hâws

30-AFRY30750

Smart Fryer (DK)
Smart Fryer (SE)
Smart Fryer (NO)
Smart Fryer (FI)
Smart Fryer (EN)

CE

Indhold – Innehåll – Innhold – Pitoisuus – Content

Brugsanvisning – Danish..... - 2 -

Bruksanvisning – Swedish ..... - 8 -

Brukermanual – Norwegian ..... - 14 -

Käyttöopas – Finnish ..... - 20 -

Instruction manual – English ..... - 26 -

Brugsanvisning – Danish

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller med mangel på erfaring og kendskab, hvis de har været under opsyn eller har modtaget vejledning i apparatets sikre brug og forstår de dertilhørende farer.
2. Børn må ikke lege med apparatet.
3. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
4. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
5. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.
6. Se manualens afsnit om "Rengøring og vedligeholdelse" for vejledning i rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer eller olie.
7. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
8. Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug på steder som personalekøkkener, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer. De må heller ikke bruges af kunder på hoteller eller andre lignende miljøer.
9. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
10. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.
11. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal denne være egnet til apparatets strømforbrug, ellers kan der opstå overophedning af forlængerledningen og/eller stikket. Der er potentielt risiko for skade fra fald over forlængerledningen. Vær forsigtig og undgå farlige situationer.
12. Sørg for, at ledningen ikke hænger over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
13. Apparatet eller stikket må ikke puttes i vand eller andre væsker. Dette kan være livsfarligt pga. elektrisk stød!
14. For at tage stikket ud af stikkontakten skal du trække i selve stikket. Træk ikke i ledningen.
15. Berør ikke apparatet, hvis det falder ned i vand. Tag stikket ud af stikkontakten, og send det til reparation på et autoriseret servicecenter.
16. Undlad at sætte stikket i stikkontakten eller tage stikke ud af kontakten med våde hænder.
17. Forsøg aldrig at åbne apparatets kabinet, eller at reparere apparatet selv. Det kan forårsage elektrisk stød.
18. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
19. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
20. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
21. Ledningen må ikke vikles rundt om apparatet eller bukkes.
22. Placer apparatet på en stabil, plan overflade, hvorfra det ikke kan falde ned.
23. Undgå, at produktet udsættes for skidt og fugtighed.
24. Maskinen må ikke bruges uden opsyn. Hvis du forlader arbejdsområdet, skal maskinen altid slukkes eller træk stikket ud af stikkontakten (træk i selve stikket, og ikke i ledningen).
25. Placer ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads bagved, på siderne og over apparatet. Stil ikke nogen genstande oven på apparatet.
26. Ved stegning med varmluft, kommer der varmt damp ud af luftudtagene. Hold hænder og ansigt væk fra dampen, og fra luftudtagene. Pas også på varmt damp og luft, når panden fjernes fra apparatet.

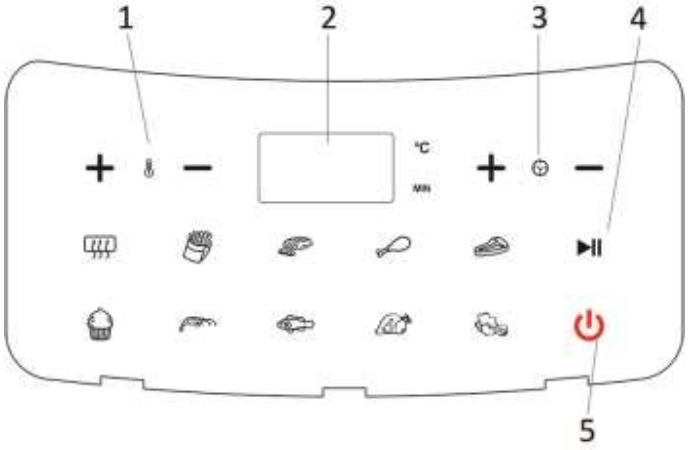
27. Træk øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vend indtil det ikke længere ryger, før du fjerner panden fra apparatet.
28. Inden hvert brug, skal du sørge for at varmeelementet og området omkring det er rent og fri for fødevarerester, så det sikres at apparatet virker ordentligt.
29. Advarsel, varm overflade
    ADVARSEL!! Overfladerne må ikke røres, når apparatet er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
30. Der kommer varmt luft ud af luftudtagene bag på apparatet. Sørg for, at der er nok afstand til materialer, såsom glas, der kan påvirkes af varme.
31. Hvis du bruger produkter med non-stick-overflader, skal du sørge for, at ingen fugle er i rummet, og at rummet kan lukkes helt af og er godt ventileret.
32. Bagepapiret skal altid tages ud af kurven efter brug og før/under forvarmning uden fødevarer.
33. Før hvert brug skal du sørge for, at varmeelementet og kabinettet er rent og frit for madrester, for at sikre at apparatet fungerer normalt.
34. Sørg for, at mad, der tilberedes i dette apparat, er gyldent gult og ikke mørkt eller brunt. Fjern brændte rester. Steg ikke rå kartofler ved temperaturer højere end 180°C (for at minimere dannelsen af akrylamid).
35. Vær forsigtig, når du rengør de øvre dele af tilberedningsområdet: varmeelementet er varmt, og kanterne af metaldele er skarpe.

BESKRIVELSE AF DELENE

1. Luftindtag
2. Betjeningspanel og skærm
3. Kurv
4. Kurvhåndtag
5. Rist
6. Luftudtag

Betjeningspanel og skærm

1. Temperaturknap (Brug knapperne “+” og “-” til, at indstille temperaturen til mellem 50 °C og 200 °C)
2. Skærm med tid og temperatur
3. Ur-knap (brug »+« og »-« knapperne til, at indstille tiden fra 1 til 60 minutter)
4. Pause/Start-knap
5. Standby/Annuller-knap



Menu-knapper

menu	Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
Forvarm	3	180
Pommes frites	18	200
Kød	12	200
Kyllingelår	20	200
Bøf	12	180
Kage	25	160
Rejer	8	180
Fisk	10	180
Kylling	30	200
Grøntsager	10	160

FØR ANVENDELSE

Læs først alle vejledningerne inden brug, og behold brugsvejledningen til senere reference. Slut altid apparatet til en jordforbundet stikkontakt. Inden første brug, skal al emballagen fjernes. Rengør kurven og risten. (Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse") Tør apparatet af på indersiden og ydersiden med en blød klud. Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre. **Dette apparat varmer fødevarerne på alle siderne, og de fleste ingredienser skal ikke smøres med olie.**

Start apparatet i ca. 10 minutter inden første brug for, at brænde produktionsrester af. Sørg for god ventilation. Apparatet vil muligvis ryge og lugte en smule, når det tænder det første gang. Dette er normalt og går hurtigt væk.

Bemærk: Risten skal altid burges med silikonefødderne på. Dette stabiliserer resten i kurven under tilberedningen.

ANVENDELSE

1. Placer apparatet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
2. Da apparatet bliver varmt under brug, skal du sørge for, at det ikke er for tæt på andre genstande.
3. Brug kurvens håndtag, når den tages ud af apparatet. Put risten i kurven.
4. Put ingredienserne i kurven. (Kurven må ikke fyldes op over MAX-mærket på dens inderside.) Sæt kurven i apparatet. Sørg for, at den sidder rigtigt, og er helt lukket.
   Forsigtig: Kurven må ikke fyldes med olie eller andre væsker. Undgå, at røre ved kurven under brug og i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun i kurvens håndtag.

