

Nordic Sense

Multiovn / Brugsanvisning

Multi Oven / User Manual

Multifunksjonsovn / Bruksanvisning

Multifunktionsugn / Användarhandbok

Monitoimiuuni / Käyttöohje



Multi Oven

MULTIOVN

Varenummer / Item Number: 37077

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 15

NORSK 27

SVENSKA 39

SUOMALAINEN 51



- **Hot air function like an air fryer**
– with extra space
Varmluftsfunktion som en airfryer
– med plads til mere

- **Includes rotisserie set for even roasting and a crispy finish**
Inkl. rotisserisæt til jævn stegning
og sprød overflade

- **Adjustable temperature**
from 30 °C to 220 °C
Justerbar temperatur
fra 30 °C til 220 °C

- **60-minute timer**
with automatic shut-off
60-minutters timer
med automatisk sluk



- **Included accessories:**
wire rack, baking tray, crumb
tray and lifting fork
Medfølgende tilbehør:
rist, bageplade, krummebakke
og løftegaffel

MULTIOVN 25 LITER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

Når du bruger dette elektriske produkt, skal du sørge for at følge følgende grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger:

1. Læs alle instruktionerne, før du bruger udstyret.
2. Sørg for at slukke for udstyret og frakoble strømforsyningen, når du rengør, opbevarer, forsøger at flytte eller ikke bruger udstyret.
3. Nedsænk ikke elektriske apparater, strømledninger og stik i vand eller anden væske, og skyl dem ikke ud.
4. For at undgå elektrisk stød og kortslutning skal du undgå, at der kommer væske ind i udstyret.
5. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
6. Tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før rengøring. Lad udstyret køle af, før du installerer eller fjerner komponenter.
7. 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.
8. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
9. Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.
10. Lad ikke netledningen røre ved en varm overflade, slå knuder på den eller hænge på arbejdsbordets øverste kant.
11. Placer ikke udstyret på eller i nærheden af en varm gas- eller elvarmer, eller hvor det kan komme i kontakt med den opvarmede gas.
12. Hold elektriske apparater væk fra vægge, gardiner og andre varmefølsomme materialer (mindst 20 cm i hver retning). Stil ikke udstyret under hylder eller brændbare materialer, når det er i brug.
13. Flyt ikke enheden under brug.
14. Dæk ikke luftindtaget eller luftudtaget til, når apparatet arbejder.
15. Rør ikke ved apparatets inderside under drift.

16. Brug ikke dette udstyr til andre formål end dem, der er beskrevet i denne manual.
17. Læg ikke noget på toppen af udstyret under brug og opbevaring.
18. Før du slutter enheden til strømforsyningen, skal du kontrollere, om den spænding, der vises på enheden, stemmer overens med spændingen i dit hjem. Hvis det ikke er tilfældet, må du ikke bruge enheden.
19. Udstyret kan ikke betjenes via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
20. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten af det elektriske apparat, kan medføre alvorlig personskade eller beskadigelse af det elektriske apparat.
21. Dette udstyr er kun til husholdningsbrug. Brug ikke denne enhed til utilsigtede formål. Må ikke bruges i køretøjer eller fartøjer i bevægelse. Må ikke bruges udendørs.
22. Dette udstyr er ikke egnet til butikker, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer som f.eks. køkkener. Det er forbudt at bruge det på moteller, morgenmadssenge og i andre boligmiljøer.
23. Under varmluftstegning frigives der varm damp gennem luftudtaget. Hold en sikker afstand til dampudstødningen. Vær desuden forsigtig med varm damp og luft under brug.

FORSIGTIG: overflade med høj temperatur under tilberedning! Udstyr og tilbehør bliver meget varmt. Rør ikke ved tilbehøret under og umiddelbart efter tilberedningen. Når du fjerner tilbehør og mad fra udstyret, skal du holde godt fast i håndtaget og være forsigtig. Brug altid ovnhandsker eller opsamlingsværktøj, når du håndterer tilbehør og madvarer, der kan være varme. Lad det køle helt af før rengøring.

VIGTIGT!

- Brug kun tørre, jævne, stabile og varmebestandige overflader, og sørg for at holde dig væk fra bordets kanter.
- Brug ikke dette udstyr på toppen af kabinettet eller under pressen. Damp kan beskadige kabinettet eller pressen.
- Placer ikke enheden i nærheden af brændbare materialer, varmeapparater eller fugtige omgivelser.
- Dette apparat skal have jordforbindelse
- Brug ikke elektriske apparater sammen med olie.
- Når udstyret ikke er i brug, skal du sørge for at tage netledningen ud af stikkontakten.
- Sørg for at lade udstyret køle helt af før rengøring.
- Må ikke udskiftes med andre dele, der ikke er specielt designet til dette udstyr.
- Der må ikke placeres andre gryder i udstyret.

- Hvis der kommer en stor mængde røg ud af udluftningen under drift, skal du tage stikket ud af stikkontakten og holde op med at bruge udstyret.
- Flyt ikke enheden, mens den er i drift. Lad apparatet køle helt af, før du flytter det.
- Eventuelle reparationer af produktet må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- Du må ikke selv skille enheden ad eller udskifte nogen dele.
- Hvis netledningen er beskadiget, må den ikke bruges.
- Opbevar enheden utilgængeligt for børn under brug eller ved opbevaring.
- Hold den væk fra luftudtaget, eller hvor der frigives varme eller damp.
- Sørg for, at apparatet altid er rent før tilberedning.
- Det er normalt, at der kommer lidt røg ud af apparatet, når det opvarmes første gang. Dette bør aftage efter få minutters brug.

FOR RENGØRING: se venligst afsnittet *"RENGØRING OG OPBEVARING"*.

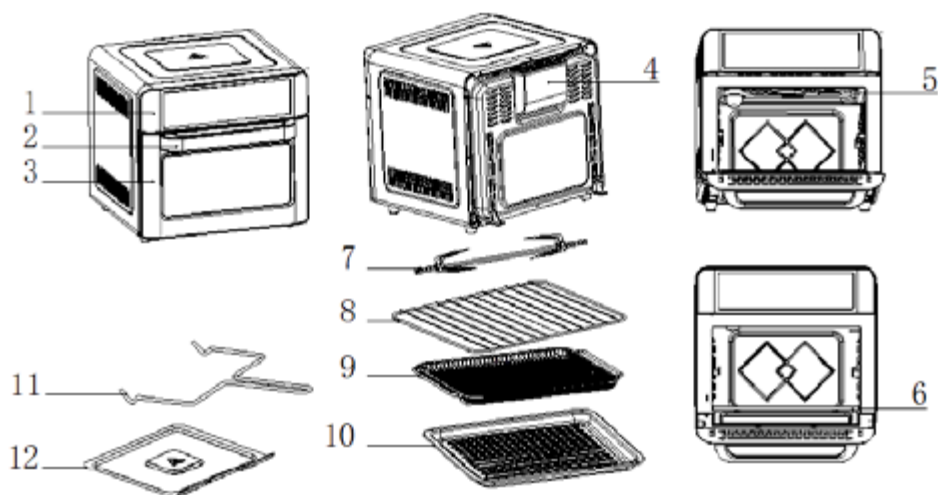
ADVARSEL:

For at undgå risiko for alvorlig personskade og/eller materielle skader skal du være yderst forsigtig, når du laver mad.

FORSIGTIG!

Dæk ikke luftindtags- og luftudtagsåbningen til, mens apparatet er i drift.
Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.

KEND DIN LUFTFRYSER-OVN



1. Kontrolpanel

2. Dørhåndtag

3. Dør

4. Udgang for varm luft

5. Varmeelement

6. Drypbakke

7. Rotisserie-gaffelsæt

8. Trådstativ

9. Stativ af net

10. Bageplade

11. Hent gafflen

12. Krumme-/drypbakke

FØR FØRSTE BRUG

BEMÆRK:

Når du bruger dette udstyr for første gang, skal du omhyggeligt fjerne al indvendig og udvendig emballage, beskyttelsesfilm og tilbehør.

Rengør skroget og interiøret med en våd klud eller svamp. Tør efter med en blød, tør klud.

ADVARSEL:

Nedsæk ikke skroget i vand eller anden væske for at rengøre det.

Rengør tilbehøret med sæbevand. Tør alle dele grundigt før brug.

SÅDAN BRUGER DU TILBEHØRET

Trådstativ, netstativ, bageplade

- Brug den til dehydrering, sprøde snacks, fisk, bøf eller genopvarmning af pizza.
- Brug altid risten med drypbakken. Skub stativerne ind/ud for at installere eller fjerne dem.

Sæt med grillgafler

- Bruges til at stege stort kød eller hele kyllinger (maks. 1,3 kg).
- Stik skaftet ind gennem midten, sæt gaflerne godt fast, og centrér kødet.
- Brug altid rotationsfunktionen.
- Bind eventuelt kyllingen fast, så den kan rotere frit.
- Placer en bageplade under for at opsamle stegesky.

Grillkurv

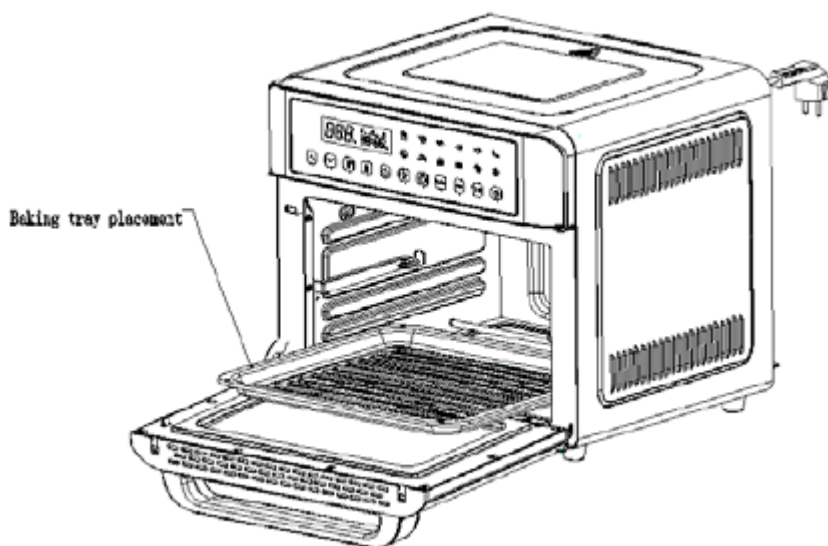
- Installer ved at placere skaftet i hullerne på hver side.
- Brug rotationsfunktionen til jævn tilberedning.

Værktøj til afmontering

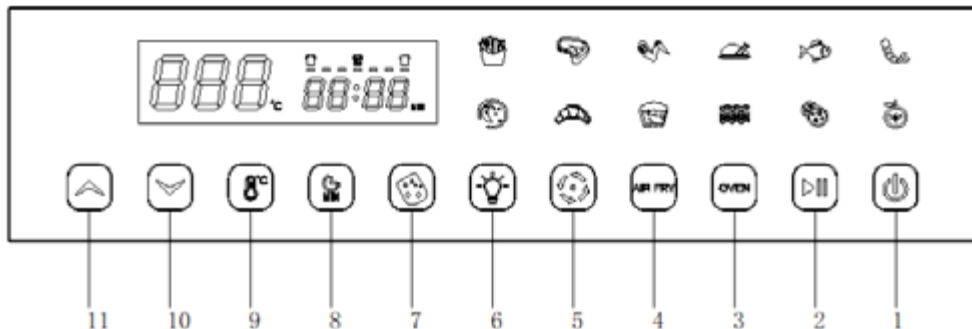
- Skub under begge sider af akslen for at løfte gaflen eller kurven ud.

Drypbakke

- Placeres i bunden for at opsamle olie og lette rengøringen.



SÅDAN BRUGER DU KONTROLPANELET



1. Tænd/sluk-tast

Når du har tilsluttet apparatet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde det. Indikatorlampen på displaypanelet vil lyse.

2. Start/pause-tast

Når du har valgt en menu, skal du trykke på denne tast for at starte. Tryk igen under brug for at sætte på pause.

3. OVEN-knap

Tryk på OVEN-knappen for at aktivere ovnfunktionen. Forudindstillet tid, temperatur og funktion vises på displayet.

