

# Nordic Sense

Airfryer / Brugsanvisning

Air Fryer / User Manual

Airfryer / Bruksanvisning

Airfryer / Användarhandbok



## AIRFRYER DOUBLE STACK

Varenummer / Item Number: 36416

# Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 12

NORSK 21

SVENSKA 30



• **10 pre-set programs**

10 forudindstillede programmer

**Temperature control from 80 to 200°C**

Temperaturkontrol fra 80 til 200 °C

**Drawers with adjustable rack and viewing window**

Skuffer med justerbar rist og vindue

# AIRFRYER DOUBLE STACK

## BRUGSANVISNING TIL AIRFRYER

### 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 personskade, 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 fjernbetjeningsssystem.
6. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper. Brug ovnhandsker eller gyrdelapper.
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. Udkiftning 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 forårse brand, elektrisk stød eller personskade.

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.

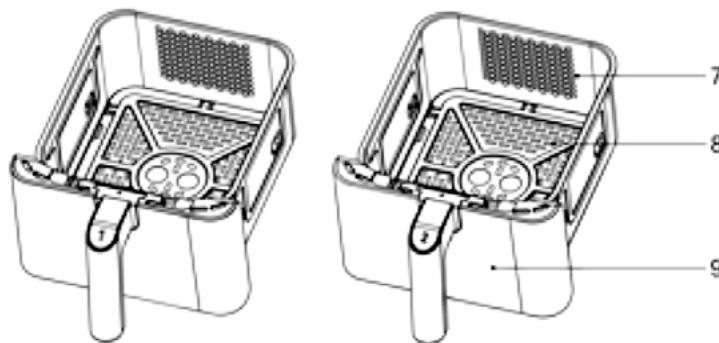
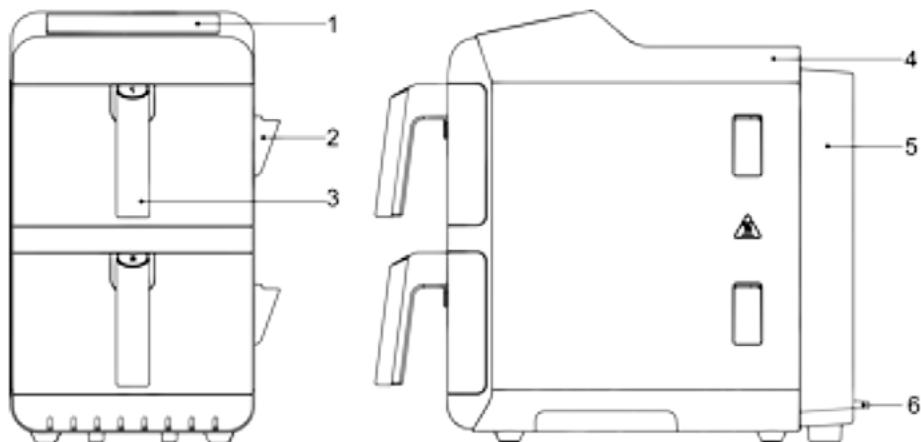
Under produktets drift er det nødvendigt at sikre, at grydekomponenterne og produktkroppen er helt lukkede.

**BEMÆRK:** Når produktet er i drift, må du ikke røre ved produktkammeret med hænderne eller huden, når du fjerner gryden, for at undgå forbrændinger.

**ADVARSEL:** Når produktet er i brug, er gryden og maden varm, så vær særlig forsiktig, når du bruger det.

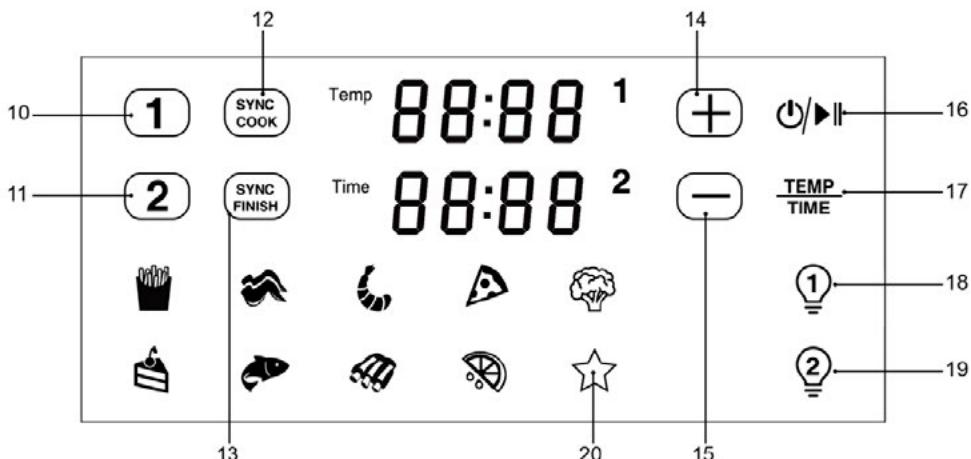
#### KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

# PRODUKTOVERSIGT



<b>1</b>	Kontrolpanel
<b>2</b>	Air vent
<b>3</b>	Håndtag
<b>4</b>	Øvre skål
<b>5</b>	Bagerste skål

<b>6</b>	Netledning og stik
<b>7</b>	Udvendig gryde
<b>8</b>	Bakke
<b>9</b>	Vindue



<b>10</b>	Skuffe 1
<b>11</b>	Skuffe 2
<b>12</b>	Synkroniser tilberedning
<b>13</b>	Synkronisering af finish
<b>14</b>	Knap til forøgelse af tid/temperatur
<b>15</b>	Knap til reduktion af tid/temperatur

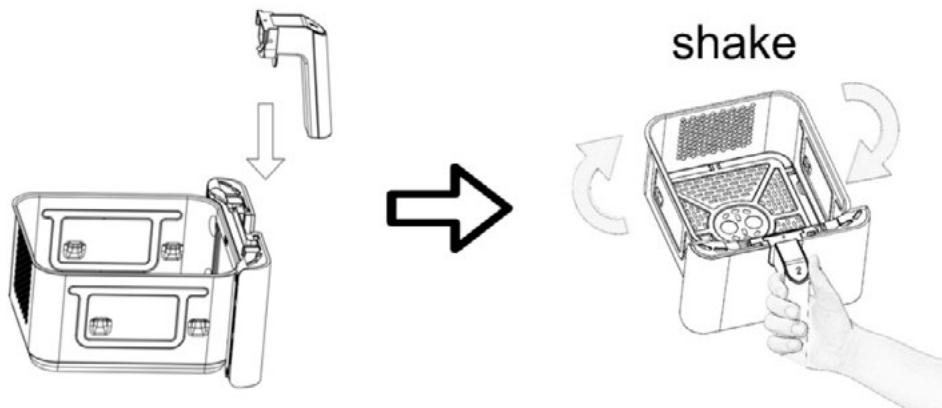
<b>16</b>	Start/Pause/Finish-knap
<b>17</b>	Knap til indstilling af temperatur/tid
<b>18</b>	Skuffe 1 - Lys
<b>19</b>	Skuffe 2 - Lys
<b>20</b>	Favorit-menu

## FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alle pakkematerialer, klistermærker og etiketter.
  2. Rengør den ydre gryde og stegepanden med en blød svamp dyppet i rengøringsmiddel. Undgå at bruge slibende materialer for at undgå at beskadige overfladebelägningen.
  3. **SÆNK IKKE FRITUREGRYDEN NED I VAND.**
  4. Tør apparatet af både indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud, og tør det grundigt.
- BEMÆRK:** Den ydre gryde behøver ikke at være fyldt med olie eller stegefædt, da apparatet fungerer ved hjælp af varm luft.

