

Nordic Sense

Airfryer 4,2 L / Brugsanvisning

Air Fryer 4.2 L / User Manual

Airfryer 4,2 L / Bruksanvisning

Airfryer 4,2 L / Användarhandbok



Air Fryer

AIRFRYER

Varenummer / Item Number: 36852

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 13

NORSK 23

SVENSKA 33



- **Adjustable temperature from 80-200°C**
Justerbar temperatur fra 80-200 °C

Timer, max. 60 min.
Timer på op til 60 minutter

Removable rack
Aftagelig rist

AIRFRYER

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- Bondegårde;
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
- miljøer af typen bed and breakfast.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller sokkel ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
4. **ADVARSEL:** Dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overflader, også andre end de funktionelle overflader, kan blive varme under brug. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer, skal dette udstyr bruges med FORSIGTIG. Udstyret må kun berøres ved de dertil beregnede håndtag og gribe-flader, og der skal anvendes varmebeskyttelse som handsker eller lignende. Andre overflader end de tilsigtede gribeflader skal have tilstrækkelig tid til at køle af, før de berøres.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. Lad den køle af, før du tager den på eller tage dele af.
6. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
8. Må ikke bruges udendørs
9. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
10. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller el brænder eller i en opvarmet ovn.
11. Der skal udvises stor forsigtighed, når et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme stoffer, flyttes. Væsker.

12. For at afbryde forbindelsen skal du dreje enhver kontrol til "off" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
14. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og 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 farer, der er forbundet med det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
15. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
16. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
17. Sænk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, ned i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
18. Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
19. Dæk ikke luftindtaget og de ydre åbninger til, mens apparatet er i drift.
20. Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
21. Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.
22. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.

ADVARSEL

- Kontrollér, om den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten, og betjen ikke betjeningspanelet med våde hænder.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller op ad andre apparater. Lad der være mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne og 10 cm fri plads over apparatet. Læg ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives der varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne. Pas også på varm damp og luft, når du tager gryden ud af apparatet.

- Alle tilgængelige overflader kan blive varme under brug
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgudviklingen stopper, før du tager gryden ud af apparatet.

FORSIGTIG

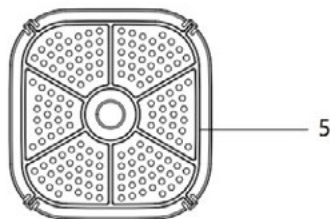
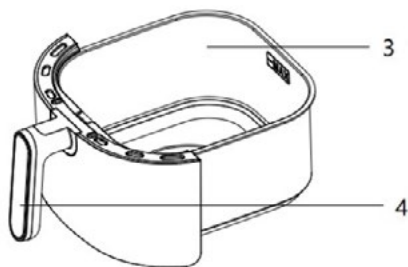
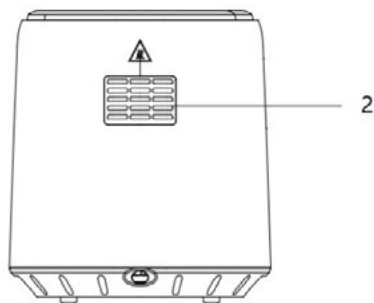
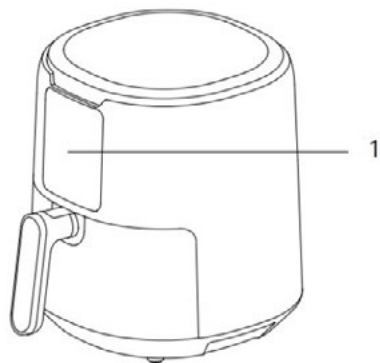
- Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og vi kan frasige os ethvert ansvar for skader, der er forårsaget.
- Tag altid stikket ud, når du ikke bruger apparatet.
- Apparatet skal køle af i ca. 30 minutter, før det kan håndteres eller rengøres sikkert.

TEKNISKE DATA:

Spænding:	220-240V~ 50-60Hz
Wattage:	1300 watt
Kapacitet af kurv:	4,2 Liter
Adjustable temperature:	80°C-200°C
Timer:	(0-60 min)

GENEREL

1. Kontrolpanel	2. Luftudtag	3. Kurv
4. Håndtag til kurv	5. Grill	



FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengør kurven og gryden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.
5. Dette er en frituregryde, der arbejder med varm luft. Fyld ikke gryden med olie eller stegfedt direkte.

Bemærk: Når din airfryer opvarmes første gang, kan den afgive en smule røg eller lugt. Det er normalt for mange varmeapparater. Det påvirker ikke dit apparats sikkerhed.

KLARGØRING TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Læg grillen i gryden.
Fyld ikke gryden med olie eller anden væske.
Læg ikke noget oven på apparatet, da luftstrømmen vil blive forstyrret og påvirke stegeresultatet med varmluft.