BEMÆRK: De forudindstillede værdier er kun til reference. Juster dem efter madens størrelse og mængde.

IKONER	FORUDINDSTILLET	TID	TEMPERATUR
	Pizza	15 minutter	200 °C
	Bage	25 minutter	180 °C
	Kage	23 minutter	200 °C
	Bacon	6 minutter	190 °C
	Småkager	12 minutter	180 °C
	Dehydrerer	4 timer	65 °C

4. AIR FRY-knap

Tryk for at aktivere friturefunktionen. Den forudindstillede tid og temperatur vises på displayet.

BEMÆRK: Juster tid og temperatur baseret på mængden og størrelsen af maden.

IKONER	FORUDINDSTILLET	TID	TEMPERATUR
	Pommes frites	20 minutter	220 °C
	Bøf	10 minutter	220 °C
	Vinger	15 minutter	220 °C
	Kylling	40 minutter	220 °C
	Fisk	18 minutter	180 °C
	Rejer	12 minutter	160 °C

5. Knap til rotation

- Tryk for at aktivere rotation for grillkurven eller ovnen. Ikonet lyser op på displayet.
- Tryk igen for at stoppe rotationen.

6. Knap til lys

Tryk for at tænde det indvendige ovnlys (ikonet lyser).

- Lyset forbliver tændt i 30 sekunder under tilberedningen.
- Forbliver tændt i 3 minutter, når døren åbnes.
- Slukker automatisk, når døren lukkes.

Tryk igen for at slukke lyset manuelt.

7. Toast-tast

Tryk for at aktivere toast-tilstand. Ikonet vil blinke.

Tryk igen for at vælge bruningsniveau (gear 1-7).

8. Tidstast

Tryk for at nulstille tilberedningstiden.

- Til dehydrering: kan justeres fra 1 time til 24 timer.
- For andre funktioner: justerbar fra 1 minut til 1 time.

9. Temperatur-tast

Tryk for at justere temperaturen (ikonet blinker).

Brug +/- til at indstille den ønskede værdi.

- Dehydrering: 40 °C til 80 °C
- Luftstegning: 80 °C til 220 °C
- Ovn: 80 °C til 200 °C

10. - Tid/Temp-tast

- Tryk for at reducere tiden (med 1 minut) eller temperaturen (med 5 °C) pr. tryk.

11. + Tid/Temp-tast

- Tryk for at øge tiden (med 1 minut) eller temperaturen (med 5 °C) pr. tryk.

FORBEREDELSE TIL AT BRUGE FRITUREGRYDEN

Placer apparatet på en stabil, jævn, vandret og varmebestandig overflade.

- VIGTIGT! Placer ikke apparatet på ikke-varmebestandige overflader. Undgå at bruge den på bordplader af laminat eller vinyl, da de kan blive beskadiget af varmen. Det anbefales at placere frituregryden på en varmeisoleret måtte.
- Læg ALDRIG noget oven på apparatet.
- Blokér eller dæk ALDRIG ventilationshullerne på siderne eller bagsiden af kogeapparatet.
- Fyld ALDRIG noget kokekar med olie eller væske af nogen art. Denne enhed koger kun ved hjælp af varm luft.
- Brug ALDRIG ovndøren som underlag for en varm stegekurv fyldt med mad. Det kan beskadige døren eller få enheden til at vælte, hvilket kan resultere i personskaade.

ADVARSEL: Gafler, spyd og andre metaldele, der følger med dette apparat, er skarpe og bliver ekstremt varme under brug. Vær forsigtig for at undgå skader. Brug altid beskyttende ovnhandsker, eller brug det medfølgende aftagningsværktøj.

MADLAVNING MED DIN AIR FRYER-OVN

SÅDAN LAVER DU MAD MED LUFTFRYSEREN

1. Vælg det rigtige tilbehør

Vælg det rigtige tilbehør til din mad: rist, netrist, bageplade, roterende kurv eller gaffelsæt.

2. Placer maden korrekt

Læg maden på det valgte tilbehør, og placer det i den korrekte position inde i ovnen. Luk ovndøren.

3. Tænd for apparatet

Sæt apparatet i en stikkontakt med jordforbindelse. Apparatet går i standbytilstand.

4. Vælg tilberedningstilstand

- Vælg enten **Air Fryer** eller **Oven** mode.
- Vælg en **forudindstillet funktion**, eller indstil tid og temperatur **manuelt**.
- Tryk på Start/Cancel-knappen for at begynde tilberedningen.

5. Brug specialfunktioner (hvis nødvendigt)

- Når du bruger den **roterende kurv eller gaffel**, skal du trykke på knappen **Rotate**.
- Tryk på lys-ikonet for at se, hvordan tilberedningen skrider frem gennem ovnvinduet.

BEMÆRK: Du kan til enhver tid åbne ovndøren for at inspicere maden.

- Hvis døren åbnes, eller strømmen afbrydes, sættes tilberedningen automatisk på pause.
- Når døren er lukket, eller strømmen er genoprettet, genoptager apparatet madlavningen.
- Hvis døren forbliver åben, eller strømmen er slukket i mere end 2 timer, nulstilles apparatet til standbytilstand.



ADVARSEL!

- Alt tilbehør bliver ekstremt varmt under tilberedningen.
- Brug altid ovnhandsker eller henteværktøj til at håndtere tilbehør.
- Placer kun varmt tilbehør på en bordskåner eller en varmebestandig overflade.

Stil ALDRIG varmt tilbehør direkte på bordplader eller borde for at undgå varmeskader.

6. Juster indstillingerne efter behov

Du kan ændre tiden eller temperaturen under tilberedningen, så den passer til maden.

7. Når tilberedningen er færdig

- Apparatet stopper automatisk med at varme op.
- Du vil høre 5 bip, og "End" vises på displayet.

8. Fjern maden forsigtigt

Åbn døren, og tag forsigtigt tilbehør og madvarer ud.

Vær forsigtig for at undgå forbrændinger eller skader fra varme overflader eller damp.

TIPS:

- Mindre fødevarer kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større.
- Hvis du rører i maden en gang under tilberedningen, sikrer du en jævn tilberedning.

TILBEREDNINGSDIAGRAM

KATEGORI	FØDEVARER	TID (MIN.)	TEMPERATUR
Kartoffel og chips	Tynde frosne chips	15-22	220 °C
	Tykke frosne chips	20-25	220 °C
	Kartoffelgratin	25-30	220 °C
Kød og fjerkræ	Bøf	10-15	180 °C
	Porkchop	15-20	220 °C
	Hamburger	10-15	180 °C
	Pølserulle	13-15	220 °C
	Trommestikker	25-30	180 °C
	Kyllingebryst	20-25	180 °C
	Kylling	30-40	220 °C
Snacks	Forårsruller	10-15	180 °C
	Frosne kyllingenuggets	10-15	220 °C
	Frosne fisk	12-18	180 °C
	Frosne oste-snacks med brødkrummer	8-12	220 °C
	Fyldte grøntsager	10	160 °C
	Tørret frugt	240	35 °C
Bagning	Kage	20-25	220 °C
	Quiche	20-22	180 °C
	Muffins	15-18	220 °C
	Søde snacks	20	160 °C

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Oven virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet.	Tilslut netledningen til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontrollér, at stikkontakten er tændt.
Der kommer hvid røg fra enheden	Der bliver brugt olie. Tilbehør har overskydende fedtresten fra tidligere madlavning.	Tør af for at fjerne overskydende rester. Rengør apparatet og tilbehøret efter hver brug.
Maden er ikke stegt jævnt	Nogle fødevarer skal vendes under tilberedningsprocessen.	Se tips, når du laver mad med din luftfryser.

RENGØRING OG OPBEVARING

- Lad altid apparatet køle helt af efter hver brug.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er helt afkølet før rengøring.
- Brug en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre det indvendige og udvendige samt døren. Undgå slibende redskaber.
- Tilbehøret tåler opvaskemaskine. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Sørg for, at alle dele er rene og helt tørre, før de opbevares.
- Opbevar apparatet på et rent og tørt sted.

TEKNISK SPECIFIKATION

Voltage: 220-240V~50Hz

Effekt: 2200W

Strømforbruget i slukket tilstand for dette apparat er mindre end 0,5 W

BORTSKAFFELSE

AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSKYR (WEEE)



Dette produkt er omfattet af EU-direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Det må **IKKE** bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. For at beskytte miljøet og fremme genanvendelse bedes du aflevere produktet på en autoriseret genbrugsstation eller i en indsamlingsordning for elektronisk affald.

Ved korrekt bortskaffelse bidrager du til at reducere skadelige påvirkninger på miljøet og menneskers sundhed.

Kontaktoplysninger:

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using this electrical product, be sure to follow the following basic safety precautions:

1. Please read all the instructions before using the equipment.
2. Be sure to turn off the equipment and disconnect the power supply when cleaning, storing, trying to move and not using the equipment
3. Do not immerse electrical appliances, power lines and plugs in water or any other liquid, and do not flush them
4. To prevent electric shock and short circuit, avoid any liquid entering the equipment.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people to avoid a hazard.
6. Unplug the plug from the socket when not in use and before cleaning. Allow the equipment to cool before installing or removing components
7. This appliance can be used by children aged 8 years and above and people 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 done by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years.
9. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
10. Do not let the power cord touch the hot surface, knot or hang on the top edge of the workbench
11. Do not put the equipment on or near the hot gas or electric heater, or where it may meet the heated gas.
12. Keep electrical appliances away from walls, curtains and other heat-sensitive materials (at least 20 cm in each direction). When in use, do not put the equipment under shelves or flammable materials.
13. Do not move the device during use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the equipment during operation.
16. Do not use this equipment for any purpose other than that described in this manual
17. Do not put anything on the top of the equipment during use and storage.
18. Before connecting the device to the power supply, please check whether the volt-

age displayed on the device is consistent with the voltage in your home. If this is not the case, do not use this device.

19. The equipment cannot be operated through an external timer or separate remote-control system.
20. using accessories not recommended by the electrical appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the electrical appliance.
21. This equipment is for household use only. Do not use this device for unintended purposes. Do not use in moving vehicles or vessels. Do not use outdoors.
22. This equipment is not suitable for shops, offices, farms or other working environments, such as kitchens. It is forbidden to use it in motels, breakfast beds and other living environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Please keep a safe distance from the steam exhaust. In addition, be careful of hot steam and air during operation.

CAUTION: high temperature surface during cooking! Equipment and accessories become very hot. Do not touch accessories during and immediately after cooking. When removing accessories and food from the equipment, please hold the handle tightly and operate carefully. Always wear oven gloves or use pick-up tools when handling accessories and food that may be hot. Allow to cool completely before cleaning

IMPORTANT!

Use only dry, level, stable and heat-resistant surfaces and be sure to stay away from any edge of the desktop.

- We do not recommend using a heating pad under the oven to prevent damage to the surface of the workbench.
- Do not use this equipment on the top of the cabinet or under the press. Steam may damage the cabinet or press.
- Do not place the unit near flammable materials, heating devices or humid environments.
- This appliance must be grounded
- Do not use electrical appliances with oil.
- When the equipment is not in use, be sure to unplug the power cord from the socket.
- Be sure to allow the equipment to cool completely before cleaning
- Do not replace with other parts not specifically designed for this equipment.
- Do not place any other cooking pots in the equipment.
- If a large amount of smoke escapes from the vent during operation, please unplug the equipment and stop using it

- Do not move the unit whilst in operation. Allow the appliance to cooldown completely before moving .
- Any repairs to the product must be carried out by a qualified electrical person only .
- Do not disassemble the unit on your own or replace any parts .
- If the power cord is damaged ,do not use.
- Keep the unit out of reach of children during use or when stored
- Keep away from the air outlet or where heat or steam is being released .
- Make sure the appliance is always clean prior to cooking .
- It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time . This should subside after few minutes of use.

FOR CLEANING: please refer to "*CLEANING AND STORAGE*" section.

