



## Air Fryer 8L



USER MANUAL - BRUKSANVISNING - BRUKSANVISNING - KÄYTTÖOHJE - BRUGSANVISNING

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK. TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK

LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING. SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA BRUK

LUE OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ. SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

LÆS HELE VEJLEDNINGEN FØR BRUG. OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG

Rev. 05.24

## Important Safeguards

For indoor household use only

### ▲ Danger

- 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 older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

### ▲ Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance, Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig.2).
- 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.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

### ▲ Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 200°C (to minimise the production of acrylamide).

### Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.  
Note: This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

### Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
2. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
3. Place the basket in the pan properly.
4. Pull the main cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.
5. Do not fill the pan with oil or any other liquid.
6. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

## Product description (Fig.1)

1. Housing
2. Touch control panel
3. Food rack
4. Outer pot
5. Basket handle
6. Air outlet openings
7. Main cord (Electrical cord)

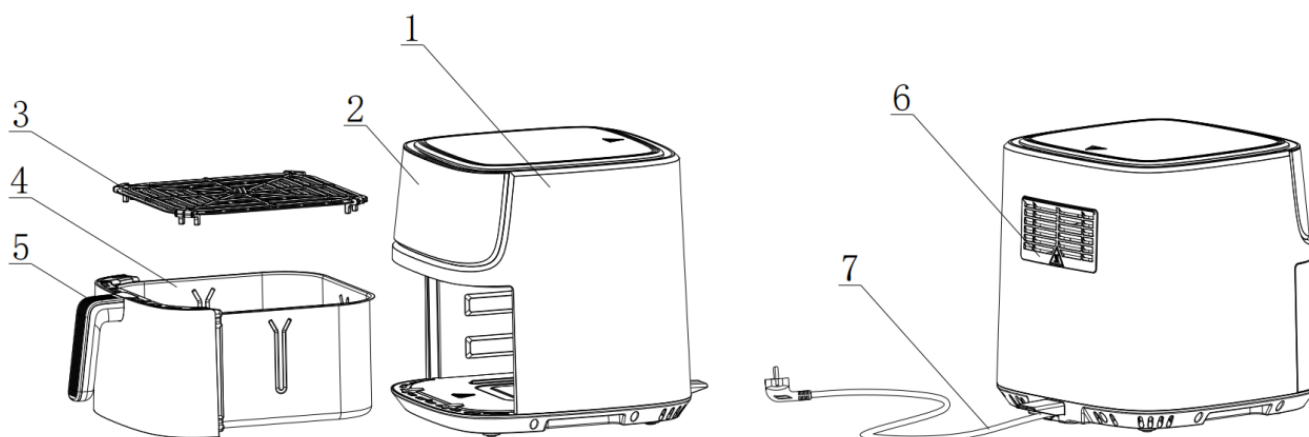


Fig.1



Fig.2

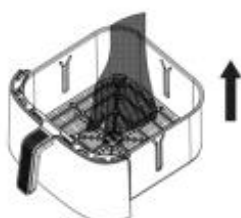


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

## Hot air frying

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer. (Fig.4)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)

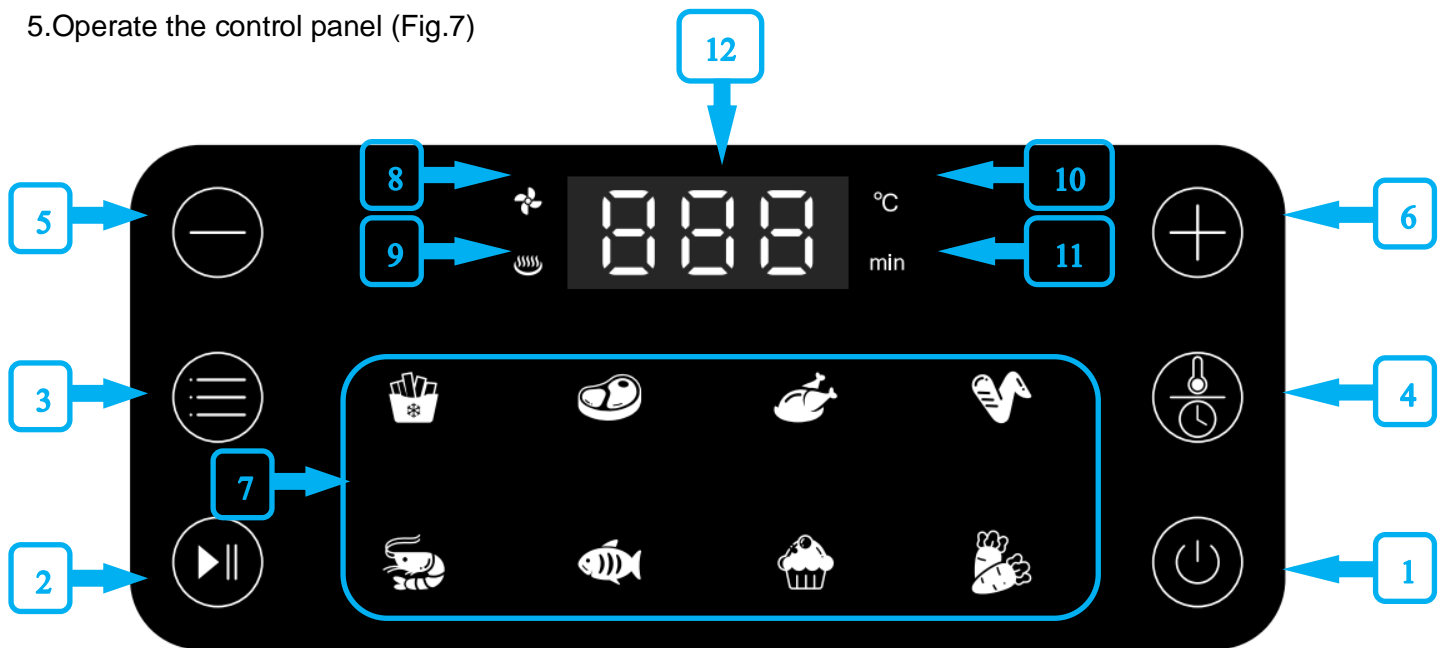
Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter) as this could affect the quality of the end result.

4. Slide the pan back into the air fryer. (Fig.6)

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Operate the control panel (Fig.7)



**Fig.7**

### Button 1: Power Button

Once the Basket and Grill are properly placed in the main Unit housing, the Power indicator lights up. Selecting the power button will set the unit's default temperature 195°C, while the cooking time will be set to 22 minutes. Selecting the Power button a second time will start the cooking process. Press the Power button for 3 seconds to stop the device during cooking. All the lights go out, the fan stops working after 30 seconds.

Note: During cooking, you can touch the Start/Pause button to control the pause and start of cooking.

### Button 2: Start/Pause Button

Press the Start/Pause Button to control the pause and start of cooking.

### Button 3: Preset Button

Selecting the Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

### Button 4: Temperature/Time Button

Press the Temperature/Time Button to switch between temperature and time settings.

#### Button 5 and 6: “-” and “+” Control Buttons

Press “5” and “6” keys to adjust the temperature by 5°C increase or decrease, accompanied by sound effects. Press for 2sec. the temperature consecutively increase and decrease by 5°C. Adjustable temperature 80°C to 200°C. Time adjustment range, 1 minutes to 60 minutes.

Indicator light “7”: Menu indicator

Indicator light “8”: Fan indicator

Indicator light “9”: Heating indicator

Indicator light “10”: Temperature indicator

Indicator light “11”: Time indicator

Indicator light “12”: Temperature/Time display

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

7. When you hear the buzzer alarm beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

**The pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## Settings

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

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

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	500-1000	18-26	200	shake	
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200	shake	
Potato gratin	400	20-25	200	shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-400	10-15	200		
Pork chops	100-400	10-15	200		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Sausage roll	100-400	13-15	200		
Drumsticks	100-400	25-30	180		
Chicken breast	100-400	15-20	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-350	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	10-12	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10-15	160		
<b>Baking</b>					
Cake	250	8-15	180		Use baking tin
Quiche	350	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## **Cleaning**

- Clean the appliance after every use.
- The basket and grill have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the basket and grill with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Note: The basket and grill are dishwasher-proof.
- Tip: If dirt is stuck to the basket and grill, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the grill in the basket and let the basket and the grill soak for approximately 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## **Storage**

Unplug the appliance and let it cool down.

Make sure all parts are clean and dry.

Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

## Troubleshooting

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

### Technical specification

- Model 34764
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50/60Hz
- Power: 2000W
- Capacity of basket: 7,6L
- Adjustable temperature 80°C-200°C
- Adjustable time: 1-60 min.

### DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONICEQUIPMENT (WEEE)

This symbol on the product or in the instructions means that the electrical and electronic equipment according to the European directive (WEEE) must be disposed of separately from other household waste, as they can be harmful to the environment. The countries in the EU have waste collection systems. Contact your local dealer of authority for more information.



### Contact information:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
DENMARK

## Viktige sikkerhetsregler

Kun til innendørs bruk i husholdninger

### ▲ Fare

- Dette apparatet 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 får veiledning og instruksjoner om hvordan det skal brukes på en sikker måte og at de forstår farene som er forbundet med dette. Apparatet er ikke et leketøy. Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- Senk aldri innkapslingen, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementene, ned i vann eller skyller den under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet for å unngå elektrisk støt.
- Legg alltid ingrediensene som skal tilberedes i kurven for å forhindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til lufteåpningene når apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan øke faren for brann.
- Ikke berør innsiden av apparatet mens det er bruk.
- Temperaturen på apparatets flater kan bli høy når apparatet er i bruk

### ▲ Advarsel

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet stemmer med spenningen i nettet før du kobler til apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
- Barn må veiledes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hold apparatet strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble produktet til strømmettet, eller ta på kontrollpanelet med fuktige hender.
- Du må bare koble apparatet til en jordet stikkontakt. ● Forsikre deg alltid om at støpselet er riktig satt inn i stikkontakten.
- Ikke koble dette apparatet til en fjernkontrollsystem for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, som duker eller gardiner.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot et annet apparat, og la det være minst 10 cm fri plass på baksiden og sidene og 10 cm fri plass over apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn de som er beskrevet i denne brukerveiledningen.
- Ikke la apparatet stå ubevoktet når det er i bruk.
- Under bruk vil det frigjøres varm damp gjennom lufteåpningene. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og fra lufteåpningene. Vær forsiktig med varm damp og luft når du tar stekebrettet ut av apparatet.
- De mest tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk (Fig.2).
- Koble apparatet fra strømmettet med en gang hvis du ser at det kommer mørk røyk ut av apparatet. Vent til dampen har minsket eller stoppet før du fjerner pannen fra apparatet.
- Bakebrettet blir varmt over det hele når det brukes i airfryeren. Bruk alltid ovnshansker når du håndterer pannen.

### ▲ Forsiktig

- Plasser alltid apparatet på en solid, tørr og stabil overflate.
- Apparateret er kun beregnet på bruk i vanlige husholdninger. Det er ikke beregnet for bruk i miljøer som personalkjøkken i butikker, på kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer, og det er heller ikke beregnet for bruk av kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet brukes feil eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes i henhold til instruksjonene i brukerhåndboken, vil garantien være ugyldig og avslå ethvert ansvar for skader som det forårsaket.
- Returner produktet til et serviceverksted for kontroll eller reparasjon. Ikke forsøk å reparere apparatet selv, da garantien ellers blir ugyldig.
- Du må alltid koble apparatet fra strømmettet etter bruk.
- La apparatet kjøle seg ned i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Sørg for at ingrediensene som du tilbereder i dette apparatet blir gyldengule i stedet for mørke eller brune. Fjern brente rester. Ikke stek ferske poteter ved en temperatur over 200 °C (for å minimere produksjonen av akrylamid).

### Før første gangs bruk

1. Fjern alt av innpakkingsmateriale/emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør kurven og pannen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.  
Merk: Du kan også rengjøre disse delene i oppvaskmaskinen.
4. Tørk av apparatet på innsiden og utsiden med en fuktig klut.  
Merk: Dette er en airfryer som bruker varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller frityrolje.

### Klargjøring før bruk

7. Plasser alltid apparatet på en solid, horisontal og jevn overflate.
8. Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varmfølsomme overflater.
9. Plasser kurven riktig i pannen.
10. Trekk hovedledningen ut av oppbevaringsrommet for ledninger i bunnen av apparatet.
11. Ikke fyll pannen med olje eller andre væsker.
12. Ikke plasser noe på toppen av apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker stekeresultatet.

## Produktbeskrivelse (fig. 1)

1. Innkapsling
2. Berøringspanel
3. Matstativ
4. Ytre gryte
5. Håndtak på kurv
6. Luftåpninger
7. Hovedledning (elektrisk ledning)

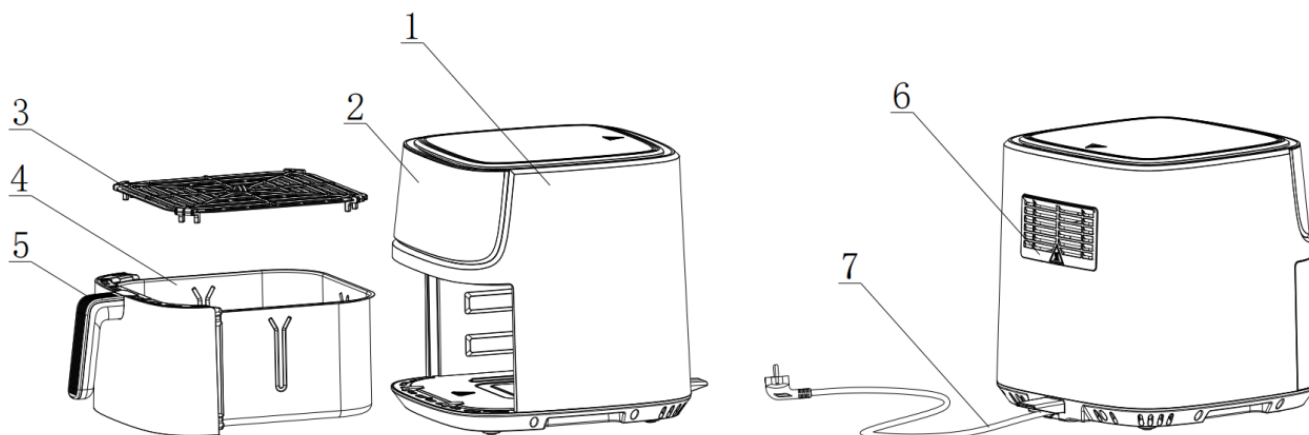


Fig.1



Fig.2

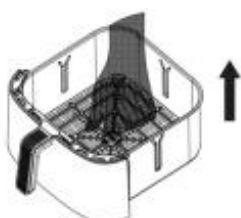


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

## Varmluftsteking

1. Sett inn i en jordet stikkontakt.
2. Trekk pannen forsiktig ut av airfryeren. (Fig.4)
3. Legg ingrediensene ned i kurven. (Fig.5)

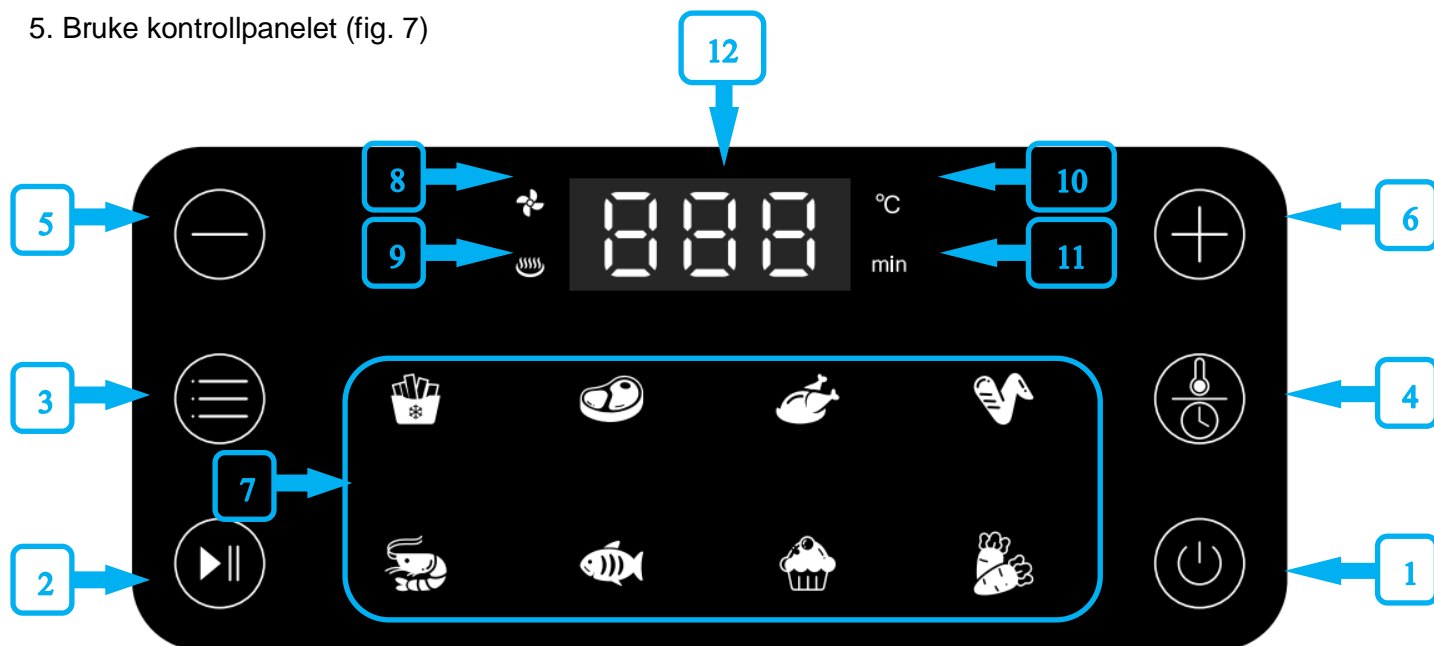
Merk: Fyll aldri kurven mer enn MAX-indikasjonen eller overskrid mengden som er angitt i tabellen (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapittelet), da dette kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

4. Skyv pannen tilbake i airfryeren. (Fig.6)

Bruk aldri pannen uten at kurven er på det.

Forsiktig: Ikke ta på pannen under eller rett etter bruk - den kan bli svært varm. Hold bare pannen i håndtaket.

5. Bruke kontrollpanelet (fig. 7)



**Fig.7**

### Knapp 1: Av/på-knapp

Når kurven og grillen er riktig plassert i hovedenhetens, tennes strømindikatoren. Når du trykker på av/på-knappen, stilles enhetens standardtemperatur inn på 195 °C, mens tilberedningstiden settes til 22 minutter. Hvis du trykker på av/på-knappen en gang til, starter tilberedningen. Trykk på av/på-knappen i 3 sekunder for å stoppe apparatet under tilberedningen. Alle lysene slukkes, og viften slutter å fungere etter 30 sekunder.

Merk: Under tilberedningen kan du trykke på Start/Pause-knappen for å styre pause og start av tilberedningen.

### Knapp 2: Start/pause-knapp

Trykk på start/pause-knappen for å styre pause og start av tilberedningen.

### Knapp 3: Forhåndsinnstillingsknapp

Ved å velge forhåndsinnstillingsknappen kan du bla gjennom de 8 populære matvalgene. Når du har valgt funksjonen, starter den forhåndsbestemte tiden og tilberedningstemperaturen.

### Knapp 4: Temperaturjusterings-/tidsknapp

Trykk på temperatur-/tidsknappen for å veksle mellom temperatur- og tidsinnstilling

Knappene 5, 6, «-» og «+»

Trykk på 5 og 6 for å justere temperaturen med 5 °C, ledsaget av lydeffekter. Trykk i 2 sek. for å øke og senke temperaturen fortløpende med 5 °C. Justerbar temperatur 80 °C til 200 °C.

Tidsjusteringsområde, 1 minutt til 60 minutter.

Indikatorlys «7» Menyindikator

Indikatorlys «8» Vifteindikator

Indikatorlys «9» Indikator for oppvarming

Indikatorlys «10» Temperaturindikator

Indikatorlys «11» Tidsindikator

Indikatorlys «12» Visning av temperatur/tid

6. Noen ingredienser krever røring/risting halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet «Innstillinger» i dette kapitlet). For å røre/ riste ingrediensene må du trekke pannen ut av apparatet ved hjelp av håndtaket og riste den. Skyv deretter pannen tilbake i airfryeren.

7. Når du hører lydsignalet, er den innstilte klargjøringstiden utløpt. Trekk pannen ut av apparatet og plasser det på en varmebestandig overflate.

8. Se om maten er ferdig.

Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du de bare pannen tilbake i apparatet og legger til et par minutter på tidsuret.

9. For å ta ut ingredienser (f.eks. pommes frites), trekker du pannen ut av airfryeren og plasserer den på et varmebestandig underlag - trykk deretter på utløserknappen for kurven og løfter kurven ut av pannen.

**Pannen og ingrediensene er varme. Avhengig av typen ingrediensene i airfryeren, kan det komme damp ut av pannen.**

10. Tøm maten ut av kurven og over i en bolle eller på en tallerken.

Tips: For å ta ut store eller skjøre ingredienser, bør du løfte ingrediensene ut av kurven med en tang

11. Når en batch med ingredienser er klar, er din airfryer varm og umiddelbart klar for en ny batch.

## Innstillinger

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

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

Tips:

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid.
- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren i løpet av noen minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbete ekstremt fete ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovn, kan også tilberedes i airfryeren
- Den optimale mengden for å tilberede sprø pommefrites er 500 gram.
- Plasser en bakeform eller ovnsform i kurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller ingredienser med fyll
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp ingredienser. For å varme opp ingrediensene på nytt, sett temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

	Min-maks Mengde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Potet og pommefrites					
Tynne frosne pommefrites	500–1000	18–26	200	rist	
Tykke frosne pommefrites	500–1000	22–30	200	rist	
Potetgrateng	400	20–25	200	rist	
Kjøtt og fjærkre					
Biff	100–400	10–15	200		
Svinekoteletter	100–400	10–15	200		
Hamburger	100–400	10–15	180		
Pølse	100–400	13–15	200		
Kyllinglår	100–400	25–30	180		
Kyllingbryst	100–400	15–20	180		
Snacks					
Vårruller	100–350	8–10	200	rist	Bruk ovnsklare
Frosne kyllingnuggets	100–400	10–12	200	rist	Bruk ovnsklare
Frosne fiskepinner	100–350	6–10	200		Bruk ovnsklare
Frossen, smuldret ostesnacks med brødsmuler	100–350	8–10	180		Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	100–350	10–15	160		
Baking					
Kake	250	8–15	180		Bruk bakeform
Quiche	350	20–22	180		Bruk bakeform/ovnsform
Muffins	250	15–18	200		Bruk bakeform
Søte snacks	350	20	160		Bruk bakeform/ovnsform

Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden når du begynner å steke mens airfryeren fortsatt er kald.

## **Rengjøring**

- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- Kurven og grillen har et non-stick-belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmidler når du skal rengjøre delene, da disse kan skade non-stick-belegget.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
- Merk: Ta ut kurven slik at apparatet blir raskere avkjølt.
- Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- Rengjør kurven og grillen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Du kan bruke en avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
- Merk: Kurven og grillen tåler oppvaskmaskin.
- Tips: Hvis det har satt seg fast smuss på kurven og grillen, fyller du kurven med varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Legg grillen i kurven, og la kurven og grillen ligge i bløt i ca. 10 minutter.
- Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-skurende svamp.
- Rengjør varmeelementene med en rengjøringsbørste for å fjerne matrester.

## **Oppbevaring**

Koble apparatet fra strømnettet og la det kjøle seg ned.

Sørg for at alle delene er rene og tørre.

Skyv strømledningen inn i oppbevaringsrommet. Fest ledningen ved å sette den inn i festeåpningen for ledningen.

## Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren din fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet.	Sett inn i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn tidsuret.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som er tilberedt med airfryeren er ikke tilstrekkelig stekt.	Det er for mye mat i kurven.	Legg mindre partier med ingredienser i kurven. Mindre mengder tilberedes jevnere.
	Den valgte temperaturen er for lav.	Vri temperaturkontrollknappen til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet «Innstillinger» i kapitlet «Bruk av apparatet»).
	Tilberedelsestiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet «Innstillinger» i kapitlet «Bruk av apparatet»).
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Enkelte typer ingredienser må røres/ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger over eller på tvers hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes/blandes halvveis i tilberedningen. Se avsnittet «Innstillinger» i kapitlet «Bruke apparatet».
Stekt snacks er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Du har brukt en type snacks som må tilberedes i en tradisjonell friturekoker.	Bruk snacks tilpasset stekeovner, eller påfør litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg får ikke satt pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven mer enn maks (opp til MAX-merket).
	Kurven er ikke plassert riktig i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil en stor mengde olje kunne lekke ned i pannen. Denne oljen lager en hvit røyk, og pannen kan bli varm. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Kurven inneholder fortsatt fettrester fra forrige gangs bruk.	Hvit røyk skyldes fett som varmes opp i pannen. Sørg for at du rengjør pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under steking.
	Du har ikke skylt pommes fritesen før tilberedning.	Skyll pommes fritesen nøye for å fjerne stivelsen fra utsiden av de.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Hvor sprø pommes fritesen blir, avhenger av hvor mye olje og vann det er i dem.	Sørg for at du tørker av pommes fritesen ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær opp pommes fritesen i mindre staver for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

### Tekniske spesifikasjoner

- Modell 34764
- Spenning: 220–240 V.
- Frekvens: 50/60 Hz
- Strøm: 2000 W
- Kurvens kapasitet: 7,6L
- Justerbar temperatur 80–200 °C
- Justerbar tid: 1–60 min.

### KASSERING AV ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR (WEEE)

Dette symbolet på produktet eller i brukerveiledningen betyr at det elektriske og elektroniske utstyret i henhold til EU-direktivet (WEEE) må kasseres separat fra annet husholdningsavfall, da det kan være skadelig for miljøet. EU-landene har et systemer for innsamling av avfall. Kontakt din lokale forhandler eller myndighetene for mer informasjon.



### Kontaktinformasjon:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
DANMARK

## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

Kun til brug i private husholdninger indendørs

### ▲ Fare

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, såfremt de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Nedsenk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Lad ikke vand eller anden væske trænge ind i apparatet for at undgå elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
- Dæk ikke luftindtaget og de ydre luftåbninger til, mens apparatet er i drift.
- Fyld ikke gryden med olie, da det kan medføre brandfare.
- Rør aldrig ved apparatets inderside, mens det er i drift.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift

### ▲ Advarsel

- Kontroller, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, el-ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Hold el-ledningen væk fra varme overflader.
- Sæt ikke stikket i stikkontakten og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerkontakt for at undgå fare.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. en dug eller et gardin.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller mod et andet apparat, og lad der være mindst 10 cm fri rum på bagsiden og siderne og 10 cm fri rum over apparatet. Placer IKKE noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andet end beskrevet i denne manual.
- Lad ikke apparatet køre uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives der varm damp gennem luftudgangsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudgangsåbningerne. Pas på varm damp og luft, når du tager gryden ud af apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (fig. 2).
- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgudviklingen stopper, før du tager gryden ud af apparatet.
- Bagepladen bliver varm over det hele, når den bruges i airfryeren. Brug altid ovnhandsker, når du håndterer bagepladen.

### ▲ Forsigtig

- Placer apparatet på en vandret, jævn og stabil overflade.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til normal hjemmebrug. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som f.eks. personalekøkkener i butikker, kontorer, på gårde eller andre arbejdsmiljøer, og det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og ethvert ansvar for skader afvises.
- Returner altid apparatet til servicecentret til eftersyn. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien ellers bortfalder.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gylden-gule i stedet for mørke eller brune. Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 200°C (for at minimere produktionen af akrylamid).

### Før første brug

13. Fjern alt emballagemateriale.
14. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
15. Rengør kurven og gryden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.  
Bemærk: Du kan også rengøre disse dele i opvaskemaskinen.
16. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.  
Bemærk: Det her er en airfryer, der fungerer med varm luft. Fyld ikke gryden med olie eller stegesfedt.

### Klargøring til brug

17. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade.
18. Anbring ikke apparatet på ikke-varmebestandige overflader.
19. Placer kurven korrekt i gryden.
20. Træk hovedledningen ud af ledningsopbevaringsrummet i bunden af apparatet.
21. Fyld ikke gryden med olie eller anden væske.
22. Stil ikke noget oven på apparatet. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker stegeresultatet med varmluft.