## GØR KLAR TIL

1. Placer airfryeren på en stabil, vandret overflade. Placer ikke apparatet på ikke-varmebestandige overflader.
2. Sæt håndtaget ind i grydepanelet. Ryst gryden efter installationen for at kontrollere, om den er installeret.
3. Placer bagepladen i den ydre gryde, og sæt derefter den ydre gryde ind i airfryeren.
4. Sørg for, at netledningen har tilstrækkelig længde til stikkontakten, og at der er tilstrækkelig luftcirculation omkring produktet.



## ADVARSEL

- Må ikke placeres på en ikke-varmebestandig overflade.
- Sørg for, at der er MINDST 35 cm fri plads hele vejen rundt om airfryeren.
- Fyld ikke den ydre gryde med olie eller anden væske.
- Læg ikke noget oven på apparatet.
- Airfryeren vil ikke fungere korrekt, hvis luftindtaget er dækket til.

# SÅDAN BRUGER DU

- Træk forsigtigt den yderste gryde ud af airfryeren med håndtaget.

Læg din mad på bagepladen.

**BEMÆRK:** Fyld ikke mad over MAX-mærket i den indvendige gryde.

- Skub den yderste gryde tilbage i airfryeren.

**FORSIGTIG:** Når produktet er tændt, vil gryden hurtigt blive varm. Det er forbudt at røre direkte ved grydens krop under brug for at forhindre forbrændinger; Når du skal tage gryden ud, må du kun røre ved håndtaget.

- Tilslut netledningen til strømkilden, kom mad i gryden, sæt grydekomponenten ind i hoveddelen, tryk længe på knappen   , og skærmen viser **HE 110** for at komme ind i valggrænsefladen.
- Madlavningstilstand med én gryde, tryk på **1** eller **2** for at vælge gryden, du kan trykke på  for at justere tiden eller temperaturen, eller du kan trykke direkte på forudindstillede menuer, tryk derefter på for at starte madlavningen. Under tilberedningen kan du trykke på lysknappen **1** eller **2** for at se maden indeni.
- Hver gryde tilberedes i henhold til de forskellige (tid/temperatur) indstilling: Du kan trykke på **1** for at vælge den forudindstillede menu og derefter trykke på   . Tryk på **2** for at vælge en anden forudindstillet menu, og tryk derefter på   . Under tilberedningen kan du trykke på **1** eller **2** for at få den til at blinke, hvorefter bagtiden og temperaturen på denne side kan justeres.
- Synkroniseringsfunktion (afslutning): Når du har indstillet forskellig tid/temperatur for to gryder, skal du trykke kort på  for at aktivere funktionen for samtidig afslutning. Den gryde, der er indstillet med en kortere tid, svarer til visningen af **Hold** på skærmen, og den gryde, der er indstillet med en længere tid, vil være i normal driftstilstand. Når den resterende tilberedningstid for denne gryde er den samme som for gryden med den kortere tid, begynder de to gryder at koge sammen. Og **Hold** på skærmen bliver til nedtællingen til tilberedning.
- Synkroniseringsfunktion (tilberedning): Når begge gryder skal arbejde med den samme indstilling (tid/temperatur), kan du trykke på  først, derefter vælge de ønskede indstillinger og trykke på   for at begynde at tilberede maden. Eller du kan trykke på **1** eller **2** for at vælge de ønskede indstillinger, derefter trykke på for at kopiere indstillingerne til en anden gryde og til sidst trykke på   . To gryder tilbereder på den samme indstillede menu.
- Under tilberedningen kan du trykke på   for at sætte driften af to gryder på pause på samme tid. Eller du kan trykke på **1** eller **2** for at vælge den gryde, du vil sætte på pause, og derefter trykke på   . Efter pausen blinker den pausende grydes tid på displayet.

9. Tilberedningen kan også konfigureres med et af de ni forudindstillede programmer til friteuregryden. Vælg tilberedningsprogrammet ved hjælp af knappen til den forudindstillede tilberedningsmenu.

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

	200 °C	25 min
	160 °C	15 min
	200 °C	25 min
	180 °C	20 min
	160 °C	18 min
	Favorit	
	180 °C	20 min
	180 °C	12 min
	60 °C	4 timer
	160 °C	15 min

10. Når tilberedningen er halvvejs gennem den indstillede tid, vises **turn** på skærmen, og lyset i gryden tændes automatisk, og maskinen afgiver advarselslyden i 30 sekunder. I dette øjeblik kan du trække gryden ud og ryste maden for at sikre, at den tilberedes mere grundigt og jævnt.

11. Efter tilberedningen går friteuregryden i afkølingstilstand. Skærmen viser **COLD**, Køletilstanden slutter om 30 sekunder, fjern derefter gryden og placér den på en varmebestandig bordplade.

12. Tjek, om ingredienserne er klar. Hvis de ikke er klar endnu, skal du skubbe den yderste gryde tilbage i friteuregryden og indstille timeren til et par ekstra minutter.

13. Når du tager mindre madvarer (f.eks. pommes frites), skal du hælde maden direkte fra gryden over i en skål eller tallerken; når du tager store eller skrøbelige madvarer op, kan du bruge en tang til at fjerne maden.

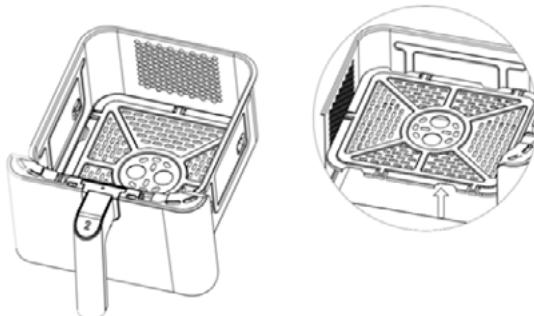
**BEMÆRK:** Vend ikke den ydre gryde på hovedet for at fjerne ingredienser, da overskydende olie i bunden kan smitte af på maden.

**FORSIGTIG:** Efter varmluftstegning vil den ydre gryde, stegekurven og den tilberedte mad være varm. Håndter den med ekstrem forsigtighed for at undgå forbrændinger.

## TIPS

- Tilberedningstiden for små ingredienser er normalt kortere end for store ingredienser.
- For at forhindre ujævn opvarmning eller forbrænding skal ingredienser med lille volumen, såsom pommes frites, løgringe og kylling, rystes eller vendes under tilberedningen.

- Drej bakken 180° for at placere den på det andet lag, så maden opvarmes hurtigere.



- For at få et sprødt resultat skal du tilsætte en lille smule olie til de friske kartofler. Steg ingredienserne i frituregryden kort efter tilsætning af olie.
- Det er bedst at undgå at tilberede ingredienser med et højt olieindhold.

## RENGØRING OG OPBEVARING

Rengør apparatet efter hver brug og før opbevaring.