BRUG AF APPARATET

1. Sæt netstikket i en jordet stikkontakt.
2. Træk forsigtigt gryden ud af airfryeren
3. Læg ingredienserne i kurven .
4. Skub gryden tilbage i airfryeren
Vær opmærksom på at justere omhyggeligt med styrene i airfryerens krop.
Brug aldrig gryden uden kurven i.

Vær forsigtig: Rør ikke ved gryden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.
5. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel).
6. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i frituregryden.
***Tip:** Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, kan du høre timeren brumme, når du skal ryste ingredienserne. Men det betyder, at du skal indstille timeren igen til den resterende tilberedningstid efter omrystningen.*
7. Når du hører timeren brumme, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk gryden ud af apparatet
Bemærk: Du kan også slukke apparatet manuelt. For at gøre dette skal du indstille tiden til 1.
8. Tjek, om ingredienserne er klar.
Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skubber du bare gryden tilbage i apparatet og indstiller timeren til et par ekstra minutter.
9. Hvis du vil fjerne ingredienser (f.eks. pommefrites), skal du trække gryden ud af frituregryden og placere den på forsøgsrammen.
Vend ikke kurven på hovedet, mens gryden stadig sidder på den, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden, vil løbe ud på ingredienserne.

gryden og ingredienserne er varme. Afhængigt af typen af ingredienser i frituregryden kan der komme damp ud af gryden.

10. Tøm kurven ned i en skål eller på en tallerken.
11. Når en portion ingredienser er klar, er frituregryden straks klar til at tilberede en ny portion.

INSTRUKTION TIL KONTROLPANEL



Brugsanvisning:



Tænd/sluk

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, efter tændingen lyser displayet klart, displayrøret viser standardbagningstiden for den første menu, og den første menu blinker.
2. Vælg funktionstasten  i henhold til standardmenuen. Menuen justeres fra venstre mod højre. Temperaturen og tiden kan frit skiftes i  "Temperatur og tid"-knappen i henhold til personlige præferencer og smag, og de tilsvarende "-" og "+"-knapper kan øge og mindske temperaturen og tiden (Temperaturen blev øget eller mindsket med 5 °C hvert trin, og tiden blev øget eller mindsket med 1 minut).
3. Hvis du ikke trykker på "start"-knappen efter valg af menu, starter driftsfunktionen af sig selv 5 sekunder senere; og nedtælling af bagetid;

4. Reservationsfunktion: I henhold til forskellige brugeres brugsbetingelser kan den brugeres brugsbetingelser kan den tilsvarende menu reserveres, tryk på , som kan justeres fra 30 minutter til 24 timer; Start nedtælling af reservation efter betjening;
5. Efter funktionen skal du trykke på knappen  "Cancel" for at annullere bageprogrammet, og maskinen vil også udføre kølefunktionen i 30 sekunder;
6. Når bageprocessen er slut, eller 1 minut efter at funktionen ikke er betjent, går skærmen i standbytilstand, og tryk derefter på  "Start"-tasten, skærmen får strøm og viser fuldt lys, genstart driftstilstand.

INDSTILLINGER

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er vejledende. Da ingredienser har forskellig oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling til dine ingredienser.

TIPS

- *Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.*
- *En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere forberedelsestid, en mindre mængde ingredienser kræver kun en lidt kortere forberedelsestid.*
- *At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.*
- *Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i varmluftsfrysteren inden for et par minutter efter, at du har tilsat olien.*
- *Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i varmluftsgrillgryden.*
- *Brug færdiglavet dej til at lave fyldte snacks hurtigt og nemt. Færdiglavet dej kræver også kortere forberedelsestid end hjemmelavet dej.*
- *Placer en bageform eller et ovnfad i varmluftsgrillkurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld.*
- *Foreslå bagetid til at indstille halvdelen af tiden, drej objektet på den ene side i bagningen, vil forbedre bageeffekten.*

Menu					
Standardtemperatur	180 °C	190 °C	180 °C	180 °C	180 °C
Standard tid	20 minutter	13 minutter	12 minutter	10 minutter	12 minutter

Tip: Tiden kan justeres efter personlig smag og madens type og størrelse.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Gryden og kurven med non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Bemærk: Fjern gryden for at lade frituregryden køle hurtigere ned.
2. Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og kurven med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

Du kan bruge affedtningsmiddel til at fjerne resterende snavs.

Tip: Hvis der sidder snavs fast i kurven eller i bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Læg kurven i gryden, og lad gryden og kurven stå i blød i ca. 10 minutter.

4. Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

GARANTI OG SERVICE

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, bedes du kontakte dit lokale autoriserede servicecenter.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Frituregryden virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Indstil timerknappen til den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der steges i frituregryden, er ikke færdige.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre portioner af ingredienser i kurven. Mindre portioner steges mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturknappen til den ønskede temperaturindstilling (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Brug af apparatet").
	Forberedelsestiden er for kort.	Indstil timeren til den ønskede tilberedningstid (se afsnittet 'Indstillinger' i kapitlet 'Brug af apparatet').
Ingredienserne steges ujævnt i luftfryseren.	Visse typer ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet 'Indstillinger' i kapitlet 'Brug af apparatet'.
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Du har brugt en type snacks, der er beregnet til at blive tilberedt i en traditionel frituregryde.	Brug snacks i ovnen, eller pensl dem med lidt olie for at få et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe panden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven ud over MAX-indikationen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtede ingredienser.	Når du steger fedtede ingredienser i frituregryden, vil der løbe en stor mængde olie ud i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive mere varm end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder stadig fedtresten fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedt opvarmes i gryden. Sørg for at rengøre gryden ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites bliver stegt ujævnt i frituregryden.	Du har ikke brugt den rigtige kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstavene ordentligt, før du stegte dem.	Skyl kartoffelstavene ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stavene.

Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af frituregryden.	Hvor sprøde pomfritterne bliver, afhænger af mængden af olie og vand i pomfritterne.	Sørg for at tørre kartoffelstavene ordentligt, før du tilsætter olien.
		Skær kartoffelstavene mindre for at få et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at få et sprødere resultat.

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also other than the functional surfaces are liable to get hot during use. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
18. Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
19. Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
20. Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
21. Never touch the inside of the appliance while it is operating.
22. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

CAUTION

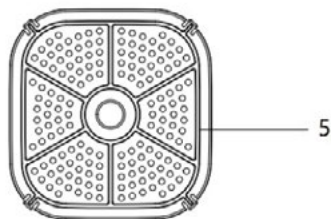
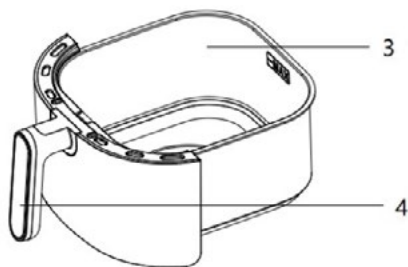
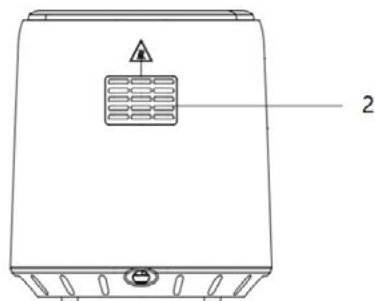
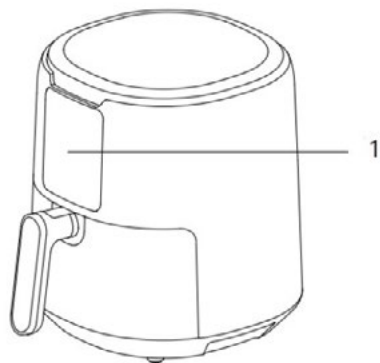
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid, and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

TECHNICAL DATA:

Voltage:	220-240V~ 50-60Hz
Wattage:	1300 Watts
Capacity of basket:	4.2 Litre
Adjustable temperature:	80°C-200°C
Timer:	(0-60 min)

GENERAL DESCRIPTION

1. Control panel	2. Air outlet	3. Basket
4. Basket handle	5. Grill	



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the grill in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer
3. Put the ingredients in the basket.
4. Slide the pot back into the air fryer
Noting to carefully align with the guides in the body of the airfryer.
Never use the pot without the basket in it.
CAUTION: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer
Tip: *If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*
7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions:

Key  –Power Key

1. Press power key, after power on, the display light is all bright, the display tube shows the default baking time of the first menu, and the first menu will flash.
2. Select the  Function key according to the default menu.
The menu is adjusted from left to right.
The temperature and time can be freely switched in the  "Temperature and time" button according to personal preferences and tastes, and the corresponding "-" and "+" buttons can increase and decrease the temperature and time (The temperature was increased or decreased by 5°C each step, and the time was increased or decreased by 1 Min).

3. After menu selection, if you do not press the "start" button, the operation function will start by itself 5 seconds later; And bake time countdown;
4. Reservation function: according to different users' use conditions, the corresponding menu can be reserved, press  which can be adjusted from 30 minutes to 24 hours; Start reservation countdown after operation;
5. After the function operation, press the  "Cancel" button to cancel the baking program, and the machine will also carry out the cooling operation for 30 seconds;
6. After the baking process is over, or 1 minute after the function is not operated, the display screen will enter the standby mode, then press  "Start" key, The display screen will be energized and display full light, restart operation mode.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

TIPS

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *Suggest baking time to set half of the time, turn the object on one side in the baking, will improve the baking effect.*

Menu					
Default temp	180 °C	190 °C	180 °C	180 °C	180 °C
Default time	20 min	13 min	12 min	10 min	12 min

Tip: Time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke, and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

RECYCLING AND DISPOSAL

Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local

Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

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



AIRFRYER

Denne enheten er beregnet for husholdningsbruk og lignende bruksområder.

- personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Gårdshus;
- av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- Bed and breakfast-lignende miljøer.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke berør varme overflater.
3. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller stikkontakten ned i vann eller andre væsker.
4. **ADVARSEL:** Dette elektriske apparatet inneholder en varmfunksjon. Overflater, også ikke-funksjonelle overflater, kan bli varme under bruk. Ettersom temperaturer oppfattes forskjellig av ulike personer, må du være FORSIKTIG ved bruk av dette utstyret. Berør kun utstyret på de tiltenkte håndtakene og gripeflatene, og bruk varmebeskyttelse som hansker eller lignende. Andre overflater enn de tiltenkte gripeflatene må få tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før de berøres.
5. Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La den kjøle seg ned før du slår den av eller på. Ta av deler.
6. Hvis tilførselsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
7. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av enheten, kan forårsake skade.
8. Må ikke brukes utendørs
9. Ikke la ledningen henge ut over bordkanten eller berøre varme overflater.
10. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
11. Vær ytterst forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller andre varme stoffer. Væsker.
12. For å koble fra, vri en hvilken som helst kontroll til "av" og trekk deretter ut strømledningen.

13. Ikke bruk enheten til noe annet enn det den er beregnet for.
14. 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. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under oppsyn av .
15. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
16. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
17. Huset som inneholder elektriske komponenter og varmeelementer, må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
18. Legg alltid ingrediensene som skal tilberedes i kurven slik at de ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
19. Ikke dekk til luftinntaket og de ytre åpningene mens apparatet er i drift.
20. Ikke fyll pannen med olje, da det kan føre til brannfare.
21. Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.
22. Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift.

ADVARSEL

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med den lokale nettspenningen.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til støpselet eller betjen kontrollpanelet med våte hender.
- Ikke plasser enheten mot en vegg eller mot andre enheter. La det være minst 10 cm klaring på baksiden og sidene og 10 cm klaring over enheten.
Ikke plasser noe oppå enheten.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn de som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Ikke la enheten være i gang uten tilsyn.
- Under steking med varmluft slippes det ut varm damp gjennom ventilasjonsåpningene, hold hender og ansikt borte fra dampen og ventilasjonsåpningene.
Vær også oppmerksom på varm damp og luft når du tar kjelen ut av apparatet.
- Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk

- Trekk ut støpselet umiddelbart hvis du ser at det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til røyken har lagt seg før du tar kjelen ut av apparatet.

FORSIKTIG

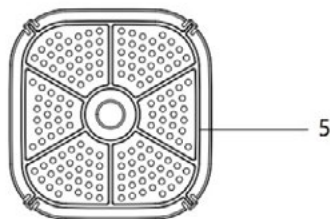
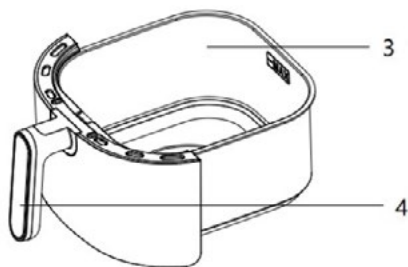
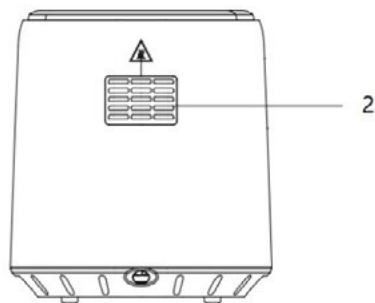
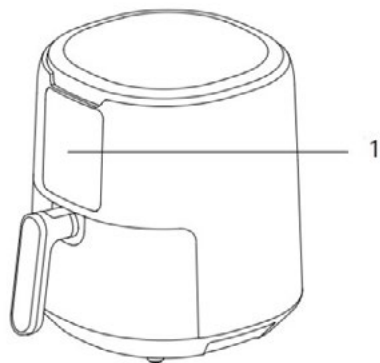
- Sørg for at enheten er plassert på et horisontalt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis enheten brukes feil eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis den ikke brukes i henhold til instruksjonene i brukerhåndboken, bortfaller garantien, og vi kan fraskrive oss ethvert ansvar for skader som oppstår.
- Trekk alltid ut støpselet når enheten ikke er i bruk.
- Apparatet må kjøles ned i ca. 30 minutter før det kan håndteres eller rengjøres på en sikker måte.