5. Slut stikket til en passende stikkontakt. Apparatet er nu på standby. Tryk på standby/annuller-knappen "⏻".
6. Brug temperaturknapperne "+" og "-" til at indstille den ønskede temperatur (50℃ - 200℃). Brug tidsknapperne "+" og "-" til at indstille den ønskede tid (1 – 60 minutter). Hvis knappen holdes nede, justeres tiden med 10 minutter for hvert tryk. Når skærmen blinker, kan værdien justeres. Når skærmen ikke blinker, er værdien indstillet.
7. Du kan også trykke på menu-knappen for, at vælge tilberedningsfunktionerne. Hvis du ønsker at justere tiden eller temperaturen manuelt, skal du følge trin 6 ovenfor.
8. Tryk på pause/start-knappen, hvorefter apparatet starter. De fem røde indikatorer på betjeningspanelet blinker en efter en under drift.
9. Når tilberedningen er færdig, stopper apparatet og siger en biplyd. Skærmen viser "00". Ventilatoren i apparatet fortsætter muligvis med at køre i et stykke tid for at køle apparatet ned. Apparatet kan også slukkes manuelt, ved at trykke på knappen "⏻".
   Programmet kan sætte på pause under drift ved, at trykke på pause/startknappen. Tryk på knappen igen for, at starte programmet igen.
10. Brug kurvens håndtag, når den tages ud af apparatet. Se, om ingredienser er tilberedt. Hvis ikke, skal du blot sættes kurven tilbage i apparatet. Vælg menuen for at indstille temperaturen og føje et par ekstra minutter til timeren. Tryk derefter på pause/start-knappen for, at starte apparatet igen. BEMÆRK: Under tilberedelsen er det også muligt, at trække kurven ud, for at se til og ryste ingredienserne.
11. Når ingredienser med olie, såsom oksekød, kylling, kød, tilberedes, samles olien for neden i kurven under tilberedelsen. Tag derefter fødevarerne ud med en tang.
    Når ingredienser uden olie, såsom kartofler, grøntsager, samles der ikke noget olie for neden i kurven, så kurven kan vendes på hovedet, for at hælde ingredienserne ud.
    Bemærk: Kurven og ingredienserne er varme efter tilberedningen. Der kan komme varmt damp ud af panden, afhængig af hvilke ingredienser, der tilberedes.
12. Når tilberedelsen er færdig, er apparatet klar til at tilberede andre ingredienser, hvis nødvendigt.

TIPS TIL STEGNING

1. Den optimale mængde til sprøde pommes frites er 700 gram.
2. Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis apparatet er koldt, eller forvarm apparatet, uden ingredienser i.
3. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningen. For at ryste og vende ingredienserne, skal du trække kurven ud af apparatet i dens håndtag, ryst kurven og vend ingredienserne med en gaffel (eller tang). Sæt derefter kurven i apparatet igen.
4. Du kan også bruges din Smart Fryer til, at varme ingredienser igen. For at varme ingredienser igen, skal du sætte temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.
5. Produkter med skorpe af tørre brødkrummer bliver sprødere, ved at smøre dem med lidt vegetabilsk olie.
6. Læg en bageplade eller et ovntallerken i apparatet, hvis du vil bage en kage eller quiche eller andre skrøbelige ingredienser.
7. Tilbered ikke meget fedtholdige ingredienser i apparatet, såsom pølser.

FORSIGTIG:

1. Apparatets kabinet må ikke nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen.
2. Undgå, at væske trænger ind i apparatet, så du undgår elektrisk stød og kortslutning.
3. Hold alle ingredienser i kurven, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne.
4. Luftind- og udtagene må ikke tildækkes under brug. Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads rundt om og over apparatet.
5. Hvis kurven fyldes med olie, kan det føre til brand!
6. Rør ikke apparatet indvendigt, når det er i brug.
7. Pas også på varmt damp og luft, når kurven tages ud af apparatet.

8. Der kommer varmt damp ud af luftudtaget under brug. Hold hænder og ansigt sikkert væk fra dampen og luftudtaget.
9. Sluk straks apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet, hvilket betyder at fødevarerne er brændt på eller apparatet er gået i stykker.

TABEL OVER STEGETIDER OG TEMPERATUR

Hvis vejledningerne på produktpakken ikke passer med værdierne i denne tabel, skal vejledningerne på pakken følges. Hvis apparatet er koldt, skal du føje 3 minutter til tilberedningstiden, før du begynder at tilberede maden.

Fødevare	**Tid (min.)**	**Temp (°C)**	**Bemærkninger**
Tynde frosne pommes frites	12-16	200	Vend, hvis nødvendigt
Tykke frosne pommes frites	12-20	200	Vend, hvis nødvendigt
Hjemmelavede kartoffelchips	18-25	180	Tilføj 1/2 spsk. olie, omryst
Oksebøf	8-12	180	Vend, hvis nødvendigt
Kyllingestykker	6-10	200	Vend, hvis nødvendigt
Hamburger	7-14	180	Vend, hvis nødvendigt
Pølsehorn	12-15	200	Vend, hvis nødvendigt
Kyllingelår	18-22	180	Vend, hvis nødvendigt
Kyllingebryst	10-15	180	Vend, hvis nødvendigt
Forårsruller	8-10	200	Vend, hvis nødvendigt
Grøntsager	10	160	

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Inden apparatet håndteres eller rengøres, skal det køle ned i ca. 30 minutter. Rengør regelmæssigt apparatet både indvendigt og udvendigt.
2. Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud, og tør af med en blød, ren klud.
3. Brug aldrig slibende rengøringsmidler eller svampe.
4. Fjern kurven, så apparatet hurtigere kan køle ned. Rengør kurven og risten i varmt vand med opvaskemiddel, og en ikke-slibende svamp. Tør god inden brug.
5. Rengør varmeelementet i kabinettet (du kan se det, når du tager kurven ud) med en rengøringsbørste, for at fjerne madrester.

Bemærk: Kurven og risten kan vaskes i opvaskemaskinen.

FEJLFINDING

Problem	**Mulig årsag**	**Løsning**
Apparatet virker ikke.	Apparatet er ikke tilsluttet.	Slut stikket til en jordforbundet stikkontakt.
	Du har ikke trykket på pause/start-knappen på apparatet.	Tryk på knappen for, at tænde apparatet.
Ingredienserne bages ikke helt.	Der er for mange fødevarer i kurven.	Put færre fødevarer i kurven. Mindre mængder bages mere jævnt.
	Temperaturen er for lav eller tilberedningstiden er ikke lang nok.	Juster temperaturen eller forlæng tilberedelsestiden.
Ingredienserne bages ujævnt.	Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ryst fødevarerne halvvejs gennem tilberedelsen.
Bagte snacks er ikke sprøde	Du har brugt fødevarer, der skal friturestеges.	Brug fødevarer til ovnen, eller smør dem med lidt olie, så de bliver mere sprøde.
Der kommer hvidt røg ud af apparatet.	Du tilbereder olieholdige ingredienser.	Vær opmærksom på, at temperaturen skal være under 180°C, når du tilbereder fedtede ingredienser i luftfrituregryden.

	Der er olierester på panden fra forrige tilberedning.	Rengør panden ordentligt efter hvert brug.
Friske pommes frites bages ujævnt.	Du har brugt kartofler, der er for gamle.	Brug friske kartofler og sørg for, at de forbliver faste under tilberedningen.
	Dine pommes frites er ikke blevet skyllet inden tilberedningen.	Skyl dine pommes frites ordentligt, så du fjerner stivelsen på ydersiden.
Friske pommes frites er ikke sprøde	Hvor sprøde dine pommes frites bliver, afhænger af mængden af olie og vand i dem.	Sørg for, at dine pommes frites er ordentlig tørre, før du tilføjer olien.
		Skær dine pommes frites i smaller stykker, hvis du ønsker dem mere sprøde.
		Tilføj lidt mere olie, hvis de skal være mere sprøde.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V ~ 50-60Hz

Strømforbrug: 1800-2150W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstå som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

Symbolet med en overstreget skraldespand betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Elektronisk og elektrisk udstyr, der ikke bortskaffes på en miljøvenlig måde, er potentielt farligt for miljøet og menneskers sundhed på grund af deres farlige stoffer. Produktet skal bortskaffes på en ansvarlig måde på et godkendt affalds- eller genbrugsanlæg.

