

Nordic Sense

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



Air Fryer
AIRFRYER

Varenummer / Item Number: 10726

Nordic Sense



- **Removable frying basket with non-stick coating**

Aftagelig stegekurv med non-stick-belægning

Adjustable temperature from 80 to 200°C

Justerbar temperatur fra 80 til 200 °C

LED touch display

LED-touchdisplay

Overheating protection

Overophedningssikring

Automatic switch-off

Automatisk sluk

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. LÆS MANUALEN.

2. Gem æsken og den øvrige emballage til opbevaring.
3. For at undgå elektrisk stød eller beskadigelse af airfryeren må hverken ledningen, stikket eller nogen anden del af apparatet nedsænkes i vand eller andre væsker.
4. Put altid ingredienserne i kurven for at undgå at berøre varmelegemerne.
5. Luftindtag og luftudtag må ikke tildækkes, når apparatet er tændt.
6. Der må ikke fyldes olie i gryden. Hvis gryden fyldes med olie, kan der opstå brandfare.
7. Rør ikke ved indersiden af apparatet, når det er tændt.
8. Brug ikke apparatet, hvis der er skader på stikket, ledningen eller andre dele.
9. Apparatet må kun repareres af en autoriseret reparatør.
10. Hold ledningen væk fra varme overflader.
11. Du må ikke sætte stikket i stikkontakten eller bruge apparatet med våde hænder.
12. Sørg for, at apparatets stik er sat korrekt i stikkontakten.
13. Ledningen og apparatet skal holdes uden for børns rækkevidde.
14. Apparatet må ikke tilsluttes til et tænd/sluk-ur.
15. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer såsom duge eller gardiner.
16. Anbring ikke apparatet op mod en væg eller andre apparater, mens det er i brug. Der skal være mindst 15 cm fri plads bag ved, ved siden af og over apparatet for at sikre, at luftindtag-/udtag fungerer, som de skal.
17. Anbring ikke noget oven på apparatet, mens det er tændt.
18. Brug ikke apparatet til andre formål end det, der er beskrevet i denne manual.
19. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i drift.
20. Under stegning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagsåbningerne. Pas på varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet. Alle apparatets overflader kan blive varme under brug.
21. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser, at der kommer mørk røg fra apparatet. Vent, indtil apparatet ikke længere afgiver røg, før du fjerner gryden fra apparatet.
22. Sørg for, at apparatet er anbragt på en vandret, jævn og stabil overflade.
23. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke sikkert at bruge i miljøer som personalekøkkener, gårde, moteller og andre steder, der ikke er en privat husholdning.
24. Garantien bortfalder, hvis apparatet anvendes til erhvervs-mæssige eller delvist erhvervs-mæssige formål, eller hvis det ikke anvendes i henhold til instruktionerne.
25. Lad altid apparatet køle af i 30 minutter, før det håndteres eller rengøres.
26. Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af fabrikanten, forhandleren eller en autoriseret reparatør for at undgå fare.
27. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstå de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 og under opsyn.

28. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn på under 8 år.
29. Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.

ELEKTROMAGNETISKE FELTER (EMF)







Airfryeren overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Ifølge tilgængelig videnskabelig viden forårsager den ingen skader på den menneskelige krop, hvis den anvendes korrekt.



FØR BRUG


1. Fjern alle emballagematerialer, klistermærker og etiketter.
2. Rengør kurven og gryden med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp eller børste.
3. Aftør apparatet ind- og udvendigt med en ren klud.
BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt at fylde gryden med olie eller lignende, eftersom apparatet fungerer ved hjælp af varmluft.



BETJENING AF AIRFRYEREN



| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Tænd/sluk/pause | Juster tidsindstilling op/ned | Forudindstillede tilberedningsfunktioner |
|  |  |  |
| Indstilling af temperatur | Forøg temperatur eller tid | Reducer temperatur eller tid |

Når apparatets stik er sat i en stikkontakt, lyser tænd/sluk-knappen . Tryk på tænd/sluk-knappen  for at indstille apparatet før brug. Hvis apparatet er tændt, slukkes det ved at holde knappen nedtrykket i 3 sekunder. Apparatet har syv forudindstillede tilberedningsfunktioner, som du kan vælge mellem efter behov.

De har alle en forudindstillet tid og temperatur. Du vælger mellem forudindstillingerne ved at trykke gentagne gange på .

Hvis du beslutter dig for at lave mad med en anden temperatur og/eller tid, kan du forøge/reducere tiden eller temperaturen ved at trykke på knapperne  og  ved siden af de tilsvarende symboler. Forudindstillede temperaturer og tider for de 7 forudindstillede tilberedningsfunktioner:

- Pømmes frites: 25 minutter ved 200°C
- Kotelet: 22 minutter ved 180°C
- Rejer: 15 minutter ved 180°C
- Kage: 30 minutter ved 155°C
- Kylling: 20 minutter ved 180°C
- Bøf: 12 minutter ved 200°C
- Fisk: 15 minutter ved 175°C
- "Hel kylling": 45 minutter ved 180°C.

Hvis du beslutter, at du ikke ønsker at bruge de forudindstillede funktioner, men hellere vil indstille tid og temperatur selv, kan du gøre det ved hjælp af knapperne "+" eller "-" til tilberedningstid og temperatur.

SÅDAN BRUGER DU DIN AIRFRYER

1. Anbring airfryeren på en flad og jævn overflade.
ANBRING IKKE AIRFRYEREN PÅ EN OVERFLADE, DER IKKE ER VARMEBESTANDIG.
2. Anbring kurven i gryden.
FYLD IKKE GRYDEN MED OLIE ELLER ANDEN VÆSKE.
3. Put ingredienserne i kurven, anbring kurven i gryden, og anbring gryden i apparatet. Airfryerens tænd/sluk-knap lyser, når apparatet er tilsluttet elnettet. Tryk på tænd/sluk-knappen for at begynde at indtaste tilberedningsindstillinger.
4. Indstil tilberedningstiden og temperaturen ved enten at vælge en af de 7 forudindstillede tilberedningsfunktioner eller ved manuelt at angive indstillingerne med knapperne "+" og "-". Se "Tilberedningsvejledning" på side 6 for at vælge den korrekte tid og temperatur.
BEMÆRK: Når du indstiller tiden manuelt, skal du altid lægge et ekstra minut eller to til tilberedningstiden for at give airfryeren tid til at varme op.
5. Når du har indstillet tilberedningstiden og temperaturen, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen.
Bemærk: Tryk på tænd/sluk-knappen igen for at stoppe tilberedningen eller nulstille apparatets indstillinger. En kontrollampe, der blinker rødt, indikerer, at airfryeren begynder tilberedningen. Hvis den ikke blinker, vil apparatet gå i standby-tilstand.
6. Nogle ingredienser kan det være nødvendigt at ryste halvvejs gennem tilberedningen (se "tilberedningsvejledning" på side 6). Det gøres ved at trække gryden ud af apparatet ved at tage fat i håndtaget, hvorved airfryeren automatisk slukker. Ryst herefter gryden, eller rør rundt i ingredienserne. Sæt gryden tilbage i airfryeren, som vil genoptage tilberedningen. Timeren nulstilles til den oprindelige indstilling, så vær opmærksom på den resterende tid, før du trækker kurven ud af airfryeren.
7. Når tilberedningstiden er gået, bipper timeren 5 gange. 30 sekunder, før timeren bipper 5 gange, slukkes varmelegemet, mens blæseren fortsat vil køre.
8. Træk kurven ud af airfryeren, og anbring den på en bordskåner.
BEMÆRK: Olie fra ingredienserne vil samles i bunden af gryden, så vær forsigtig, når kurven trækkes ud af gryden.
9. Kontroller, om ingredienserne er færdige. Hvis de ikke er, skal du bare skubbe gryden tilbage i airfryeren, indstille tilberedningstid og temperatur og trykke på tænd/sluk-knappen for at starte tilberedningen.
10. Ingredienserne fjernes ved at anbringe håndtaget i kurven og derefter fjerne kurven fra gryden ved hjælp af håndtaget.
BEMÆRK: Undlad at vende bunden i vejret på gryden, da det vil få den olie, der har samlet sig i bunden af gryden, til at løbe ud over ingredienserne.
11. Tøm indholdet over i en skål eller ud på et fad.
TIP: Du kan fjerne kurven fra gryden eller bruge et køkkenredskab til at flytte store eller skrøbelige ingredienser fra kurven.
12. Hvis du skal tilberede mere mad, kan du bruge airfryeren igen, så snart næste portion ingredienser er klar.

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

Tabellen nedenfor er en vejledning, der vil hjælpe dig med at indstille tid og temperatur for visse ingredienser.

BEMÆRK: Vær opmærksom på, at eftersom ingredienser har forskellige størrelser, faconer, mærker og oprindelser, kan vi ikke garantere, at dette er den bedste indstilling for netop de ingredienser, du har. Den teknologi, der anvendes i airfryeren, genopvarmer luften inde i airfryeren med det samme, så tilberedningen bliver ikke afbrudt af, at du kortvarigt trækker gryden ud af airfryeren.

TIPS:

- Små ingredienser har normalt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- Du får et bedre slutresultat, hvis du ryster mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden.
- Tilsætning af en meget lille mængde olie til friske kartofler giver et sprødt resultat.
- Meget fedtholdige ingredienser som pølser må ikke tilberedes i airfryeren.
- Den anbefalede mængde udskårne kartofler til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Færdigkøbt dej skal tilberedes i kortere tid end hjemmelavet dej.
- Når du laver kage, quiche eller fyldte ingredienser, skal du kun bruge gryden. Brug ikke kurven.

TILBEREDNING AF HJEMMELAVEDE POMMES FRITES

Herunder beskriver vi, hvordan man laver hjemmelavede pommes frites:

1. Vask kartoflerne i vand, skræl dem, og skær dem ud i stave.
2. Vask kartoffelstavene grundigt, og aftør dem med køkkenrulle.
3. Hæld 1/2 spiseskefuld olivenolie i en skål, læg kartoffelpindene i skålen, og vend kartoffelpindene i olien, indtil de er dækket med olie.
4. Fjern kartoffelpindene fra skålen med fingrene eller et køkkenredskab, så overskydende olie drypper ned i skålen, og læg dem i kurven.
5. Steg kartoffelpindene i henhold til tilberedningsvejledningen herover.

RENGØRING

1. Airfryeren skal rengøres efter hver brug. Tag stikket ud af stikkontakten.

LAD ALTID AIRFRYEREN KØLE AF I MINDST 30 MINUTTER, FØR DEN RENGØRES.

Bemærk: Rengør ikke gryden, kurven og indersiden af apparatet med køkkenredskaber af metal eller med slibende rengøringsmidler, da det kan beskadige slip-let-belægningen.

2. Tør airfryeren af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør gryden og kurven med varmt sæbevand og en ikke-slibende svamp eller børste. Du kan fjerne madrester ved at bruge affedtende flydende sæbe.
Tip: Hvis der sidder madrester fast i kurven eller i bunden af gryden, skal du sætte gryden i blød i varmt sæbevand i ca. 10 minutter.
4. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp eller børste.
Bemærk: Pas på ikke at få for meget vand ind i apparatet. Du skal bare tørre det af for at fjerne eventuelle madrester og fedt.
5. Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne madrester.

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ THE MANUAL.

2. Keep the box and packing material for storage.
3. Do not immerse the cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
4. Keep all the ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
5. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
6. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
7. Do not touch the inside of the appliance while it's operating.
8. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts.
9. Do not go to any unauthorized person to replace or fix the appliance.
10. Keep the main cord away from hot surfaces.
11. Do not plug the appliance in or use the appliance with wet hands.
12. Make sure that the appliance is plugged into the wall socket properly.
13. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
14. Do not connect the appliance to an external timer switch.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
16. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
17. Do not place anything on top of the appliance during operation.
18. Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
19. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
20. 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 opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
21. 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 pan from the appliance.
22. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only. It is not safe to use in environments, such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
24. The warranty is void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
25. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
27. 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.

28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years
29. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

HAND IN HAND Air Fryer complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF), Under proper handling, there is no harm done to the human body based on available scientific evidence.

BEFORE USE

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.

Note: There is no need fill the pan with oil and frying fat because the appliance works on hot air.

AIR FRYER SETTINGS



| | | |
|---------------------|------------------------|--------------------------|
| | | |
| On/off/pause | Set up-time up/down | Cooking select settings |
| | | |
| Temperature setting | Temperature or time up | Temperature or time down |

When the product is plugged into the power supply, the ON/OFF light is on, press ON/OFF to start entering setup mode. At work, press for 3 seconds and the product will shut down.

There are seven default menu modes that you can choose from as needed

They all have a preset time and preset temperature. You can select the presets by pressing the again a again.

If you decide to cook with a different temperature and /or time, you can increase / decrease the time or temperature by using the and button next to the corresponding symbols.

Preset temperature and times for the 7 cooking default menu modes:

- French fries: 25 minutes at 200°C
- Chop: 22 minutes at 180°C
- Prawns: 15 minutes at 180°C
- Cake: 30 minutes at 155°C
- Chicken: 20 minutes at 180°C
- Steak: 12 minutes at 200°C
- Fish: 15 minutes at 175°C
- "Whole chicken" 45 minutes at 180°C

If you decide that you do not want to use the preset settings and want to set it yourself, you can set the time and temperature on your own by using the "+" or "-" buttons for the cooking time and temperature.

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a flat and even surface.
DO NOT PLACE THE FRYER ON A SURFACE THAT IS NOT HEAT RESISTANT.
2. Put the basket in the inner pot
DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.
3. Place the ingredients in the basket and put the basket into inner pot, put inner pot into the appliance. The fryer ON/OFF of LED should light up after the appliance is plugged into the power supply. Press ON/OFF button to start entering setup mode.
4. Set your cooking time and temperature by either choosing one of the 7 preset or manually setting it with the "+" "-" buttons. See "cooking guide" on page 6 to determine the right time and temperature.
Note: When setting the time manually, always add an extra minute or two to the cooking time to allow the cooker to warm-up.
5. Once you have set your cooking time and temperature, press the power button to begin the cooking cycle.
Note: To stop the cooking cycle or reset the fryer settings, press the power button again. A red led flashing indicates that the fryer is beginning the cooking cycle. If there is not flashing, the cooker will go into standby mode.
6. There are some ingredients that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See "Cooking Guide" on page 6). To do this, pull the inner pot out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake inner pot or turn-side the ingredients. Then back into the air fryer and it will resume the cooking cycle. The timer will reset to the original setting, so take note of the remaining time before pulling the basket out of the air fryer.
7. When the cooking time has been reached, the timer will beep 5 times, after the timer beeps 5 times, 30 seconds before the timer beeps 5 times, the heating will stop heating and the air blower keep working.
8. Pull the basket out of the fryer and place it on a pot holder.
Note: Oil from the ingredients will gather in the bottom of the Inner pot, so be careful when pulling the basket out of the Inner pot.
9. Check if the ingredients are ready, if they are OK, simply slide the Inner pot ASM back into the fryer, set your cooking time and temperature, and press power button for start to run your air fryer.
10. To remove the ingredients, put handle 1 into the basket, hold handle 1 to remove basket from Inner pot.
Note: Do not turn the Inner pot over; the oil collected at the bottom of the Inner pot will leak onto the ingredients.
11. Empty the contents into a bowl or plate.
TIP: You can remove the basket from the Inner pot or use a pair of tongs to transfer large or fragile ingredients from the basket.
12. If you would like to prepare more, you can instantly use the air fryer once another batch of ingredients is ready.

COOKING GUIDE

The table below is a guide that will help you with setting the time and temperature for certain ingredients.

Note: Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape, brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you have. Rapid Air Fryer Technology reheats the air inside the fryer instantly, so pulling the pan out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

TIPS:

- Small ingredients usually have a short cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time gives you a better end result.
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires shorter cooking time than home-made dough.
- When making cake, quiche or filled ingredients, just use the pan. Do not use basket.

MAKING HOME - MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

CLEANING

1. Clean the fryer after every use. Unplug the fryer.

ALWAYS WAIT AT LEAST 30 MINUTES FOR THE FRYER TO COOL DOWN BEFORE CLEANING IT.

NOTE: Do not clean the pan, basket, and inside of the appliance with any metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials because this may damage the non-stick coating.

2. Wipe the outside of the fryer with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining food debris by using degreasing liquid soap.

Tip: If there is food debris stuck to the basket or bottom of the pan, soak the pan in hot water and soap for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

Note: Be sure not to get too much water inside the appliance, you are just wiping it down to get rid of any food debris and grease.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food debris

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 info:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Denmark

Phone number.: +45 8928 1300

www.fh-group.dk



VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

1. LES BRUKSANVISNINGEN.

2. Ta vare på esken og emballasjen for oppbevaring.
3. Ikke senk ledningen, støpselet eller noen del av enheten i vann eller andre væsker for å unngå elektrisk støt eller skade på airfryeren.
4. Oppbevar alle ingrediensene i kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
5. Ikke dekk til luftinntaket og -utløpet når enheten er i bruk.
6. Ikke fyll skålen med olje. Det kan medføre brannfare hvis skålen fylles med olje.
7. Ikke berør innsiden av enheten mens den er i bruk.
8. Ikke bruk enheten hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
9. Ikke la en uautorisert person for å skifte ut deler eller reparere enheten.
10. Hold ledningen unna varme overflater.
11. Ikke koble til enheten eller bruk enheten med våte hender.
12. Kontroller at støpselet er plagget ordentlig i stikkkontakten.
13. Oppbevar ledningen og enheten utilgjengelig for barn.
14. Ikke koble enheten til en ekstern tidsbryter.
15. Ikke plasser enheten på eller i nærheten av brennbare materialer, for eksempel en duk eller gardin.
16. Ikke plasser enheten inntil en vegg eller annet utstyr mens den er i bruk. La det være minst 12 cm fri plass på baksiden, sidene og over enheten slik at luftinntaket/-uttaket ikke tildekkes.
17. Ikke plasser noe oppå enheten under bruk.
18. Bruk ikke enheten til andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
19. Ikke la enheten stå uten tilsyn mens den er i drift.
20. Under varmluftsteking frigjøres varm damp gjennom åpningene på luftuttaket. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra dampen og fra luftutløpet. Vær forsiktig med varm damp og luft når du fjerner skålen fra enheten. Alle tilgjengelige overflater kan bli varme under bruk.
21. Koble umiddelbart fra enheten hvis du ser at mørk røyk kommer ut av enheten, vent til det har sluttet å ryke før du fjerner skålen fra enheten.
22. Sørg for at enheten er plassert på en horisontal, jevn og stabil overflate.
23. Denne enheten er kun beregnet på husholdningsbruk. Den er ikke trygg å bruke i miljøer som bedriftskjøkken, gårdskjøkken, moteller og andre områder som ikke brukes til boligformål.
24. Garantien er ugyldig hvis enheten brukes til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller ikke brukes i henhold til instruksjonene.
25. Vent alltid i 30 minutter på at enheten kjøles ned før du håndterer eller rengjør den.
26. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes av produsenten eller dennes servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
27. Denne enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av enheten på en sikker måte og forstå farene som er involvert. Barn skal ikke leke med enheten. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.

28. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år
29. Enheten er ikke ment til bruk med eksternt tidsur eller eget fjernstyrt system.

ELEKTROMAGNETISKE FELT (EMF)







HÅND I HÅND Airfryer samsvarer med alle standarder vedrørende elektromagnetiske felt (EMF); ved forsvarlig betjening er det ikke konstatert skade på mennesker basert på tilgjengelige vitenskapelige dokumentasjon.




FØR BRUK



1. Fjern alle emballasjematerialer, klistremerker og etiketter.
2. Rengjør kurven og skålen med varmt vann, såpe, og en svamp som ikke skurer.
3. Tørk innsiden og utsiden av enheten med en ren klut.
MERK: Det er ikke nødvendig å fylle skålen med olje og stekefett fordi enheten fungerer med varmluft.

AIRFRYERINNSTILLINGER



| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| På/av/pause | Oppsett-tid opp/ned | Innstillingav tilberedningsvalg |
|  |  |  |
| Temperaturinnstilling | Temperatur eller tid opp | Temperatur eller tid ned |

Når  produktet er koblet til strømforsyningen, lyser PÅ/AV-lampen, trykk på på/av  for å starte oppsettsmodus. Når den er i gang, trykker i du i 3 sekunder, så slås enheten av. Det er sju standard menyinnstillinger som du kan velge mellom etter behov. Alle har en forhåndsinnstilt tid og forhåndsinnstilt temperatur. Du kan velge forhåndsinnstillingene ved å trykke på  flere ganger.

Hvis du vil for å lage mat med en annen temperatur og/eller tid, kan du øke/ redusere tiden eller temperaturen ved å bruke  og  knappen ved siden av de tilsvarende symbolene. Forhåndsinnstilt temperatur og tid for de 7 standard tilberedningsinnstillingene:

- Pommes frites: 25 minutter ved 200°C
- Kotelett: 22 minutter ved 180°C
- Reker: 15 minutter ved 180°C
- Kake: 30 minutter ved 155°C
- Kylling: 20 minutter ved 180°C
- Biff: 12 minutter ved 200°C
- Fisk: 15 minutter ved 175°C
- «Hel kylling» 45 minutter ved 180°C

Hvis du bestemmer deg for at du ikke vil bruke de forhåndsinnstilte innstillingene og ønsker å stille dem selv, kan du stille inn tid og temperatur på egenhånd ved å bruke knappene "+" eller "-" for tilberedningstid og temperatur.

SLIK BRUKER DU AIRFRYEREN

1. Sett airfryeren på et flatt og jevnt underlag.
IKKE SETT AIRFRYEREN PÅ ET UNDERLAG SOM IKKE ER VARMEBESTANDIG.
2. Sett kurven i den indre skålen
IKKE FYLL SKÅLEN MED OLJE ELLER ANNEN VÆSKE.
3. Legg ingrediensene i kurven og sett kurven i den indre skålen og sett den indre skålen inn i enheten. E PÅ/AV-lampe skal lyse når enhetens støpsel er pluggert i stikkontakten. Trykk på PÅ/AV-knappen for å gå inn i oppsettmodus.
4. Still inn steketiden og temperaturen ved enten å velge en av de 7 forhåndsinnstilte eller manuelt med knappene "+" "-". Se "Tilberedningsveiledning" på side 6 for å finne riktig tid og temperatur.
Merk: Når du setter tiden manuelt, må du alltid legge til et ekstra minutt eller to til steketiden slik at enheten varmes opp.
5. Når du har valgt tilberedningstid og temperatur, trykker du på strømknappen for å starte tilberedningssyklusen.
Merk: Hvis du vil stanse tilberedningssyklusen eller tilbakestille innstillingene, trykker du på på/av-knappen igjen. En rød indikator blinker for å indikere at det tilberedningsprosessen starter. Hvis den ikke blinker, går enheten over i standby-modus.
6. Der er noen ingredienser som du kanskje må riste på halvveis ut i tilberedningssyklusen (se "Tilberedningsveiledning" på side 6). For å gjøre dette, trekk den indre skålen ut av enheten med håndtaket, så stanser airfryeren automatisk. Rist på den indre skålen eller vend ingrediensene. Deretter setter du skålen inn i enheten igjen, så fortsetter tilberedningssyklusen. Tidsuret tilbakestilles til den opprinnelige innstillingen, så merk deg til den gjenværende tiden før du trekker kurven ut av airfryeren.
7. Når tilberedningstiden er over, piper tidsuret 5 ganger, deretter går det 30 sekunder før tidsuret piper 5 ganger, så stanser oppvarmingen mens lufviften fortsetter å gå.
8. Trekk kurven ut av airfryeren og sett den på en gryteklut.
MERK: Olje fra ingrediensene vil samles i bunnen av den indre skålen, så vær forsiktig når du trekker kurven ut av den indre skålen.
9. Sjekk om ingrediensene er klare, hvis de ikke er OK, er det bare å settedem inn i airfryeren igjen og stille tilberedningstid og temperatur og trykke på på/av-knappen.
10. For å ta ut ingrediensene, setter du håndtak 1 inn i kurven og holder i håndtak 1 for å ta kurven ut av den indre skålen.
MERK: Ikke snu den indre skålen opp-ned; oljen som er samlet i bunnen av den indre skålen, vil renne ned på ingrediensene.
11. Tøm innholdet i en bolle eller på en tallerken.
TIPS: Du kan fjerne kurven fra den indre skålen eller bruke en pinsett/ grillklype til å ta ut store eller ømtålige ingredienser fra kurven.
12. Hvis du skal tilberede mer, kan du bruke airfryeren omgående så snart de andre ingrediensene er klare.

TILBEREDNINGSVEILEDNING

Tabellen nedenfor er en guide som vil hjelpe deg med å sette tid og temperatur for visse ingredienser.

Merk: Vær oppmerksom på vi ikke kan garantere at dette er den beste innstillingen for ingrediensene dine kan variere i størrelse, form og type. Rapid Air Fryer-teknologi varmer opp luften i airfryeren omgående, slik at tilberedningsprosessen ikke forstyrres hvis du trekker kurven ut av enheten et øyeblikk.

TIPS:

- Små ingredienser har vanligvis en kort tilberedningstid enn større ingredienser.
- Ved å riste på mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden steketiden får du et bedre sluttresultat.
- Ved å tilsette en svært liten mengde olje til rå poteter får du en sprø overflate.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser, f.eks. pølser, i airfryeren.
- Anbefalt mengde oppskårne poteter for å lage sprø pommes er 500 gram.
- Ferdiglagd deig har kortere tilberednings tid enn hjemmelagd deig.
- Når du lager kake, quiche eller fylte ingredienser, bruker du bare skålen. Ikke bruk kurven.

LAGE HJEMMELAGDE POMMES FRITES

Gjør slik for å lage hjemmelagd pommes frites:

1. Vask potetene i vann, skrell og skjær potetene i staver.
2. Skyll potetstavene grundig og tørk dem med papirhåndkle.
3. Hell 1/2 spiseskje olivenolje i en bolle, legg i potetstavene og bland til stavene er dekket med olje.
4. Ta stavene oppå av bollen med fingrene eller et kjøkkenredskap, påse at overflødig olje forblir i bollen og legg stavene i kurven.
5. Stek potetstavene i henhold til veiledningen over.

RENGJØRING

1. Rengjør airfryeren etter hver gangs bruk. Trekk ut støpselet.

VENT ALLTID MINST 30 MINUTTER MENS AIRFRYEREN AVKJØLES FØR DU RENGJØR DEN.

MERK: Ikke rengjør skålen, kurven og innsiden av enheten med kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmaterialer, da dette kan skade det nonstick-belegget.

2. Tørk av utsiden med en fuktig klut.
3. Rengjør skålen pannen og kurven med varmt vann, såpe, og en svamp som ikke skurer. Du kan fjerne eventuelle gjenværende matrester ved hjelp av fettløsende flytende såpe. Tips: Hvis det sitter fast matrester på kurven eller i skålen, kan de bløtlegges i varmt såpevann i ca. 10 minutter.
4. Rengjør innsiden av enheten med varmt vann og en svamp som ikke skurer.

MERK: Pass på å ikke få for mye vann inne i enheten, du skal bare tørke av den for å fjerne eventuelle matrester og fett.

5. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester

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 resurser, 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
Telefon: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

1. LÄS MANUALEN.

2. Spara lådan och förpackningsmaterialet för förvaring.
3. Sänk inte ned sladden, kontakten eller någon del av apparaten i vatten eller andra vätskor för att undvika elektriska stötar eller skador på fritösen.
4. Förvara alla ingredienser i korgen för att förhindra kontakt med värmeelement.
5. Täck inte för luftintaget och luftutloppet när apparaten är igång.
6. Fyll inte pannan med olja. Påfyllning av pannan med olja kan orsaka brandrisk.
7. Vidrör inte apparatens insida när den är i drift.
8. Använd inte apparaten om det finns skador på kontakten, nätsladden eller andra delar.
9. Gå inte till någon obehörig person för att ersätta eller reparera apparaten.
10. Se till att nätsladden inte befinner sig nära heta ytor.
11. Anslut inte apparaten i eller använd den med våta händer.
12. Kontrollera att apparaten är ordentligt ansluten till vägguttaget.
13. Förvara sladden och apparaten utom räckhåll för barn.
14. Anslut inte apparaten till en extern timeromkopplare.
15. Placera inte apparaten på eller nära brännbara material, såsom en bordsduk eller gardin.
16. Placera inte apparaten mot en vägg eller någon annan utrustning under drift. Se till att det finns minst 5 tum fritt utrymme på baksidan, sidorna, och ovanför apparaten så att luften kan cirkulera till luftintaget samt från utloppet.
17. Placera inte något ovanpå apparaten under drift.
18. Använd inte apparaten i något annat syfte än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
19. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är i drift.
20. Under varmluftsfritering frigörs varm ånga genom luftutloppsöppningarna. Se till att dina händer och ansikte befinner sig på ett säkert avstånd från ånga och från luftutloppsöppningen. Var försiktig med varm ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten. Alla ytor som går att komma åt kan bli varma under användning.
21. Dra genast ur kontakten till apparaten om du ser att mörk rök kommer ut ur apparaten, vänta tills det inte kommer ut någon rök innan du tar bort pannan från apparaten.
22. Se till att apparaten är placerad på en horisontell, jämn och stabil yta.
23. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte säker att använda i miljöer såsom personalkök, gårdar, motell och andra icke-bostadsmiljöer.
24. Garantin upphör att gälla om apparaten används för professionell eller semi-professionell användning, eller om den inte används enligt instruktionerna.
25. Vänta alltid 30 minuter på att apparaten ska svalna innan du hanterar eller rengör den.
26. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent eller av en liknande kvalificerad person för att undvika fara.
27. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktion om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstå de faror som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakade.
28. Förvara apparaten och den tillhörande sladden utom räckhåll för barn som är mindre än 8 år

29. Anordningarna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.

ELEKTROMAGNETISKA FÄLT (EMF)

HAND IN HAND Air Fryer uppfyller alla normer om elektromagnetiska fält (EMF). Vid korrekt hantering skadas inte människokroppen baserat på tillgängliga vetenskapliga belägg.

FÖRE ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter.
2. Rengör korgen och stekpannan med hett vatten, tvål och en icke-slipande svamp.
3. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en ren trasa.

OBSERVERA: Det finns inget behov fylla pannan med olja eller stekfett eftersom apparaten friterar med hjälp av varmluft.

LUFTFRITÖSINSTÄLLNINGAR



| | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| | | |
| På/av/paus | Ställa in tid upp/ner | Matlagning Välj inställningar |
| | | |
| Temperatur inställning | Temperatur eller tid upp | Temperatur eller tid ner |

När produkten är ansluten till strömförsörjningen, tänds PÅ/AV-lampan , tryck på PÅ/AV för att visa inställningsläget. När fritösen är igång trycker du på knappen och håller in den i 3 sekunder för att stänga av apparaten.

Det finns sju standardmenylägen som du kan välja mellan efter behov.

De har alla en förinställd tid och förinställd temperatur. Du kan välja förinställning genom att trycka på tills önskat läge visas.

Om du bestämmer dig för att laga mat med en annan temperatur och/eller tid, kan du öka/minska tiden eller temperaturen genom att använda knappen och bredvid motsvarande symboler.

Förinställd temperatur och tider för de 7 standardmenylägena:

- Pommis frites: 25 minuter vid 200°C
- Kotlett: 22 minuter vid 180°C
- Räkor: 15 minuter vid 180°C
- Kakor: 30 minuter vid 155°C
- Kyckling: 20 minuter vid 180°C
- Stek: 12 minuter vid 200°C
- Fisk: 15 minuter vid 175°C
- "Hel kyckling" 45 minuter vid 180°C

Om du väljer att inte använda de förinställda inställningarna utan välja egna, kan du ställa in tid och temperatur på egen hand med hjälp av "+" eller "-" knapparna för tillagningstid och temperatur.

SÅ ANVÄNDER DU DIN LUFTFRITÖS

1. Placera luftfritösen på en plan och jämn yta.

PLACERA INTE FRITÖSEN PÅ EN YTA SOM INTE ÄR VÄRMETÅLIG.

2. Sätt i korgen i den inre behållaren

FYLL INTE PANNAN MED OLJA ELLER ANNAN VÄTSKA.

3. Lägg i ingredienserna i korgen och sätt i korgen i den inre behållaren, sätt sedan in den inre behållaren i apparaten. Fritösens PÅ/AV LED-lampa ska tändas när apparaten är ansluten till strömförsörjningen. Tryck på PÅ/AV-knappen för att visa inställningsläget.
4. Ställ in tillagningstid och temperatur genom att antingen välja en av de 7 förinställda eller manuellt ställa in den med "+" " - " knapparna. Se "tillagningsguide" på sidan 6 för att välja rätt tid och temperatur.

Anmärkning: När du ställer in tiden manuellt, lägg alltid till en extra minut eller två till tillagningstiden så att fritösen hinner värmas upp.

5. Om du har ställt in tillagningstid och temperatur, tryck på strömbrytaren för att starta tillagningscykeln.

Observera: Om du vill avbryta tillagningscykeln eller nollställa fritösen trycker du på strömbrytaren igen. En röd lysdiod blinkar indikerar att fritösen börjar tillagningscykeln. Om den inte blinkar kommer fritösen att gå i standby-läge.

6. Det finns några ingredienser som du kan behöva skaka halvvägs genom tillagningscykeln (se "Tillagningsguide" på sidan 6). För att göra detta, dra ut den inre behållaren ur apparaten med hjälp av handtaget, luftfritösen kommer automatiskt att stängas av, och skaka den inre behållaren eller vänd på ingredienserna. Därefter tillbaka in i luftfritösen, som då återupptar tillagningscykeln. Timern återställs till den ursprungliga inställningen, så lägg återstående tid på minnet innan du drar korgen ur luftfritösen.

7. När tillagningstiden har uppnåtts piper timern 5 gånger, efter att timern har ljudit 5 gånger, 30 sekunder innan timern piper 5 gånger, kommer fritösen att sluta värma medan fläkten fortsätter arbeta.

8. Dra ut korgen ur fritösen och placera den på ett grytunderlägg.

OBSERVERA: Olja från ingredienserna kommer att samlas på botten av den inre behållaren, så var försiktig när du drar ut korgen ur den inre behållaren.

9. Kontrollera om ingredienserna är redo, om de är OK skjuter du helt enkelt in den inre behållaren ASM tillbaka in i fritösen, ställer in tillagningstid och temperatur, och trycker på strömbrytaren för att starta luftfritösen.

10. För att ta bort ingredienserna, sätter du fast handtaget 1 i korgen, håller i handtaget 1 för att ta bort korgen från den inre behållaren.

OBSERVERA: Vänd inte den inre behållaren upp och ned; oljan som samlats på botten av den inre behållaren kommer att rinna ut över ingredienserna.

11. Töm ut innehållet i en skål eller på en tallrik.

TIPS: Du kan ta bort korgen från den inre behållaren eller använda en tång för att överföra stora eller ömtåliga ingredienser från korgen.

12. Om du skulle vilja tillaga mer, kan du omedelbart använda fritösen när en ny sats med ingredienser är klar.

MATLAGNINGSGUIDE

Tabellen nedan är en guide som hjälper dig med att ställa in tid och temperatur för vissa ingredienser.

Anmärkning: Kom ihåg att eftersom ingredienserna skiljer sig i storlek, form, varumärke och ursprung, kan vi inte garantera att detta är den bästa inställningen för de ingredienser du har. Rapid Air Fryer Technology värmer luften inuti fritösen omedelbart, så om du drar ut pannan ur fritösen kort avbryts inte tillagningen.

TIPS:

- Små ingredienser har vanligtvis en kortare tillagningstid än större ingredienser.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden ger dig ett bättre slutresultat.
- Genom att tillsätta en mycket liten mängd olja till färskpotatis och stekning ger ett krispigt resultat.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, såsom korv i fritösen.
- Den rekommenderade mängden skuren potatis för att förbereda krispiga pommes frites är 500 gram.
- Deg som säljs som halvfabrikat kräver kortare tillagningstid än hemlagad deg.
- När du gräddar kakor, gör quiche eller tillagar fyllda ingredienser, använd endast pannan. Använd inte korgen.

ATT GÖRA SIN EGEN POMMES FRITES

För att göra hemgjorda pommes frites, följ stegen nedan:

1. Skölj potatisen i vatten och skala och skiva den sedan.
2. Skölj potatisstavarna grundligt och torka dem med pappershanddukar.
3. Häll 1/2 matsked olivolja i en skål, lägg stavarna ovanpå och blanda tills potatisstavarna är täckta med olja.
4. Ta bort potatisstavarna från skålen med fingrarna eller ett köksredskap så att överflödiga olja stannar kvar i skålen, lägg i potatisstavarna i korgen.
5. Friter potatisstavarna enligt tillagningsguiden ovan.

RENGÖRING

1. Rengör fritösen efter varje användning. Dra ut kontakten till fritösen.

VÄNTA ALLTID MINST 30 MINUTER TILLS FRITÖSEN SVALNAT INNAN DEN RENGÖRS.

ANMÄRKNING: Rengör inte pannan, korgen och insidan av apparaten med köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

2. Torka av utsidan av fritösen med en fuktig trasa.
3. Rengör pannan och korgen med hett vatten, tvål och en icke-slipande svamp. Du kan ta bort eventuella kvarvarande matrester genom att använda fettlösande flytande tvål.
Tips: Om matrester har fastnat i korgen eller på botten av pannan, blötlägg pannan i varmt vatten och tvål i ca 10 minuter.
4. Rengör apparatens insida med hett vatten och icke-slipande svamp.
OBSERVERA: Se till att det inte kommer in för mycket vatten inuti apparaten, använd inte mer än vad som behövs för att torka bort matrester och fett.
5. Rengör värmelement med en rengöringsborste för att avlägsna alla matrester.

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

Telefonnummer: +45 8928 1300

www.fh-group.dk



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

1. LUE KÄYTTÖOHJE.

2. Säilytä pakkaus ja pakkausmateriaalit säilytystä varten.
3. Älä upota johtoa, pistoketta tai mitään laitteen osaa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun tai keittimen vaurioitumisen välttämiseksi.
4. Pidä kaikki ainekset korissa, jotta ne eivät pääse koskettamaan lämpövastuksiin.
5. Älä peitä ilmanotto- ja -poistoaukkoja, kun laite on toiminnassa.
6. Älä kaada kattilaan öljyä. Öljyn kaataminen kattilaan voi johtaa tulipaloon.
7. Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on toiminnassa.
8. Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on vahingoittunut.
9. Toimita laite aina valtuutettuun huoltoliikkeeseen osienvaihtoa tai korjausta varten.
10. Pidä virtajohto kaukana kuumista pinoista.
11. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai käytä laitetta märin käsin.
12. Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan oikein.
13. Pidä laite ja sen johto pois lasten ulottuvilta.
14. Älä kytke laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen.
15. Älä sijoita laitetta syttyvien materiaalien päälle tai lähelle (pöytäliinat, verhot jne.).
16. Älä sijoita laitetta seinää tai muita laitteita vasten, kun se on toiminnassa. Jätä laitteen taakse, sivuille ja päälle noin 15 cm (5 tuumaa) vapaata tilaa niin, että laitteen ilmanotto- ja -poistoaukot pysyvät esteettöminä.
17. Älä sijoita laitteen päälle mitään käytön aikana.
18. Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
19. Käytössä olevaa laitetta ei saa jättää ilman valvontaa.
20. Ilmafriteerausajan aikana laitteen ilmanpoistoaukoista purkautuu kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun otat kattilan laitteesta. Laitteen kaikki kosketettavissa olevat pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
21. Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos siitä nousee tummaa savua. Odota, että savunmuodostus lakkaa, ennen kuin otat kattilan pois laitteesta.
22. Varmista, että laite on vaakasuoralla, tasaisella ja vakaalla alustalla.
23. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei voi käyttää turvallisesti muissa ympäristöissä, kuten henkilökunnan keittiöissä, maataloilla, motelleissa tai muissa ei-yksityisissä asuintiloissa.
24. Takuu raukeaa, jos laitetta käytetään ammatti- tai puoliammattimaisiin tarkoituksiin tai jos annettuja ohjeita ei noudateta.
25. Anna laitteen aina jäähtyä 30 minuuttia, ennen kuin aloitat sen käsittelyn tai puhdistamisen.
26. Jos virtajohto on vahingoittunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava pätevä henkilö.
27. Tätä laitetta saavat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai psyykkisiä rajoitteita tai jotka ovat kokemattomia tai joilla on tiedollisia puutteita, mikäli heitä on neuvottulaitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.

28. Pidä laite ja sen johto pois 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
29. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

SÄHKÖMAGNEETTISET KENTÄT (EMF)

HAND IN HAND Air Fryer täyttää kaikki sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevat standardit. Asianmukaisessa käytössä ihmiskeholle ei ole aiheutunut haittaa saatavilla olevan tieteellisen näytön perusteella.

ENNEN KÄYTTÖÄ



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja etiketit.
2. Puhdista kori ja kattila kuumalla vedellä, saippualla ja naarmuttamattomalla sienellä.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli puhtaalla liinalla.


Huom! Kattilaan ei tarvitse lisätä öljyä tai paistinrasvaa, koska laite toimii kuumalla ilmalla.



KEITTIMEN ASETUKSET



| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Päällä/pois/tauko | Ajan asetus ylös/alas | Kypsennysohjelman valinta |
|  |  |  |
| Lämpötilan asetus | Lämpötila tai aika ylös | Lämpötila tai aika alas |

Kun laite on kytketty virtalähteeseen ja PÄÄLLÄ/POIS-valo  palaa, voit siirtyä asetus-tilaan näppäimellä PÄÄLLÄ/POIS . Kun laite on käynnissä, näppäimen painaminen 3 sekuntia sammuttaa laitteen.

Voit valita seitsemästä esiohjelmoidusta kypsennysohjelmasta tarpeen mukaan. Niissä kaikissa on esiasetettu aika ja esiasetettu lämpötila. Voit valita esimääritykset painamalla uudelleen näppäintä .

Jos päätät kokata eri lämpötilalla ja/tai ajalla, voit lisätä/vähentää aikaa tai lämpötilaa käyttämällä näppäimiä  ja  vastaavien symbolien vieressä.

7 esiohjelmoidun kypsennysohjelman asetuslämpötilat ja -ajat:

- Ranskalaiset perunat: 25 minuuttia 200 °C
- Kyljys: 22 minuuttia 180 °C
- Katkaravut: 15 minuuttia 180 °C
- Kakku: 30 minuuttia 155 °C
- Broileri: 20 minuuttia 180 °C
- Pihvi: 12 minuuttia 200 °C
- Kala: 15 minuuttia 175 °C
- "Kokonainen kana" 45 minuuttia 180 °C

Jos et halua käyttää esiohjelmoituja asetuksia, vaan haluat asettaa ne itse, voit asettaa kypsennysajan ja -lämpötilan näppäimillä + ja -.

ILMAFRITEERAUSKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

1. Aseta ilmafriteerauskeitin suoralle ja tasaiselle alustalle.
ÄLÄ ASETA KEITINTÄ PINNALLE, JOKA EI KESTÄ KUUMUUTTA.
2. Laita kori kattilaan
ÄLÄ KAADA KATTILAAN ÖLJYÄ TAI MUUTA NESTETTÄ.
3. Laita ainekset koriin ja laita kori kattilaan, laita kattila laitteeseen. Laitteen PÄÄLLÄ/POIS-valon tulee palaa, kun laite on kytketty virtalähteeseen. Paina PÄÄLLÄ/POIS-näppäintä ja siirry asetustilaan.
4. Aseta kypsennysaika ja -lämpötila joko valitsemalla jokin 7 esiasetuksesta tai manuaalisesti näppäimillä + ja -. Ks. Ohjeita ruokien valmistukseen sivulla 6 oikean ajan ja lämpötilan määrittämiseksi.
Huom! Kun asetat ajan manuaalisesti, lisää aina ylimääräinen minuutti tai kaksi kypsennysaikaan, jotta keitin ehtii lämmetä.
5. Kun olet asettanut kypsennysajan ja -lämpötilan, paina virtapainike, jolloin kypsennysjakso alkaa.
Huom! Voit pysäyttää kypsennysjakson tai nollata keittimen asetukset painamalla virtapainiketta uudelleen. Punainen vilkkuva valo osoittaa, että keitin aloittaa kypsennysjakson. Jos valo ei vilku, keitin siirtyy valmiustilaan.
6. On joitakin ainesosia, jotka voi joutua ravistamaan kypsennysjakson puolivälissä (ks. Ohjeita ruokien valmistukseen sivulla 6). Se tehdään vetämällä kattila laitteesta pois kahvan avulla; ilmafriteerauskeitin kytkeytyy automaattisesti pois päältä; ravista kattilaa tai käännä ainekset toisin päin. Asenna kattila sitten takaisin ilmafriteerauskeittimeen; se jatkaa kypsennysjaksoa. Ajastin nollautuu alkuperäiseen asetukseen, joten pane merkille jäljellä oleva aika, ennen kuin vedät korin ulos ilmafriteerauskeittimestä.
7. Kun kypsennysaika on lopussa, ajastin piippaa 5 kertaa, jälkeen ajastin piippaa 5 kertaa, 30 sekuntia ennen ajastin piippaa 5 kertaa, kuumentaminen loppuu ja puhallin jatkaa toimintaa.
8. Vedä kori pois keittimestä ja aseta se pannunalustan päälle.
Huom! Aineksista irtoava öljy kerääntyy kattilan pohjalle, joten ole varovainen, kun vedät korin pois kattilasta.
9. Tarkista, että ainekset ovat valmiita tai kunnossa, työnnä kattila takaisin keittimeen, aseta kypsennysaika ja lämpötila ja käynnistä keitin painamalla virtapainiketta.
10. Ainekset otetaan pois asentamalla kahva 1 koriin, tarttumalla kahvaan 1 ja ottamalla kori pois kattilasta.
Huom! Älä käännä kattilaa ylösalaisin; pohjalle kertynyt öljy valuu ainesten päälle.
11. Tyhjennä sisältö kulhoon tai lautaselle.
VINKKI! Voit ottaa korin kattilasta tai käyttää pihtejä suurten tai hauraiden ainesosien ottamiseksi korista.
12. Jos haluat valmistaa lisää, voit käyttää ilmafriteerauskeitintä heti, kun edellinen ainesosa-erä on valmis.

OHJEITA RUOKIEN VALMISTUKSEEN

Alla oleva taulukko on opas, joka auttaa sinua asettamaan ajan ja lämpötilan tietyille ainesosille.

Huom! Muista, että koska ainesosat eroavat kooltaan, muodoltaan, brändiltään ja alkuperältään, emme voi taata, että tämä on paras asetus aineksille, joita sinulla on. Rapid Air Fryer Technology lämmitteää ilman keittimen sisällä välittömästi, joten pannun vetäminen pois kattilasta lyhyeksi ajaksi ei keskeytä kypsennysprosessia.

VINKKI:

- Pienillä ainesosilla on yleensä lyhyempi kypsennysaika kuin suuremmilla ainesosilla.
- Pienten ainesosien ravistaminen kypsennysajan puolivälissä antaa paremman lopputuloksen.
- Aivan pieni öljylisiä ranskalaisiin perunoihin ja paistettaviin aineksiin antaa rapeutta.
- Älä valmista ilmafriteerauskeittimessä hyvin rasvaisia ainesosia, kuten makkaroita.
- Suositeltu määrä pilkottuja perunoita rapeiden ranskanperunoiden valmistamiseksi on 500 grammaa.
- Valmistaikina vaatii lyhyemmän kypsennysajan kuin kotitekoiset taikinat.
- Kun teet kakkua, piirasta tai täytettyjä aineksia, käytä vain kattilaa. Älä käytä koria.

KOTITEKOISET RANSKANPERUNAT

Voit tehdä kotitekoisia ranskanperunoita seuraavasti:

1. Pese perunat vedessä ja kuori ja viipaloi perunat.
2. Pese perunasuikaleet huolellisesti ja kuivaa ne talouspaperilla.
3. Kaada 1/2 rkl oliiviöljyä kulhoon, laita suikaleet päälle ja sekoita, kunnes öljy on tarttunut suikaleisiin.
4. Ota suikaleet kulhosta sauvat sormillasi tai keittiövälineellä niin, että ylimääräinen öljy jää kulhoon. Laita suikaleet koriin.
5. Paista perunasuikaleita edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

PUHDISTAMINEN

1. Puhdista keitin jokaisen käyttökerran jälkeen. Irrota keitin pistorasiasta.
ANNA KEITTIMEN JÄÄHTYÄ AINA VÄHINTÄÄN 30 MINUUTTIA ENNEN PUHDISTAMISTA.
HUOM! Älä puhdista kattilaa, koria ja laitteen sisäpuolta millään metallisella keittiövälineellä tai hankaavalla puhdistusaineella, koska tämä voi vahingoittaa tarttumaton pintoja.
2. Pyyhi keittimen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista kattila ja kori kuumalla vedellä, saippualla ja naarmuttamattomalla sienellä. Voit poistaa loput ruokajäämät rasvan poistavalla nestemäisellä saippualla.
Vinkki: Jos koriin tai kattilan pohjaan on palanut kiinni jäämiä, liota osaa kuumassa saippuavedessä noin 10 minuuttia.
4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja naarmuttamattomalla sienellä.
Huom! Varmista, ettei laitteen sisälle mene liikaa vettä, tarkoitus on vain pyyhkiä pinta ruokajäämistä ja rasvasta.
5. Puhdista lämpövastus puhdistusharjalla, jotta mahdolliset ruokajäämät lähtevät pois.

KIERRÄTYS JA HÄVITTÄMINEN

Hävittämistä koskevat tiedot sähkö- ja elektroniikkalaitteiden käyttäjille



Tämä tuotteessa ja/tai siihen liittyvissä asiakirjoissa oleva merkintä osoittaa, että laitetta on käsiteltävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromuna (SER) hävittämisen yhteydessä. SER-merkittyä tuotetta ei saa heittää pois tavallisen talousjätteen mukana, vaan se on toimitettava erikseen materiaalien lajittelua, kierrätystä ja uudelleenkäyttöä varten. SER-merkityt tuotteet on palautettava paikalliseen kierrätyskeskukseen lajittelua, kierrätystä ja uudelleenkäyttöä

varten. Jätteet voi jättää kierrätyspisteeseen ilmaiseksi. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromun asianmukaisella hävittämisellä varmistetaan, että arvokkaita resursseja ei menetetä ja ihmisiä ja ympäristöä suojellaan jätteen sisältämien vaarallisten materiaalien mahdollisilta haitallisilta vaikutuksilta.

Yhteystiedot:

F&H GROUP A/S

Gl. Skivevej 70

8800 Viborg

Danmark

Tlf.: +45 8928 1300

www.fh-group.dk









Scan the QR-code
to see our full
range of Nordic
Sense products:



© F&H GROUP MARKETING // 2023 // 57945

Nordic Sense