TEKNISKE DATA:

Spenning:	220-240V~ 50-60Hz
Wattstyrke:	1300 watt
Kapasitet på kurven:	4,2 liter
Adjustable temperature:	80 °C-200 °C
Timer:	(0-60 min)

GENERELT

1. Kontrollpanel	2. Luftutløp	3. Kurv
4. Håndtak for kurv	5. Grill	



FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra enheten.
3. Rengjør kurven og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.
4. Tørk av enheten innvendig og utvendig med en fuktig klut.
5. Dette er en frituregryte som arbeider med varmluft. Ikke fyll pannen direkte med olje eller stekefett.

MERK: Når airfryeren varmes opp for første gang, kan den avgi litt røyk eller lukt. Dette er normalt for mange varmeovner. Det påvirker ikke sikkerheten til apparatet.

KLARGJØRING FOR BRUK

1. Plasser enheten på et stabilt, vannrett og jevnt underlag.
Ikke plasser enheten på en overflate som ikke er varmebestandig.
2. Legg grillen i pannen.
Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.
Ikke plasser noe oppå apparatet, da luftstrømmen vil bli forstyrret og påvirke matlagersresultatet med varm luft.

BRUK AV ENHETEN

1. Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
2. Trekk pannen forsiktig ut av
3. Legg ingrediensene i kurven
4. Skyv pannen tilbake i
Vær nøye med å justere den etter føringene i airfryer-kroppen.
Bruk aldri pannen uten kurven.
FORSIKTIG: Ikke ta på pannen under og en stund etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun pannen i håndtaket.
5. Bestem ønsket tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet).
6. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet). For å riste ingrediensene trekker du pannen ut av apparatet etter håndtaket og rister den. Skyv deretter pannen tilbake i fritygryten.
***Tips!** Hvis du stiller inn tidtakeren på halve tilberedningstiden, kan det hende at du hører en summing når du rister ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille inn tidtakeren på nytt for den resterende tilberedningstiden etter ristingen.*
7. Når du hører at tidtakeren summer, er den innstilte tilberedningstiden utløpt. Trekk pannen ut av apparatet
MERK: Du kan også slå av enheten manuelt. Dette gjør du ved å stille inn klokkeslettet på 1.
8. Sjekk om ingrediensene er klare.
Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, er det bare å sette kjelen tilbake i apparatet og stille inn timeren på noen minutter ekstra.
9. Hvis du vil ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekker du pannen ut av fritygryten og plasserer den på testrammen.
Ikke snu kurven opp ned mens kjelen fortsatt står på den, da overflødig olje som har samlet seg i bunnen av kjelen, vil renne ut på ingrediensene.

pannen og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingredienser i frituregryten kan det komme damp ut av pannen.

10. Tøm kurven i en bolle eller på en tallerken.
11. Når en mengde ingredienser er ferdig, er frituregryten umiddelbart klar til å tilberede en ny mengde.

INSTRUKSJON FOR KONTROLLPANEL



Bruksanvisning:



-På/Av

1. Trykk på av/på-knappen, etter at den er slått på, lyser displayet sterkt, displayrøret viser standard steketid for den første menyen, og den første menyen blinker.
2. Velg funksjonstasten  i henhold til standardmenyen.
Menyen justeres fra venstre mot høyre.
Temperaturen og tiden kan fritt endres i  "Temperatur og tid"-knappen i henhold til personlige preferanser og smak, og de tilsvarende "-" og "+"-knappene kan øke og redusere temperaturen og tiden. og "+"-knappene kan øke og redusere temperaturen og tiden (temperaturen ble økt eller redusert med 5 °C hvert trinn, og tiden ble økt eller redusert med 1 minutt).

3. Hvis du ikke trykker på "start" -knappen etter at du har valgt menyen, starter driftsfunksjonen automatisk 5 sekunder senere; og nedtelling av steketid;
4. Reservasjonsfunksjon: I henhold til forskjellige brukeres bruksforhold kan den tilsvarende menyen reserveres, trykk , som kan justeres fra 30 minutter til 24 timer; Start nedtelling av reservasjon etter drift;
5. Etter funksjonen trykker du på  "Avbryt"-knappen for å avbryte bakeprogrammet, og maskinen vil også utføre kjølefunksjonen i 30 sekunder;
6. Når bakeprosessen er over eller 1 minutt etter at funksjonen ikke er betjent, går skjermen i standby-modus, og trykk deretter på  "Start"-knappen, skjermen får strøm og viser fullt lys, start driftsmodus på nytt.

INNSTILLINGER OG PREFERANSER

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ingrediensene.

Merk: Husk at disse innstillingene er veiledende. Ettersom ingrediensene varierer i opprinnelse, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for dine ingredienser.