Den ydre gryde og bagepladen 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 den køle helt af. Du kan fjerne den yderste gryde for at fremskynde afkølingsprocessen.
2. Tør kabinetet af på ydersiden med en fugtig klud. Nedsænk ikke huset i vand eller andre væsker, og undgå at skylle det under rindende vand.
3. Rengør den ydre gryde og bagepladen med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

**TIP:** Hvis der sidder mad fast i bunden af gryden, skal du fyldes den med varmt vand og en lille smule opvaskemiddel og lægge den i blød i ca. 10 minutter.

4. Rengør apparatets inderside 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 opbevaring. Opbevar aldrig frituregryden, når den er varm eller våd.
7. Opbevar frituregryden i æsken eller på et rent, tørt sted.

<b>Spænding og frekvens</b>	220V-240V, 50/60 Hz
<b>Varmekraft</b>	2900 W
<b>Temperaturområde</b>	40 - 200 °C
<b>Tidsinterval</b>	1 min. - 12 timer
<b>Ydre grydekapacitet</b>	5,8 L + 5,8 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](http://www.fh-group.dk)



# AIRFRYER DOUBLE STACK

## AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL

### **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 35 cm 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 SURFACE!** The surfaces are liable to get hot during use.

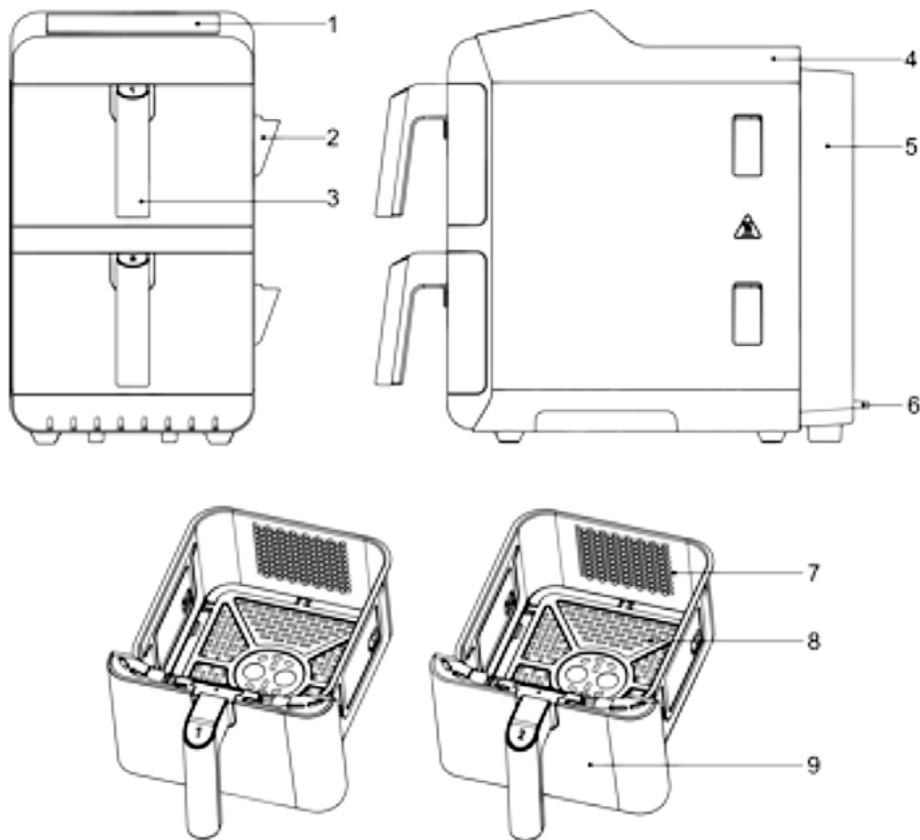
During product operation, it is necessary to ensure that the pot components and product body are completely closed.

**NOTE:** When the product is in operation, do not touch the product chamber with your hands or skin when removing the pot to prevent burns.

**WARNING:** After the product is in operation, the pot and food are hot, so be especially careful when operating.

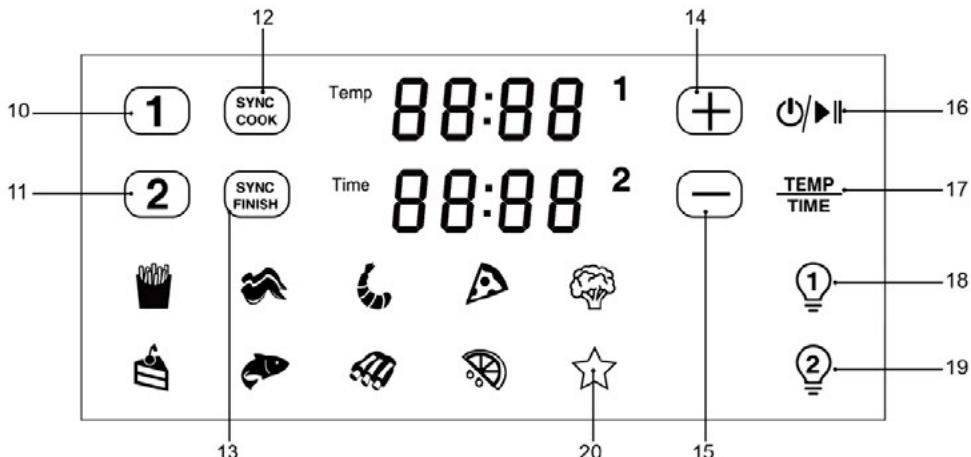
#### **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

## PRODUCT OVERVIEW



<b>1</b>	Control Panel
<b>2</b>	Air outlet
<b>3</b>	Handle
<b>4</b>	Upper shell
<b>5</b>	Back Shell

<b>6</b>	Power cord and plug
<b>7</b>	Outer pot
<b>8</b>	Tray
<b>9</b>	Window



<b>10</b>	Pot 1
<b>11</b>	Pot 2
<b>12</b>	Sync cook
<b>13</b>	Sync Finish
<b>14</b>	Increase time/temperature button
<b>15</b>	Reduce time/temperature button

<b>16</b>	Start/Pause/Finish button
<b>17</b>	Temperature / Time switch button
<b>18</b>	Pot 1 Light button
<b>19</b>	Pot 2 Light button
<b>20</b>	Favourite Menu

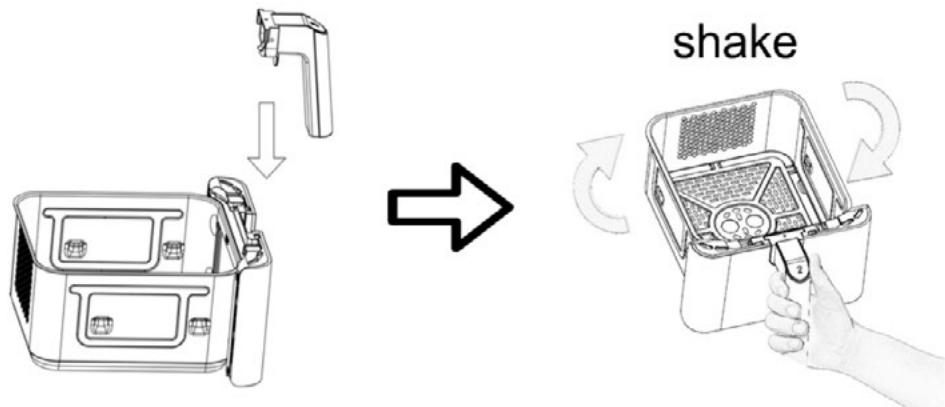
## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials, stickers, and labels.
2. Clean the outer pot and frying pan with a soft sponge dipped in detergent. Avoid using abrasive materials to prevent damaging the surface coating.
3. **DO NOT SUBMERGE THE AIR FRYER BODY IN WATER.**
4. Wipe both the inside and outside of the appliance with a soft, damp cloth, and dry it thoroughly.