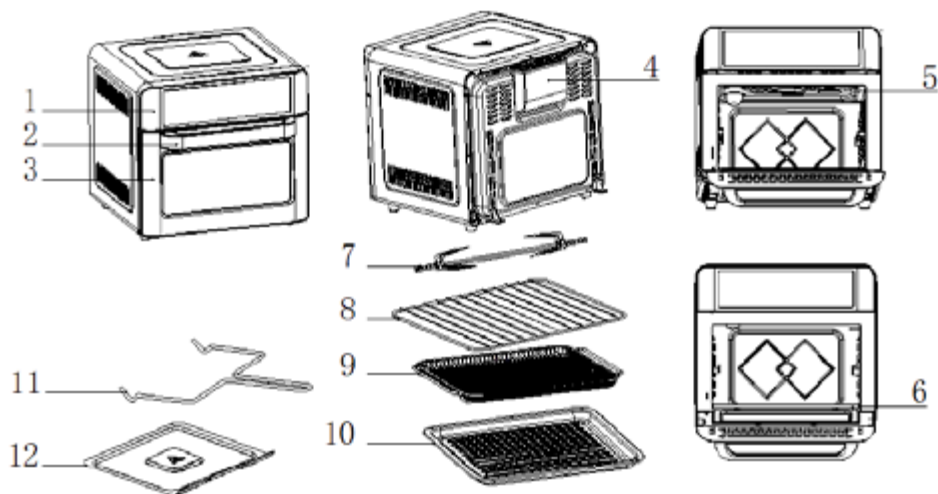
WARNING:

To prevent risk of severe personal injury and/or property damage use extreme caution when cooking.

CAUTION!

Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating. Never touch the inside of the appliance while it is operating.

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



1. Control panel
2. Door handle
3. Door
4. Hot air outlet

5. Heating element
6. Drip tray
7. Rotisserie fork set
8. Wire rack

9. Mesh rack
10. Baking plate
11. Fetch the fork
12. Crumb/Drip tray

BEFORE FIRST USE

NOTE:

When using this equipment for the first time, please carefully remove all internal and external packaging, protective film and accessories.

Clean the fuselage and interior with a wet cloth or sponge. Dry with a soft dry cloth.

WARNING:

Do not immerse the fuselage in water or any other liquid for cleaning.

Clean the accessories with soapy water. Dry all parts thoroughly before use.

HOW TO USE THE ACCESSORIES

Wire Rack, Net Rack, Baking Tray

- Use for dehydration, crispy snacks, fish, steak, or reheating pizza.
- Always use the grid with the drip tray. Slide racks in/out to install or remove.

Barbecue Fork Set

- Used for roasting large meat or whole chickens (max. 1.3 kg).
- Insert the shaft through the center, secure forks tightly, and center the meat.
- Always use the rotation function.
- Tie chicken if needed for free rotation.
- Place a baking tray below to catch drippings.

Barbecue Basket

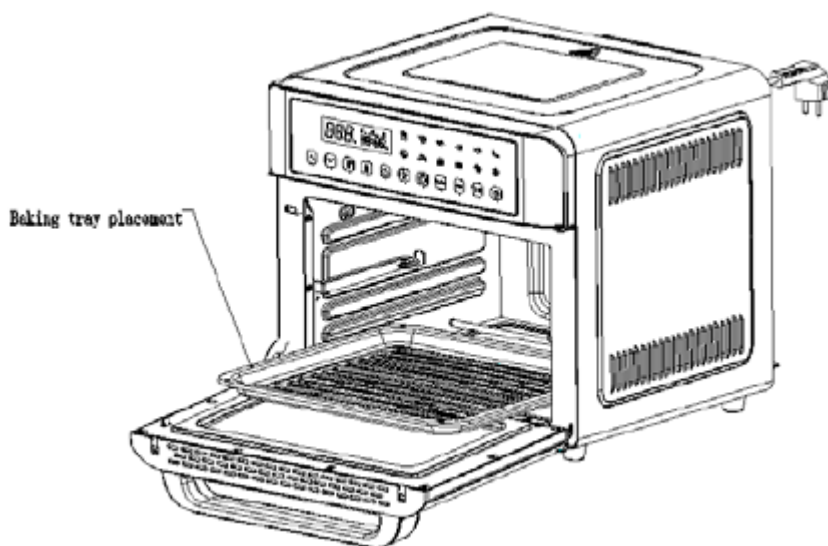
- Install by placing the shaft into the holes on each side.
- Use the rotation function for even cooking.

Removal Tool

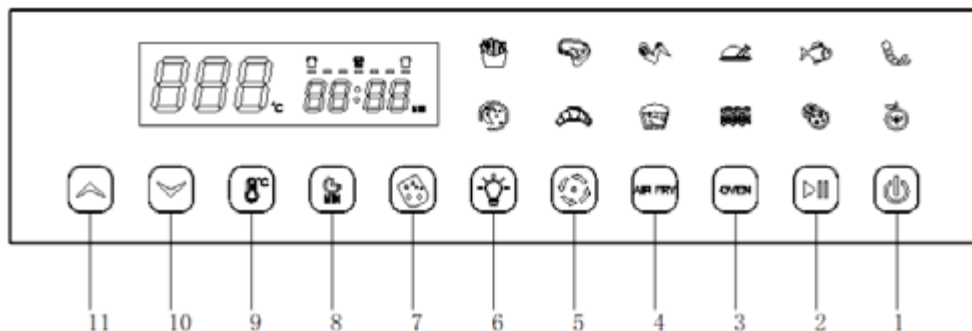
- Slide under both sides of the shaft to lift out the fork or basket.

Drip Tray

- Place at the bottom for catching oil and easy cleaning.



HOWTO USE THE CONTROLPANEL



1. Power Key

After plugging in the appliance, touch the power key to turn it on. The indicator light on the display panel will illuminate.

2. Start/Pause Key

After selecting a menu, touch this key to start. During operation, touch again to pause.

3. OVEN Button

Press the OVEN button to activate oven mode. Preset time, temperature, and function will appear on the display.

NOTE: The preset values are for reference only. Adjust based on food size and quantity.

ICONS	PRE-SET	TIME	TEMPERATURE
	Pizza	15 minutes	200°C
	Bake	25 minutes	180°C
	Cake	23 minutes	200°C
	Bacon	6 minutes	190°C
	Cookies	12 minutes	180°C
	Dehydrate	4 hours	65°C

4. AIR FRY Button

Press to activate the air fryer mode. Preset time and temperature will appear on the display.

NOTE: Adjust time and temperature based on the amount and size of food.

ICONS	PRE-SET	TIME	TEMPERATURE
	Fries	20 minutes	220°C
	Steak	10 minutes	220°C
	Wings	15 minutes	220°C
	Chicken	40 minutes	220°C
	Fish	18 minutes	180°C
	Prawns	12 minutes	160°C

5. Rotate Button

- Press to activate rotation for the barbecue basket or oven.
The icon will light up on the display.
- Press again to stop rotation.

6. Light Button

Press to turn on the internal oven light (icon will illuminate).

- Light stays on for 30 seconds during cooking.
- Stays on for 3 minutes when the door is opened.
- Turns off automatically when the door closes.

Press again to manually turn off the light.

7. Toast Key

Touch to activate toast mode. The icon will flash.

Touch again to select browning level (gear 1-7).

8. Time Key

Touch to reset cooking time.

- For dehydrating: adjustable from 1 hour to 24 hours.
- For other functions: adjustable from 1 minute to 1 hour.

9. Temperature Key

Touch to adjust temperature (icon will flash).

Use +/- to set the desired value.

- Dehydration: 40°C to 80°C
- Air Fry: 80°C to 220°C
- Oven: 80°C to 200°C

10. - Time/Temp Key

- Touch to decrease time (by 1 minute) or temperature (by 5°C) per press.

11. + Time/Temp Key

- Touch to increase time (by 1 minute) or temperature (by 5°C) per press.

PREPARING TO USE THE AIR FRYER OVEN

Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.

- **IMPORTANT!** Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces. Avoid using it on laminated or vinyl countertops, as they may be damaged by heat. It is recommended to place the air fryer oven on a heat-insulated mat.
- **NEVER** place anything on top of the appliance.
- **NEVER** block or cover the air vents on the sides or back of the cooking unit.
- **NEVER** fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This unit cooks using hot air only.
- **NEVER** use the oven door as a surface to rest a hot fry basket filled with food. Doing so may damage the door or cause the unit to tip over, resulting in personal injury.

WARNING: Forks, skewers, and other metal parts included with this appliance are sharp and become extremely hot during use. Use caution to avoid injury. Always wear protective oven mitts or use the provided removal tool.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN

HOW TO COOK WITH THE AIR FRYER OVEN

1. Select the appropriate accessory

Choose the right cooking accessory for your food: wire rack, mesh rack, baking tray, rotating basket, or fork set.

2. Place food properly

Put the food on the selected accessory and place it in the correct position inside the oven. Close the oven door.

3. Power on the appliance

Plug the device into a grounded power outlet. The appliance will enter standby mode.

4. Select cooking mode

- Choose either Air Fryer or Oven mode.
- Select a preset function or manually set the time and temperature.
- Press the Start/Cancel button to begin cooking.

5. Use special functions (if needed)

- When using the rotating basket or fork, press the Rotate button.
- Press the Light icon to monitor cooking progress through the oven window.

NOTE: You can open the oven door at any time to inspect the food.

- If the door is opened or the power is disconnected, cooking will pause automatically.
- When the door is closed or power is restored, the appliance will resume cooking.
- If the door remains open or power is off for more than 2 hours, the appliance will reset to standby mode.



WARNING!

- All accessories become extremely hot during cooking.
- Always use oven gloves or fetch tools to handle accessories.
- Place hot accessories only on a trivet or heat-resistant surface.

NEVER place hot accessories directly on countertops or tables to avoid heat damage.

6. Adjust settings if needed

You may change the time or temperature during cooking to suit the food.

7. When cooking is complete

- The appliance will automatically stop heating.
- You will hear 5 beeps, and "End" will appear on the display.

8. Remove food carefully

Open the door and carefully take out the accessories and food.

Use caution to avoid burns or injuries from hot surfaces or steam.

TIPS:

- Smaller foods usually require slightly shorter cooking times than larger ones.
- Stirring the food once during cooking helps ensure even cooking.

COOKING CHART

CATEGORY	FOOD	TIME (MIN.)	TEMPERATURE
Potato&chips	Thin frozen chips	15-22	220°C
	Thick frozen chips	20-25	220°C
	Potato gratin	25-30	220°C
Meat&Poultry	Steak	10-15	180°C
	Porkchop	15-20	220°C
	Hamburger	10-15	180°C
	Sausage roll	13-15	220°C
	Drumsticks	25-30	180°C
	Chicken breast	20-25	180°C
	Chicken	30-40	220°C
Snacks	Spring rolls	10-15	180°C
	Frozen chicken nuggets	10-15	220°C
	Frozen fish	12-18	180°C
	Frozen bread crumbed cheese snacks	8-12	220°C
	Stuffed vegetables	10	160°C
	Dried fruit	240	35°C
Baking	Cake	20-25	220°C
	Quiche	20-22	180°C
	Muffins	15-18	220°C
	Sweet snacks	20	160°C

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer oven does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the supply cord plugin to an earthed power outlet socket. Check the power outlet socked is switched ON.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oiClean the appliance and accessories after eachuse.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Refer to tips when cooking with your air fryer oven.

CLEANING AND STORAGE

- Always allow the appliance to cool completely after each use.
- Unplug the power cord from the outlet and ensure the appliance is completely cool before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the interior, exterior, and door. Avoid abrasive tools.
- Only handwash for the accessories.
- Ensure all parts are clean and completely dry before storing.
- Store the appliance in a clean, dry place.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage: 220-240V~50Hz

Power: 2200W

The power consumption in off mode of this appliance is less than 0,5 W

DISPOSAL

OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)



This product is subject to the EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). It must **NOT** be disposed of with regular household waste. To protect the environment and promote recycling, please take the product to an authorised recycling facility or use an electronic waste collection scheme.

Proper disposal helps reduce harmful effects on the environment and human health.

Contact information:

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



VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK.