Fun Nordic ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

Bruksanvisning – Swedish

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
8. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Den är inte avsedd att användas i miljöer såsom personalkök, kontor, jordbruk eller andra arbetsmiljöer, den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell eller liknande miljöer.
9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
12. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
13. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
14. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
16. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
17. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
18. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
19. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
20. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
21. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
22. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
23. Se till att produkten inte utsätts för mycket smuts och fukt.
24. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).
25. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Placera inget ovanpå apparaten.

26. Vid varmluftsfritering släpps het ånga ut genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och luftutsläppen. Var även uppmärksam på den heta ångan och luften när pannan tas ut ur apparaten.
27. Dra omedelbart ut apparatens strömkontakt ur eluttaget om det kommer mörk rök från apparaten. Vänta tills röken avtagit helt innan pannan tas ut ur apparaten.
28. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.
29. Varning, het yta.
    VARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.
30. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.
31. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.
32. Ta alltid bort bakpapperet från korgen efter användning och innan/under förvärmning utan livsmedel.
33. Innan varje användning, se till att värmeelementet och höljet är rena och fri från matrester för att garantera att apparaten fungerar optimalt.
34. Se till att maten som prepareras i denna apparat är gyllene gul och inte mörk eller brun. Ta bort brända rester. Fritera inte färsk potatis i högre temperaturer än 180 °C (för att minimera bildning av akrylamid).
35. Var försiktig när de övre delarna av tillagningsytan rengörs: värmeelementet är hett och kanterna på metalldelarna är vassa.

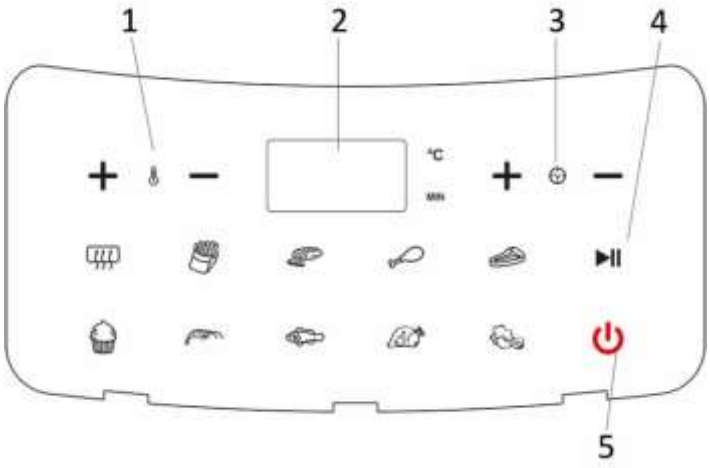
BESKRIVNING AV DELAR

1. Luftintag
2. Kontrollpanel och display
3. Korg
4. Korghandtag
5. Stekgaller
6. Luftutsläpp

Kontrollpanel och display

1. Temperaturreglage (tryck “+” eller “-” för att ändra temperaturen från 50℃ till 200℃)
2. Timer- och temperaturdisplay
3. Timerreglage (tryck “+” eller “-” för att ändra tiden från 1 till 60 minuter)

4. Paus-/stoppknapp
5. Standby-/avbrytningsknapp



Menyknappar

meny	Standardtid (min)	Standardtemperatur（°C）
Förvärmning	3	180
Pommes frites	18	200
Kött	12	200
Kycklingklubba	20	200
Biff	12	180
Kaka	25	160
Räkor	8	180
Fisk	10	180
Kyckling	30	200
Grönsaker	10	160

FÖRE ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk. Anslut endast apparaten till ett jordat eluttag. Ta bort allt förpackningsmaterial före första användning. Rengör korgen och frityrgrillen. (Se "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"). Torka av apparatens in- och utsida med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna alltid är torra. **Denna apparat värmer upp maten från alla håll och de flesta ingredienserna behöver ingen olja.**

Innan du använder apparaten första gången kör du den i ungefär 10 min för att bränna av tillverkningsrester. Se till att det är bra ventilation. Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

Obs! Använd alltid frityrgrillen med silikonfötterna monterade. De hjälper till att stabilisera stekgallret under tillagning.

ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en torr, stabil och värmebeständig yta.
2. Eftersom apparaten blir het vid användning, säkerställ att den inte står för nära några andra föremål.
3. Dra ut korgen ur apparaten via korghandtaget. Placera stekgallret i korgen.
4. Placera ingredienserna i korgen (överskrid inte MAX-nivån som indikeras inuti korgen). Skjut in korgen i apparaten. Se till att de är monterade korrekt och ordentligt stängda.

Varning! Fyll inte korgen med olja eller någon annan vätska. Rör inte korgen under eller kort tid efter användning eftersom den blir mycket varm. Håll endast korgen via handtaget.

5. Anslut strömkontakten till ett lämpligt eluttag. Maskinen är nu i standbyläge. Tryck på standby-/avbrytningsknappen "⏻".
6. Tryck på temperaturkontrollratten för att välja önskad temperatur (50 ℃ - 200 ℃). Tryck på timerkontrollknapparna "+" eller "-" för att ställa in önskad tid (1 – 60 minuter), lång tryckning kommer att ändra tidsvärdet med 10 minuter för varje tryckning. När visningen blinkar på skärmen kan värdet justeras, när visning blir stilla är värdet inställt.
7. Du kan också trycka på menyknappen för att direkt välja tillagningsfunktioner i menyn. Om du vill justera tiden och temperaturen manuellt, följ steg 6 ovan.
8. Tryck länge på paus-/startknappen; apparaten börjar arbeta. Under arbetet kommer fem röda lampor att blinka en och en på kontrollpanelen.
9. När hela tillagningsprocessen är klar kommer apparaten att sluta arbeta med ett pipande ljud. Displayen kommer att visa "00". Den inre fläkten kan fortsätta att arbeta en stund för att kyla maskinen. Du kan också manuellt stänga av apparaten genom att trycka på knappen "⏻".
   Under arbetet kan du trycka på paus-/startknappen för att pausa programmet och tryck på den igen för att fortsätta programmet.
10. Dra ut korgen från apparaten med hjälp av korghandtagen. Kontrollera om ingredienserna är färdiga. Om inte, skjut tillbaka korgen in i apparaten. Välj menyn för att ställa in temperaturen och timer för några extra minuter. Tryck sedan på paus-/startknappen för att starta apparaten igen. NOTERA: Du kan också dra ut korgen för att kontrollera och skaka ingredienserna under tillagningsprocessen.
11. För att ta bort ingredienser (t.ex. biff, kyckling, kött) i originalolja och samla upp överbliven olja i botten av korgen under stekning, använd tången för att plocka upp en ingrediens i taget.
    För att ta bort ingredienser (t.ex. chips, grönsaker) utan överbliven olja i botten av korgen under tillagning, dra ut korgen och häll ut ingredienserna i en skål/tallrik.
    Obs! Korgen och ingredienserna är varma efter tillagningen. Beroende på typen av ingredienser i apparaten kan ånga frigöras från dropplådan.
12. När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo för en ny omgång ingredienser om så önskas.