**NOTE:** The outer pot does not need to be filled with oil or frying fat, as the appliance operates using hot air.

## PREPARE FOR USE

1. Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Put the handle into the pot panel. After installation, shake the pot to check whether it is installed.
3. Place the baking tray in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
4. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough air circulation around the product.



### WARNING

- Do not place on non heat resistant surface.
- Make sure there is at least 35cm of free space all around the Air Fryer.
- Do not fill the outer pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance.
- The air fryer will malfunction if the air inlet is covered.

## HOW TO USE

- Carefully pull the outer pot out from the air fryer with the handle.  
Place your food on the baking tray.

**NOTE:** Do not fill food over the MAX mark in the inner pot.

- Slide the outer pot back into the air fryer.

**CAUTION:** After the product is powered on, the pot will quickly heat up. It is forbidden to directly touch the pot body during use to prevent burns; When need take out the pot, only can touch the handle.

- Connect the power cord to the power source, put food into the pot, insert the pot component into the main body, long press the  button, and the screen will display **HE 110** to enter the selection interface.
- Single-pot cooking mode, Press **①** or **②** to select the pot , you can press  to adjust the time or temperature, or you can directly press the preset menus, then press  to start cooking food. During the cooking, you can press the light button **①** or **②** to see the food inside.
- Each pot cooking according to the different (time/temperature) setting : you can press **①** to select the preset menu, then press  . Press **②** to select the another preset menu, then press  .  
During the cooking , you can press **①** or **②** to put it in a flashing state, Then the baking time and temperature on this side can be adjusted.
- Sync finish function : after setting the different (time/temperature) of two pots, press  briefly to enter the simultaneous end function. The pot set with a shorter time corresponds to the display of **Ho L d** on the screen, the pot set with a longer time will be in normal working condition. When the remaining cooking time of this pot comes to be the same as the shorter time pot , two pots start cooking together. And the **Ho L d** on the screen will become the cooking countdown.
- Sync cook function :when both pots need to work with the same (time/temperature) setting , you can press  first, then select the settings you want, and press  to start cooking the food. Or you can press **①** or **②** to select the settings you want, then press to copy the settings to another pot, finally press  . Two pots will cook at the same set menu.
- During the cooking , you can press  to pause the operation of two pots at the same time. Or you can press **①** or **②** to choose the pot you want to pause, then press  . After pausing, The pausing pan's time on the display will flash.

9. Cooking can also be configured with one of the nine preset programs for the fryer. Select the cooking program using the preset cooking menu button.

**NOTE:** These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.

	200°C	25 min
	160°C	15 min
	200°C	25 min
	180°C	20 min
	160°C	18 min
	Favorit	
	180°C	20 min
	180°C	12 min
	60°C	4 timer
	160°C	15 min

10. When cooking until halfway through the set time , it will display **turn** on the screen and the light of pot will automatic lighting, the machine will make the warning sound 30 seconds . At this moment, you can pull out the pot and shake the food ensure they are cooking more thoroughly and evenly.
11. After cooking,The air fryer will enter cooling mode. The screen will display **COOL**, The cooling mode will end in 30 seconds, then remove the pot and place it on a heat-resistant countertop.
12. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes.
13. When take smaller food items (such as French fries), directly pour the food from the pot into a bowl or plate; When picking up large or fragile food, a clamp can be used to remove the food.

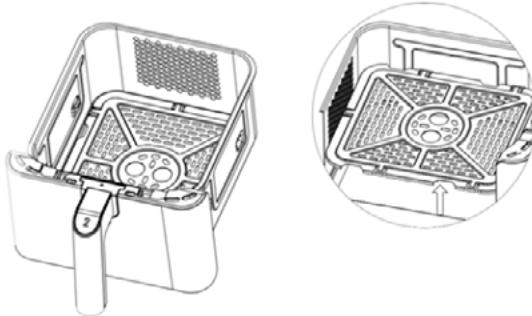
**NOTE:** Do not turn the outer pot upside down to remove ingredients, as any excess oil collected at the bottom may spill onto the food.

**CAUTION:** After hot air frying, the outer pot, frying basket, and cooked food will be hot. Handle with extreme care to avoid burns.

## TIPS

- The cooking time for small ingredients is usually shorter than that for large ingredients.
- To prevent uneven heating or burning, small volume ingredients such as french fries, onion rings, and chicken rice pudding need to be shaken or flipped during cooking.

- Rotate the Tray 180 ° to place it on the second layer, allowing the food to heat up faster.



- For a crispy result, add a small amount of oil to fresh potatoes. Fry the ingredients in the air fryer shortly after adding the oil.
- It's best to avoid cooking ingredients that are high in oil.
- This air fryer is also great for reheating food, typically set for 10 minutes.

## CLEANING AND STORAGE

Clean the appliance after each use and before storing it.

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

1. Unplug the air fryer from the power socket and allow it to cool completely. You can remove the outer pot to speed up the cooling process.
  2. Wipe the outside of the unit housing 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 with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- TIP:** If food is stuck to the bottom of the pot, fill it with hot water and a small amount of detergent, then soak for about 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with 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 residue.
  6. Ensure all parts are clean and thoroughly dry before storage. Never store the air fryer when it is hot or wet.
  7. Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

<b>Voltage and frequency</b>	220V-240V, 50/60Hz
<b>Heating power</b>	2900W
<b>Temperature range</b>	40 - 200°C
<b>Time range</b>	1min - 12h
<b>Outer pot capacity</b>	5.8L+5.8L

## 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](http://www.fh-group.dk)



# AIRFRYER DOUBLE STACK

## BRUKSANVISNING FOR AIRFRYER

### 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 betjes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsysten
6. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak eller knotter. Bruk gryteklyper eller .
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, 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.