## Produktbeskrivelse (fig. 1)

1. Kabinet
2. Touch-kontrolpanel
3. Stativ til mad
4. Udvendig gryde
5. Håndtag til kurv
6. Luftudtagsåbninger
7. Hovedledning (elektrisk ledning)

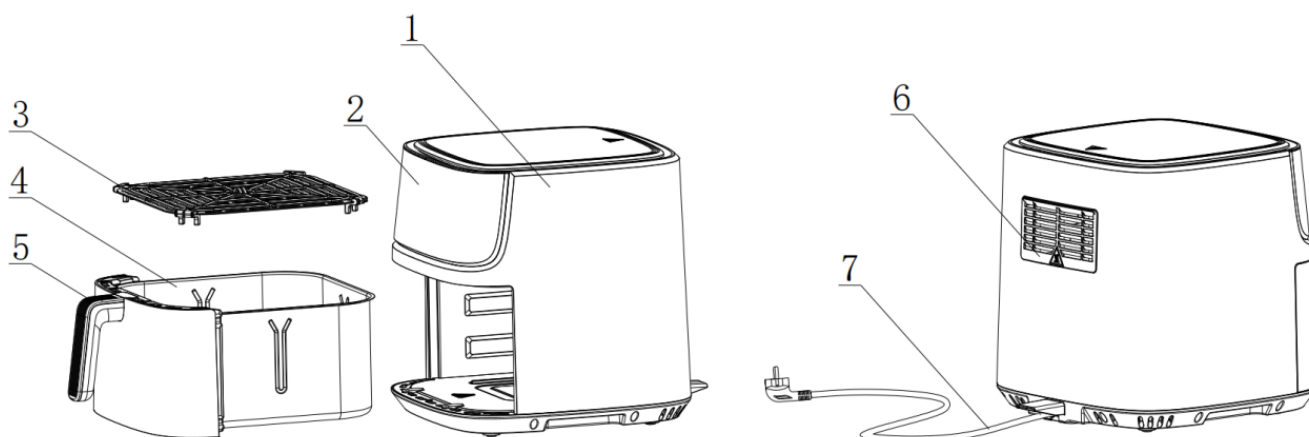


Fig.1



Fig.2

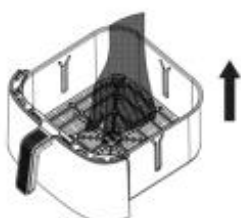


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

## Stegning med varm luft

1. Sæt strømstikket i en jordet stikkontakt i væggen.
2. Træk forsigtigt gryden ud af airfryeren. (Fig.4)
3. Læg ingredienserne i kurven. (Fig.5)

Bemærk: Fyld aldrig kurven op over MAX-indikationen, og overskrid aldrig den mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel), da det kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.

4. Skub gryden tilbage i airfryeren. (Fig.6)

Brug aldrig gryden uden kurven i.

Forsigtig: Rør ikke ved gryden under og et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.

5. Betjen styrepanelet (fig. 7)

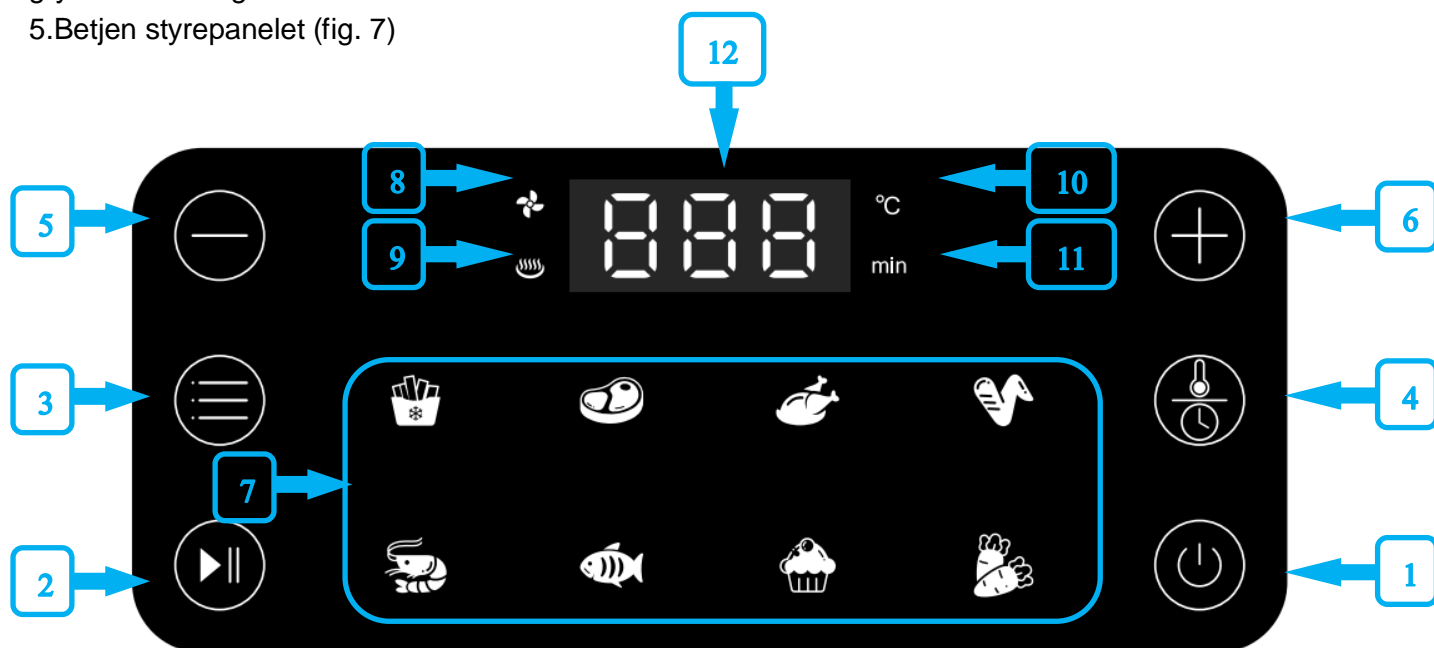


Fig.7

### Knap 1: Tænd/sluk-knap

Når kurven og risten er placeret korrekt i hovedenhedens hus, lyser strømindikatoren. Når du vælger tænd/sluk-knappen, indstilles enhedens standardtemperatur til 195 °C, mens tilberedningstiden indstilles til 22 minutter. Hvis du trykker på tænd/sluk-knappen en gang til, starter tilberedningsprocessen. Tryk på tænd/sluk-knappen i 3 sekunder for at stoppe apparatet under tilberedningen. Alle lamper slukkes, og blæseren holder op med at virke efter 30 sekunder. Bemærk: Under tilberedningen kan du trykke på Start/Pause-knappen for at styre pause og start af tilberedningen.

### Knap 2: Start/pause-knap

Tryk på start/pause-knappen for at styre pause og start af tilberedningen.

### Knap 3: Preset-knap

Ved at vælge Preset-knappen kan du rulle gennem de 8 populære madvalg. Når du har valgt, begynder den forudbestemte tid og tilberedningstemperatur.

### Knap 4: Temperatur/tid-knap

Tryk på Temperatur/tid-knappen for at skifte mellem temperatur- og tidsindstillinger.

Knap 5 og 6: "-" og "+"-kontrolknapper

Tryk på tasterne "5" og "6" for at justere temperaturen med 5°C stigning eller fald, ledsaget af lydeffekter. Tryk i 2 sek. for at øge og sænke temperaturen med 5°C i træk. Justerbar temperatur 80°C til 200°C. Tidsjusteringsområde, 1 minut til 60 minutter.

Indikatorlampe "7": Menu-indikator

Indikatorlampe "8": Ventilator-indikator

Indikatorlampe "9": Indikator for opvarmning

Indikatorlampe "10": Temperaturindikator

Indikatorlampe "11": Tidsindikator

Indikatorlampe "12": Visning af temperatur/tid

6. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren.

7. Når du hører buzzeren bippe, er den indstillede tilberedningstid udløbet. Træk gryden ud af apparatet, og stil den på en varmebestandig overflade.

8. Tjek, om ingredienserne er klar.

Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du bare skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter.

9. Hvis du vil tage ingredienser ud (f.eks. pommes frites), skal du trække gryden ud af airfryeren og placere den på rammen, trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af gryden.

**Gryden og ingredienserne er varme. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren kan der slippe damp ud af gryden.**

10. Tøm kurven over i en skål eller på en tallerken.

Tip: For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser skal du løfte ingredienserne ud af kurven med en tang

11. Når en portion ingredienser er klar, er airfryeren straks klar igen til at tilberede en ny portion.

## Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne. Bemærk: Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser.

Tips:

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at få et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter, at du har tilsat olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser som f.eks. pølser i airfryeren.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i airfryeren.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Placer en bageform eller et ovnfast fad i airfryerens kurv, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige ingredienser eller ingredienser med fyld
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. Hvis du vil genopvarme ingredienser, skal du sætte temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

	Min-max Mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryste	Ekstra information
Kartofler og pommes frites					
Tynde frosne pommes frites	500-1000	18-26	200	ryste	
Tykke frosne pommes frites	500-1000	22-30	200	ryste	
Kartoffelgratin	400	20-25	200	ryste	
Kød og fjerkræ					
Steak	100-400	10-15	200		
Svinekoteletter	100-400	10-15	200		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Pølserulle	100-400	13-15	200		
Drumsticks	100-400	25-30	180		
Kyllingebryst	100-400	15-20	180		
Snacks					
Forårsruller	100-350	8-10	200	ryste	Brug ovnklar
Frosne kyllingenuggets	100-400	10-12	200	ryste	Brug ovnklar
Frosne fiskepinde	100-350	6-10	200		Brug ovnklar
Frosne crumble oste-snacks	100-350	8-10	180		Brug ovnklar
Fyldte grøntsager	100-350	10-15	160		
Bagning					
Kage	250	8-15	180		Brug bageform
Quiche	350	20-22	180		Brug bageform/ovnfast fad
Muffins	250	15-18	200		Brug bageform
Søde snacks	350	20	160		Brug bageform/ovnfast fad

Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens airfryeren stadig er kold.

## Rengøring

- Rengør apparatet efter hver brug.
- Kurven og risten har en non-stick-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da det kan beskadige non-stick-belægningen.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- Bemærk: Fjern kurven for at lade airfryeren køle hurtigere ned.
- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.
- Rengør kurven og risten med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
- Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne eventuelt resterende snavs.
- Bemærk: Kurven og risten tåler opvaskemaskine.
- Tip: Hvis der sidder snavs fast på kurven og risten, skal du fylde kurven med varmt vand tilsat opvaskemiddel. Læg risten i kurven, og lad kurven og risten ligge i blød i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet indvendigt med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
- Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## Opbevaring

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

Skub ledningen ind i opbevaringsrummet til ledningen. Fastgør ledningen ved at sætte den ind i ledningens fastgørelsesåbning.

## Fejlfinding

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

### Tekniske specifikationer

- Model 34764
- Spænding: 220-240V
- Frekvens: 50/60 Hz
- Effekt: 2000W
- Kurvens kapacitet: 7,6L
- Justerbar temperatur 80°C-200°C
- Justerbar tid: 1-60 min.

### BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at elektrisk og elektronisk udstyr iht. det europæiske direktiv (WEEE) skal bortskaffes adskilt fra andet husholdningsaffald, da det kan forurene miljøet. Landene i EU har systemer til affaldsindsamling. Kontakt din lokale forhandler eller myndighed for yderligere oplysninger.



### Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
DANMARK

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Vain kotitalous- ja sisäkäyttöön

### ▲ Vaara

- Laitetta saavat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet tai sitä vanhemmat nuoret sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajallisia tai joilta puuttuu kokemus tai tieto laitteen käytöstä, kun heidän laitteen käyttöönsä valvotaan tai he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta vain, jos he ovat yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.
- Säilytä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloä veteen tai huuhtelee sitä hanan alla.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään sähköiskun välttämiseksi.
- Laita paistettavat ainekset aina koriin, jotta ne eivät pääse kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä täytä pannua öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan koske laitteen sisäpuolelle sen ollessa toiminnassa.
- Käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa

### ▲ Varoitus

- Tarkista ennen laitteen kytkemistä, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, verkkojohto tai itse laite on vaurioitunut.
- Lapsia tulee valvoa, jotta voidaan varmistaa, etteivät he leiki laitteella.
- Pidä virtajohto pois kuumilta pinnoilta.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märin käsin.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on asetettu kunnolla pistorasiaan.
- Älä koskaan kytke tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Älä aseta laitetta palavien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhon, päälle tai lähelle.
- Älä aseta laitetta seinää vasten tai toista laitetta vasten, jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.
- Älä anna laitteen käydä ilman valvontaa.
- Kypsennyksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilman ulostuloaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat pannun laitteesta.
- Kosketettavat pinnat voivat kuumentua käytön aikana (kuva 2).
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos näet laitteesta tulevan tummaa savua. Odota, että savunmuodostus loppuu, ennen kuin poistat pannun laitteesta.
- Paistoalusta kuumenee kauttaaltaan, kun sitä käytetään airfryerissa. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet paistoalustaa.

## ▲ Huomio

- Aseta laite aina vaakasuoralle, vakaalle ja vakaalle pinnalle.
- Laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi kauppojen, toimistojen, maatilojen tai muiden työympäristöjen henkilökunnan keittiöissä, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksissa tai muissa asuinympäristöissä.
- Jos laitetta käytetään väärin tai ammattimaiseen tai puoliammattimaiseen käyttöön tai jos sitä ei käytetä käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa ja kieltäytyy kaikesta vastuusta aiheutuneista vahingoista.
- Palauta laite huoltoon tarkastusta ja korjausta varten. Älä yritä korjata laitetta itse, muuten takuu raukeaa.
- Irrota laitteen pistoke aina heti käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia, ennen kuin käsittelet tai puhdistat sitä.
- Varmista, että tässä laitteessa valmistetut ainekset tulevat ulos kullankeltaisina eikä tummina tai ruskeina. Poista palaneet jäänteet. Älä paista tuoreita perunoita yli 200 °C:n lämpötilassa (akryyliamidin tuotannon minimoimiseksi).

## Ennen ensimmäistä käyttöä

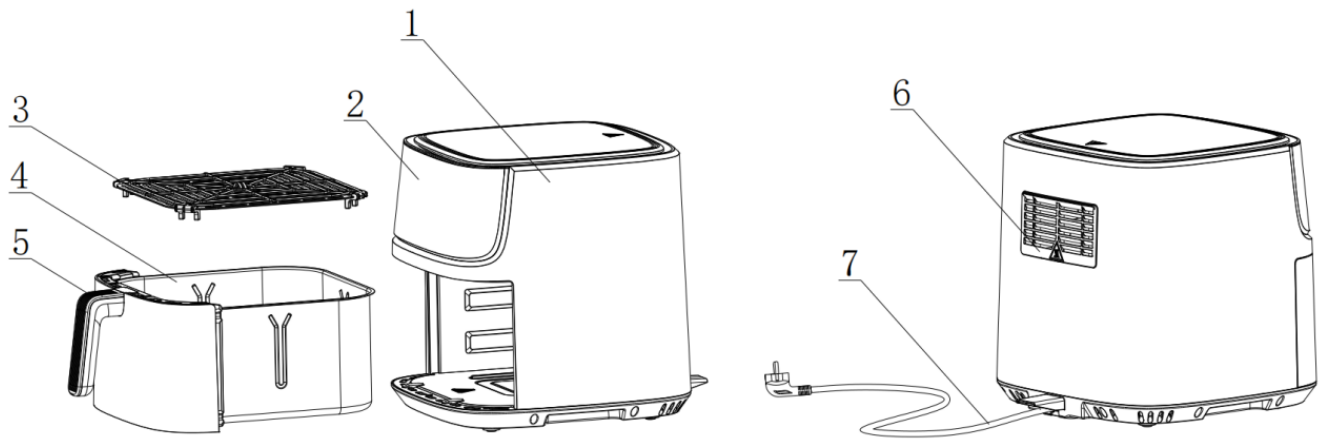
23. Poista kaikki pakkausmateriaali.
24. Poista kaikki tarrat tai etiketit laitteesta.
25. Puhdista kori ja pannu kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.  
Huomaa: Voit puhdistaa nämä osat myös astianpesukoneessa.
26. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.  
Huomaa: Tämä on kuumalla ilmalla toimiva airfryer. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.

## Käyttövalmistelut

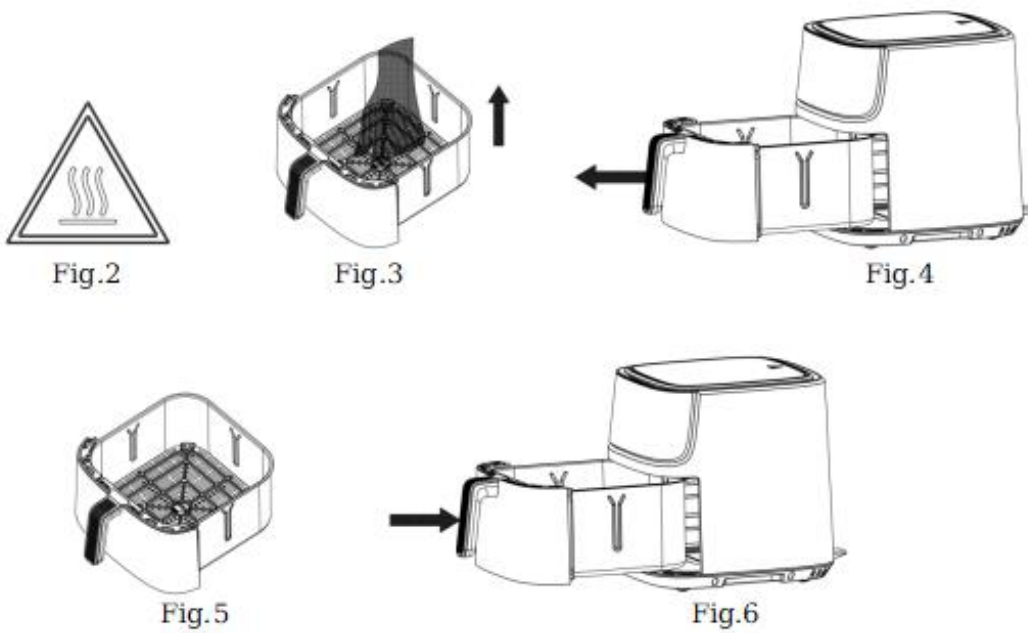
1. Aseta laite vakaalle ja vaakasuoralle alustalle.
2. Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmille pinnoille.
3. Aseta kori kunnolla pannuun.
4. Vedä virtajohto ulos laitteen pohjassa olevasta johdon säilytyslokerosta.
5. Älä upota laitetta öljyyn tai muuhun nesteeseen.
6. Älä laita mitään laitteen päälle. Tämä häiritsee ilmavirtausta ja vaikuttaa lopputulokseen.

## Tuotteen kuvaus (kuva 1)

1. Kotelo
2. Kosketushallintapaneeli
3. Paistoritilä
4. Ulompi astia
5. Korin kahva
6. Ilmapoistoaukot
7. Pääjohto (sähköjohto)



Kuva



## Kypsennys kuumalla ilmalla

1. Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä pannu varovasti ulos airfryerista. (Kuva 4)
3. Laita ainekset koriin. (Kuva 5)

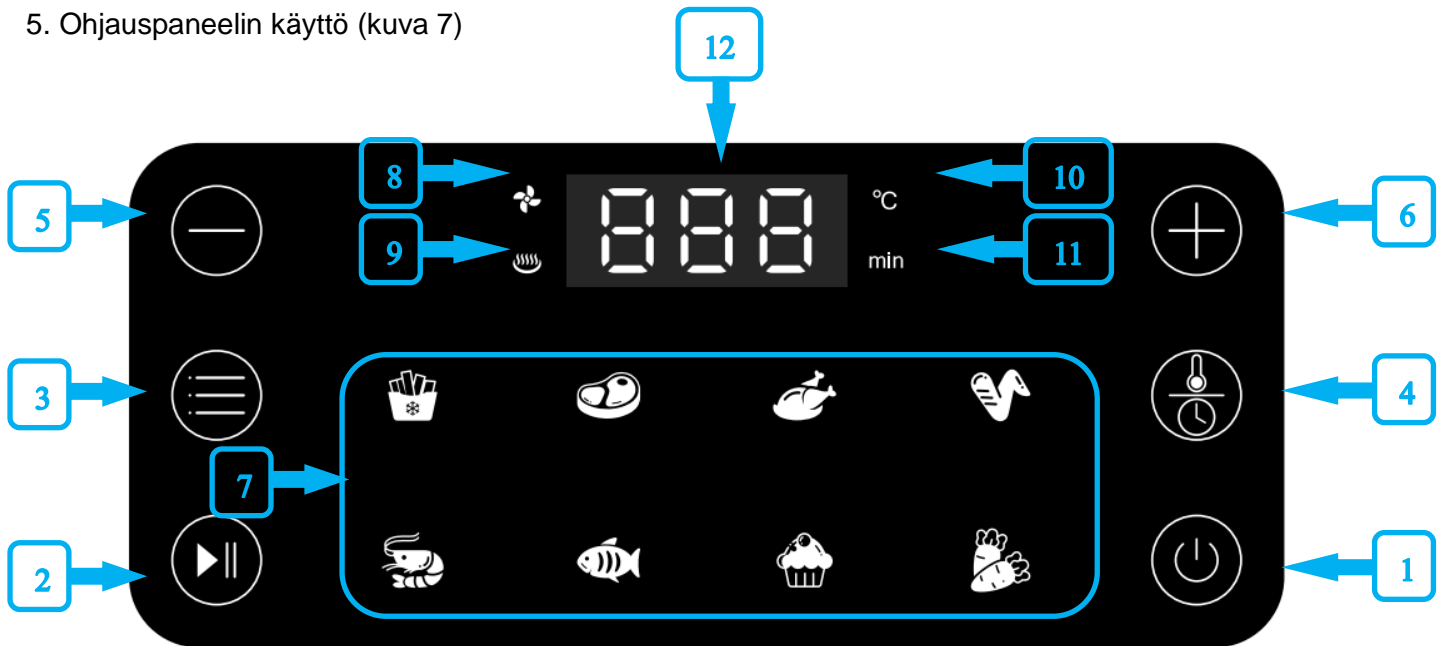
Huomaa: Älä koskaan täytä koria yli MAX-merkinnän tai ylitä taulukossa ilmoitettua määrää (ks. tämän luvun kohta "Asetukset"), sillä tämä voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.

4. Työnnä pannu takaisin airfryeriin. (Kuva 6)

Älä koskaan käytä pannua ilman koria.

Huomio: Älä koske pannuun käytön aikana tai sen jälkeen, sillä se kuumenee voimakkaasti. Pidä pannua vain kahvasta kiinni.

5. Ohjauspaneelin käyttö (kuva 7)



**Kuva 7**

### Painike 1: Virtapainike

Kun kori ja grilli on asetettu kunnolla pääyksikön koteloon, virran merkkivalo syttyy. Valitsemalla virtapainike laitteen oletuslämpötilaksi asetetaan 195 °C ja kypsennysajaksi 22 minuuttia. Jos valitset virtapainikkeen toisen kerran, kypsennys käynnistyy. Pysäytä laite kypsennyksen aikana painamalla virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Kaikki valot sammuvat, ja tuuletin lakkaa toimimasta 30 sekunnin kuluttua.

Huomaa: Kypsennyksen aikana voit koskettaa Käynnistys-/taukopainiketta ohjata kypsennyksen keskeytystä ja käynnistystä.

### Painike 2: Käynnistys-/taukopainike

Paina Käynnistys-/taukopainiketta ohjataksesi kypsennyksen taukoa ja käynnistystä.

### Painike 3: Esiasetuspainike

Valitsemalla esiasetuspainikkeen voit selata 8 suosittua ruokavaihtoehtoa. Kun valinta on tehty, ennalta määritetty aika ja kypsennyslämpötila alkavat.

### Painike 4: Lämpötila/aikapainike

Paina Lämpötila/Aika-painiketta vaihtaaksesi lämpötila- ja aika-asetusten välillä.

Painikkeet 5 ja 6: "- ja "+" ohjauspainikkeet"

Paina "5" ja "6"-näppäimiä säätääksesi lämpötilaa 5 °C:n lisäyksellä tai vähennyksellä äänitehosteiden saattamana. Paina 2 sekunnin ajan. Lämpötila nousee ja laskee peräkkäin 5 °C. Säädettävä lämpötila 80°C - 200°C. Ajan säätöalue, 1 minuutista 60 minuuttiin.

Merkkivalo "7": Valikon merkkivalo

Merkkivalo "8": Tuulettimen merkkivalo

Merkkivalo "9": Lämmityksen merkkivalo

Merkkivalo "10": Lämpötilan ilmaisin

Merkkivalo "11": Ajan ilmaisin

Merkkivalo "12": Lämpötilan/ajan näyttö

6. Joitakin raaka-aineita on ravistettava valmistuksen puolivälissä (katso tämän luvun kohta "Asetukset"). Kun haluat ravistella aineksia, vedä pannu kahvasta ulos laitteesta ja ravistele esitä. Liu'uta pannu sitten takaisin laitteeseen.

7. Kun kuulet summerihälytyksen äänimerkin, asetettu kypsennysaika on kulunut. Vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

8. Tarkista, ovatko ainekset valmiita.

Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

9. Kun haluat poistaa ainekset (esim. ranskalaiset), vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se kokeilukehikolle, paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois pannusta.

**Pannu ja ainekset ovat kuumia. Pannussa olevien aineiden tyypistä riippuen pannusta voi päästä höyryä.**

10. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.

Vinkki: Jos haluat poistaa suuria tai hauraita aineksia, nosta ne pois korista pihdeillä

11. Kun erä on valmis, airfryer on heti valmis valmistamaan toisen erän.

## Asetukset

Alla oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan raaka-aineiden perusasetukset.

Huomaa: Muista, että nämä asetukset ovat viitteellisiä. Koska raaka-aineet eroavat toisistaan alkuperältään, kooltaan, muodoltaan ja tuotemerkiltään, emme voi taata niille sopivinta asetusta.

Vinkkejä:

- Pienemmät raaka-aineet vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmisteluajan kuin suuremmat.
- Suurempi määrä raaka-aineita vaatii vain hieman pidemmän valmisteluajan.
- Pienempien raaka-aineiden ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistetut raaka-aineet.
- Lisää tuoreisiin perunoihin hieman öljyä, jotta lopputulos olisi rapea. Paista ainekset airfryerissa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita, airfryerissa.
- Uunissa valmistettavat välipalat voidaan valmistaa myös airfryerissa
- Hyvä määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 500 grammaa.
- Aseta leivinpelti tai uunivuoka kuumailmapannun koriin, jos haluat leipoa kakun tai piiraan tai jos haluat paistaa hauraita aineksia tai täytettyjä aineksia
- Voit käyttää airfryeria myös ruokien lämmittämiseen. Jos haluat lämmittää ainekset uudelleen, aseta lämpötila 150 °C:een enintään 10 minuutiksi.

	Min-max Määrä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (°C)	Ravista	Lisätietoja
Peruna ja ranskalaiset perunat					
Ohuet pakastetut ranskalaiset	500-1000	18-26	200	ravista	
Paksut pakastetut ranskalaiset	500-1000	22-30	200	ravista	
Perunagratiini	400	20-25	200	ravista	
Liha ja siipikarja					
Pihvi	100-400	10-15	200		
Porsaankyljykset	100-400	10-15	200		
Hampurilainen	100-400	10-15	180		
Makkararulla	100-400	13-15	200		
Kanankoivet	100-400	25-30	180		
Broilerin rintapala	100-400	15-20	180		
Välipalat					
Kevätkääryleet	100-350	8-10	200	ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kananugetit	100-400	10-12	200	ravista	Käytä uunivalmiita
Pakastetut kalapaukot	100-350	6-10	200		Käytä uunivalmiita
Pakastetut leivitettyt juustonaposteltavat	100-350	8-10	180		Käytä uunivalmiita
Täytetyt kasvikset	100-350	10-15	160		
Leivonta					
Kakku	250	8-15	180		Käytä leivinpeltiä
Piirakka	350	20-22	180		Käytä leivinpeltiä/uuniastiaa
Muffinit	250	15-18	200		Käytä leivinpeltiä
Makeat välipalat	350	20	160		Käytä leivinpeltiä/uuniastiaa

Huomaa: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, kun aloitat paistamisen airfryerin pannun ollessa vielä kylmä.

## **Puhdistus**

- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.
- Korissa ja grillissä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Huomaa: Irrota kori, jotta airfryer jäähtyy nopeammin.
- Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
- Puhdista kori ja grilli kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
- Voit käyttää rasvanpoistoainetta jäljellä olevan lian poistamiseksi.
- Huomaa: Kori ja grilli ovat astianpesukoneen kestäviä.
- Vinkki: Jos koriin ja grilliin on tarttunut likaa, täytä kori kuumalla vedellä, johon on lisätty pesunestettä. Laita grilli koriin ja anna korin ja grillin liota noin 10 minuuttia.
- Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
- Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

## **Säilytys**

Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.

Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Työnnä johto johdon säilytyslokeroon. Kiinnitä johto työntämällä se johdon kiinnitysaukkoon.

## Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryer ei toimi	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Käännä ajastimen nuppi halutun valmisteluajan kohdalle laitteen kytkemiseksi päälle.
Airfryerissa paistetut ainekset eivät ole valmiita.	Aineksien määrä korissa on liian suuri.	Laita koriin pienempiä eriä aineksia. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Käännä lämpötilan säätönuppi haluamallasi lämpötila-asetukselle (katso kohta "Asetukset" luvussa "Laitteen käyttö").
	Kypsennysaika on liian lyhyt.	Käännä ajastimen nuppi haluamallasi valmisteluajalle (katso kohta "Asetukset" luvussa "Laitteen käyttö").
Ainekset paistuvat epätasaisesti airfryerissa.	Tietyntyypisiä raaka-aineita on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa.	Toistensa päällä tai limittäin olevia aineksia (esim. ranskalaisia) on ravistettava puolivälissä valmistusaikaa. Katso kohta "Asetukset" luvussa "Laitteen käyttö".
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne tulevat airfryerista.	Käytit perinteisessä friteeraus koneessa valmistettavaksi tarkoitettuja välipaloja.	Käytä uunissa valmistettavia välipaloja tai sivele kevyesti öljyä välipalojen päälle, jotta lopputulos olisi rapeampi.
Pannu ei liu'u kunnolla laitteeseen.	Korissa on liikaa aineksia.	Älä täytä koria yli MAX-merkinnän.
	Koria ei ole asetettu pannuun oikein.	Työnnä kori alas pannuun, kunnes kuulet naksahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia aineksia.	Kun paistat rasvaisia aineksia airfryerissa, pannuun valuu paljon öljyä. Öljy tuottaa valkoista savua, ja pannu saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Pannussa on edelleen rasvajäämiä edellisestä käytöstä.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta pannulla. Muista puhdistaa pannu kunnolla jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet ranskalaiset paistuvat epätasaisesti airfryerissa.	Et käyttänyt oikeaa perunatyyppejä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et huuhtonut perunatikkuja kunnolla ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys saadaan poistettua tikkujen ulkopuolelta.
Tuoreet ranskalaiset eivät ole rapeita, kun ne tulevat ilmakeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivatat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi, jotta lopputulos olisi rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jos haluat rapeamman lopputuloksen.

## Tekniset tiedot

- Malli 34764
- Jännite: 220-240 V
- Taajuus: 50/60 Hz
- Teho: 2000W
- Korin tilavuus: 7,6 L
- Säädetty lämpötila 80°C-200 °C
- Säädetty aika: 1-60 min.

## SÄHKÖ-JA ELEKTRONIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN (WEEE-DIREKTIIVI)

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että Euroopan unionin direktiivin (WEEE) mukainen sähkö- ja elektroniikkalaitte pitää hävittää erillään muusta kotitalousjätteestä, koska laitteet voivat olla haitallisia ympäristölle. EU-maissa on omat jätteenkierrätysjärjestelmänsä. Ota yhteyttä oman alueesi jälleenmyyjään tai jätehuollon viranomaiseen saadaksesi lisätietoja.



## Yhteystiedot:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
TANSKA

## Viktiga skyddsåtgärder

Endast för hushållsbruk inomhus

### ▲ Fara

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner gällande användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår alla risker användningen innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än åtta år och övervakas av en vuxen.
- Förvara apparaten och den tillhörande sladden utom räckhåll för barn under åtta år
- Sänk aldrig ner höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj det inte heller under kranen.
- Undvik elstötar genom att inte låta vatten eller annan vätska komma in i apparaten.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftöppningarna när apparaten är i drift.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
- Vidrör aldrig apparatens insida när den är igång.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är igång.

### ▲ Varning

- Kontrollera att den spänning som står angiven på apparaten stämmer överens den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Håll sladden borta från het ytor.
- Du får inte ha våta händer när du ansluter apparaten eller använder kontrollpanelen.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. Kontrollera alltid att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Undvik farliga situationer genom att aldrig ansluta apparaten till en extern timer.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av brännbara material, t.ex. en bordsduk eller gardiner.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller mot en annan apparat. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Ställ inga föremål ovanpå apparaten.
- Apparaten får inte användas för något annat syfte än det som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Låt inte apparaten vara igång utan uppsikt.
- Under varmluftsritering släpps het ånga ut genom luftöppningarna, håll därför händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och luftöppningarna. Se upp för het ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- De åtkomliga ytorna kan bli varma under användning (fig. 2).
- Dra omedelbart ur kontakten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutvecklingen har upphört innan du tar bort pannan från apparaten.
- Hela bakplåten blir varm när den används i varmluftsriteringen. Använd alltid ugnshandskar när du hanterar bakplåten.

### ▲Försiktighet!

- Placera alltid apparaten på en horisontell, plan och stabil yta.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer och inte heller av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och andra boendemiljöer.
- Om apparaten används på fel sätt eller för professionella eller halvprofessionella ändamål, eller om den inte används enligt anvisningarna i bruksanvisningen, upphör garantin att gälla och vi fransäger oss allt ansvar för skador som uppstår.
- Lämna alltid in apparaten till en auktoriserad serviceverkstad för undersökning eller reparation. Försök inte att reparera apparaten på egen hand, eftersom garantin då upphör att gälla.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillagas i apparaten blir gyllengula i stället för mörka eller bruna. Ta bort brända rester. Friter inte färsk potatis i en temperatur över 200 °C (detta för att minimera produktionen av akrylamid).

### Före första användningstillfället

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.  
Obs! Dessa delar kan även diskas i diskmaskin.
4. Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.  
Obs! Det här är en luftfritös. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.

### Förberedelser för användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
2. Placera inte apparaten på ytor som inte är värmetåliga.
3. Placera korgen i pannan på rätt sätt.
4. Dra ut huvudkabeln ur kabelförvaringsfacket på apparatens undersida.
5. Fyll inte pannan med olja eller annan vätska.
6. Ställ inga föremål ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar friteringsresultatet.

## Produktbeskrivning (Fig. 1)

1. Hölje
2. Kontrollpanel med touchfunktion
3. Matställ
4. Yttre panna
5. Korgens handtag
6. Luftöppningar
7. Huvudkabel (elkabel)

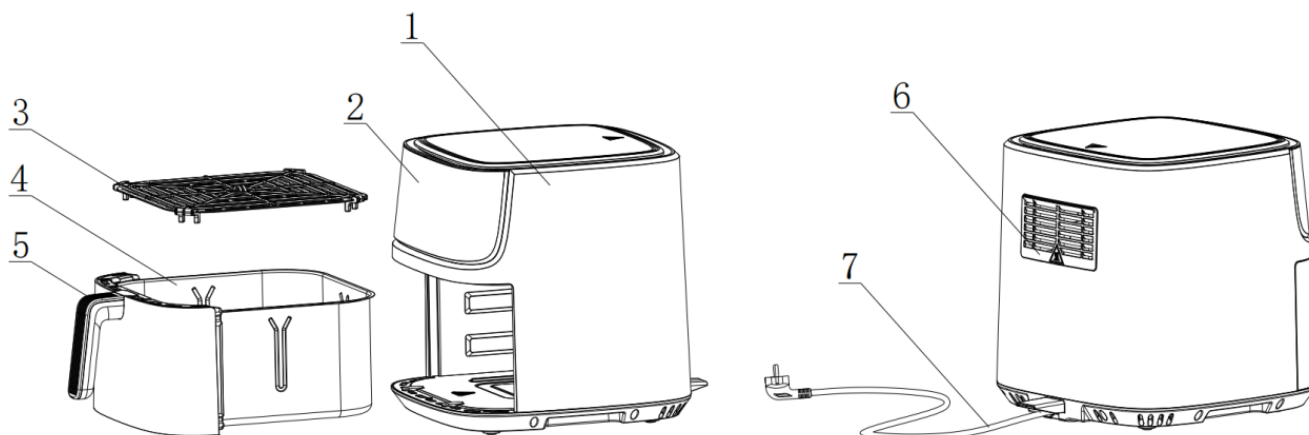


Fig.1



Fig.2

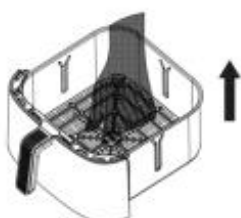


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

## Varmluftsfritering

1. Sätt i nätströmskontakten i ett jordat eluttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur varmluftsfritysen. (Fig.4)
3. Lägg ingredienserna i korgen. (Fig. 5)

Obs! Fyll aldrig korgen ovanför MAX-markeringen och överskrid aldrig den mängd som anges i tabellen (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel), eftersom det kan påverka slutresultatet.

4. Skjut tillbaka pannan i varmluftsfritysen. (Fig.6)

Använd aldrig pannan utan korgen i den.

Varning! Rör inte vid pannan under och en stund efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll pannan endast i handtaget.

5. Använda kontrollpanelen (Fig. 7)

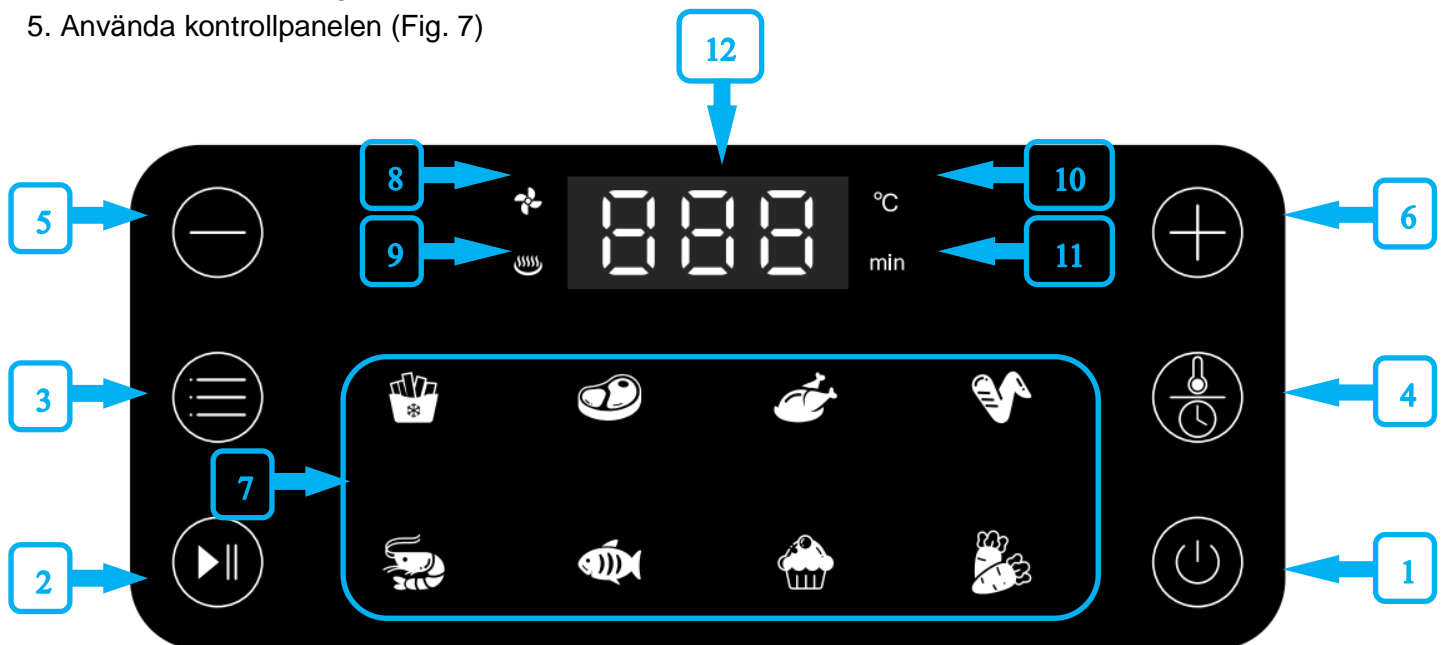


Fig.7

### Knapp 1: Strömknapp

När korgen och grillen är korrekt placerade i huvudenhetens hölje tänds strömindikatorn. Om du trycker på strömknappen ställs enhetens standardtemperatur in på 195 °C, medan tillagningstiden ställs in på 22 minuter. Om du trycker på strömknappen en andra gång startar tillagningsprocessen. Håll strömknappen intryckt i tre sekunder för att stänga av apparaten under tillagningen. Alla lampor slocknar och fläkten stannar efter 30 sekunder.

Obs! Under tillagningen kan du trycka på start-/pausknappen för att pausa och starta tillagningen.

### Knapp 2: Start-/pausknapp

Tryck på start-/pausknappen för att pausa och starta tillagningen.

### Knapp 3: Förinställningsknapp

Genom att välja förinställningsknappen kan du bläddra bland de åtta förinställda maträtterna. När du har valt en funktion startar tillagningen med den förinställda tiden och temperaturen.

### Knapp 4: Temperatur-/tidsknapp

Tryck på temperatur-/tidsknappen för att växla mellan temperatur- och tidsinställningar.

Knapp 5 och 6: plus-knappen och minus-knappen

Tryck på knapparna 5 och 6 för att justera temperaturen i steg om 5 °C. Vid varje tryck hörs en ljudsignal. Om du håller intryckt i två sekunder höjs och sänks temperaturen successivt med 5 °C. Justerbar temperatur är 80 till 200 °C. Tidsinställning är 1 minut till 60 minuter.

Indikatorlampa 7: Menyindikator

Indikatorlampa 8: Fläktindikator

Indikatorlampa 9: Uppvärmningsindikator

Indikatorlampa 10: Temperaturindikator

Indikatorlampa 11: Tidsindikator

Indikatorlampa 12: Temperatur-/tidsvisning

6. Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet "Inställningar" i detta kapitel). För att skaka ingredienserna drar du ut pannan ur apparaten i handtaget och skakar den. Skjut sedan tillbaka pannan i varmluftsfritysen.

7. När du hör larmsignalen från summern har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut pannan ur apparaten och ställ den på ett värmeståligt underlag.

8. Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara ännu skjuter du helt enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några minuter extra.

9. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites) drar du ut pannan ur varmluftsfritysen och placerar den på provramen. Tryck sedan på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen ur pannan.

**Pannan och ingredienserna är heta. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i varmluftsfritysen kan ånga komma ut ur pannan.**

10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

Tips: Stora eller ömtåliga ingredienser kan lyftas ut ur korgen med en tång

11. När en sats med ingredienser är klar är varmluftsfritysen omedelbart redo att tillaga en ny sats.

## Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienserna.

Obs! Tänk på att dessa inställningar är indikationer. Eftersom ingredienser skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.

Tips:

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid.
- Om du skakar mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden optimeras slutresultatet och det kan förhindra ojämn fritering.
- Tillsätt lite olja i potatisen för att få ett krispigt resultat. Friter ingredienserna i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, t.ex. korv, i varmluftsfritysen.
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan också tillagas i varmluftsfritysen
- Den optimala mängden för att förbereda krispiga pommes frites är 500 gram.
- Placera en bakform eller ugnsform i varmluftsfritysens korg om du vill tillaga en tårta eller paj, eller om du vill friter bräckliga eller fyllda ingredienser
- Du kan också använda varmluftsfritysen för att värma upp ingredienser. Om du vill värma upp ingredienser ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till tio minuter.

	Min.–max. Mängd (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Potatis och pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	500–1 000	18–26	200	skaka	
Tjocka frysta pommes frites	500–1 000	22–30	200	skaka	
Potatisgratäng	400	20–25	200	skaka	
Kött och fågel					
Biff	100–400	10–15	200		
Fläskkotletter	100–400	10–15	200		
Hamburgare	100–400	10–15	180		
Korv med bröd	100–400	13–15	200		
Kycklingben	100–400	25–30	180		
Kycklingbröst	100–400	15–20	180		
Snacks					
Vårullar	100–350	8–10	200	skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta kycklingnuggets	100–400	10–12	200	skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta fiskpinnar	100–350	6–10	200		Använd ugnsfärdig
Frysta panerade ostsnavs	100–350	8–10	180		Använd ugnsfärdig
Fyllda grönsaker	100–350	10–15	160		
Bakning					
Tårta	250	8–15	180		Använd bakform
Paj	350	20–22	180		Använd bakform/ugnsform
Muffins	250	15–18	200		Använd bakform
Söta snacks	350	20	160		Använd bakform/ugnsform

Obs! Utöka tillagningstiden med tre minuter om du börjar friteringen medan varmluftsfritysen fortfarande är kall.

## Rengöring

- Rengör apparaten efter varje användningstillfälle.
- Korgen och grillen har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.
- Obs! Ta bort korgen för att låta varmluftsfritysen svalna snabbare.
- Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
- Rengör korgen och grillen med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
- Du kan använda en avfettningssvamp för att ta bort kvarvarande smuts.
- Obs! Korgen och grillen tål maskindisk.
- Tips: Om smuts har fastnat på korgen och grillen ska du fylla korgen med varmt vatten med diskmedel. Lägg grillen i korgen och låt korgen och grillen ligga i blöt i ca tio minuter.
- Rengör apparatens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.
- Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

## Förvaring

Koppla ur apparaten och låt den svalna.

Se till att alla delar är rena och torra.

Stoppa in sladden i förvaringsfacket för sladden. Fixera sladden genom att föra in den i sladdfästet.

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätströmskontakten i ett jordat eluttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timerratten till önskad tillagningstid för att slå på apparaten.
Ingredienserna som friteras med varmluftsfritysen blir inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg mindre satser av ingredienser i korgen. Mindre satser blir jämnare tillagade.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till önskad temperaturinställning (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timerratten till önskad tillagningstid (se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten").
Ingredienserna blir ojämnt tillagade i varmluftsfritysen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden. Se avsnittet "Inställningar" i kapitlet "Använda apparaten".
Friterade snacks blir inte krispiga i varmluftsfritysen.	Du har använt en typ av snacks som är avsedd att tillagas i en traditionell frityr.	Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det finns för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen ovanför MAX-markeringen.
	Korgen är inte korrekt placerad i pannan.	Tryck ner korgen i pannan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Om du friterar feta ingredienser i varmluftsfritysen kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan avger vit rök och pannan kan bli varmare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök beror på fett som värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användningstillfälle.
Färska pommes frites blir ojämnt friterade i varmluftsfritysen.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under friteringen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du friterade dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stavarna.
Färska pommes frites blir inte krispiga i varmluftsfritysen.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Skär potatisstavarna i mindre storlek för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

### **Tekniska specifikationer**

- Modell 34764
- Spänning: 220–240 V
- Frekvens: 50/60 Hz
- Ström: 2 000 W
- Korgens storlek: 7,6 liter
- Justerbar temperatur 80–200 °C
- Justerbar tid: 1–60 minuter.

### **KASSERING AV ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE-DIREKTIVET)**

Den här symbolen på produkten eller i instruktionerna innebär att den elektriska och elektroniska utrustningen enligt EU-direktivet (WEEE) måste kasseras separat från annat hushållsavfall eftersom den kan vara skadlig för miljön. Länderna i EU har återvinningssystem. Kontakta din lokala leverantör eller myndighet för mer information.



### **Kontaktuppgifter till oss:**

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
DANMARK