TILLAGNINGSTIPS

1. Optimal mängd för krispiga pommes frites är 700 gram.
2. Lägg på tre minuter på tillagningstiden när apparaten är kall, eller låt apparaten förvärmas i cirka 4 minuter utan ingredienser.
3. Vissa ingredienser kräver att de skakas om efter halva tillagningstiden. För att skaka om eller vända ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten via handtaget och skaka eller vänd på ingredienserna med en gaffel (eller tång). Skjut sedan in korgen i apparaten igen.
4. Du kan också använda fritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser igen, ställ temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.
5. Produkter med skorpa eller torra brödsmulor blir krispigare om de sprayas med lite vegetabilisk olja.
6. Placera en bakform eller en ugnsform i korgen om du vill baka en kaka, paj eller andra ömtåliga ingredienser.
7. Tillaga inte extremt feta ingredienser som t.ex. korv i apparaten.

VARNING:

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Se till att alla ingredienser ligger i korgen för att undvika kontakt med uppvärmningselementen.
4. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm runt och ovanför apparaten.
5. Fylla på korgen med olja kan utgöra en brandrisk!

6. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
7. Var försiktig med den heta ångan och luften när du tar ut korgen ur apparaten.
8. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
9. Stäng omedelbart av apparaten och dra ut strömkabeln ur eluttaget om mörk rök tränger ut från apparaten. Detta beror på att maten har friterats för länge eller att apparaten gått sönder.

FRITERINGSTABELL

Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell, skall instruktionerna på förpackningen följas. Lägg till 3 minuter på förberedelsetiden innan du börjar fritera om apparaten är kall.

Mat	**Tid (min)**	**Temp (°C)**	**Noteringar**
Tunna frysta pommesfrites	12-16	200	Vänd om så behövs
Tjocka frysta pommesfrites	12-20	200	Vänd om så behövs
Hemmagjorda potatischips	18-25	180	Tillsätt 1/2 msk olja,skaka
Biffstek	8-12	180	Vänd om så behövs
Kycklingbitar	6-10	200	Vänd om så behövs
Hamburgare	7-14	180	Vänd om så behövs
Korvpirog	12-15	200	Vänd om så behövs
Kycklingsklubba	18-22	180	Vänd om så behövs
Kycklingbröst	10-15	180	Vänd om så behövs
Vårrulle	8-10	200	Vänd om så behövs
Grönsaker	10	160	

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter. Rengör hela insidan och utsidan av apparaten regelbundet.
2. Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
4. Dra ut korgen för att apparaten ska svalna snabbare. Rengör korgen och friteringsgallret i hett vatten med diskmedel och en icke-slipande svamp. Låt torka väl före användning.
5. Rengör värmeelementet inuti höljet (syns efter att korgen dragits ut) med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Notera: Korgen och frityrgallret är diskmaskinssäkra.

FELSÖKNING

Problem	**Möjlig orsak**	**Lösning**
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte tryckt på paus-/startknappen för att slå på maskinen.	Tryck på knappen för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte helt friterade.	Mängden mat i korgen är alltför stor.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder friteras jämnare.
	Temperaturen är för låg eller tiden inte tillräcklig.	Justera temperaturen till den temperatur som krävs eller tillaga med extra tid.
Ingredienserna friteras ojämnt.	Olika typer av livsmedel kan behöva skakas om efter halva tillagningstiden.	Skaka om efter halva tillagningstiden
Friterade snacks är inte krispiga	Du har använt en typ av snacks, som ska lagas till i traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla tunt med olja på snacksen för ett krispigare resultat.

Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du friterar ingredienser kommer olja att läcka ner i droppplådan. Oljan alstrar vit rök och droppplådan kan värmas upp. Detta påverkar inte tillagningsresultatet och skadar inte apparaten.
	Droppplådan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör droppplådan ordentligt efter varje användning.
Färska pommesfrites friteras ojämnt.	Du behöver använda gammal potatis.	Använd färska potatisar och se till att de förblir fasta under friteringen,
	Du har inte sköljt potatisstavarna ordentligt före friteringen.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelsen från utsidan av stavarna.
Färska frites är inte krispiga	Friteskrispigheten är beroende av mängden olja och vatten de innehåller	Se till att potatisstavarna torkats ordentligt innan oljan tillsätts.
		Skär potatisstavarna mindre för ett krispigare resultat
		Tillsätt aningen mer olja för ett krispigare resultat

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1800-2150W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

Den överkorsade soptunnan betyder att denna produkt inte skall kastas i de vanliga hushållssoporna. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte källsorteras utgör en potentiell risk för miljön och människors hälsa på grund av att de innehåller farliga substanser. Avyttra på ett ansvarsfullt sätt och lämna till en godkänd återvinningsanläggning.

Fun Nordic ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

Brukermanual – Norwegian

SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjødesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Barn må ikke leke med apparatet.
3. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
4. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
5. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
6. For instrukser om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat eller olje, kan du lese avsnittet "Rengjøring og vedlikehold" i håndboken.
7. Apparatet er ikke ment å skulle betjenes med et eksternt tidsur eller en separat fjernkontroll.
8. Apparatet er kun til husholdningsbruk. Den er ikke beregnet for bruk i miljøer som personalkjøkken, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer, og den er heller ikke ment å brukes av kunder i hoteller eller andre lignende miljøer.
9. Før du setter støpslet inn i stikkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
10. Ta støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
11. Brukes det skjøteledning, må den passe til apparatets strømforbruk, hvis ikke kan ledning og/eller støpsel bli overopphetet. Det er en potensiell risiko for skader ved at man kan snuble i ledningen. Vær påpasselig med å unngå farlige situasjoner.
12. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
13. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
14. Når du skal ta støpslet ut av kontakten, drar du i støpslet. Unngå å dra i ledningen.
15. Unngå å ta på apparatet hvis det faller ned i vann. Ta støpslet ut av kontakten, slå av apparatet og lever det til et autorisert servicesenter for reparasjon.
16. Apparatet må ikke kobles til eller fra strømnettet med våte hender.
17. Du må aldri forsøke å åpne dekslet på apparatet eller reparere det selv. Det kan medføre elektrisk støt.
18. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
19. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
20. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
21. Unngå å snurre ledningen rundt apparatet eller lage en knekk på den.
22. Sett apparatet på et stabilt og flatt underlag som det ikke kan falle ned fra.
23. Unngå at produktet kommer i nærkontakt med for mye skitt og fuktighet.
24. Maskinen må ikke brukes uten at den holdes under oppsyn. Hvis du forlater stedet, må du alltid slå av maskinen eller ta støpslet ut av stikkontakten (dra i selve støpslet, ikke i ledningen).
25. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot et annet apparat. La det være minst 10 cm ledig plass på baksiden og sidene og over apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
26. Under steking med varm luft frigjøres varm damp gjennom luftutløpsåpningene. Hold hender og ansikt i sikker avstand fra dampen og fra luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar kjelen ut av apparatet.
27. Trekk øyeblikkelig ut støpselet hvis du ser mørk røyk som kommer ut av apparatet. Vent til røykutslippet stopper før du tar kjelen ut av apparatet.