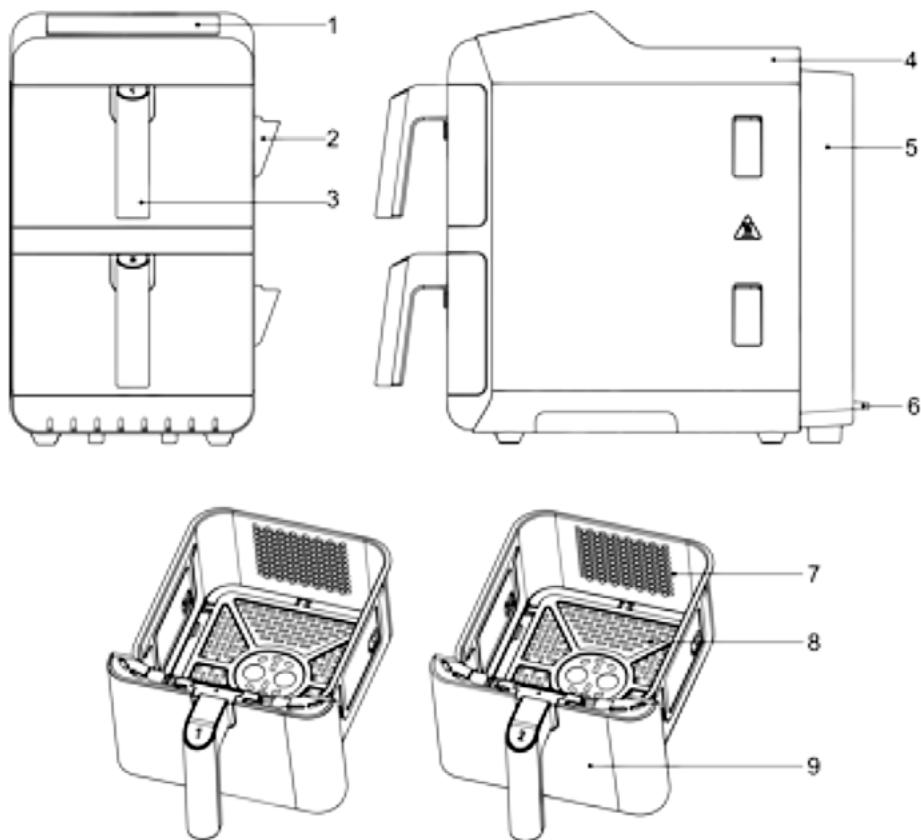
Under bruk av produktet er det nødvendig å sørge for at grytekomponentene og produktkroppen er helt lukket.

**MERK:** Når produktet er i bruk, må du ikke berøre produktkammeret med hendene eller huden når du tar ut gryten for å unngå brannskader.

**ADVARSEL:** Etter at produktet er i bruk, er gryten og maten varm, så vær spesielt forsiktig når du bruker den.

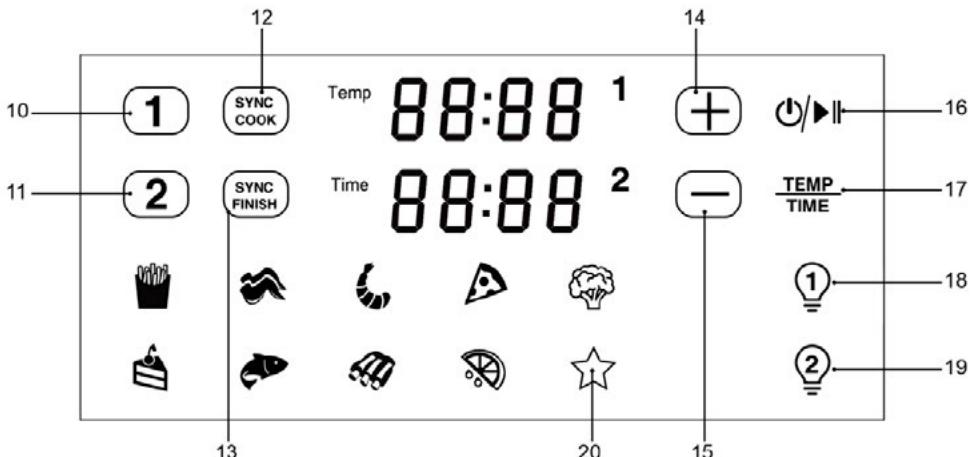
#### KUN TIL HUSHOLDNINGSBruk

## PRODUKTOVERSIKT



<b>1</b>	Kontrollpanel
<b>2</b>	Luftutløp
<b>3</b>	Håndtak
<b>4</b>	Øvre skall
<b>5</b>	Bakre skall

<b>6</b>	Strømledning og støpsel
<b>7</b>	Ytre gryte
<b>8</b>	Brett
<b>9</b>	Vindu



<b>10</b>	Gryte 1
<b>11</b>	Gryte 2
<b>12</b>	Synkroniser kokk
<b>13</b>	Synkronisering av finish
<b>14</b>	Knapp for å øke tid/temperatur
<b>15</b>	Å redusere tid/temperatur

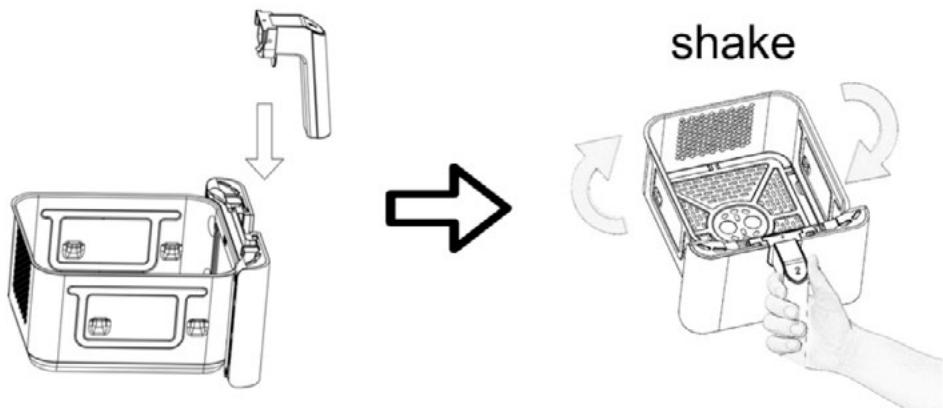
<b>16</b>	Start/Pause/Finish-knapp
<b>17</b>	Knapp for temperatur-/tidsbryter
<b>18</b>	Gryte 1
<b>19</b>	Gryte 2
<b>20</b>	Favorittmeny

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alt emballasjemateriale, klistermerker og etiketter.
2. Rengjør yttergryten og stekepannen med en myk svamp dypet i oppvaskmiddel. Unngå å bruke slipende materialer for å unngå å skade overflatebelegget.
3. **IKKE SENK AIRFRYEREN NED I VANN.**
4. Tørk av både innsiden og utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut, og tørk det grundig.  
**MERK:** Den ytre gryten trenger ikke å fylles med olje eller stekefett, da apparatet fungerer ved hjelp av varmluft.

## KLARGJØR FOR

1. Plasser airfryeren på et stabilt, vannrett underlag. Ikke plasser apparatet på overflater som ikke er varmebestandige.
2. Sett håndtaket inn i grytpanelet. Rist gryten etter montering for å kontrollere om den er montert.
3. Plasser stekebrettet i den ytre gryten, og sett deretter den ytre gryten inn i airfryeren.
4. Sørg for at strømledningen har tilstrekkelig lengde til stikkontakten og at det er nok luftsirkulasjon rundt produktet.



## ADVARSEL

- Ikke plasser på ikke-varmebestandig overflate.
- Sørg for at det er minst 35 cm fri plass rundt airfryeren.
- Ikke fyll den ytre gryten med olje eller annen væske.
- Ikke legg noe oppå apparatet.
- Vil airfryeren ikke fungere som den skal hvis luftinntaket er tildekket.

## SLIK BRUKER DU

1. Trekk den ytre gryten forsiktig ut av airfryeren med håndtaket.

Legg maten på stekebrettet.

**MERK:** Ikke fyll mat over MAX-merket i den indre gryten.

2. Skyv den ytre gryten tilbake i airfryeren.

**FORSIKTIG:** Etter at produktet er slått på, vil gryten raskt varmes opp. Det er forbudt å berøre grytekroppen direkte under bruk for å forhindre forbrenning; Når du trenger å ta ut gryten, kan du bare berøre håndtaket.

