningen kan du trycka på pausknappen för att stoppa apparaten. Timern pausas och den återstående tiden visas. Tryck på knappen igen för att återuppta tillagningen.
10. Meny för mat med en knapptryckning: Tryck på matknappen för att välja standardprogram för enkel användning. På displayen visas de valda programmen med markerade symboler.

	Pommes frites: 200°C 18 min		Fisk: 165°C 23 min
	Trumstock: 185°C 28 min		Räkor: 160°C 10 min
	Biff: 180°C 17 min		Tårta: 160°C 18 min
	Pizza: 180°C 15 min		Favoritmeny

Dessa värden kan justeras genom att trycka på knapparna Time och Temp. Bekräfta programmet genom att trycka på startknappen.

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

- **Alternativ 1:** Dra ut ytterkärlet ur apparaten med hjälp av handtaget. Apparaten stannar omedelbart. Skaka ingredienserna, skjut sedan tillbaka den yttre krukans i den oljefria fritösen och apparaten startar om automatiskt.

- **Alternativ 2:** Tryck på pausknappen för att stoppa apparaten. Dra ut den yttre krukans, skaka ingredienserna, skjut tillbaka den yttre krukans i fritösen och tryck på pausknappen igen för att återuppta tillagningen.

Under tillagningen ljuder summern och LED-displayen uppmanar dig att skaka eller vända på maten.

När tillagningen är klar ljuder summern 3 gånger, LED-displayen visar "OFF" och den yttre 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.

12. Kontrollera om ingredienserna är färdigkokta. Om inte, skjut tillbaka den yttre grytan i den oljefria fritösen och ställ in timern på några extra minuter vid samma temperatur.

13. För att ta bort små ingredienser, t.ex. pommes frites, drar du ut den yttre potten och tömmer den i en skål eller tallrik. För större eller mer ömtåliga ingredienser, använd en tång för att lyfta ut ingredienserna och placera dem i en skål eller på en tallrik.

OBS: Vänd inte den yttre grytan upp och ner medan den fortfarande sitter fast, eftersom överflödiga olja på botten av grytan kan rinna ut på ingredienserna.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER: Efter luftstekning är kokplattan, den yttre grytan och den tillagade maten heta. Var ytterst försiktig när du hanterar den heta yttergrytan och kokplattan.

TIPS

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större.
- För bästa resultat med mindre livsmedel som pommes frites, lökringar och kyckling-nuggets, skaka korgen halvvägs genom tillagningen. Detta hjälper till att säkerställa jämn fritering.
- För krispiga resultat med färsk potatis, tillsätt en liten mängd olja. Stek ingredienserna i fritösen strax efter att du har tillsatt oljan.
- Undvik att laga extremt feta föremål i luftfrysaren.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i fritösen.
- För pommes frites, använd 500 gram (17 ounces) åt gången för bästa resultat.
- Denna fritös är utmärkt för återuppvärmning av mat. Ställ in temperaturen på 150°C (300°F) i upp till 10 minuter för att värma upp maten.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan visar rekommenderade inställningar för olika typer av livsmedel.

Obs: Dessa inställningar är endast riktlinjer, eftersom tidsjusteringar kan behövas beroende på storlek och form på de ingredienser du tillagar.

Ingredienser	Min. till Max. Mängd (gram)	Tid (minuter)	Temp (°C)	Tips
Tunna frysta pommes frites	300-500	7-10	200	Skaka
Tjockfrysta pommes frites	300-500	9-13	200	Skaka
Frysta kycklingnuggets	250-500	10-13	180	
Popcorn kyckling	300-600	10-15	180	Skaka
Räkor	200-400	5-9	160	
Fryst steak	350-700	6-8	180	
Fläskkotlett	250-600	8-12	180	
Croissant	240-480	13-16	160	
Biff	250-600	6-10	180	

RENGÖRING OCH FÖRVARING

Rengör apparaten efter varje användning och före förvaring.

Den yttre grytan och kokplattan har en non-stick-beläggning. Undvik att använda metallredskap eller slipande rengöringsmedel, eftersom de kan skada beläggningen.

1. Koppla ur fritösen från eluttaget och låt apparaten svalna helt. Du kan också ta bort den yttre grytan för att påskynda kylningsprocessen.
2. Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa. Sänk inte ned enhetens hölje i vatten eller annan vätska och skölj det aldrig under rinnande vatten.
3. Rengör ytterkärlet och kokplattan med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.

TIPS: Om mat har fastnat på kokplattan eller i botten av ytterkärlet, fyll ytterkärlet med varmt vatten och diskmedel. Placera kokplattan i den yttre kastrullen och låt den ligga i blöt i ca 10 minuter.

VARNING FÖR DETTA: Använd inte diskmaskinen för att rengöra ytterkärlet. Diskmaskinen kan endast användas för att rengöra stekpannan.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.
5. Rengör värmeelementet med en fuktig trasa eller en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.
6. Se till att alla delar är noggrant rengjorda och torkade före förvaring.
Förvara aldrig frityrkokaren när den fortfarande är varm eller våt.
7. Förvara fritösen i sin låda eller på en ren och torr plats.

TEKNISK INFORMATION

Spänning och frekvens	220-240V~, 50/60Hz
Värmeeffekt	2000W
Temperaturområde	40 - 200 °C (Intervall 5 °C)
Tidsintervall	1 - 60 MIN (Intervall 1 minut)
Kapacitet för ytterkrukan	9.0L

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





Nordic Sense

175 °C



See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2025 // 64254

Nordic Sense