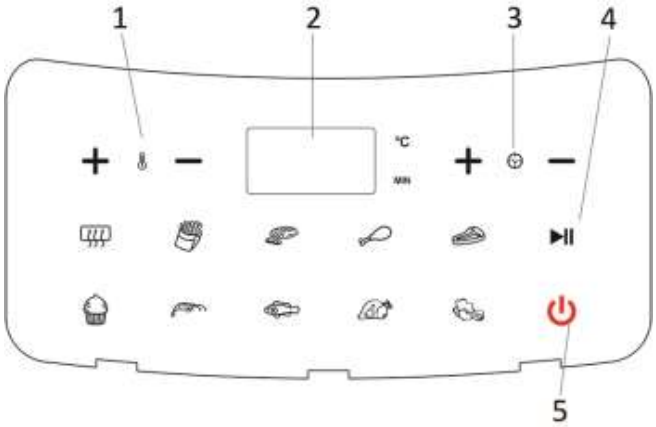
28. Sørg for at varmeelementet og omgivelsene er rene og renset fra matrester før hver bruk av apparatet, for å sikre en feilfri funksjon.
29. Advarsel, varm overflate
    ADVARSEL: Ikke rør overflaten mens apparatet er i bruk. Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk.
30. Varm luft kommer ut av lufteventilen på baksiden av apparatet. Sørg for å holde tilstrekkelig avstand til materialer som glass som er følsomme for varme.
31. Hvis du bruker produkter med slippbelegg, må du forsikre deg om at ingen fugler befinner seg i samme rom, og at rommet kan lukkes fullstendig og samtidig være godt ventilert.
32. Fjern alltid bakepapir fra kurven etter bruk og før/under forvarming uten mat.
33. Før hver bruk, sørg for at varmeelementet og huset er rene og fri for matrester for å sikre at apparatet fungerer optimalt.
34. Sørg for at maten tilberedt i dette apparatet er gyldengul og ikke mørk eller brun. Fjern brente rester. Ikke stek ferske poteter ved temperaturer høyere enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
35. Vær forsiktig når du rengjør den øvre delen av kokerommet: varmeelementet er varmt og kantene på metalldelene er skarpe.

BESKRIVELSE AV DELENE

1. Luftinntak
2. Kontrollpanel og skjerm
3. Kurv
4. Kurvhåndtak
5. Stekegrill
6. Luftuttak

Kontrollpanel og display

1. Temperaturkontroll (Trykk «+» eller «-» for å justere temperaturen fra 50°C til 200°C)
2. Tidtaker og temperaturvisning
3. Timerkontroll (Trykk «+» eller «-» for å justere tiden fra 1 til 60 minutter)
4. Pause/start-knapp
5. Standby / avbryt-knapp



Menyknapper

Meny	Standard tid (min)	Standard temperatur (°C)
Forvarm	3	180
Pommes frites	18	200
Kjøtt	12	200
Kyllingklubber	20	200
Biff	12	180
Kake	25	160
Reker	8	180
Fisk	10	180
Kylling	30	200
Grønnsak	10	160

FØR BRUK

Les først alle instruksjonene før bruk og oppbevar for senere referanse. Apparatet må alltid kobles til en jordet stikkontakt. Fjern emballasjen før første bruk. Rengjør kurven og stekegrillen. (Se "rengjøring og vedlikehold") Tørk på innsiden og utsiden av apparatet med en myk klut. Forsikre deg om at de elektriske delene forblir tørre.

Dette apparatet varmer mat i alle retninger, og de fleste ingrediensene trenger ingen olje.

Bruk apparatet før første gangs bruk i ca. 10 minutter for å brenne av produksjonsrester. Sørg for god ventilasjon. Apparatet kan avgi noe røyk og en karakteristisk lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil snart stoppe.

Merk: Bruk alltid stekegrillen med silikonføttene festet. De vil bidra til å stabilisere stekegrillen i kurven under stekingen.

BRUK

1. Plasser apparatet på en tørr, stabil og varmebestandig overflate.
2. Siden apparatet blir varmt under bruk, må du forsikre deg om at det ikke er for nær andre gjenstander.
3. Trekk ut kurven fra apparatet ved hjelp av kurvhåndtaket. Sett risten inn i kurven.
4. Sett ingrediensene i kurven. (Ikke overskrid MAX-nivået som er angitt i kurven.) Skyv kurven inn i apparatet. Forsikre deg om at de er plassert riktig og lukket helt.
   Forsiktighet: Ikke fyll kurven med olje eller annen væske. Ikke berør kurven under bruk eller innen kort tid etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen kun i håndtaket.
5. Koble strømkontakten til et passende stikkontakt. Maskinen er nå standby. Trykk på standby / avbryt-knappen «⏻».

6. Still inn ønsket temperatur (50 ℃–200 ℃) ved å trykke på temperaturinnstillingsknappene «+» eller «-». Trykk på tidtakerkontrollknappene «+» eller «-» for å stille inn ønsket tid (1–60 minutter), et langt trykk vil endre tidsverdien med 10 minutter ved hvert trykk. Når displayet blinker på skjermen, kan verdien justeres; når displayet blir stille, avgjøres verdien.
7. Du kan også trykke på menyknappen for å velge matlagingsfunksjonene direkte. Hvis du ønsker å justere tiden og temperaturen manuelt, følger du trinn 6 ovenfor.
8. Trykk på pause/start-knappen; apparatet vil begynne å fungere. Under bruk vil fem røde lys blinke én etter én på kontrollpanelet.
9. Når tilberedningsprosessen er ferdig, vil apparatet slutte å fungere med pipelyd. Displayet viser «00». Den indre viften kan fortsette å fungere en stund for å avkjøle maskinen. Du kan også slå av apparatet manuelt ved å trykke på knappen «⏻».
   Under drift kan du trykke på pause-/start-knappen for å sette programmet på pause, og trykke på den igjen for å fortsette programmet.
10. Trekk ut kurven fra apparatet ved hjelp av kurvhåndtaket. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ikke, skyv bare kurven tilbake i apparatet. Velg menyen for å stille inn temperaturen og timeren til noen ekstra minutter. Trykk deretter på pause/start-knappen for å kjøre apparatet igjen. MERK: Du kan også trekke ut kurven for å sjekke og riste ingrediensene under kokeprosessen.
11. For å fjerne ingredienser (f.eks. oksekjøtt, kylling, kjøtt) med original olje og ha overskytende olje samlet på bunnen av kurven under steking, bruk klyper for å plukke ut ingrediensene en etter en.
    For å fjerne ingredienser (f.eks. chips, grønnsaker) uten overflødig olje samlet på bunnen av kurven under steking, må du trekke ut kurven og helle ingrediensene på et servise.
    Merk: Kurven og ingrediensene er varme etter steking. Avhengig av type ingredienser i apparatet, kan det komme damp ut av pannen.
12. Etter tilberedningen er apparatet øyeblikkelig klar til å tilberede en annen mengde ingredienser om nødvendig.

STEKETIPS

1. Den optimale mengden for sprø pommes frites er 700 gram.
2. Legg til ytterligere 3 minutter til forberedelsestiden når apparatet er kaldt, eller du kan også forvarme apparatet uten ingredienser inni.
3. Noen ingredienser krever risting halvveis i reparasjonstiden. For å riste eller snu ingrediensene, trekk kurven ut av apparatet ved håndtaket og rist det eller vend ingrediensene med en gaffel (eller tang). Skyv deretter kurven tilbake i apparatet.
4. Du kan også bruke frityrgryten til å varme opp ingredienser. For å varme opp ingrediensene, sett temperaturen til 150°C i opptil 10 minutter.
5. Produkter med skorpe av tørre brødsmuler vil bli sprøere ved å spraye dem med litt vegetabilsk olje.
6. Sett en stekepanne eller et ovnfat i apparatet hvis du vil bake en kake eller quiche eller andre skjøre ingredienser.
7. Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i apparatet.

OBS:

1. Ikke senk huset i vann eller skyll det under kranen.
2. Unngå at væske kommer inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt eller kortslutning.
3. Hold alle ingrediensene i kurven for å forhindre kontakt med varmeelementer.
4. Ikke dekk til luftinntaket og uttaket når apparatet fungerer. La det være minst 10 cm ledig plass rundt og over apparatet.
5. Å fylle kurven med olje kan føre til brannfare!
6. Ikke berør innsiden av apparatet når det er i drift.
7. Vær forsiktig med varm damp og luft når du tar kurven ut av apparatet.