3. Koble strømledningen til strømkilden, legg mat i gryten, sett grytekomponenten inn i hoveddelen, trykk lenge på -knappen, og skjermen vil vise **HE 110** for å gå inn i valggrensesnittet.
4. Kokemodus med én gryte, trykk **1** eller **2** for å velge gryte, du kan trykke **TEMP TIME** for å justere tid eller temperatur, eller du kan trykke direkte på forhåndsinnstilte menyer, trykk deretter for å starte matlagingen. Under tilberedningen kan du trykke på lysknappen **1** eller **2** for å se maten inni.
5. Hver gryte tilberedes i henhold til de forskjellige (tid/temperatur) innstilling: du kan trykke **1** for å velge den forhåndsinnstilte menyen, og deretter trykke . Trykk på **2** for å velge en annen forhåndsinnstilt meny, og trykk deretter på .  
Under tilberedningen kan du trykke på **1** eller **2** for å sette den i blinkende tilstand, og deretter kan steketiden og temperaturen på denne siden justeres.
6. Synkroniseringsfunksjon: Etter at du har stilt inn forskjellig (tid/temperatur) for to gryter, trykker du kort på for å aktivere funksjonen for samtidig avgolutning. Gryten som er stilt inn med kortere tid, tilsvarer visningen av **Hold** på skjermen, mens gryten som er stilt inn med lengre tid, vil være i normal driftstilstand. Når den gjenværende koketiden for denne gryten er den samme som for gryten med kortere tid . begynner de to grytene å koke sammen. Og **Hold** på skjermen blir nedtellingen for tilberedning.
7. Synkroniseringsfunksjon: Når begge grytene må arbeide med samme innstilling (tid/temperatur), kan du trykke på først, deretter velge innstillingene du ønsker, og trykke på for å begynne å tilberede maten. Eller du kan trykke **1** eller **2** for å velge de innstillingene du ønsker, deretter trykke for å kopiere innstillingene til en annen gryte, og til slutt trykke . To gryter vil lage mat på samme innstilte meny.
8. Under tilberedningen kan du trykke på for å sette to gryter på pause samtidig. Eller du kan trykke **1** eller **2** for å velge den gryten du vil sette på pause, og deretter trykk . Etter pausen blinker tiden for gryten som er satt på pause på displayet.

9. Tilberedningen kan også konfigureres med ett av de ni forhåndsinnstilte programmene for airfryeren. Velg tilberedningsprogram ved hjelp av knappen for forhåndsinnstilt tilberedningsmeny.

**MERK:** Disse innstillingene er kun veiledende, ettersom det vil være nødvendig å justere tiden avhengig av størrelsen og formen på maten du tilbereder.

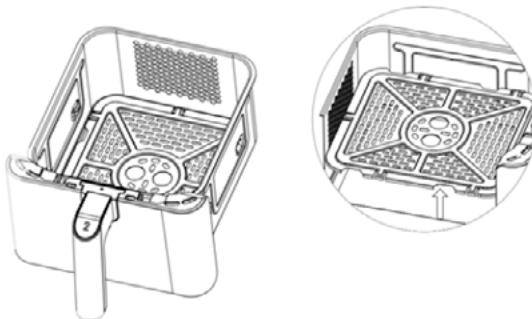
	200 °C	25 min
	160 °C	15 min
	200 °C	25 min
	180 °C	20 min
	160 °C	18 min
	Favorit	
	180 °C	20 min
	60 °C	4 timer
	160 °C	15 min

10. Når du koker til halvveis gjennom den innstilte tiden, vil den vise **Turn** på skjermen, og lyset i gryten tennes automatisk, maskinen vil lage advarselslyden 30 sekunder. I dette øyeblikket kan du trekke ut gryten og riste maten for å sikre at de koker grundigere og jevnere.
11. Etter tilberedning vil airfryeren gå inn i avkjølingsmodus. Skjermen viser **Cool**, Avkjølingsmodusen avsluttes om 30 sekunder, ta deretter ut gryten og plasser den på en varmebestandig benkeplate.
12. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis de ikke er klare ennå, skyver du den ytre gryten tilbake i airfryeren og stiller inn timeren på noen minutter ekstra.
13. Når du tar mindre matvarer (for eksempel pommes frites), hell maten direkte fra gryten i en bolle eller tallerken; Når du tar opp store eller skjøre matvarer, kan du bruke en klemme til å fjerne maten.
- MERK:** Ikke snu den ytre gryten opp ned for å fjerne ingredienser, da overflødig olje som samler seg i bunnen kan renne ut på maten.
- FORSIKTIG:** Etter varmluftsteking vil den ytre gryten, steketurven og den stekte maten være varm. Håndter med ekstrem forsiktighet for å unngå brannskader.

## TIPS

- Tilberedningstiden for små ingredienser er vanligvis kortere enn for store ingredienser.
- For å unngå ujevn oppvarming eller forbrenning må ingredienser med lite volum, som pommes frites, løkringer og kyllingrispudding, ristes eller vendes under tilberedningen.

- Drei brettet 180° for å plassere det på det andre laget, slik at maten varmes opp raskere.



- For et sprøtt resultat, tilsett en liten mengde olje til ferske poteter. Stek ingrediensene i airfryeren kort tid etter at du har tilsatt oljen.
- Det er best å unngå ingredienser som inneholder mye olje.

## RENGJØRING OG OPPBEVARING

Rengjør apparatet etter hver bruk og før oppbevaring.

Den ytre gryten og stekebrettet 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 airfryeren kjøle seg helt ned. Du kan fjerne den ytre gryten for å fremskynde avkjølingsprosessen.
2. Tørk av utsiden av apparathuset med en fuktig klut. Ikke senk huset ned i vann eller annen væske, og unngå å skylle det under rennende vann.
3. Rengjør den ytre gryten og stekebrettet med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

**TIPS:** Hvis det sitter mat fast i bunnen av gryten, kan du fylle den med varmt vann og litt oppvaskmiddel og la den 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 fjerne eventuelle matrester.
6. Sørg for at alle deler er rene og helt tørre før oppbevaring. Oppbevar aldri airfryeren når den er varm eller våt.
7. Oppbevar airfryeren i esken eller på et rent og tørt sted.

<b>Spennin og frekvens</b>	220-240 V, 50/60 Hz
<b>Oppvarmingseffekt</b>	2900W
<b>Temperaturområde</b>	40 - 200°C
<b>Tidsintervall</b>	1 min - 12 timer
<b>Ytre grytekapasitet</b>	5,8 LITER + 5,8 LITER

## 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](http://www.fh-group.dk)



# AIRFRYER DOUBLE STACK

## INSTRUKTIONSBOK FÖR AIRFRYER

### 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 om 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 fjärrkontrollsysteem
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. Byta 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.

 **FÖRSIKTIGHET: HETA YTOR!** Ytorna kan bli heta under användning.

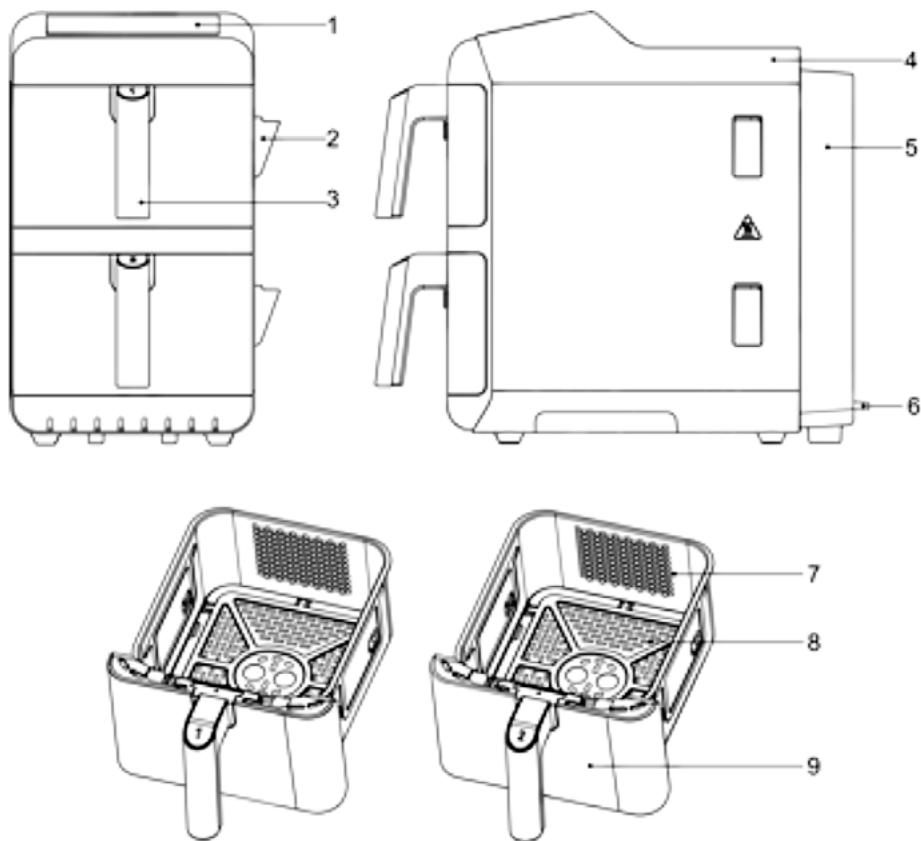
Under produktens drift måste man se till att grytkomponenterna och produktkroppen är helt stängda.

**OBS:** När produkten är i drift ska du inte vidröra produktkammaren med händerna eller huden när du tar bort krukan för att förhindra brännskador.

**WARNING:** När produkten är i drift är kastrullen och maten heta, så var särskilt försiktig när du använder den.

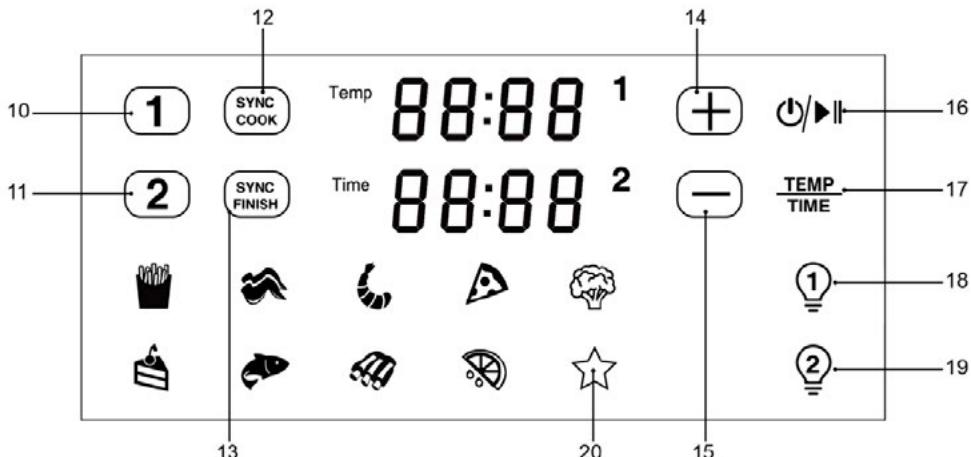
#### **ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

# PRODUKTÖVERSIKT



<b>1</b>	Kontrollpanelen
<b>2</b>	Luftutlopp
<b>3</b>	Handtag
<b>4</b>	Övre skal
<b>5</b>	Bakre skal

<b>6</b>	Nätkabel och stickpropp
<b>7</b>	Yttre kruka
<b>8</b>	Brickan
<b>9</b>	Fönster



<b>10</b>	Kanna 1
<b>11</b>	Kanna 2
<b>12</b>	Synkronisera kock
<b>13</b>	Synkroniserad finish
<b>14</b>	Öka tid/temperatur-knapp
<b>15</b>	Att minska tid/temperatur

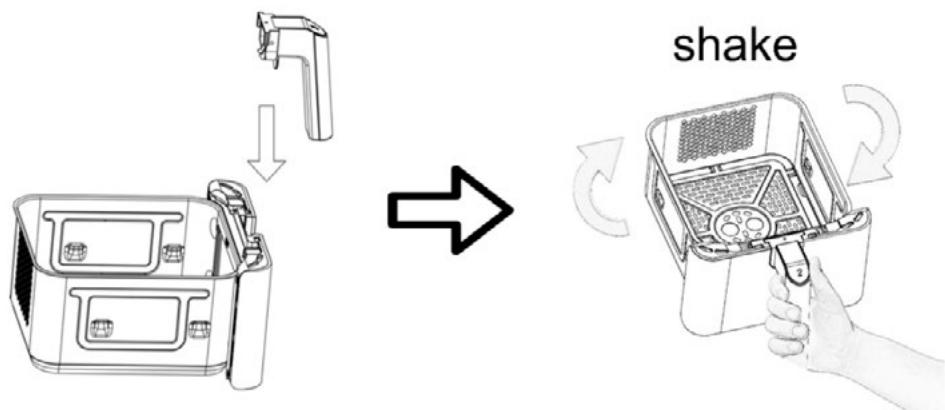
<b>16</b>	Start/Paus/Finish-knapp
<b>17</b>	Knapp för temperatur-/tidsomställning
<b>18</b>	Kanna 1 - Ljusknap
<b>19</b>	Kanna 2 - Ljusknap
<b>20</b>	Favoritmeny

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klistermärken och etiketter.
  2. Rengör den yttre grytan och stekpannan med en mjuk svamp doppad i diskmedel. Undvik att använda slipande material för att inte skada ytbeläggningen.
  3. **SÄNK INTE NER AIRFRYEREN I VATTEN.**
  4. Torka av både insidan och utsidan av apparaten med en mjuk, fuktig trasa och torka den ordentligt.
- OBS:** Den yttre grytan behöver inte fyllas med olja eller stekfett, eftersom apparten arbetar med varmluft.

## FÖRBERED FÖR

1. Placera airfryeren på en stabil horisontell yta. Placera inte apparaten på ytor som inte är värmetåliga.
2. Sätt in handtaget i krukans panel. Efter installationen, skaka krukan för att kontrollera att den är installerad.
3. Placera bakplåten i den yttre behållaren och sätt sedan in den yttre behållaren i airfryeren.
4. Kontrollera att nätsladden har tillräcklig längd till eluttaget och att det finns tillräcklig luftcirculation runt produkten.