TIPS OG TRIKS

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.
- Ved å riste mindre ingredienser halvveis i koketiden optimaliseres sluttresultatet, og det kan bidra til å forhindre ujevnt kokte ingredienser.
- Tilsett litt olje i ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i varmluftsfryseren i løpet av noen minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovn, kan også tilberedes i friturekokeren.
- Bruk ferdig deig for å lage fylte snacks raskt og enkelt. Ferdigdeig krever også mindre forberedelsestid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en stekeform eller ovnsform i friturekurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Foreslå steketid til å sette halvparten av tiden, og snu gjenstanden på den ene siden under steking vil forbedre bakeeffekten

Menu					
Standard temperatur	180 °C	190 °C	180 °C	180 °C	180 °C
Standard tid	20 minutter	13 minutter	12 minutter	10 minutter	12 minutter

Tips! Tiden kan justeres etter personlig smak og matens type og størrelse.

RENGJØRINGSTJENESTER

Rengjør enheten etter hver bruk.

Pannen og kurven har non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre dem, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la enheten kjøle seg ned.
MERK: Fjern pannen for å la frityr gryten kjøle seg ned raskere.
2. Tørk av utsiden av enheten med en fuktig klut.
3. Rengjør pannen og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper.

Du kan bruke avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Tips! Hvis det har satt seg fast skitt i kurven eller i bunnen av gryten, kan du fylle gryten med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Legg kurven i gryten, og la gryten og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.

4. Rengjør innsiden av enheten med varmt vann og en ikke-slipende svamp.
5. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matres-ter.

LAGRING

1. Trekk ut støpselet og la enheten kjøle seg ned.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

GARANTI OG SERVICE

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du kontakte ditt lokale autoriserte servicesenter.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Frityrgryte fungerer ikke	Enheten er ikke tilkoblet.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidtakeren.	Still timerknappen på ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som stekes i frityrgrysten er ikke ferdige.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre porsjoner med ingredienser i kurven. Mindre porsjoner koker jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still temperaturknappen på ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruk av apparatet").
	Forberedelsestiden er for kort.	Still inn timeren på ønsket steketid (se i avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruk av apparatet").
Ingrediensene stekes ujevnt i frityrkokeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis gjennom koketiden.	Ingredienser som ligger oppå eller over hverandre (f.eks. pommes frites) bør ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet "Innstillinger" i kapittelet "Bruk av apparatet".
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av frityrgrysten.	Du har brukt en type snacks som er beregnet på å tilberedes i en tradisjonell frityrgryte.	Bruk snacks i ovnen eller pensle dem med litt olje for et sprøere resultat.
Jeg klarer ikke å skyve pannen ordentlig inn i enheten.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven utover MAX-indikasjonen.
	Kurven er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av enheten.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i frityrgrysten, vil en stor mengde olje renne ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan bli varmere enn normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes at fett varmes opp i pannen. Sørg for å rengjøre pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i frityrgrysten.	Du har ikke brukt riktig type potet.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
	Du skyllet ikke potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skylt potetstavene grundig for å fjerne stivelse fra utsiden av stavene.

Ferske pomes frites er ikke sprø når de kommer ut av fritrygryten.	Hvor sprø pomes fritesene blir, avhenger av mengden olje og vann i pomes fritesene.	Sørg for å tørke potetpinnene grundig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetstavene mindre for å få et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

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

Denna enhet är avsedd för hushållsbruk och liknande tillämpningar.

- Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- Gårdshus;
- av kunder på hotell, motell och i andra bostadsmiljöer;
- Miljöer av typen bed and breakfast.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder, bland annat följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid heta ytor.
3. För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte sladden, kontakten eller uttaget i vatten eller andra vätskor.
4. **WARNING:** Denna elektriska apparat innehåller en värmefunktion. Ytor, även icke-funktionella ytor, kan bli varma under användning. Eftersom temperaturer uppfattas olika av olika personer ska du använda denna utrustning med FÖRSIKTIGHET. Rör endast vid utrustningen på de avsedda handtagen och greppytorna och använd värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än de avsedda greppytorna måste få tillräckligt med tid för att svalna innan de vidrörs.
5. Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller stänger av den. Ta bort delar.
6. Om matarledningen är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren av enheten kan orsaka skada.
8. Får inte användas utomhus
9. Låt inte sladden hänga ut över bordskanten eller vidröra heta ytor.
10. Placera inte på eller i närheten av en het gas- eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
11. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta ämnen. Vätskor.
12. För att koppla ur, vrid alla reglage till "off" och dra sedan ut nätsladden.

13. Använd inte apparaten för något annat än det avsedda ändamålet.
14. Denna apparat får 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. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt av .
15. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
17. Sänk aldrig ner höljet med elektriska komponenter och värmeelement i vatten eller skölj det under kranen.
18. Lägg alltid ingredienserna som ska tillagas i korgen så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
19. Täck inte över luftintaget och de yttre öppningarna när enheten är i drift.
20. Fyll inte pannan med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
21. Rör aldrig vid apparatens insida när den är i drift.
22. Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.