8. Under drift frigjøres varm damp gjennom luftutløpet. Hold hender og ansikt i sikker avstand fra dampen og luftutløpet.
9. Slå øyeblikkelig av og koble fra støpselet hvis du ser mørk røyk som kommer ut av apparatet, noe som betyr at maten er overkokt eller at apparatet brøt sammen.

STEKEBORD

Hvis instruksjonene på produktpakningen skulle avvike fra verdiene vist i denne tabellen, bør instruksjonene på pakningen følges. Legg til 3 minutter til tilberedningstiden før du begynner å steke hvis apparatet er kaldt.

Mat	**Tid (min.)**	**Temp. (°C)**	**Notater**
Tynne frosne pommes frites	12–16	200	Vend ved behov
Tykke frosne pommes frites	12–20	200	Vend ved behov
Hjemmelaget potetgull	18–25	180	Tilsett 1/2 ss olje, rist
Biff	8–12	180	Vend ved behov
Kyllingkjøtt	6 – 10	200	Vend ved behov
Hamburger	7–14	180	Vend ved behov
Pølseruller	12–15	200	Vend ved behov
Kyllingklubbe	18–22	180	Vend ved behov
Kyllingbryst	10–15	180	Vend ved behov
Vårrull	8–10	200	Vend ved behov
Grønnsaker	10	160	

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Før du håndterer eller rengjør apparatet, la det avkjøles i omtrent 30 minutter. Rengjør apparatet på innsiden og utsiden regelmessig.
2. Rengjør utsiden og innsiden av apparatet med en fuktig klut og tørk av med en myk, ren klut.
3. Bruk aldri slipende rengjøringsmidler eller svamper.
4. Fjern kurven for å la apparatet avkjøles raskere. Rengjør kurven og stekegrillen i varmt vann med en vaskevæske og en ikke-slipende svamp. Tørk godt før bruk.
5. Rengjør risten til varmeelementet på innsiden av huset (du kan se det etter å ha trukket ut kurven) med en rengjøringsbørste for å fjerne matrester.

Merk: Kurven og stekegrillen tåler oppvaskmaskin.

FEILSØKING

Problem	**Mulig årsak**	**Løsning**
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke trykket på pause/start-knappen for å slå på maskinen.	Trykk på knappen for å slå på apparatet.
Ingrediensene er ikke ferdig bakt.	Mengden mat i kurven er for høy.	Legg mindre partier med ingredienser i kurven. Mindre partier bakes jevnere.
	Temperaturen er for lav eller tiden er ikke nok.	Juster temperaturen til ønsket temperatur eller stek for ekstra tid.
Ingrediensene bakes ujevnt.	Ulike typer mat kan trenge å ristes halvveis.	Rist maten halvveis.
Bakt snacks er ikke sprøtt.	Du brukte en type snacks som skal tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnsnacks eller pensle litt olje på snacksen for et sprøere resultat.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Vær oppmerksom på at temperaturen er godt kontrollert til å være under 180°C, når du steker fete ingredienser i airfryeren.

	Kurven inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Rengjør kurven ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites bakes ujevnt.	Du har brukt gamle poteter.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste under stekingen.
	Ikke skylt potetstikkene ordentlig før du steker.	Skyll potetstikkene ordentlig for å fjerne stivelse fra utsiden av pinnene.
Pommes frites er ikke sprø.	Sprøheten til pommes frites avhenger av mengden olje og vann i potetstikkene.	Forsikre deg om at potetstengene er tørket ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetpinnene mindre for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strømforbruk: 1800-2150W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material-eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien.

Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdeler er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

Symbolet med en søppelkasse med kryss over betyr at dette produktet ikke skal kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektronisk og elektrisk utstyr som ikke er inkludert i den selektive sorteringsprosessen er potensielt farlig for miljøet og menneskers helse på grunn av tilstedeværelsen av farlige stoffer. Vennligst avhend ansvarlig på et godkjent avfalls- eller resirkuleringsanlegg.

Fun Nordic ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

Käyttöopas – Finnish

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
4. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ” PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO ”.
7. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.
8. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
9. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
10. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
11. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovelluttava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua. Jatkojohtoon kompastuminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen välttääksesi vaaralliset tilanteet.
12. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
13. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
14. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
15. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
16. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
17. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
18. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
19. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
20. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
21. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
22. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
23. Estä tuotteen altistuminen liialliselle lialle ja kosteudelle.
24. Älä käytä konetta ilman valvontaa. Jos sinun täytyy poistua työpaikalta, kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta (vedä itse pistokkeesta, älä johdosta).
25. Älä aseta laitetta seinää tai toista laitetta vasten. Jätä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle.
26. Kuumaa höyryä tulee ilman poistoaukkojen kautta kuumalla ilmalla friteerauksen aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilman poistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat pannun laitteesta.
27. Irrota laite heti pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista ennen kuin poistat pannun laitteesta.

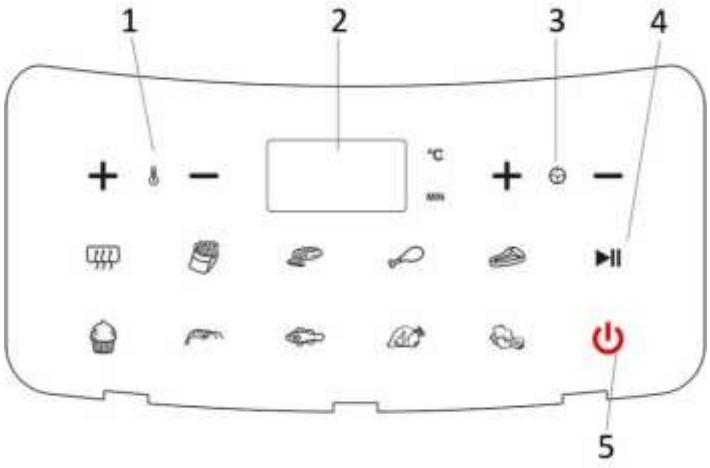
28. Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että lämpöelementti ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä niissä ole ruoanjäämiä. Tällä tavalla varmistat moitteettoman toiminnan.
29. Huomio, kuuma pinta.
    VAROITUS!! Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.
30. Kuumaa ilmaa tulee laitteen takana olevasta tuuletusaukosta. Varmista, että pidät riittävän etäisyyden lämmölle herkkiin materiaaleihin, kuten lasiin.
31. Jos käytät tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja tuotteita, varmista, ettei samassa huoneessa ole lintuja, ja että huone saadaan suljettua ja siellä on hyvä ilmanvaihto.
32. Poista leivinpaperi aina korista käytön jälkeen ja ennen esilämmitystä tai esilämmityksen aikana ilman ruokaa.
33. Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että lämmityselementti ja kotelo ovat puhtaat eikä niissä ei ole ruokajäämiä, jotta laite toimii optimaalisesti.
34. Varmista, että tässä laitteessa valmistettu ruoka on kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet jäämät. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostu akryyliamidia).
35. Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa: lämmityselementti on kuuma ja metalliosien reunat teräviä.