### VARNING

- Placera inte på en yta som inte är värmetålig.
- Se till att det finns minst 35 cm fritt utrymme runt hela airfryeren.
- Fyll inte den yttre grytan med olja eller någon annan vätska.
- Lägg inte något ovanpå apparaten.
- Airfryeren kommer inte att fungera om luftintaget är täckt.

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU

- Dra försiktigt ut ytterkannan ur airfryeren med handtaget.

Lägg maten på bakplåtspappret.

**OBS:** Fyll inte på mat över MAX-markeringen i innerkrukan.

- Skjut tillbaka ytterkannan i airfryeren.

**FÖRSIKTIGHET:** Efter att produkten har slagits på värms grytan snabbt upp. Det är förbjudet att direkt röra vid grytans kropp under användning för att förhindra brännskador; När du behöver ta ut grytan kan du bara röra vid handtaget.

- Anslut nätsladden till strömkällan, lägg mat i krukan, sätt in krukkomponenten i huvudkroppen, tryck länge på  -knappen och skärmen visar **HE 110** för att komma in i urregleringsläget.
- Matlagningsläge med en kruka, tryck på **1** eller **2** för att välja potten, du kan trycka på **1** för att justera tid eller temperatur, eller så kan du direkt trycka på förinställda menyer, tryck sedan på **1** för att börja laga mat. Under tillagningen kan du trycka på ljusknappen **1** eller **2** för att se maten inuti.
- Varje krukmatlagning enligt de olika (tid / temperatur) inställning: du kan trycka på **1** för att välja den förinställda menyn och sedan trycka på  . Tryck på **2** för att välja en annan förinställd meny och tryck sedan på  .  
Under tillagningen kan du trycka på **1** eller **2** för att få den att blinka och sedan kan du justera baktiden och temperaturen på den här sidan.
- Synkroniseringsfunktion: efter att ha ställt in olika (tid/temperatur) för två kastruller, tryck kort på  för att aktivera funktionen för samtidig avslutning. Den kastrull som ställts in med en kortare tid motsvarar visningen av **H o L d** på skärmen, den kastrull som ställts in med en längre tid kommer att vara i normalt arbetsförhållande. När den återstående tillagningstiden för den här kastrullen är densamma som för kastrullen med kortare tid börjar två kastruller tillagas tillsammans. Och **H o L d** på skärmen kommer att bli nedräkningen för tillagningen.
- Synkroniserad kokfunktion: när båda krukorna behöver arbeta med samma (tid / temperatur) inställning kan du trycka på  först, sedan välja de inställningar du vill ha och trycka på  för att börja laga maten. Eller så kan du trycka på **1** eller **2** för att välja de inställningar du vill ha, sedan trycka på **1** för att kopiera inställningarna till en annan gryta och slutligen trycka på  . Två kastruller kommer att laga mat på med samma inställda meny.
- Under matlagningen kan du trycka på  för att pausa driftens av två kastruller samtidigt. Eller så kan du trycka på **1** eller **2** för att välja den kastrull som du vill pausa och sedan trycka på  . Efter pausen blinkar tiden för den pausande grytan på displayen.

9. Tillagningen kan också konfigureras med ett av de nio förinställda programmen för airfryeren. Välj tillagningsprogram med hjälp av menyknappen för förinställd tillagning.

**OBS:** Dessa inställningar är endast indikationer, eftersom tidsjusteringar kommer att krävas beroende på storlek och form på de livsmedel du tillagar.

	200 °C	25 min
	160 °C	15 min
	200 °C	25 min
	180 °C	20 min
	160 °C	18 min
	Favorit	

10. När du lagar mat tills halvvägs genom den inställda tiden kommer den att visa **turn** på skärmen och grytans ljus tänds automatiskt, maskinen kommer att göra varningsljudet 30 sekunder. I det här ögonblicket kan du dra ut potten och skaka maten för att säkerställa att de lagar mat mer noggrant och jämnt.
11. Efter tillagningen går airfryeren in i kylningsläge. På skärmen visas **Cool**, Kylningsläget avslutas om 30 sekunder, ta sedan bort kastrullen och placera den på en värmetylig bänkskiva.
12. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om de inte är klara ännu, skjut tillbaka den ytterre grytan i airfryeren och ställ in timern på några minuter extra.
13. När du tar mindre matvaror (t.ex. pommes frites), häll maten direkt från krukan i en skål eller tallrik; När du tar upp stora eller ömtåliga matvaror kan en klämma användas för att ta bort maten.

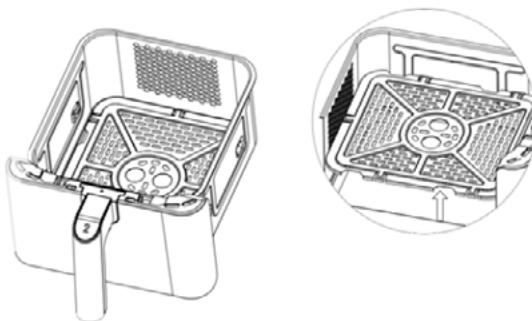
**OBS:** Vänd inte den ytterre grytan upp och ner för att ta bort ingredienser, eftersom överflödig olja som samlas i botten kan spillas på maten.

**FÖRSIKTIGHET:** Efter varmluftsstekning kommer ytterkrukan, stekkorgen och den tillagade maten att vara heta. Hantera med yttersta försiktighet för att undvika brännskador.

## TIPS

- Tillagningstiden för små ingredienser är vanligtvis kortare än för stora ingredienser.
- För att förhindra ojämnn uppvärming eller förbränning måste ingredienser med liten volym, t.ex. pommes frites, lökringar och kycklingrispudding, skakas eller vändas under tillagningen.

- Vrid brickan 180° för att placera den på det andra lagret, vilket gör att maten värmes upp snabbare.



- För ett krispigt resultat, tillsätt en liten mängd olja till färskpotatis. Stek ingredienser i airfryeren strax efter att du har tillsatt oljan.
- Det är bäst att undvika att tillaga ingredienser som innehåller mycket olja.

## STÄDNING OCH FÖRVARING

Rengör apparaten efter varje användning och innan den ställs undan för förvaring.

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

1. Koppla ur airfryeren från eluttaget och låt den svalna helt. Du kan ta bort den yttre krukan för att påskynda kylningsprocessen.
2. Torka av apparathusets utsida med en fuktig trasa. Sänk inte ned höljet i vatten eller annan vätska och undvik att skölja det under rinnande vatten.
3. Rengör den yttre grytan och bakplåten med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
- TIPS:** Om mat har fastnat på botten av grytan, fyll den med varmt vatten och en liten mängd diskmedel och låt den sedan ligga i blötliggande 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 före förvaring. Förvara aldrig airfryeren när den är varm eller våt.
7. Förvara airfryeren i sin låda eller på en ren och torr plats.

<b>Spänning och frekvens</b>	220V-240V, 50/60Hz
<b>Värmeeffekt</b>	2900W
<b>Temperaturområde</b>	40 - 200°C
<b>Tidsintervall</b>	1min - 12h
<b>Kapacitet för ytterkrukan</b>	5,8L + 5,8L

## 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 elektro-nisk 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 han-tering, 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](http://www.fh-group.dk)





See full range of  
Nordic Sense  
products.

PRESS BUTTON



# Nordic Sense