Når du bruker dette elektriske produktet, må du følge følgende grunnleggende sikkerhetsregler:

1. Les alle instruksjonene før du bruker utstyret.
2. Sørg for å slå av utstyret og koble fra strømforsyningen når du rengjør, oppbevarer, forsøker å flytte eller ikke bruker utstyret.
3. Ikke senk elektriske apparater, strømledninger og støpsler ned i vann eller andre væsker, og ikke skyll dem ut.
4. For å unngå elektriske støt og kortslutning må du hindre at væske kommer inn i utstyret.
5. Hvis tilførselsledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
6. Trekk ut støpselet når enheten ikke er i bruk og før rengjøring. La utstyret kjøle seg ned før du installerer eller fjerner komponenter.
7. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte og forstår farene som er forbundet med det. 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.
8. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
9. Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i drift.
10. Ikke la strømledningen berøre en varm overflate, knyt knuter på den eller heng den på overkanten av arbeidsbenken.
11. Ikke plasser utstyret på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk varmeovn, eller der det kan komme i kontakt med oppvarmet gass.
12. Hold elektriske apparater borte fra vegger, gardiner og andre varmfølsomme materialer (minst 20 cm i hver retning). Ikke plasser utstyret under hyller eller brennbare materialer når det er i bruk.
13. Ikke flytt enheten under bruk.
14. Ikke dekk til luftinntaket eller luftutløpet når apparatet er i drift.
15. Ikke berør innsiden av apparatet under bruk.
16. Ikke bruk dette utstyret til andre formål enn de som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
17. Ikke plasser noe oppå utstyret under bruk og oppbevaring.

18. Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du kontrollere at spenningen som vises på apparatet, stemmer overens med spenningen i hjemmet ditt. Hvis dette ikke er tilfelle, må du ikke bruke apparatet.
19. Utstyret kan ikke betjenes via en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
20. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av det elektriske apparatet, kan føre til alvorlig personskade eller skade på det elektriske apparatet.
21. Dette utstyret er kun beregnet for husholdningsbruk. Ikke bruk denne enheten til utilsiktede formål. Må ikke brukes i kjøretøy eller fartøy i bevegelse. Må ikke brukes utendørs.
22. Dette utstyret er ikke egnet for butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer som f.eks. kjøkken. Det er forbudt å bruke det på moteller, frokostsenger og i andre boligmiljøer.
23. Under varmluftstilberedning slippes det ut varm damp gjennom luftutløpet. Hold sikker avstand fra damputløpet. Vær også forsiktig med varm damp og luft under bruk.

FORSIKTIG: høy temperatur på overflaten under tilberedning! Utstyr og tilbehør blir svært varmt. Ikke ta på tilbehøret under og umiddelbart etter tilberedning. Hold godt i håndtaket og vær forsiktig når du fjerner tilbehør og mat fra utstyret. Bruk alltid steke-ovnshansker eller oppsamlingsverktøy når du håndterer tilbehør og mat som kan være varm. La tilbehøret avkjøles helt før rengjøring.

VIKTIG!

Bruk kun tørre, jevne, stabile og varmebestandige overflater, og sørg for å holde deg unna kantene på bordet.

- Vi anbefaler ikke å bruke en varmepute under ovnen for å unngå skader på benkeplaten.
- Ikke bruk dette utstyret på toppen av skapet eller under pressen. Damp kan skade kabinettet eller pressen.
- Ikke plasser enheten i nærheten av brennbare materialer, varmeovner eller fuktige omgivelser.
- Dette apparatet må være jordet
- Ikke bruk elektriske apparater med olje.
- Når utstyret ikke er i bruk, må du sørge for å trekke strømledningen ut av stikkontakten.
- Sørg for å la utstyret kjøle seg helt ned før rengjøring.
- Ikke bytt ut med andre deler som ikke er spesielt utviklet for dette utstyret.
- Ingen andre pottar skal plasseres i utstyret.

- Hvis det kommer store mengder røyk ut av ventilasjonsåpningen under drift, må du trekke ut støpselet og slutte å bruke utstyret.
- Ikke flytt enheten mens den er i drift. La apparatet kjøle seg helt ned før du flytter det.
- Eventuelle reparasjoner på produktet må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Ikke demonter enheten selv eller skift ut noen deler.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen er skadet.
- Oppbevar enheten utilgjengelig for barn under bruk eller oppbevaring.
- Hold den borte fra luftutløp eller andre steder der varme eller damp frigjøres.
- Sørg alltid for at apparatet er rent før matlaging.
- Det er normalt at det kommer litt røyk ut av apparatet når det varmes opp første gang. Dette bør avta etter noen minutters bruk.

FOR RENGJØRING, se avsnittet *"RENGJØRING OG OPPBEVARING"*.

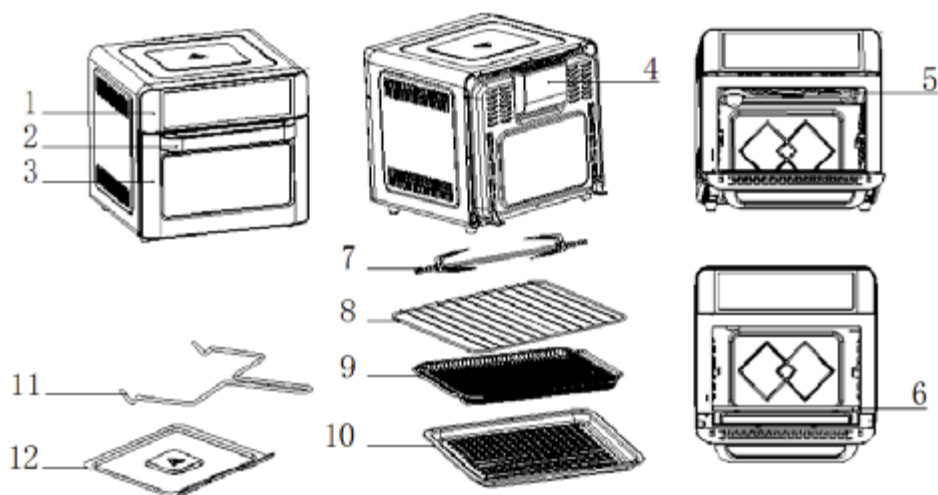
ADVARSEL:

Vær svært forsiktig når du lager mat, for å unngå risiko for alvorlig personskade og/eller skade på eiendom.

FORSIKTIG!

Ikke dekk til luftinntaks- og luftutløpsåpningene mens apparatet er i drift. Ikke ta på innsiden av apparatet mens det er i drift.

BLI KJENT MED FRITYRKOKEREN DIN



1. Kontrollpanel
2. Dørhåndtak
3. Dør
4. Utløp for varmluft

5. Varmeelement
6. Dryppbrett
7. Rotisserie-gaffelsett
8. Trådstativ

9. Netto standplass
10. Bakebrett
11. Hent gaffelen
12. Smuldre-/dryppebrett

FØR FØRSTE GANGS BRUK

MERK:

Når du bruker dette utstyret for første gang, må du fjerne all innvendig og utvendig emballasje, beskyttelsesfilm og tilbehør.

Rengjør skroget og interiøret med en våt klut eller svamp. Tørk med en myk, tørr klut.

ADVARSEL:

Ikke senk skroget ned i vann eller andre væsker for å rengjøre det.

Rengjør tilbehøret med såpevann. Tørk alle delene grundig før bruk.

HVORDAN DU BRUKER TILBEHØRET

Gitterrist, nettingrist, stekebrett

- Bruk den til dehydrering, sprø snacks, fisk, biff eller gjenoppvarming av pizza.
- Bruk alltid risten med dryppbrett. Skyv stativene inn/ut for å installere eller fjerne dem.

Sett med grillgafler

- Brukes til å steke store kjøttstykker eller hele kyllinger (maks. 1,3 kg).
- Stikk håndtaket gjennom midten, fest gaflene godt og sentrer kjøttet.
- Bruk alltid rotasjonsfunksjonen.
- Bind eventuelt fast kyllingen slik at den kan rotere fritt.
- Plasser et stekebrett under for å samle opp stekesaften.

Grillkurv

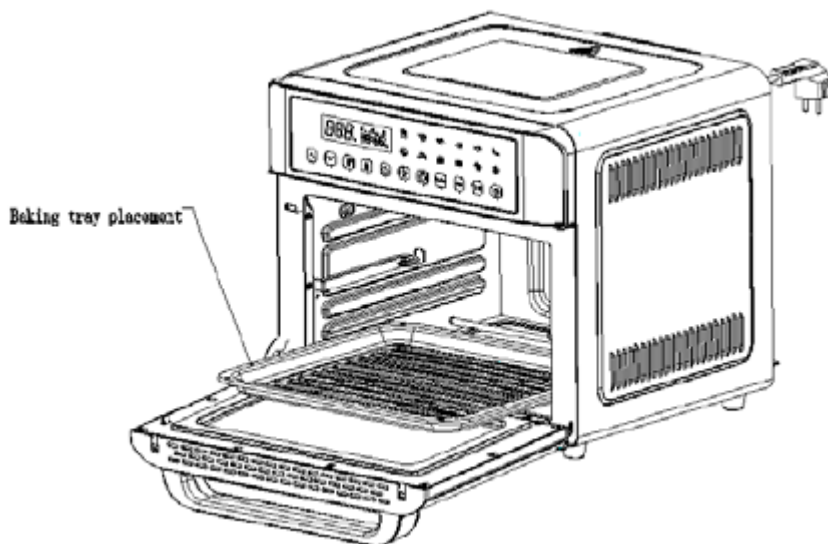
- Monteres ved å plassere håndtaket i hullene på hver side.
- Bruk rotasjonsfunksjonen for jevn tilberedning.

Verktøy for demontering

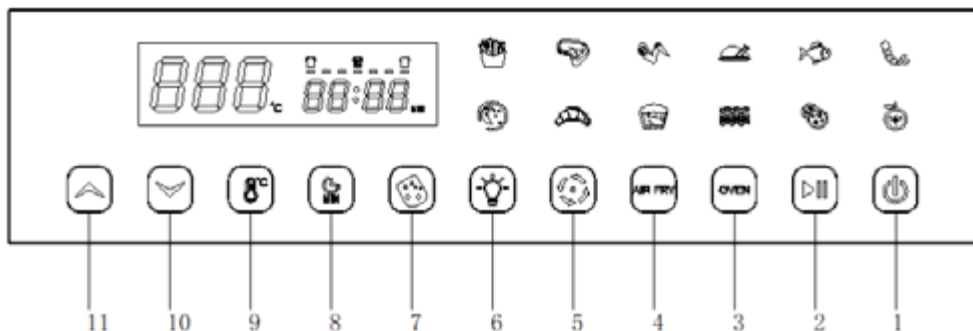
- Skyv under begge sider av akselen for å løfte ut gaffelen eller kurven.

Dryppbrett

- Plassert i bunnen for å samle opp olje og lette rengjøringen.



HVORDAN DU BRUKER KONTROLLPANELET



1. Av/på-knapp

Når du har koblet til enheten, trykker du på strømknappen for å slå den på. Indikatorlampen på displaypanelet tennes.

2. Start/pause-tast

Når du har valgt en meny, trykker du på denne tasten for å starte. Trykk igjen under bruk for å sette på pause.

3. OVEN-knapp

Trykk på OVEN-knappen for å aktivere stekeovnsfunksjonen. Forhåndsinnstilt tid, temperatur og funksjon vises på displayet.

MERK: De forhåndsinnstilte verdiene er kun veiledende. Juster dem i henhold til matvarens størrelse og mengde.

IKONER	FORHÅNDSINNSTILT	TID	TEMPERATUR
	Pizza	15 minutter	200 °C
	Bage	25 minutter	180 °C
	Kake	23 minutter	200 °C
	Bacon	6 minutter	190 °C
	Kjeks og småkaker	12 minutter	180 °C
	Dehydrater	4 timer	65 °C

4. AIR FRY-knapp

Trykk for å aktivere frituregrytefunksjonen. Forhåndsinnstilt tid og temperatur vises på displayet.

MERK: Juster tid og temperatur basert på mengden og størrelsen på maten.

IKONER	FORHÅNDSINNSTILT	TID	TEMPERATUR
	Pommes frites	20 minutter	220 °C
	Biff	10 minutter	220 °C
	Fingre	15 minutter	220 °C
	Kylling	40 minutter	220 °C
	Fisk	18 minutter	180 °C
	Reker	12 minutter	160 °C

5. Knapp for rotasjon

- Trykk for å aktivere rotasjon for grillkurven eller ovnen. Ikonet lyser opp på displayet.
- Trykk igjen for å stoppe rotasjonen.

6. Knapp for lys

Trykk for å slå på det innvendige lyset i ovnen (ikonet lyser).

- Lyset lyser i 30 sekunder under tilberedningen.
- Står på i 3 minutter når døren åpnes.
- Slår seg automatisk av når døren lukkes.

Trykk på igjen for å slå av lyset manuelt.

7. Toast-knapp

Trykk for å aktivere toast-modus. Ikonet vil blinke.

Trykk igjen for å velge bruningsnivå (gir 1-7).

8. Tidsknapp

Trykk for å tilbakestille tilberedningstiden.

- For dehydrering: justerbar fra 1 time til 24 timer.
- For andre funksjoner: justerbar fra 1 minutt til 1 time.

9. Temperaturknapp

Trykk for å justere temperaturen (ikonet blinker).

Bruk +/- for å stille inn ønsket verdi.

- Dehydrering: 40 °C til 80 °C
- Luftsteking: 80 °C til 220 °C
- Ovn: 80 °C til 200 °C

10 - Tid/Temp-knapp

Trykk for å redusere tiden (med 1 minutt) eller temperaturen (med 5 °C) per trykk.

11. + Tid/Temp-knapp

- Trykk for å øke tiden (med 1 minutt) eller temperaturen (med 5 °C) per trykk.

FORBEREDELSE TIL BRUK AV FRITYRKOKEREN

Plasser apparatet på et stabilt, jevnt, vannrett og varmebestandig underlag.

- VIKTIG! Ikke plasser apparatet på overflater som ikke er varmebestandige. Unngå å bruke den på benkeplater av laminat eller vinyl, da de kan bli skadet av varmen. Det anbefales å plassere frituregryten på en varmeisoleret matte.
- Legg ALDRI noe oppå enheten.
- Blokker eller dekk ALDRI til ventilasjonshullene på sidene eller baksiden av komfyren.
- Fyll ALDRI noe kokekar med olje eller væske av noe slag. Denne enheten koker kun ved hjelp av varmluft.
- Bruk ALDRI ovnsdøren som støtte for en varm stekekurv fylt med mat. Dette kan skade døren eller føre til at enheten velter, noe som kan føre til personskafe.

ADVARSEL: Gafler, grillspyd og andre metaldeler som følger med dette apparatet, er skarpe og blir ekstremt varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå skader. Bruk alltid vernehansker eller bruk det medfølgende verktøyet for å ta av spydet.

LAGE MAT MED FRITYRKOKEREN DIN

HVORDAN LAGE MAT MED FRITYRKOKEREN

1. Velg riktig tilbehør

Velg riktig tilbehør til maten din: rist, nettingrist, stekebrett, roterende kurv eller gaffelsett.

2. Plasser maten riktig

Legg maten på det valgte tilbehøret og plasser det i riktig posisjon inne i ovnen. Lukk ovnsdøren.

3. Slå på enheten

Koble enheten til en jordet stikkontakt. Apparatet går inn i standby-modus.

4. Velg tilberedningsmodus

- Velg enten **Air Fryer**- eller **Oven**-modus.
- Velg en **forhåndsinnstilt funksjon**, eller still inn tid og temperatur manuelt.
- Trykk på Start/Avbryter-knappen for å starte tilberedningen.

5. Bruk spesialfunksjoner (om nødvendig)

- Når du bruker den **roterende kurven eller gaffelen**, trykker du på Rotate-knappen.
- Trykk på lysikonet for å se hvordan tilberedningen skrider frem gjennom ovnsvinduets.

MERK: Du kan åpne ovnsdøren når som helst for å inspisere maten.

- Hvis døren åpnes eller strømmen brytes, settes matlagingen automatisk på pause.
- Når døren er lukket eller strømmen er gjenopprettet, vil apparatet gjenoppta matlagingen.
- Hvis døren forblir åpen eller strømmen er slått av i mer enn 2 timer, vil enheten tilbakestilles til standby-modus.



ADVARSEL!

- Alt tilbehør blir ekstremt varmt under tilberedningen.
- Bruk alltid ovnshansker eller oppsamlingsverktøy for å håndtere tilbehøret.
- Plasser bare varmt tilbehør på en bordskåner eller varmebestandig overflate.

Plasser ALDRI varmt tilbehør direkte på benkeplater eller bord for å unngå varmeskader.

6. Juster innstillingene etter behov

Du kan endre tiden eller temperaturen under tilberedningen slik at den passer til maten.

7. Når tilberedningen er ferdig

- Apparatet vil automatisk stoppe oppvarmingen.
- Du vil høre 5 pipetoner, og "End" vises på displayet.

8. Fjern maten forsiktig

Åpne døren og ta forsiktig ut tilbehør og mat.

Vær forsiktig for å unngå brannskader eller skader fra varme overflater eller damp.

TIPS:

- Mindre matvarer krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større.
- Rør om i maten én gang under tilberedningen for å sikre jevn tilberedning.

FORBEREDELSESSKJEMA

KATEGORI	MATVAREPRODUKTER	TID (MIN.)	TEMPERATUR
Kartoffel og chips	Tynne frosne chips	15-22	220 °C
	Tykke frosne chips	20-25	220 °C
	Potetgrateng	25-30	220 °C
Kød og fjerkræ	Biff	10-15	180 °C
	Porkchop	15-20	220 °C
	Hamburger	10-15	180 °C
	Pølsebrød	13-15	220 °C
	Trommestikker	25-30	180 °C
	Kyllingbryst	20-25	180 °C
	Kylling	30-40	220 °C
Snacks	Vårruller	10-15	180 °C
	Frosne kyllingnuggets	10-15	220 °C
	Frossen fisk	12-18	180 °C
	Frosne ostesnacks med brødsmuler	8-12	220 °C
	Fylte grønnsaker	10	160 °C
	Tørket frukt	240	35 °C
Bagning	Kake	20-25	220 °C
	Quiche	20-22	180 °C
	Muffins	15-18	220 °C
	Søte snacks	20	160 °C

FEILSØKING

PROBLEMET	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen fungerer ikke	Enheten er ikke tilkoblet.	Koble strømledningen til et jordet strømuttak. Kontroller at strømuttaket er slått på.
Det kommer hvit røyk fra enheten	Det er brukt olje. Tilbehøret har overflødige fettrester fra tidligere tilberedning.	Tørk av for å fjerne overflødige rester. Rengjør enheten og tilbehøret etter hver bruk.
Maten tilberedes ikke jevnt	Noen matvarer må snus under tilberedningsprosessen.	Se tips når du lager mat med friturekokeren.

RENGJØRING OG OPPBEVARING

- La alltid apparatet kjøle seg helt ned etter hver bruk.
- Trekk ut støpselet og sørg for at apparatet er helt avkjølt før rengjøring.
- Bruk en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel til å rengjøre innsiden, utsiden og døren. Unngå slipende verktøy.
- Det anbefales å bruke håndvask.
- Sørg for at alle delene er rene og helt tørre før oppbevaring.
- Oppbevar enheten på et rent og tørt sted.

TEKNISK SPESIFIKASJON

Voltage 220-240V~50Hz

Effekt 2200W

Strømforbruket i av-modus for dette apparatet er mindre enn 0,5 W

ASSERING

AV ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE PRODUKTER (WEEE)



Dette produktet er omfattet av EU-direktivet om kassering av elektriske og elektroniske produkter (WEEE). Det må **IKKE** kastes i restavfallet. For å beskytte miljøet og fremme gjenbruk må produktet leveres til en autorisert gjenvinningsstasjon eller en innsamlingsordning for elektronisk avfall.

Med korrekt kassering bidrar du til å redusere skadelige påvirkninger på miljøet og menneskers helse.

Kontaktinformasjon:

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



VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.

När du använder denna elektriska produkt, se till att följa följande grundläggande säkerhetsåtgärder:

1. Läs alla anvisningar innan du använder utrustningen.
2. Se till att stänga av utrustningen och koppla bort strömförsörjningen när du rengör, förvarar, försöker flytta eller inte använder utrustningen.
3. Sänk inte ner elektriska apparater, nätsladdar och stickproppar i vatten eller andra vätskor och skölj inte ur dem.
4. Undvik elektriska stötar och kortslutningar genom att förhindra att vätska tränger in i utrustningen.
5. Om matarledningen är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
6. Dra ur kontakten när enheten inte används och före rengöring. Låt utrustningen svalna innan du installerar eller tar bort komponenter.
7. 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 risker som finns. 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.
8. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
9. Dörren eller den yttre ytan kan bli varm när apparaten är i drift.
10. Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor, knyt inte knutar på den och häng inte på arbetsbänkens överkant.
11. Placera inte utrustningen på eller i närheten av en varm gas- eller elvärmare eller där den kan komma i kontakt med den uppvärmda gasen.
12. Håll elektriska apparater på avstånd från väggar, gardiner och andra värmekänsliga material (minst 20 cm i varje riktning). Placera inte utrustningen under hyllor eller lättantändliga material när den används.
13. Flytta inte på enheten under användning.
14. Täck inte över luftintaget eller luftutsläppet när enheten är i drift.
15. Rör inte vid apparatens insida under drift.
16. Använd inte denna utrustning för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
17. Placera ingenting ovanpå utrustningen under användning och förvaring.

18. Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen ska du kontrollera att den spänning som visas på apparaten överensstämmer med spänningen i ditt hem. Om så inte är fallet ska du inte använda apparaten.
19. Utrustningen kan inte manövreras via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
20. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren av den elektriska apparaten kan leda till allvarliga personskador eller skador på den elektriska apparaten.
21. Denna utrustning är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte denna apparat för olämpliga ändamål. Använd inte i fordon eller fartyg i rörelse. Får inte användas utomhus.
22. Denna utrustning är inte lämplig för butiker, kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer som t.ex. kök. Den är förbjuden att använda på motell, frukostbäddar och i andra bostadsmiljöer.
23. Vid tillagning med varmluft släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll ett säkert avstånd från ångutsläppet. Var också försiktig med het ånga och luft under användning.

FÖRSIKTIGHET: hög temperatur på ytan under tillagningen! Utrustning och tillbehör blir mycket varma. Rör inte tillbehören under och omedelbart efter tillagningen. Håll stadigt i handtaget och var försiktig när du tar bort tillbehör och mat från utrustningen. Använd alltid ugnshandskar eller uppsamlingsverktyg när du hanterar tillbehör och livsmedel som kan vara varma. Låt svalna helt före rengöring.

VIKTIGT!

Använd endast torra, jämna, stabila och värmetåliga ytor och se till att hålla dig borta från bordets kanter.

- Vi rekommenderar inte att du använder en värmedyna under ugnen för att undvika skador på bänkskivan.
- Använd inte denna utrustning ovanpå skåpet eller under pressen. Ångorna kan skada skåpet eller pressen.
- Placera inte enheten i närheten av brandfarliga material, värmeelement eller fuktiga miljöer.
- Denna apparat måste vara jordad
- Använd inte elektriska apparater med olja.
- När utrustningen inte används, se till att dra ut nätkabeln ur eluttaget.
- Se till att utrustningen svalnar helt före rengöring.
- Byt inte ut mot andra delar som inte är särskilt avsedda för denna utrustning.

- Inga andra krukor får placeras i utrustningen.
- Om en stor mängd rök kommer ut ur ventilen under drift ska du dra ur kontakten och sluta använda utrustningen.
- Flytta inte på apparaten när den är i drift. Låt apparaten svalna helt innan du flyttar den.
- Reparationer av produkten får endast utföras av en behörig elektriker.
- Du får inte själv demontera apparaten eller byta ut några delar.
- Använd inte nätkabeln om den är skadad.
- Förvara enheten utom räckhåll för barn under användning eller förvaring.
- Håll den borta från luftutlopp eller från platser där värme eller ånga avges.
- Se alltid till att apparaten är ren innan du lagar mat.
- Det är normalt att det kommer ut lite rök ur apparaten när den värms upp första gången. Detta bör avta efter några minuters användning.

FÖR RENGÖRING, se avsnittet *"RENGÖRING OCH FÖRVARING"*.

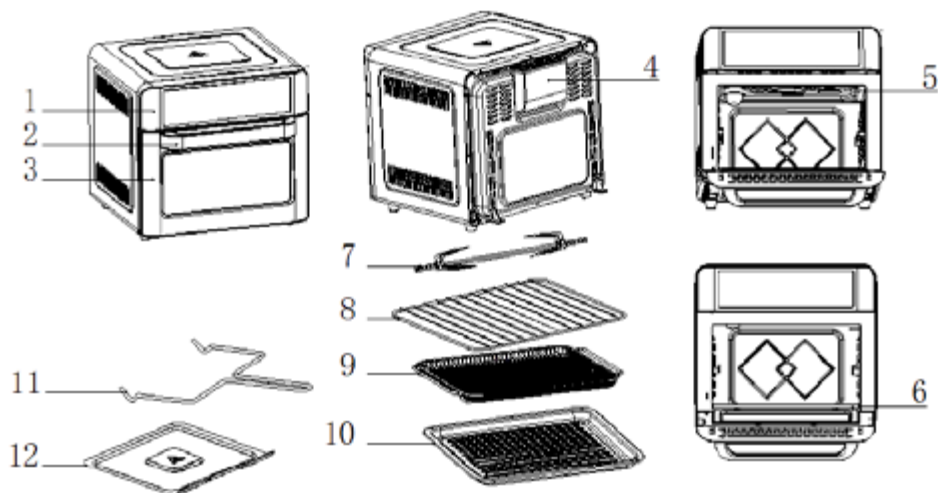
VARNING:

Var ytterst försiktig vid matlagning för att undvika risken för allvarliga personskador och/eller skador på egendom.

FÖRSIKTIGHET!

Täck inte över luftintags- och luftutsläppsöppningarna när apparaten är i drift. Rör aldrig vid apparatens insida när den är i drift.

KÄNN DIN FRITÖSUGN



1. Kontrollpanel
2. Dörrhandtag
3. Dörr
4. Varmluftsutlopp

5. Värmeelement
6. Dropptråg
7. Gaffeluppsättning för rotisseri
8. Trådställ

9. Nettoställning
10. Bakplåt för bakning
11. Hämta gaffeln
12. Smul-/droplåda

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

OBS:

När du använder utrustningen för första gången ska du försiktigt ta bort alla inre och yttre förpackningar, skyddsfilm och tillbehör.

Rengör skrov och inredning med en våt trasa eller svamp. Torka med en mjuk, torr trasa.

VARNING:

Sänk inte ned skrovet i vatten eller andra vätskor för att rengöra det.

Rengör tillbehören med tvålatten. Torka alla delar noggrant före användning.

HUR MAN ANVÄNDER TILLBEHÖRET

Trådgaller, nätgaller, bakplåt

- Använd den för dehydrering, krispiga snacks, fisk, biff eller uppvärmning av pizza.
- Använd alltid gallret med dropplådan. Skjut in/ut ställningarna för att installera eller ta bort dem.

Set med grillgafflar

- Används för att grilla stora köttbitar eller hela kycklingar (max. 1,3 kg).
- För in handtaget genom mitten, sätt fast gafflarna ordentligt och centrera köttet.
- Använd alltid rotationsfunktionen.
- Bind vid behov fast kycklingen så att den kan rotera fritt.
- Placera ett bakplåtspapper under för att samla upp matlagningsjuicen.

Grillkorg

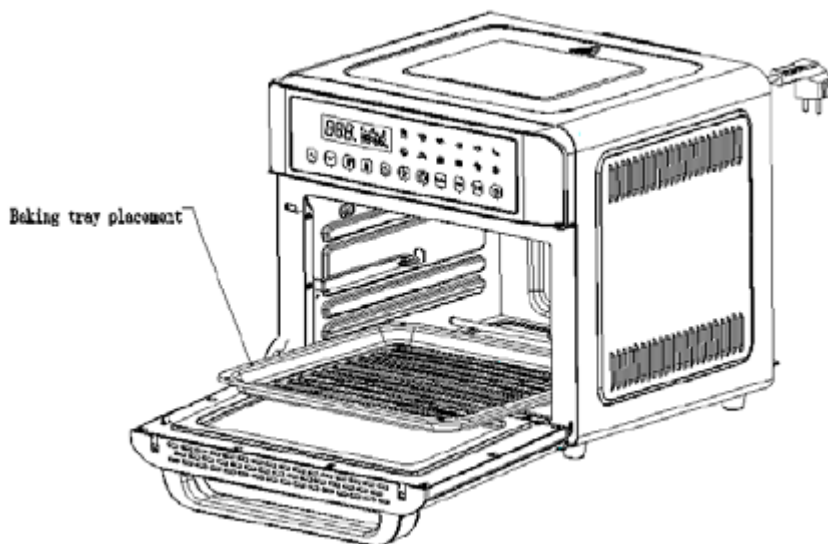
- Montera genom att placera handtaget i hålen på vardera sidan.
- Använd rotationsfunktionen för jämn tillagning.

Verktyg för demontering

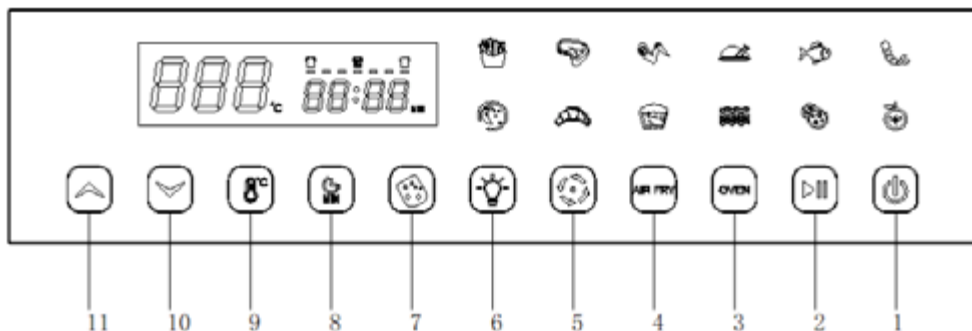
- Tryck under axelns båda sidor för att lyfta ut gaffeln eller korgen.

Dropptråg

- Placerad i botten för att samla upp olja och underlätta rengöring.



HUR MAN ANVÄNDER KONTROLLPANELEN



1. Strömknapp

När du har anslutit enheten trycker du på strömknappen för att slå på den. Indikeringslampan på displaypanelen tänds.

2. Start/paus-knapp

När du har valt en meny trycker du på denna knapp för att starta. Tryck igen under användning för att pausa.

3. Knapp OVEN

Tryck på OVEN-knappen för att aktivera ugnsfunktionen. Förinställd tid, temperatur och funktion visas på displayen.

OBS: De förinställda värdena är endast avsedda som referens. Justera dem efter matens storlek och mängd.

IKONER	FÖRINSTÄLLD	TID	TEMPERATUR
	Pizza	15 minuter	200 °C
	Bage	25 minuter	180 °C
	Tårta	23 minuter	200 °C
	Bacon	6 minuter	190 °C
	Kakor och biscuits	12 minuter	180 °C
	Dehydratiserar	4 timmar	65 °C

4. Knapp AIR FRY

Tryck för att aktivera friterkokarfunktionen. Den förinställda tiden och temperaturen visas på displayen.

OBS: Justera tiden och temperaturen beroende på mängden och storleken på maten.

IKONER	FÖRINSTÄLLD	TID	TEMPERATUR
	Pommes frites	20 minuter	220 °C
	Biff	10 minuter	220 °C
	Fingrar	15 minuter	220 °C
	Kyckling	40 minuter	220 °C
	Fisk	18 minuter	180 °C
	Räkor	12 minuter	160 °C

5. Knapp för rotation

- Tryck för att aktivera rotationen för grillkorgen eller ugnen. Symbolen tänds på displayen.
- Tryck igen för att stoppa rotationen.

6. Knapp för belysning

Tryck för att tända ugsnbelysningen (symbolen tänds).

- Lampan lyser i 30 sekunder under tillagningen.
- Stannar på i 3 minuter när dörren öppnas.
- Släcks automatiskt när dörren stängs.

Tryck en gång till för att släcka ljuset manuellt.

7. Toastknapp

Tryck för att aktivera toast-läget. Symbolen blinkar.

Tryck igen för att välja brynningsnivå (växlar 1-7).

8. Knapp för tid

Tryck för att återställa tillagningstiden.

- För uttorkning: justerbar från 1 timme till 24 timmar.
- För övriga funktioner: justerbar från 1 minut till 1 timme.

9. Knapp för temperatur

Tryck för att justera temperaturen (symbolen blinkar). Använd +/- för att ställa in önskat värde.

- Uttorkning: 40°C till 80°C
- Lufttostning: 80°C till 220°C
- Ugn: 80°C till 200°C

10 - Tid/Temp-knapp

- Tryck för att minska tiden (med 1 minut) eller temperaturen (med 5°C) per tryckning.

11. + Tid/Temp-knapp

- Tryck för att öka tiden (med 1 minut) eller temperaturen (med 5°C) per tryckning.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

Placera apparaten på ett stabilt, jämnt, horisontellt och värmetåligt underlag.

- **VIKTIGT!** Placera inte enheten på ytor som inte är värmetåliga. Undvik att använda den på laminat- eller vinylbänkskivor eftersom de kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du placerar fritösen på en värmeisolerad matta.
- Lägg **ALDRIG** något ovanpå enheten.
- Blockera eller täck **ALDRIG** ventilationshålen på spisens sidor eller baksida.
- Fyll **ALDRIG** något kokkärn med olja eller vätska av något slag. Denna apparat tillagar endast med varmluft.
- Använd **ALDRIG** ugnsluckan som stöd för en varm stekkorg fylld med mat. Detta kan skada luckan eller få enheten att välta, vilket kan leda till personskada.

WARNING: Gafflar, spett och andra metalldelar som medföljer denna apparat är vassa och blir extremt heta under användning. Var försiktig för att undvika skador. Bär alltid skyddande ugnshandskar eller använd det medföljande borttagningsverktyget.

MATLAGNING MED DIN LUFTFRÄSUGN

HUR MAN LAGAR MAT MED LUFTFRYSERN

1. Välj rätt tillbehör

Välj rätt tillbehör till din mat: galler, nätgaller, bakplåt, roterande korg eller gaffelsats.

2. Placera maten på rätt sätt

Placera maten på det valda tillbehöret och placera det på rätt plats i ugnen. Stäng ugnsluckan.

3. Slå på apparaten

Anslut apparaten till ett jordat uttag. Apparaten går in i standby-läge.

4. Välj tillagningsläge

- Välj antingen **luftfrysning** eller **ugnsläge**.
- Välj en **förinställd funktion** eller ställ in tid och temperatur manuellt.
- Tryck på Start/Avbryt-knappen för att påbörja tillagningen.

5. Använda specialfunktioner (vid behov)

- När du använder den **roterande korgen eller gaffeln** trycker du på Rotate-knappen.
- Tryck på ljusikonen för att se hur tillagningen fortskrider genom ugnsfönstret.

OBS: Du kan öppna ugnsluckan när som helst för att inspektera maten.

- Om luckan öppnas eller strömmen bryts pausas tillagningen automatiskt.
- När dörren har stängts eller strömmen har återställts kommer apparaten att återuppta tillagningen.
- Om dörren förblir öppen eller strömmen stängs av i mer än 2 timmar återgår enheten till standby-läge.



VARNING!

- Alla tillbehör blir extremt varma under tillagningen.
- Använd alltid ugnshandskar eller uppsamlingsverktyg för att hantera tillbehören.
- Placera endast heta tillbehör på ett grytunderlägg eller en värmetålig yta.

Placera ALDRIG heta tillbehör direkt på bänkskivor eller bord för att undvika värmeskador.

6. Justera inställningarna efter behov

Du kan ändra tiden eller temperaturen under tillagningen för att anpassa den till maten.

7. När tillagningen är klar

- Apparaten slutar automatiskt att värmas upp.
- Du hör 5 ljudsignaler och "End" visas på displayen.

8. Ta försiktigt bort maten

Öppna dörren och ta försiktigt bort tillbehör och livsmedel.

Var försiktig så att du inte bränner dig eller skadas av heta ytor eller ånga.

TIPS:

- Mindre livsmedel kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större.
- Om du rör om i maten en gång under tillagningen blir den jämnare.

BEREDNINGSSCHEMA

KATEGORI	LIVSMEDELSPRODUKTER	TID (MIN.)	TEMPERATUR
Potatis & Chips	Tunna frysta chips	15-22	220 °C
	Tjocka frysta chips	20-25	220 °C
	Potatisgratäng	25-30	220 °C
Kött och fjäderfä	Biff	10-15	180 °C
	Fläskkotlett	15-20	220 °C
	Hamburger	10-15	180 °C
	Korv med bröd	13-15	220 °C
	Trumstockar	25-30	180 °C
	Kycklingbröst	20-25	180 °C
	Kyckling	30-40	220 °C
Snacks	Vårrullar	10-15	180 °C
	Frysta kycklingnuggets	10-15	220 °C
	Fryst fisk	12-18	180 °C
	Frysta ostsnavs med ströbröd	8-12	220 °C
	Fylla grönsaker	10	160 °C
	Torkad frukt	240	35 °C
Bakning	Tårta	20-25	220 °C
	Quiche	20-22	180 °C
	Muffins	15-18	220 °C
	Söta snacks	20	160 °C

FELSÖKNING

PROBLEMET	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte	Enheten är inte ansluten.	Anslut nätsladden till ett jordat eluttag. Kontrollera att eluttaget är påslaget.
Vit rök kommer från enheten	Oljan är förbrukad. Tillbehören har överflödiga fettrester från tidigare tillagning.	Torka av för att avlägsna överflödiga rester. Rengör apparaten och tillbehören efter varje användning.
Maten är inte jämnt tillagad	Vissa livsmedel måste vändas under tillagningsprocessen.	Se tips när du lagar mat med din fritös.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

- Låt alltid apparaten svalna helt efter varje användningstillfälle.
- Dra ur kontakten och se till att apparaten har svalnat helt innan du rengör den.
- Använd en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel för att rengöra insidan, utsidan och dörren. Undvik slipande verktyg.
- Tillbehören kan diskas i diskmaskin. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- Se till att alla delar är rena och helt torra före förvaring.
- Förvara enheten på en ren och torr plats.

TEKNISK SPECIFIKATION

Voltage: 220-240V~50Hz

Effekt: 2200W

Strömförbrukningen i avstängt läge för denna apparat är mindre än 0,5 W

AVFALLSHANTERING

AV ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)



Denna produkt omfattas av EU-direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Den får **INTE** kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall. För att skydda miljön och främja återvinning ber vi dig att lämna in produkten på en auktoriserad återvinningsstation eller ett insamlingssystem för elektronikavfall.

Genom att kassera produkten på rätt sätt bidrar du till att minska skadliga effekter på miljön och människors hälsa.

Kontaktinformation:

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



TÄRKEÄT SUOJATOIMET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ.

Kun käytät tätä sähkötuotetta, muista noudattaa seuraavia perusturvallisuustoimenpiteitä:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
2. Muista sammuttaa laite ja irrottaa virtalähde, kun puhdistat, varastoit, yrität siirtää tai et käytä laitetta.
3. Älä upota sähkölaitteita, sähköjohtoja ja pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee niitä.
4. Sähköiskun ja oikosulun välttämiseksi vältä nesteen pääsyä laitteeseen.
5. Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistaja, sen huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
6. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista.
7. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
8. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
9. Ovi tai ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
10. Älä anna virtajohdon koskettaa kuumaa pintaa, solmua tai roikkua työpöydän yläreunassa.
11. Älä aseta laitetta kuuman kaasun- tai sähkölämmittimen päälle tai sen lähelle tai paikkaan, jossa se voi kohdata kuumennettua kaasua.
12. Pidä sähkölaitteet kaukana seinistä, verhoista ja muista lämpöherkistä materiaaleista (vähintään 20 cm joka suuntaan). Älä aseta laitetta käytön aikana hyllyjen tai syttyvien materiaalien alle.
13. Älä siirrä laitetta käytön aikana.
14. Älä peitä ilmanottoaukkoa tai ilman ulostuloaukkoa, kun laite on toiminnassa.
15. Älä koske laitteen sisäpuolelle käytön aikana.
16. Älä käytä tätä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
17. Älä laita mitään laitteen päälle käytön ja varastoinnin aikana.

18. Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, tarkista, että laitteen näyttämä jännite vastaa kotisi jännitettä. Jos näin ei ole, älä käytä tätä laitetta.
19. Laitetta ei voi käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
20. sellaisten lisävarusteiden käyttö, joita sähkölaitteen valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa vakavia vammoja tai vaurioittaa sähkölaitetta.
21. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä tätä laitetta epätarkoituksenmukaisiin tarkoituksiin. Älä käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai aluksissa. Älä käytä ulkona.
22. Tämä laite ei sovellu kauppoihin, toimistoihin, maatiloille tai muihin työympäristöihin, kuten keittiöihin. Sen käyttö motelleissa, aamiaismajoituksissa ja muissa asuinympäristöissä on kielletty.
23. Kuumailmapaistamisen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilman ulostuloaukon kautta. Pidä turvallinen etäisyys höyrynpistoaukosta. Varo lisäksi kuumaa höyryä ja ilmaa käytön aikana.

VAROITUS: korkea lämpötilapinta kypsennyksen aikana! Laitteet ja tarvikkeet kuume-nevat erittäin kuumiksi. Älä koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana ja välittömästi sen jälkeen. Kun poistat tarvikkeita ja ruokaa laitteesta, pidä kahvasta tiukasti kiinni ja toimi varovasti. Käytä aina uunikäsineitä tai poimintavälineitä käsitellessäsi tarvikkeita ja ruokaa, jotka voivat olla kuumia. Anna jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta

TÄRKEÄÄ!

Käytä vain kuivia, tasaisia, vakaita ja kuumuutta kestäviä pintoja ja varmista, että pysyt kaukana työpöydän reunoista.

- Emme suosittele lämmitystyynyn käyttämistä uunin alla, jotta työpöydän pinta ei vaurioidu.
- Älä käytä tätä laitetta kaapin päällä tai puristimen alla. Höyry voi vahingoittaa kaappia tai puristinta.
- Älä sijoita laitetta syttyvien materiaalien, lämmityslaitteiden tai kosteiden tilojen läheisyyteen.
- Tämä laite on maadoitettava
- Älä käytä sähkölaitteita öljyn kanssa.
- Kun laitetta ei käytetä, muista irrottaa virtajohto pistorasiasta, kun se ei ole käytössä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Älä korvaa muilla osilla, joita ei ole erityisesti suunniteltu tätä laitetta varten.
- Älä aseta laitteeseen muita keittoastioita.
- Jos tuuletusaukosta pääsee käytön aikana suuri määrä savua, irrota laite pistorasiasta ja lopeta sen käyttö.

- Älä siirrä laitetta sen ollessa toiminnassa. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen siirtämistä .
- Tuotteen korjaukset saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen .
- Älä pura laitetta itse tai vaihda osia .
- Jos virtajohto on vaurioitunut ,älä käytä .
- Pidä laite lasten ulottumattomissa käytön aikana tai säilytettynä .
- Pidä kaukana ilman ulostuloaukosta tai paikoista, joissa vapautuu lämpöä tai höyryä .
- Varmista, että laite on aina puhdas ennen ruoanlaittoa .
- On normaalia, että laitteesta pääsee hieman savua, kun sitä lämmitetään ensimmäistä kertaa . Tämän pitäisi hävitä muutaman minuutin käytön jälkeen.

PUHDISTUS: katso kohta *"PUHDISTUS JA SÄILYTYS"*.

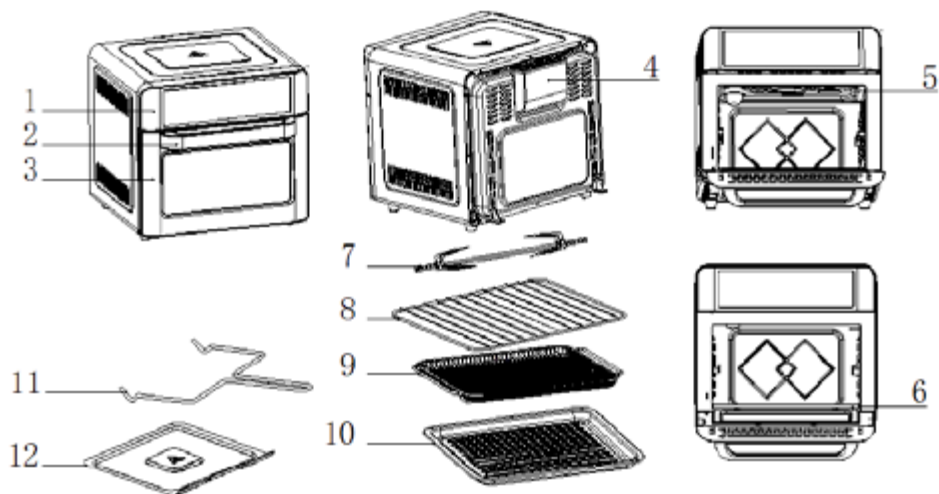
VAROITUS:

Vakavien henkilövahinkojen ja/tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi ole erittäin varovainen kypsennyksen aikana.

VAROITUS!

Älä peitä ilman tulo- ja poistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Älä koskaan koske laitteen sisäpuolelle sen ollessa toiminnassa.

TUNNE ILMAKÄRISTINUUNISI



1. Ohjauspaneeli

2. Ovenkahva

3. Ovi

4. Kuuman ilman ulostulo

5. Lämmityselementti

6. Tippa-alusta

7. Rotisserie haarukkasarja

8. Lankateline

9. Verkkoteline

10. Paistolevy

11. Hae haarukka

12. Muru/tippalokero

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

HUOMAUTUS:

Kun käytät tätä laitetta ensimmäistä kertaa, poista huolellisesti kaikki sisä- ja ulkopak-
kaukset, suojakalvot ja lisävarusteet.

Puhdista runko ja sisätilat märällä liinalla tai sienellä. Kuivaa pehmeällä kuivalla liinalla.

VAROITUS:

Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen puhdistusta varten.

Puhdista tarvikkeet saippuavedellä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen käyttöä.

MITEN LISÄVARUSTEITA KÄYTETÄÄN

Lankateline, verkkoteline, leivontalevy

- Käytä kuivattamiseen, rapeisiin välipaloihin, kalaan, pihveihin tai pizzan uudelleenlämmitykseen.
- Käytä aina ritilää, jossa on tippalevy. Liu'uta telineet sisään/ulos asentaaksesi tai poistaaksesi ne.

Grillin haarukkasarja

- Käytetään isojen lihojen tai kokonaisten kanojen (max. 1,3 kg) paistamiseen.
- Työnnä varsi keskeltä läpi, kiinnitä haarukat tiukasti ja keskitä liha.
- Käytä aina kiertotoimintoa.
- Sido kana tarvittaessa vapaaseen pyörimiseen.
- Aseta alle paistovuoka, jotta voit ottaa valumat talteen.

Grillikori

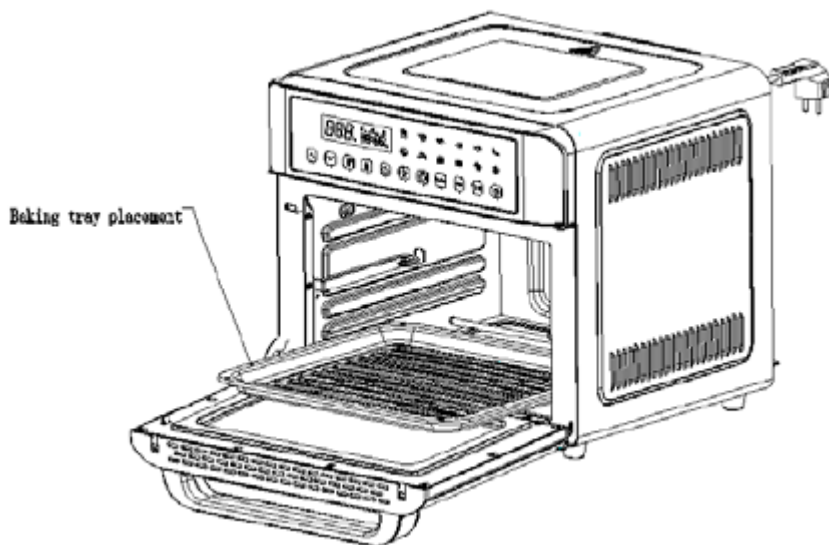
- Asenna asettamalla akseli kummallakin puolella oleviin reikiin.
- Käytä kiertotoimintoa tasaiseen kypsennykseen.

Poistotyökalu

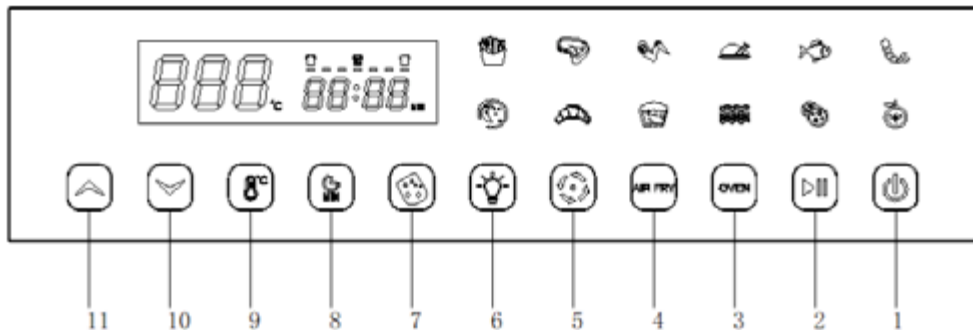
- Liu'uta akselin molemmin puolin akselin alle, jotta haarukka tai kori voidaan nostaa ulos.

Tippa-alusta

- Aseta pohjalle öljyn keräämistä ja helppoa puhdistusta varten.



OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



1. Virtanäppäin

Kun olet kytkenyt laitteen pistorasiaan, kytke se päälle koskettamalla virtanäppäintä. Näyttöpaneelin merkkivalo syttyy.

2. Käynnistys-/Tauko-näppäin

Kun olet valinnut valikon, käynnistä se koskettamalla tätä näppäintä. Kosketa uudelleen käytön aikana keskeyttääksesi.

3. UUNI-painike

Paina OVEN-painiketta aktivoidaksesi uunitilan. Näyttöön ilmestyy esiasetettu aika, lämpötila ja toiminto.

HUOMAUTUS: Esiasetetut arvot ovat vain viitteellisiä. Sääda ruoan koon ja määrän mukaan.

KUVAKKEET	ESIASETUS	AIKA	LÄMPÖTILA
	Pizza	15 minuuttia	200 °C
	Paista	25 minuuttia	180 °C
	Kakku	23 minuuttia	200 °C
	Pekoni	6 minuuttia	190 °C
	Evästeet	12 minuuttia	180 °C
	Dehydratoi	4 tuntia	65 °C

4. AIR FRY painike

Paina tätä painiketta aktivoidaksesi ilmakäristystilan. Näyttöön ilmestyy esiasetettu aika ja lämpötila.

HUOMAUTUS: Säädä aikaa ja lämpötilaa ruoan määrän ja koon mukaan.

KUVAKKEET	ESIASETUS	AIKA	LÄMPÖTILA
	Ranskalaiset	20 minuuttia	220 °C
	Pihvi	10 minuuttia	220 °C
	Siivet	15 minuuttia	220 °C
	Kana	40 minuuttia	220 °C
	Kala	18 minuuttia	180 °C
	Katkaravut	12 minuuttia	160 °C

5. Kierrä-painike

- Paina aktivoidaksesi grillikorin tai uunin pyörittämisen. Kuvake syttyy näyttöön.
- Paina uudelleen pysäyttääksesi pyörimisen.

6. Valopainike

Paina tätä painiketta sytyttääksesi uunin sisäisen valon (kuvake syttyy).

- Valo palaa 30 sekuntia kypsennyksen aikana.
- Pysy päällä 3 minuuttia, kun ovi avataan.
- Sammuu automaattisesti, kun ovi sulkeutuu.

Sammuta valo manuaalisesti painamalla uudelleen.

7. Toast Key

Aktivoi paahtoleipätila koskettamalla tätä näppäintä. Kuvake vilkkuu. Kosketa uudelleen valitaksesi ruskistustason (vaihte 1-7).

8. Aika-avain

Kosketa nollataksesi kypsennysajan.

- Kuivaus: säädettävissä 1 tunnista 24 tuntiin.
- Muut toiminnot: säädettävissä 1 minuutista 1 tuntiin.

9. Lämpötila-näppäin

Kosketa säätääksesi lämpötilaa (kuvake vilkkuu).

Aseta haluttu arvo +/- näppäimillä.

- Kuivuminen: 40°C - 80°C
- Paistaminen ilmassa: 80°C - 220°C
- Uuni: 80°C - 200°C

10. - Aika/lämpötila-näppäin

- Koskettamalla tätä voit vähentää aikaa (1 minuutilla) tai lämpötilaa (5 °C) painallusta kohden.

11. + Aika/lämpötila-näppäin

- Koskettamalla tätä voit lisätä aikaa (1 minuutilla) tai lämpötilaa (5 °C:lla) painallusta kohden.

VALMISTAUTUMINEN KÄYTTÄMÄÄN ILMAKÄRISTINUUNIA

Aseta laite vakaalle, tasaiselle, vaakasuoralle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

- TÄRKEÄÄ! Älä aseta laitetta kuumuutta kestäättömille pinnoille. Vältä käyttämästä sitä laminaatti- tai vinyylityötasoilla, sillä ne voivat vaurioitua kuumuuden vaikutuksesta. On suositeltavaa sijoittaa air fryer -uuni lämpöeristetyille matolle.
- ÄLÄ KOSKAAN aseta mitään laitteen päälle.
- ÄLÄ KOSKAAN tukki tai peitä keittoyksikön sivuilla tai takaosassa olevia tuuletusaukkoja.
- ÄLÄ KOSKAAN täytä mitään keittoastiaa öljyllä tai minkäänlaisella nesteellä. Tämä laite kypsentää vain kuumalla ilmalla.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä uunin luukkuja alustana, johon voit asettaa kuumaa, ruoalla täytettyä paistokoria. Se voi vahingoittaa luukkuja tai aiheuttaa laitteen kaatumisen, mikä voi johtaa henkilövahinkoihin.

VAROITUS: Haarukat, vartaat ja muut tämän laitteen mukana toimitetut metalliosat ovat teräviä ja kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä varovaisuutta loukkaantumisen välttämiseksi. Käytä aina suojaavia uunikintaita tai käytä mukana toimitettua irrotustyökalua.

RUOANVALMISTUS ILMAKEITTIMELLÄSI

MITEN KOKATA AIR FRYER UUNISSA

1. Valitse sopiva lisävaruste

Valitse ruoanvalmistukseen sopiva lisävaruste: lankateline, verkkoteline, leivontalevy, pyörivä kori tai haarukkasarja.

2. Aseta ruoka oikein

Aseta ruoka valitulle lisävarusteelle ja aseta se oikeaan asentoon uunin sisälle. Sulje uunin luukku.

3. Laitteen käynnistäminen

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Laite siirtyy valmiustilaan.

4. Valitse kypsennystila

- Valitse joko **Air Fryer**- tai **Oven**-tila.
- Valitse **esiasetettu toiminto** tai **aset**a aika ja lämpötila **manuaalisesti**.
- Aloita kypsennys painamalla Start/Cancel-painiketta.

5. Käytä erikoistoimintoja (tarvittaessa)

- Kun käytät **pyörivää koria tai haarukkaa**, paina Pyöritä-painiketta.
- Paina Valo-kuvaketta seurataksesi kypsennyksen edistymistä uunin ikkunasta.

HUOMAUTUS: Voit avata uunin luukun milloin tahansa tarkastellaksesi ruokaa.

- Jos luukku avataan tai virta katkaistaan, kypsennys keskeytyy automaattisesti.
- Kun ovi suljetaan tai virta palautetaan, laite jatkaa keittämistä.
- Jos ovi on auki tai virta on katkaistu yli 2 tunnin ajan, laite palautuu valmiustilaan.



VAROITUS!

- Kaikki tarvikkeet kuumenevat erittäin kuumiksi kypsennyksen aikana.
- Käytä aina uunikintaita tai noutotyökaluja tarvikkeiden käsittelyyn.
- Aseta kuumat tarvikkeet vain alustalle tai kuumuutta kestäväälle pinnalle.

Älä koskaan aseta kuumia tarvikkeita suoraan työtasoille tai pöydille lämpövahinkojen välttämiseksi.

6. Sääda asetuksia tarvittaessa

Voit muuttaa aikaa tai lämpötilaa kypsennyksen aikana ruoan mukaan.

7. Kun kypsennys on valmis

- oLaite pysäyttää lämmityksen automaattisesti.
- oKuulet 5 äänimerkkiä, ja näyttöön ilmestyy "End".

8. Poista ruoka varovasti

Avaa ovi ja ota varovasti tarvikkeet ja ruoka ulos.

Noudata varovaisuutta välttääksesi palovammoja tai vammoja kuumilta pinnoilta tai höyrystä.

VINKKEJÄ:

- Pienemmät elintarvikkeet vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suuremmat.
- Ruoan sekoittaminen kerran kypsennyksen aikana auttaa varmistamaan tasaisen kypsymisen.

RUOANVALMISTUSKAAVIO

LUOKKA	RUOKA	AIKA (MIN.)	LÄMPÖTILA
Peruna&chips	Ohuet jäädytetyt sipsit	15-22	220 °C
	Paksut jäädytetyt lastut	20-25	220 °C
	Perunagratiini	25-30	220 °C
Liha ja siipikarja	Pihvi	10-15	180 °C
	Porkchop	15-20	220 °C
	Hampurilainen	10-15	180 °C
	Makkarakalla	13-15	220 °C
	Rumpukapulat	25-30	180 °C
	Kananrinta	20-25	180 °C
	Kana	30-40	220 °C
Välipalat	Kevätkääryleet	10-15	180 °C
	Pakastetut kananugetit	10-15	220 °C
	Pakastettu kala	12-18	180 °C
	Pakastetut leipäpohjaiset juustovälipalat	8-12	220 °C
	Täytetyt vihannekset	10	160 °C
	Kuivatut hedelmät	240	35 °C
Leivonta	Kakku	20-25	220 °C
	Quiche	20-22	180 °C
	Muffinit	15-18	220 °C
	Makeat välipalat	20	160 °C

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Ilmanpaistouuni ei toimi	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Kytke virtajohdon pistoke maadoitettuun pistorasiaan. Tarkista, että pistorasia on kytketty päälle.
Yksiköstä tulee valkoista savua	Öljyä käytetään. Lisävarusteissa on ylimääräisiä rasvajäämiä edellisestä ruoanlaitosta.	Pyyhi ylimääräinen öljy pois pyyhkimällä laite ja lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ruokaa ei paisteta tasaisesti	Joitakin ruokia on käännettävä kypsennyksen aikana.	Katso vinkkejä, kun valmistat ruokaa ilmakeittimelläsi.

PUHDISTUS JA VARASTOINTI

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta ja varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Käytä kosteaa liinaa ja mietoa pesuainetta sisä- ja ulkopintojen sekä oven puhdistamiseen. Vältä hankaavia työkaluja.
- Tarvikkeet ovat astianpesukoneen kestäviä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja täysin kuivia ennen varastointia.
- Säilytä laitetta puhtaassa ja kuivassa paikassa.

TEKNINEN ERITELMÄ

Voltage: 220-240V~50Hz

Teho: 2200W

Tämän laitteen virrankulutus pois päältä -tilassa on alle 0,5 W.

SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUN (WEEE) HÄVITTÄMINEN



Tämä tuote kuuluu EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (WEEE-direktiivin) soveltamisalaan. Tuotetta **EI** saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Ympäristön suojelemiseksi ja kierrätyksen edistämiseksi pyydämme toimittamaan tuotteen valtuutettuun kierrätyspisteeseen tai sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräysohjelmaan.

Asianmukainen hävittäminen auttaa vähentämään ympäristöön ja ihmisten terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.

Yhteystiedot:

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





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



© F&H GROUP MARKETING // 2025 // 65347

Nordic Sense