OSALUETTELO

1. Ilmanottoaukko
2. Käyttöpaneeli ja näyttö
3. Kori
4. Korin kahva
5. Friteerausritilä
6. Ilmanpoisto

Käyttöpaneeli ja näyttö

1. Lämpötilan säätäminen (painamalla + tai – voit säätää lämpötilaa välillä 50 °C – 200 °C)
2. Ajastimen ja lämpötilan näyttö
3. Ajastimen säätäminen (painamalla + tai – voit säätää aikaa välillä 1–60 minuuttia)
4. Tauko-/käynnistyspainike
5. Valmiustila-/peruutuspainike



Valikkopainikkeet

Valikko	Oletusaika (min)	Oletuslämpötila (°C）
Esilämmitys	3	180
Ranskalaiset perunat	18	200
Liha	12	200
Kanankoivet	20	200
Pihvi	12	180
Kakku	25	160
Katkaravut	8	180
Kala	10	180
Kana	30	200
Vihannekset	10	160

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä käyttöopas tulevia tarpeita varten. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista kori ja friteerausritilä. (Katso ”PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO”) Pyyhi laite sisäpuolelta ja ulkopuolelta pehmeällä liinalla. Varmista, että sähköosat pysyvät kuivina. **Tämä laite kuumentaa ruoan joka puolelta, ja useimpien ruokien kypsennys ei vaadi öljyä.**

Anna laitteen käydä noin 10 minuuttia ennen ensimmäistä käyttökertaa, jotta tuotantojäämät palavat pois. Varmista, että tilassa on hyvä ilmanvaihto. Laitteesta voi tulla hieman savua ja sille ominaista hajua, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia ja loppuu nopeasti.

Huomaa: Käytä friteerausritilää aina siten, että silikonijalat ovat kiinnitettyinä. Ne auttavat vakauttamaan friteerausritilän koriin valmistuksen aikana.

KÄYTTÖ

1. Aseta laite kuivalle, tasaiselle ja lämpöä kestävälle alustalle.
2. Koska laite kuumenee käytössä, varmista, että sen läheisyydessä ei ole muita esineitä.
3. Vedä kori laitteesta korin kahvaa käyttäen. Laita friteerausritilä koriin.
4. Laita ainekset koriin. (Älä ylitä MAX-tasoa, joka on merkitty korin sisäpuolelle.) Liu’uta kori laitteeseen. Varmista, että se on oikein paikallaan ja täysin suljettu.
   Huomio: Älä lisää koriin öljyä tai muita nesteitä. Älä koske koriin käytön aikana tai hetkeen käytön jälkeen, sillä se on hyvin kuuma. Pidä koria vain kahvasta.

5. Yhdistä pistoke sopivaan seinäpistorasiaan. Kone on nyt valmiustilassa. Paina valmiustila- / peruutuspainiketta .
6. Aseta haluttu lämpötila (50 °C – 200 °C) painamalla lämpötilan säätöpainikkeita + tai -. Aseta haluttu aika (1–60 minuuttia) painamalla ajastimen ohjauspainikkeita + tai -. Pitkä painallus muuttaa ajan arvoa 10 minuuttia jokaisella painalluksella. Kun näyttö vilkkuu, arvoa voidaan säätää. Kun näyttö ei enää vilku, arvo määritetään käyttöön.
7. Voit valita valmistustoiminnon myös suoraan painamalla valikkopainiketta. Jos haluat säätää aikaa ja lämpötilaa manuaalisesti, noudata yllä olevan vaiheen 6 ohjeita.
8. Paina tauko-/käynnistyspainiketta; laite alkaa toimia. Toteutuksen aikana ohjauspaneelissa vilkkuu viisi punaista valoa yksi kerrallaan.
9. Kun valmistusprosessi on päättynyt, laite lakkaa toimimasta ja antaa äänimerkin. Näytössä näkyy 00. Sisäinen tuuletin voi jatkaa toimintaansa jonkin aikaa laitteen jäähdyttämisen takia. Voit myös sammuttaa laitteen manuaalisesti painamalla painiketta ””.
   Voit keskeyttää ohjelman käytön aikana painamalla tauko-/käynnistyspainiketta ja jatkaa ohjelmaa painamalla sitä uudelleen.
10. Vedä kori laitteesta korin kahvaa käyttäen. Tarkista onko ruoka valmista. Jos ei, liu’uta kori takaisin laitteeseen. Valitse valikko, jossa voit asettaa lämpötilan ja ajastimen muutamaksi lisäminuutiksi. Paina sitten tauko-/käynnistyspainiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen. HUOMAA: Voit myös vetää korin ulos valmistuksen aikana ja tarkistaa kypsyyden ja ravistella aineksia.
11. Kun poistat sellaisia rasvaisia aineksia (esim. nauta, kana, muu liha), joista on kertynyt rasvaa korin pohjalle friteerauksen aikana, poimi ne yksi kerrallaan pihtien avulla.
    Kun poistat sellaisia aineksia (esim. ranskalaiset, vihannekset), joista ei kerry rasvaa korin pohjalle friteerauksen aikana, voit poistaa koko korin pois ja kaataa ainekset tarjoiluastiaan.
    Huomaa: Kori ja ainekset ovat kuumia friteerauksen jälkeen. Korista saattaa tulla höyryä riippuen laitteessa olevista aineksista.
12. Kun kypsennys on päättynyt, laitteeseen voi tarvittaessa välittömästi asettaa uuden erän ruokaa.

PAISTOVIHJEITÄ

1. Optimaalinen määrä rapeita aineksia on 700 grammaa.
2. Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos laite on kylmä. Voit myös esilämmittää laitetta tyhjänä noin 4 minuutin ajan.
3. Jotkin ainekset vaativat ravistelua valmistuksen puolivälissä. Voit ravistella aineksia tai kääntää ne vetämällä korin ulos laitteesta kahvaa käyttäen ja ravistelemalla aineksia tai kääntämällä ne haarukalla (tai pihdeillä). Liu’uta kori sitten takaisin laitteeseen.
4. Voit käyttää friteerauslaitetta myös aineksien lämmittämiseen. Kun lämmität aineksia, aseta lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään 10 minuuttia.
5. Tuotteet, jotka on paneerattu tulevat rapeammiksi, jos niihin suihkutetaan hieman kasviöljyä.
6. Aseta kakkuvuoka tai uunivuoka laitteeseen, jos haluat leipoa kakun tai quiche-piiraan tai muita hajoavia aineksia.
7. Älä valmista laitteessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.

VAROITUS:

1. Älä upota laitteen runkoa veteen tai huuhtele sitä juoksevalla vedellä.
2. Estä nesteiden joutuminen laitteeseen sähköiskun tai oikosulun vaaran välttämiseksi.
3. Aseta aina kaikki ruoat koriin, jotta ne eivät pääse koskettamaan lämpöelementtejä.
4. Älä peitä laitteen ilman sisäänmeno- tai ulostuloaukkoja sen ollessa käytössä. Jätä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen ympärille ja yläpuolelle.
5. Korin täyttäminen öljyllä saattaa aiheuttaa tulipalovaaran!
6. Älä koske laitteen sisäpuolta laitteen ollessa toiminnassa.
7. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat korin laitteesta.
8. Ilman ulostuloaukoista vapautuu käytön aikana kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilma-aukoista.

9. Kytke laite heti pois päältä ja irrota pistorasiasta, jos tummaa savua tulee laitteesta. Se tarkoittaa, että ruoka on palanut tai laite on vioittunut.

PAISTOTAULUKKO

Jos tuotepakkauksen ohjeet eroavat taulukossa annetuista arvoista, noudata pakkauksen ohjeita. Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia ennen friteerauksen aloittamista, jos laite on kylmä.