VARNING

- Kontrollera att den spänning som anges på enheten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Sätt inte i stickkontakten eller använd inte manöverpanelen med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå enheten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Lämna inte enheten igång utan uppsikt.
- Under varmluftssteking släpps het ånga ut genom luftventilerna, håll händer och ansikte borta från ångan och luftventilerna.
Se också upp för het ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- Alla åtkomliga ytor kan bli varma under användning

- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills röken har lagt sig innan du tar bort kastrullen från apparaten.

FÖRSIKTIGHET

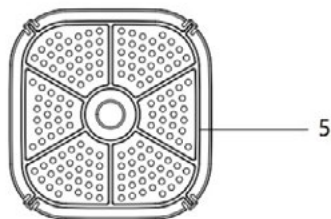
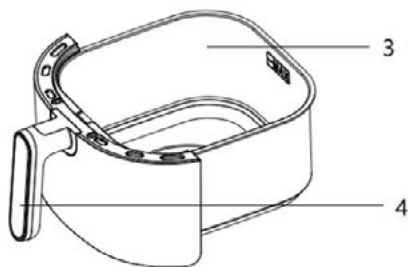
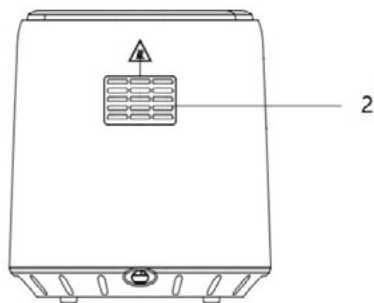
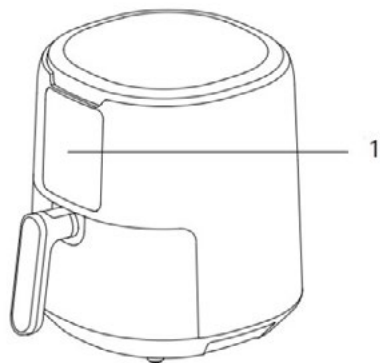
- Se till att apparaten är placerad på ett horisontellt, jämnt och stabilt underlag.
- Om enheten används på fel sätt eller för professionella eller semi-professionella ändamål, eller om den inte används enligt instruktionerna i användarhandboken, upphör garantin att gälla och vi kan inte ta något ansvar för skador som orsakats.
- Dra alltid ur kontakten när du inte använder enheten.
- Apparaten måste svalna i ca 30 minuter innan den kan hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

TEKNISKA DATA:

Spänning:	220-240V~ 50-60Hz
Wattstyrka:	1300 watt
Korgens kapacitet:	4,2 liter
Adjustable temperature:	80 °C-200 °C
Timer.	(0-60 min)

ALLMÄNT

1. Kontrollpanel	2. Luftutlopp	3. Korg
4. Handtag för korg	5. Grill	



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från enheten.
3. Rengör korgen och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
4. Torka av apparaten på in- och utsidan med en fuktig trasa.
5. Detta är en fritös som arbetar med varmluft. Fyll inte pannan direkt med olja eller frityrfett.

OBS: När din airfryer värms upp för första gången kan den avge lite rök eller lukt. Detta är normalt för många värmeapparater. Det påverkar inte säkerheten hos din apparat.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag.
Placera inte enheten på en yta som inte är värmetålig.
2. Placera grillen i pannan.
Fyll inte pannan med olja eller annan vätska.
Placera inget ovanpå apparaten, eftersom luftflödet då störs och påverkar tillagningresultatet med varmluft.

ANVÄNDNING AV ENHETEN

1. Sätt i nätkontakten i ett jordat uttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur
3. Lägg ingredienserna i korgen
4. Skjut in pannan igen
Se till att noggrant rikta in guiderna i airfryerns kropp.
Använd aldrig stekpannan utan korgen.
VARNING: Rör inte vid pannan under och en stund efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll endast pannan i handtaget.
5. Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel).
6. Vissa ingredienser måste skakas om efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). Skaka ingredienserna genom att dra ut stekpannan ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan in pannan i fritösen igen.
TIPS OCH RÅD: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden kan det hända att du hör timern surra när du skakar ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern igen för den återstående tillagningstiden efter skakningen.
7. När du hör timern surra har den inställda tillagningstiden löpt ut. Dra ut kastrullen ur apparaten
OBS: Du kan också stänga av apparaten manuellt. Ställ då in tiden på 1.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara.
Om ingredienserna inte är klara ännu, skjut bara tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på några extra minuter.
9. Om du vill ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), dra ut stekpannan ur fritösen och placera den på testramen.
Vänd inte korgen upp och ner medan pannan fortfarande står på den, eftersom överflödiga olja som har samlats i botten av pannan kommer att spillas ut på ingredienserna.

pannan och ingredienserna är varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen kan det komma ånga ur pannan.

10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.
11. När en sats med ingredienser är klar är fritösen omedelbart redo att tillaga en ny sats.

INSTRUKTION FÖR KONTROLLPANEL



Instruktioner för användning:



-På/Av

1. Tryck på på/av-knappen, efter påslagning lyser displayen starkt, displayröret visar standardbaktiden för den första menyn och den första menyn blinkar.
2. Välj funktionsknappen  enligt standardmenyn. Menyn justeras från vänster till höger. Temperaturen och tiden kan ändras fritt i  "Temperatur och tid"-knappen enligt personliga preferenser och smak, och motsvarande "-" och "+" knapparna kan öka och minska temperaturen och tiden (temperaturen ökades eller minskades med 5 °C varje steg och tiden ökades eller minskades med 1 minut).
3. Om du inte trycker på "start"-knappen efter att ha valt menyn, startar driftsfunktionen automatiskt 5 sekunder senare; och nedräkning av baktiden;

4. Bokningsfunktion: Enligt olika användares användningsförhållanden kan motsvarande meny reserveras, tryck på  , som kan justeras från 30 minuter till 24 timmar; Starta bokningsnedräkning efter drift;
5. Efter funktionen, tryck på  "Cancel"-knappen för att avbryta bakprogrammet och maskinen kommer också att utföra kylfunktionen i 30 sekunder;
6. När bakningsprocessen är över eller 1 minut efter att funktionen inte har använts, går skärmen i standby-läge, tryck sedan på  "Start" -knappen, skärmen slås på och visar fullt ljus, återstarta driftläget.

INSTÄLLNINGAR OCH PREFERENSER

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Obs: Tänk på att dessa inställningar är vägledande. Eftersom ingredienserna varierar i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

TIPS OCH TRICKS

- *Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.*
- *En större mängd ingredienser kräver bara en något längre förberedelsetid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare förberedelsetid.*
- *Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan bidra till att förhindra ojämnt tillagade ingredienser.*
- *Tillsätt lite olja till färskpotatis för ett krispigt resultat. Stek dina ingredienser i varmluftsfrysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.*
- *Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen.*
- *Använd färdig deg för att göra fyllda snacks snabbt och enkelt. Färdig deg kräver också mindre förberedelsetid än hemlagad deg.*
- *Placera en bakform eller ugnform i fritöskorgen om du vill baka en tårta eller quiche, eller om du vill steka bräckliga eller fyllda ingredienser.*
- *Föreslå att baktiden ställs in halva tiden, att vända föremålet på ena sidan under bakningen förbättrar bakningseffekten.*

Menu					
Standardtemperatur	180 °C	190 °C	180 °C	180 °C	180 °C
Standard tid	20 minuter	13 minuter	12 minuter	10 minuter	12 minuter

Tips och råd: Tiden kan anpassas efter personlig smak och matens typ och storlek.

STÄDTJÄNSTER

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle.

Pannan och korgen har non-stick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Koppla bort apparaten från eluttaget och låt den svalna.
OBS: Ta bort pannan så att fritösen kan svalna snabbare.
2. Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör pannan och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp som inte slipar.

Du kan använda avfettningsmedel för att ta bort eventuell kvarvarande smuts.

TIPS: Om smuts har fastnat på korgen eller i grytans botten, fyll grytan med varmt vatten med lite diskmedel. Placera korgen i kastrullen och låt kastrullen och korgen ligga i blöt i ca 10 minuter.

4. Rengör enhetens insida med varmt vatten och en svamp som inte slipar.
5. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

FÖRVARING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Kontrollera att alla delar är rena och torra.

GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver service eller information, eller om du har ett problem, kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Frityrkokare fungerar inte	Enheten är inte ansluten.	Anslut nätkontakten till ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern.	Ställ in timerknappen på önskad tillagningstid för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras i fritösen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre portioner av ingredienserna i korgen. Mindre portioner tillagas jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ temperaturvredet på önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
	Förberedelseiden är för kort.	Ställ in timern på önskad tillagningstid (se i avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
Ingredienserna steks ojämnt i fritösen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) ska skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Användning av apparaten".
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Du har använt en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd snacks i ugnen eller pensla dem med lite olja för ett knaprigare resultat.
Jag kan inte trycka in pannan ordentligt i enheten.	Det finns för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen mer än MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i pannan.	Tryck in korgen i pannan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur enheten.	Du lagar mat med feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i fritösen rinner en stor mängd olja ut i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kan bli varmare än normalt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Kärlet innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att rengöra pannan ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt i fritösen.	Du har inte använt rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstavar ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna noga för att få bort stärkelse från utsidan av stavarna.

Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstickorna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna mindre för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett knaprigare resultat.

ÅTERVINNING OCH BORTSKAFFNING

Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall



Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en

återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.

Kontaktinformation:

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





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2025 // 64788

Nordic Sense