Ruoka	**Aika (min)**	**Lämpötila (°C)**	**Huomautukset**
Ohuet jäiset ranskalaiset	12–16	200	Käännä tarvittaessa
Paksut jäädytetyt ranskalaiset	12–20	200	Käännä tarvittaessa
Kotitekoiset ranskalaiset	18–25	180	Lisää 1/2 rkl öljyä, sekoita ravistamalla
Pihvi	8–12	180	Käännä tarvittaessa
Kanaleikkeet	6 ‑ 10	200	Käännä tarvittaessa
Jauhelihapihvi	7–14	180	Käännä tarvittaessa
Nakkipiiraat	12-15	200	Käännä tarvittaessa
Kanankoipipalat	18–22	180	Käännä tarvittaessa
Kanan rinta	10–15	180	Käännä tarvittaessa
Kevätrulla	8–10	200	Käännä tarvittaessa
Vihannekset	10	160	

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

1. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen puhdistamista. Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinnat säännöllisesti.
2. Puhdista sisäpinnat nihkeällä liinalla ja kuivaa ne pehmeällä, puhtaalla liinalla.
3. Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.
4. Poista kori niin laite jäähtyy nopeammin. Puhdista kori ja friteerausritilä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, älä käytä hankaussieniä. Kuivaa hyvin ennen käyttöä.
5. Puhdista kotelon sisällä oleva lämpöelementti (näet sen, kun vedät korin irti) puhdistusharjalla ruokajäämien irrottamiseksi.

Huomaa: korin ja friteerausritilän voi pestä astianpesukoneessa.

VIANETSINTÄ

Ongelma	**Mahdollinen syy**	**Ratkaisu**
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole yhdistetty pistorasiaan.	Yhdistä virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole kytkenyt laitetta päälle painamalla tauko-/käynnistyspainiketta.	Kytke laite päälle painamalla painiketta.
Ainekset eivät ole täysin kypsiä.	Ainesten määrä korissa on liian suuri.	Laita koriin vähemmän aineksia. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin.
	Lämpötila on liian alhainen tai aika on liian lyhyt.	Nosta lämpötilaa tai valmista kauemmin.
Ainekset ovat kypsyneet epätasaisesti.	Joitakin aineksia täytyy ravistella valmistuksen puolivälissä.	Ravistele aineksia valmistuksen puolivälissä.
Friteeratut tuotteet eivät ole rapeita.	Käytät tuotteita, jotka täytyy valmistaa perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uuniin tarkoitettuja tuotteita tai voitele tuotteet öljyllä rapeamman tuloksen saamiseksi.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia aineksia.	Kun valmistat rasvaisia aineksia, rasvaa valuu koriin. Rasva tuottaa valkoista savua ja kori voi ylikuumentua. Tämä ei vaikuta tulokseen tai vioita laitetta.

	Korissa on yhä rasvajäämiä edellisestä käyttökerrasta.	Pese kori kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ranskalaiset kypsyivät epätasaisesti.	Olet käyttänyt vanhentuneita perunoita.	Käytä tuoreita perunoita.
	Et ole huuhdellut perunatikkuja ennen friteerausta.	Huuhtele perunatikut tärkkelyksen poistamiseksi tikkujen pinnalta.
Ranskalaiset eivät ole rapeita.	Ranskalaisten rapeus riippuu niissä olevan öljyn ja veden määrästä	Varmista, että perunatikut on kuivattu kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi rapeamman tuloksen saavuttamiseksi
		Lisää hieman öljyä rapeamman tuloksen saamiseksi.

TEKNISET TIEDOT
Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50-60Hz
Tehonkulutuksen: 1800-2150W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU
Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle.
Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikaan jossa suoritit hankinnan.
Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.
Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluvissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

Yliviivatun roskakorin symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Elektroniikka- ja sähkölaitteet, jotka eivät kuulu valikoivan lajittelun piiriin, voivat olla vaarallisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, koska niissä on vaarallisia aineita. Toimita ne vastuullisesti hyväksyttyyn jäte- tai kierrätyslaitokseen.

Fun Nordic ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

Instruction manual – English

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other working environments, nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
25. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
27. 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 basket from the appliance.
28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.
29. Caution, hot surface.
    WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
31. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.
32. Always remove baking paper from the basket after use and before/ during preheating without food.
33. Before each use, ensure that the heating element and housing are clean and free of food debris to ensure that the appliance functions optimally.
34. Ensure that food prepared in this appliance is golden yellow and not dark or brown. Remove burnt remains. Do not fry fresh potatoes at temperatures higher than 180 °C (to minimise the formation of acrylamide).
35. Be careful when cleaning the upper part of the cooking space: the heating element is hot and the edges of metal parts are sharp.

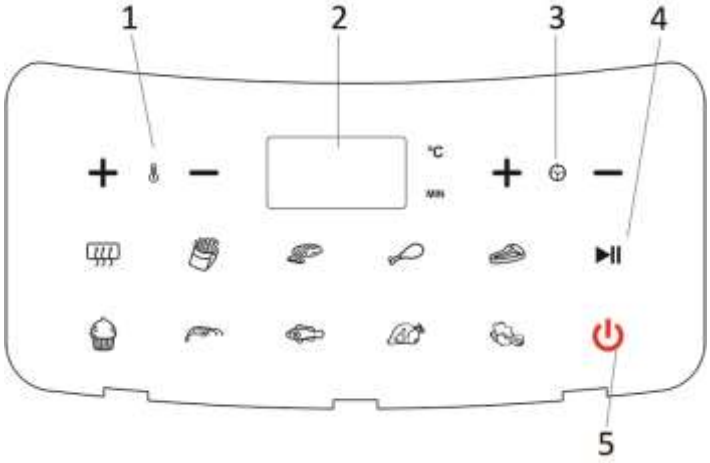
PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Air outlet

Control panel and display

1. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 50℃ to 200℃)
2. Timer and temperature display

3. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 60 minutes)
4. Pause / start button
5. Standby / cancel button



Menu buttons

Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Pre-heat	3	180
French fries	18	200
Meat	12	200
Drumsticks	20	200
Steak	12	180
Cake	25	160
Shrimp	8	180
Fish	10	180
Chicken	30	200
Vegetable	10	160

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.** Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone feet attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely.

Caution: Do not fill the basket with oil or any other liquid. Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is now standby. Press the Standby / cancel button "⏻".
6. Press the temperature control buttons "+" or "-" to set the desired temperature (50℃ - 200℃). Press the timer control buttons "+" or "-" to set the desired time (1 – 60 minutes), and long pressing will make the time value change for 10 minutes by each press. When the display flashes on the screen, the value can be adjusted; when the display becomes still, the value is settled.
7. You can also press the menu button to directly choose the cooking functions. If you wish to adjust the time and temperature manually, follow the step 6 above.
8. Press the pause/start button; the appliance will start working. During work, five red lights flicker one by one on the control panel.
9. When the cooking process is finished, the appliance will stop working with beep sound. The display will show "00". The inner fan may continue to work for some time to cool the machine. You can also manually turn off the appliance by pressing the button "⏻".
   During operation, you can press the pause/start button to pause the program, and press it again to continue the program.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Select the menu to set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the pause/start button to run the appliance again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process.
11. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.
    To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
    Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the basket.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 700 grams.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the reparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.

4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed. Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Food	Time (mins)	Temp (°C)	Notes
Thin frozen chips	12-16	200	Turn if needed
Thick frozen chips	12-20	200	Turn if needed
Home-made potato chips	18-25	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Beefsteak	8-12	180	Turn if needed
Chicken chops	6-10	200	Turn if needed
Hamburger	7-14	180	Turn if needed
Sausage rolls	12-15	200	Turn if needed
Chicken drumstick	18-22	180	Turn if needed
Chicken breast	10-15	180	Turn if needed
Spring roll	8-10	200	Turn if needed
Vegetable	10	160	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pulling out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the pause / start button to turn on the machine.	Press the button to turn on the appliance.
The ingredients are not baked completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are baked more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Adjust the temperature to the requied temperature or cook for extra time.

The ingredients are baked unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Baked snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snackes or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180℃, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The basket still contains grease residues from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are baked unevenly.	You have used stale potatoes.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 1800-2150W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

The crossed out wheelie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Fun Nordic ApS
Rugkobbel 260
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk