

hâws

30-AFRY20000



Air Fryer (DK)
Smart Fryer (NO)
Smart Fryer (SE)
Smart Fryer (DE)
Smart Fryer (EN)
Smart Fryer (FR)
Smart Fryer (IT)
Smart Fryer (ES)
Smart Fryer (NL)



Indhold – Innhold – Innehåll – Inhalt – Content –
Teneur– Contenuto – Contenido – Inhoud

Brugsanvisning – Danish.....	- 2 -
Brukermanual – Norwegian	- 10 -
Bruksanvisning – Swedish	- 18 -
Bedienungsanleitung – German	- 26 -
Instruction manual – English	- 36 -
Mode d’emploi – French	- 44 -
Manuale d'istruzioni – Italian	- 54 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 62 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 70 -

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 leget 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 fjernbetjeningsystem.

8. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
9. Apparatet skal altid sluttes til et stik, der er forbundet med jord.
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. Rengør produktet med en fugtig klud.

25. 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).
26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. 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.

30.

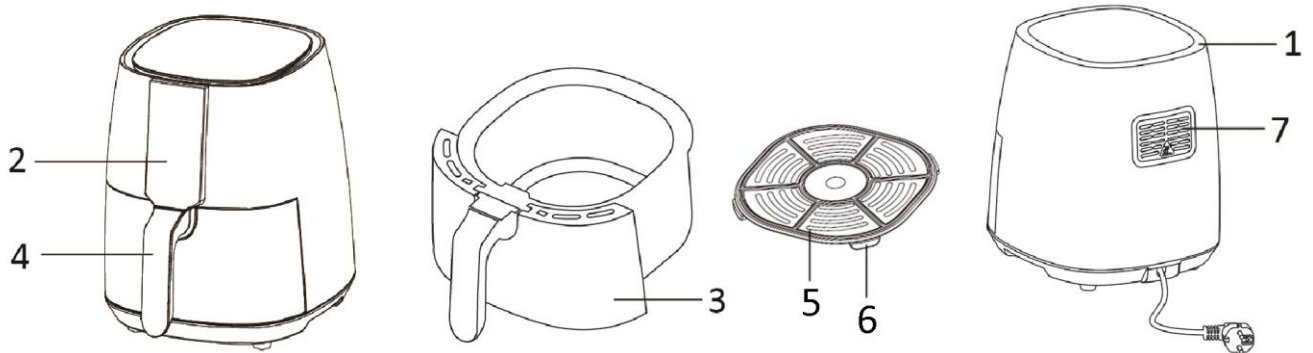


Advarsel, varm overflade.

ADVARSEL!! Overfladerne må ikke røres, når apparatet er i brug. Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.

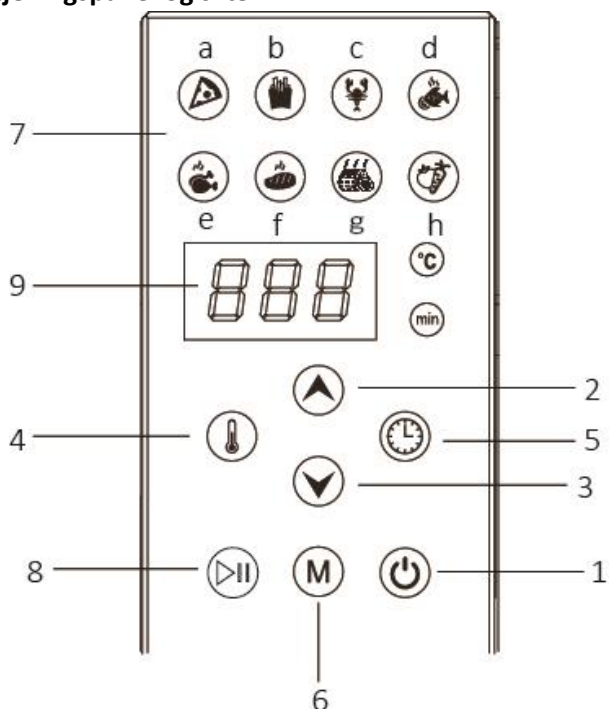
31. Der kommer varmt luft ud af luftudtagene bag på apparatet. Sørg for, at der er nok afstand til materialer, såsom glas, der kan påvirkes af varme.
32. Hvis du bruger produkter med sliplet-overflader, skal du sørge for, at ingen fugle er i rummet, og at rummet kan lukkes helt af og er godt ventileret.

BESKRIVELSE AF DELENE



1. Luftindtag
2. Betjeningspanel og skærm
3. Kurv
4. Kurvhåndtag
5. Rist
6. Silikone-etui
7. Luftudtag

Betjeningspanel og skærm



1. Tænd/sluk-knap
2. Justeringsknap (»+«)
3. Justeringsknap (»-«)
4. Temperaturknap (brug knappen til, at indstille temperaturen til mellem 80 °C og 200 °C)
5. Ur-knap (brug justeringsknappen til, at indstille tiden fra 1 til 60 minutter)
6. Menuvalg
7. Menu (anført på listen nedenfor)
8. Start/Pause-knap
9. Skærm med tid og temperatur

Menu:

- a). pizza, b). pommes frites, c). rejer, d). fisk,
- e). kyllingelår, f). bøf, g). ribben, h) grøntsager

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 silikonebeslagene 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. Sæt kurven i apparatet. Sørg for, at den sidder rigtigt, og er helt lukket. Eller virker apparatet ikke. Forsigtig: 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. Maskinen siger en biplyd og går på standby. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter den digitale skærm og start/pause-knappen blinker.
6. Tryk på temperaturknappen og derefter på justeringsknappen, for at indstille den ønskede temperatur (5 °C/tryk). Tryk på ur-knappen og brug derefter justeringsknappen til at indstille den ønskede tid (1 minut/tryk). Du kan også holde justeringsknappen nede, for hurtigere indstilling.
7. Du kan også trykke på knappen til menuvalg for, at vælge tilberedningsfunktionen i menuen. Hvis du ønsker at justere tiden eller temperatur lidt, skal du gøre dette, som beskrevet i trin 6. Ikonet for det valgte mad i menuen blinker.
8. Tryk på tænd/pause-knappen, hvorefter apparatet starter. Skærmen viser den indstillede temperatur og tid. Du kan trykke på start/pause-knappen igen for at sætte tilberedningen på pause. Når tilberedningen er på pause, blinker den digitale skærm og start/pause-knappen. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 1 minut, når apparatet er på pause, går det automatisk på standby og bipper 5 gange.
9. Når hele tilberedningen er færdig, blinker "00 min" på skærmen, hvorefter blæseren holder op med at blæse efter et par sekunder. Apparatet kan også slukkes manuelt, ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Maskinen siger 5 biplyde, når det går på standby.
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. Indstil den ønskede temperatur og sæt uret til et par minutter mere. Tryk derefter på start/pause-knappen for, at starte maskinen igen. **BEMÆRK:** Under tilberedelsen er det også muligt, at trække kurven ud, for at se ingredienserne. Når kurven sættes i igen, starter apparatet igen på samme indstillinger.
11. Tøm kurven, og put fødevarerne i en skål eller på en tallerken. For at fjerne store eller skrøbelige ingredienser, skal du tage dem ud af kurven med en tang.
Ingredienser (fx oksekød, kylling, kød, olieholdige ingredienser, hvor olien samles for neden i kurven under tilberedelsen) skal tages ud med en tang styk for styk.
Ingredienser (fx pommes frites, grøntsager og ikke-olieholdige ingredienser) skal tages ud i kurven og hældes ud på en tallerken eller i en skål.

12. Når tilberedelsen er færdig, er apparatet klar til at tilberede andre ingredienser, hvis nødvendigt.

TIPS TIL STEGNING

1. Den optimale mængde til sprøde pommefrites er 400 gram.
2. Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis apparatet er koldt, eller forvarm apparatet i 4 minutter, 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 bruge frituregryden 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

Denne tabel viser fødevaremængderne og den krævede temperatur og stegetider. Hvis vejledningerne på produktpakken ikke passer med værdierne i denne tabel, skal vejledningerne på pakken følges.

Type	Største og mindste mængde fødevarer ingredienser (g)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Vendes	Yderligere oplysninger
Pommefrites	200-650	20-25	200	Vendes	
rib	100-450	20-25	180	Vendes	
Rejer	100-450	10-15	180	Vendes	
Kage	100-450	8-15	200	Vendes	Tilføj 1/2 skefuld olie
Kyllingelår	100-600 1-6 stk.	18-25	180	Vendes	Tilføj 1/2 skefuld olie
Steak	100-450 1-5 stk.	18-21	180	Vendes	Tilføj 1/2 skefuld olie
Fisk	100-450	10-15	180	Vendes	

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.

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 tænd/sluk-knappen på apparatet.	Tryk på tænd/sluk-knappen, for at tænde apparatet.
Ingredienserne tilberedes ikke helt.	Der er for mange fødevarer i kurven.	Put færre fødevarer i kurven. Mindre mængder tilberedes mere jævnt.
	Temperaturen er for lav eller tilberedningstiden er ikke lang nok.	Forøg temperaturen eller tilbered maden i længere tid.
Ingredienserne tilberedes ujævnt.	Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ryst fødevarerne halvvejs gennem tilberedelsen.
Stegte snacks er ikke sprøde	Du har brugt fødevarer, der skal frituresteges.	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.	Hvis du tilbereder olieholdige ingredienser, kan olien dryppe i kurven. Olien giver hvidt røg, og panden bliver varm. Dette påvirker ikke resultatet og ødelægger ikke apparatet.
	Der er olierester i kurven fra forrige tilberedning.	Rengør kurven ordentligt efter hvert brug.
Friske pommes frites steges ujævnt.	Du bruger de forkerte kartofler.	Brug friske kartofler.
	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: 1450W

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. Udover de obligatoriske juridiske rettigheder, kan køberen også stille krav under vilkårene i den følgende garanti:

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 opstår 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.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingsystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

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 skjodesløs 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 instruksjoner 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. Før du setter støpslet inn i stikkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
9. Sett alltid støpslet inn i en jordet stikkontakt.

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 strømmettet 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. Rengjør selve produktet med en lett fuktig klut.
25. 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).

26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. Sørg for at varmeelementet og omgivelsene er rene og renses fra matrester før hver bruk av apparatet, for å sikre en feilfri funksjon.
- 30.

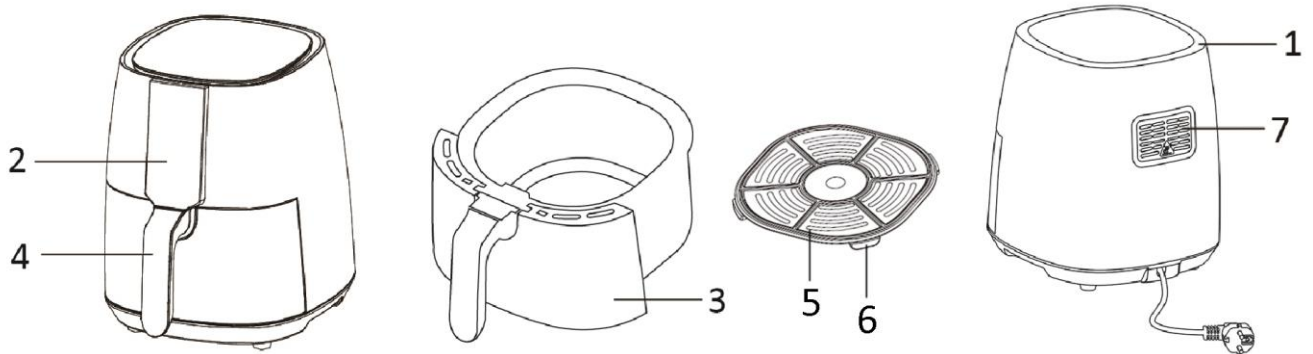


Advarsel, varm overflate.

ADVARSEL!! Unngå å berøre overflaten når apparatet er i bruk. Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er på.

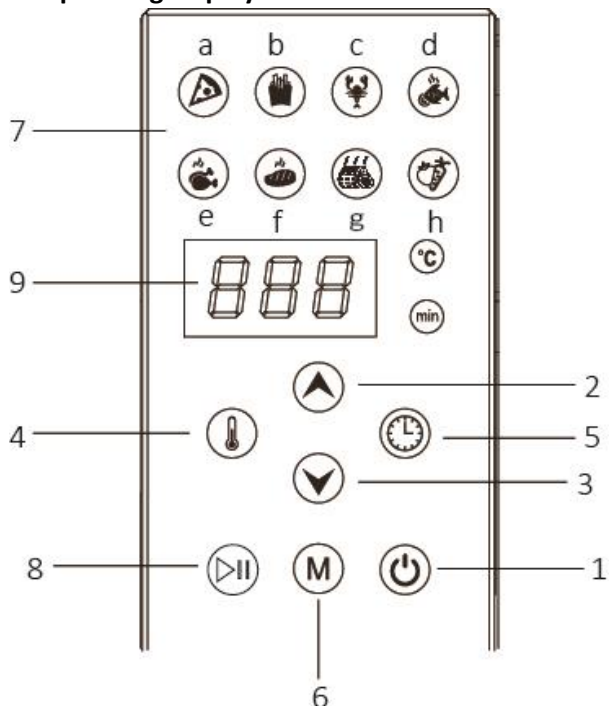
31. Varm luft kommer ut av lufteventilen på baksiden av apparatet. Sørg for å holde tilstrekkelig avstand til materialer som glass som er følsomme for varme.
32. Hvis du bruker produkter med slippbelegg, må du forsikre deg om at ingen fugler befinner seg i samme rom, og at rommet kan lukkes fullstendig og samtidig være godt ventilert.

BESKRIVELSE AV DELENE



1. Luftinntak
2. Kontrollpanel og display
3. Skuff
4. Kurvhåndtak
5. Stekegrill
6. Silikonknot
7. Luftuttak

Kontrollpanel og display



1. På-/av knapp
2. Justeringsknapp ("+")
3. Justeringsknapp ("-")
4. Temperaturkontroll (Trykk på justeringsknappen for å justere temperaturen fra 80 ° C til 200 ° C)
5. Timer-kontroll (Trykk på justeringsknappen for å justere tiden fra 1 til 60 minutter)
6. Menyvalg
7. Meny (listet opp nedenfor)
8. Start / pause-knapp
9. Timer og temperaturvisning

Meny:

- a). pizza, b). chips, c). reker, d). fisk,
- e). lårklubber, f). biff, g). ribbe, h) grønnsak

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 silikonetuiene 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 skuffen. Skyv skuffen inn i apparatet. Forsikre deg om at de er plassert riktig og lukket helt. Ellers vil ikke apparatet fungere. NB: Ikke berør skuffen under bruk eller innen kort tid etter bruk, da den blir veldig varm. Hold skuffen kun i håndtaket.
5. Koble strømpluggen til et passende stikkontakt. Maskinen sender ut en pipelyd og går i standby-modus. Trykk på av / på-knappen, det digitale displayet og start / pause-knappen blinker.
6. Trykk på temperaturkontrollknappen og deretter på justeringsknappen for å stille inn ønsket temperatur (5 ° C / trykk). Trykk på tidskontrollknappen og deretter på justeringsknappen for å stille inn ønsket tid (1 minutt / trykk). Du kan også trykke lenge på justeringsknappen for rask justering.
7. Du kan også trykke på menyvalgsknappen for å velge matlagingsfunksjonene direkte i menyen. Hvis du ønsker å justere tid og temperatur litt, kan du foreta justering som trinn 6. Det valgte matikonet i menyen vil blinke.
8. Trykk på start / pause-knappen en gang; maskinen begynner å virke.. Det digitale displayet viser innstilt temperatur og tid. Du kan trykke på start / pause-knappen igjen for å gjøre en pause, og i pausetilstand vil det digitale displayet og start / pause-knappen blinke. Hvis det ikke er noen operasjon i omtrent 1 minutt i pausetilstand, vil maskinen automatisk gå i beredskap med 5 pipelyder.
9. Når hele tilberedningsprosessen er ferdig, blinker "00 min" på displayet, og deretter slutter viften å virke om noen sekunder. Du kan også slå av maskinen manuelt ved å trykke på av / på-knappen. Det høres 5 pipelyder når maskinen går i standby-modus.
10. Trekk ut kurven fra apparatet ved hjelp av kurvhåndtaket. Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ikke, bare skyv kurven tilbake i apparatet. Still inn temperaturen og tidtakeren til noen ekstra minutter. Trykk deretter på start / pause-knappen for å kjøre maskinen igjen. MERK: Du kan også trekke ut kurven for å sjekke ingrediensene under kokeprosessen. Når du skyver kurven tilbake, fortsetter maskinen å jobbe med innstillingen.
11. Tøm kurven, legg maten i en bolle eller på en tallerken. For å fjerne store eller skjøre ingredienser, løft ingrediensene ut av kurven med en tang.

For å fjerne ingredienser (f.eks. biff, kylling, kjøtt, ingredienser med originalolje og inneholder overflødig olje fra ingredienser samlet på bunnen av kurven), bruk tang til å plukke ingrediensene en etter en.

For å fjerne ingredienser (f.eks. chips, grønnsaker eller ingredienser uten overflødig olje fra ingrediensene), trekk ut kurven og hell ingrediensene på serviset.

- Etter at tilberedningen er ferdig, er apparatet umiddelbart klart til å tilberede en ny mengde ingredienser om nødvendig.

STEKETIPS

- Den optimale mengden for sprø pomes frites er 400 gram.
- Legg til 3 minutter på forberedelsestiden når apparatet er kaldt, eller du kan også la apparatet forvarme ca. 4 minutter uten ingredienser inni.
- Noen ingredienser krever risting halvveis i reparasjonstiden. For å riste eller snu ingrediensene, trekk skuffen ut av apparatet med håndtaket og rist den eller vend ingrediensene med en gaffel (eller tang). Skyv deretter skuffen tilbake i apparatet.
- Du kan også bruke frityrkokeren til å varme opp ingrediensene. For å varme opp ingrediensene, sett temperaturen til 150°C i opptil 10 minutter.
- Produkter med skorpe av tørre brødsmler blir sprøere ved å spraye dem med litt vegetabilsk olje.
- Legg en bakepanne eller en ovnsfat i apparatet hvis du vil bake en kake eller quiche eller andre skjøre ingredienser.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i apparatet.

OBS:

- Ikke senk huset i vann eller skyll det under kranen.
- Unngå at væske kommer inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt eller kortslutning.
- Hold alle ingrediensene i kurven for å forhindre kontakt med varmeelementer.
- Ikke dekk til luftinntaket og uttaket når apparatet fungerer. La det være minst 10 cm ledig plass rundt og over apparatet.
- Å fylle kurven med olje kan føre til brannfare!
- Ikke berør innsiden av apparatet når det er i drift.
- Vær forsiktig med varm damp og luft når du tar kurven ut av apparatet.
- Under drift frigjøres varm damp gjennom luftutløpet. Hold hender og ansikt i sikker avstand fra dampen og luftutløpet.
- 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.

STEKETABELL

Denne tabellen viser mengden av matvareprodukter og ønsket temperatur og steketider. Hvis instruksjonene på produktpakken avviker fra verdiene vist i denne tabellen, bør instruksjonene på pakken følges.

Type	Minimum-maksimal mat ingredienser mengde (g)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Vending	Ytterligere informasjon
Chips	200-650	20-25	200	Vending	
ribbein	100-450	20-25	180	Vending	
Reke	100-450	10-15	180	Vending	
Kake	100-450	8-15	200	Vending	Tilsett 1/2 skje olje
Kyllinglår	100-600 1-6 stk	18-25	180	Vending	Tilsett 1/2 skje olje
Biff	100-450 1-5 stk	18-21	180	Vending	Tilsett 1/2 skje olje
Fisk	100-450	10-15	180	Vending	

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 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.

Merk: Kurven og stekegrillen kan brukes i oppvaskmaskinen.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke trykket på av / på-knappen for å slå på maskinen.	Trykk på av / på-knappen for å slå på apparatet.
Ingrediensene er ikke stekt helt.	Mengden på maten i skuffen er for høy.	Legg mindre mengder ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Temperaturen er for lav, eller tiden er ikke nok.	Øk temperaturen eller kok mer tid.
Ingrediensene er stekt ujevnt.	Ulike typer mat må kanskje ristes halvveis under matlagingen.	Rist maten halvveis i koketiden.
Stekte snacks er ikke sprø.	Du brukte en type snacks som skal tilberedes i en tradisjonell friturekoker.	Bruk ovnsbiter eller pensle litt olje på snacksene for å få et sprøere resultat.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fettete ingredienser, lekker olje i skuffen. Oljen forhindrer hvit røyk, og pannen kan varme opp. Dette påvirker ikke stekeresultatet eller skader apparatet.
	Skuffen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Rengjør skuffen ordentlig etter hver bruk.
Pommes frites stekes ujevnt.	Du har ikke brukt riktig potet-type.	Bruk ferske poteter.
	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du steker dem.	Skyll potetstikkene ordentlig for å fjerne stivelse fra utsiden av pinnene.
Pommes frites er ikke sprø.	Sprøheten til potetstengene avhenger av mengden olje og vann i potetstengene	Forsikre deg om at potetstengene er tørket ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetstengene mindre for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strømforbruk: 1450W

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. I tillegg til lovfestede rettigheter, har kjøper en opsjon til å kreve i henhold til følgende garanti.

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.

MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk

stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

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. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
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. Rengör själva produkten med en något fuktad trasa.
25. 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).
26. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten.
27. 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.
28. 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.
29. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.

30.



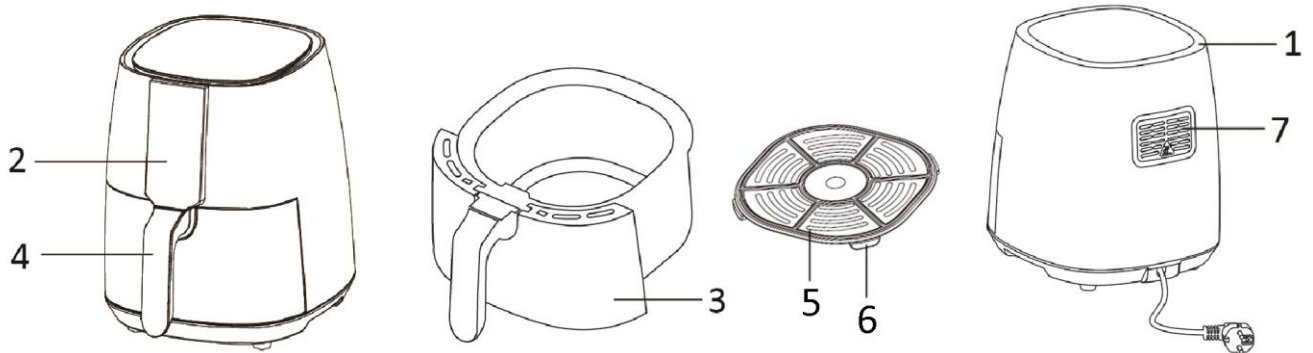
Varning, het yta.

WARNING!! Vidrör inte ytan vid användning.

Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

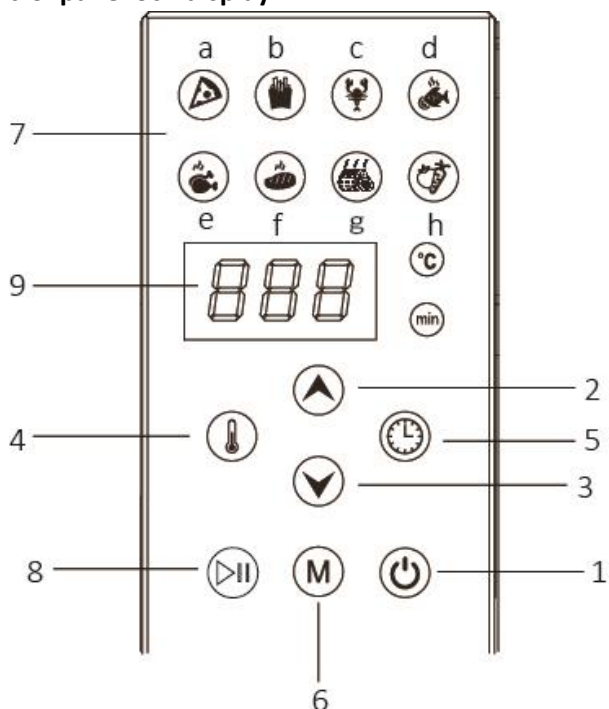
31. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.
32. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.

BESKRIVNING AV DELAR



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

Kontrollpanel och display



1. Strömbrytare
2. Inställningsknapp ("+")
3. Inställningsknapp ("-")
4. Temperaturkontroll (tryck på inställningsknappen för att ställa in temperaturen från 80 °C till 200 °C)
5. Timer-kontroll (tryck på inställningsknappen för att ställa in tiden från 1 till 60 minuter)
6. Menyval
7. Meny (listad nedan)
8. Start/pausknapp
9. Timer- och temperaturdisplay

Meny:

- a). pizza, b). pommesfrites, c). räkor, d). fisk,
- e). kycklingklubbor, f). stek, g). revben, h) grönsaker

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 stekgallret. (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 stekgallret med silikonfodralen övertäckta. 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. Skjut in korgen i apparaten. Se till att den är korrekt placerad och helt stängd. Annars kommer inte apparaten att fungera. Försiktighet: Vidrör inte korgen under användning eller en stund efter användning eftersom den blir mycket het. Håll endast korgen i handtagen.
5. Anslut strömkontakten till ett lämpligt eluttag. Maskinen avger ett pip ljud och går in i standby-läge. Tryck på strömbrytaren, den digitala displayen och start/paus-knappen blinkar.
6. Tryck på temperaturkontrollknappen och sedan på inställningsknappen för att ställa in önskad temperatur (5 °C/tryckning). Tryck på timerkontrollknappen och sedan på inställningsknappen för att ställa in önskad tid (1 minut / tryckning). Du kan också trycka länge på inställningsknappen för snabbinställning.
7. Du kan också trycka på menyvalknappen för att direkt välja tillagningsfunktioner i menyn. Om du vill justera tiden och temperaturen något, gör justeringar enligt steg 6. Den valda matikonen i menyn kommer att blinka.
8. Tryck på start/pausknappen; maskinen börjar arbeta. Den digitala displayen visar den inställda temperaturen och tiden. Du kan trycka på start/paus-knappen igen för att göra paus och under pausen kommer den digitala displayen och start/paus-knappen att blinka. Om ingen aktivitet sker under ungefär 1 minut under pausen kommer maskinen automatisk att gå in i standby med 5 pip ljud.
9. När hela tillagningsprocessen är klar blinkar "00 min" på displayen och sedan kommer blåsaren att sluta arbeta inom några sekunder. Du kan också manuellt stänga av maskinen genom att trycka på strömbrytaren. 5 pip ljud avges och maskinen går in i standby-läge.
10. Dra ut korgen från apparaten med hjälp av korghandtaget. Kontrollera om ingredienserna är klara. Skjut in korgen i apparaten igen om de inte är klara. Ställ in temperaturen och timern på ett par minuter till. Tryck sedan på knappen start/paus för att köra maskinen igen. NOTERA: Du kan också dra ut korgen och kontrollera och skaka ingredienserna under tillagningsprocessen. När du skjuter tillbaka korgen kommer maskinen att fortsätta att arbeta med den valda inställningen.
11. Töm korgen, för över maten till en skål eller på en tallrik. För att ta ut stora eller ömtåliga ingredienser, lyft ut dem ur korgen med två tänger.
För att ta bort ingredienser (t.ex. biff, kyckling, kött, ingredienser med överflöd olja som samlas upp i korgens botten), använd tångerna för att plocka upp en ingrediens i taget.
För att ta bort ingredienser (t.ex. chips, grönsaker eller ingredienser utan överflöd olja), dra ut korgen och håll ut ingredienserna i en skål/tallrik.
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 400 gram.
2. Lägg till 3 minuter till förberedelse tiden när apparaten är kall eller så kan du förvärma apparaten i ungefär 4 minuter utan några ingredienser inuti.
3. Vissa ingredienser behöver skakas om efter halva tiden under beredningstiden. För att skaka eller vända ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten med handtaget och skaka den eller vänd ingredienserna med en gaffel (eller tång). Skjut tillbaka korgen in i apparaten.
4. Du kan också använda fritösen för att värma ingredienser igen. För att värma ingredienser igen, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.
5. Produkter med en skorpa av torra brödsmlor kommer att bli krispigare med lite vegetabilisk olja.
6. Placera en bakform eller ett ugnsfat i apparaten om du vill baka en kaka eller quiche eller andra känsliga ingredienser.
7. Bered inte extremt feta ingredienser såsom korvar 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. Om korgen fylls med olja kan det resultera i brand!
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.

TILLAGNINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider. Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas.

Typ	Min.-Max. mängd livsmedel	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Vända	Ytterligare information
Pommes frites	200-650	20-25	200	Vända	
revben	100-450	20-25	180	Vända	
Räkor	100-450	10-15	180	Vända	
Kaka	100-450	8-15	200	Vända	Tillsätt ½ sked olja
Kycklingklubba	100-600 1-6 st	18-25	180	Vända	Tillsätt ½ sked olja
Biffstek	100-450 1-5 st	18-21	180	Vända	Tillsätt ½ sked olja
Fisk	100-450	10-15	180	Vända	

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan apparaten hanteras eller rengörs, låt den svalna i ungefär 30 minuter. Rengör apparatens alla insidor och utsidor 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 stekgallret i varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp. Låt torka väl före användning.

Obs! Korgen och stekgallret kan köras i diskmaskin.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte tryckt på strömbrytaren för att slå på maskinen.	Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	Det är alltför mycket mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är alltför låg eller tiden är inte tillräcklig.	Öka temperaturen eller tillaga längre.
Ingredienserna tillagas ojämnt.	Olika typer av mat kan behöva skakas halvvägs genom tillagningen.	Skaka maten efter halva tillagningstiden.
Friterade snacks är inte krispiga	Du använder en typ av snacks som skall tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller borsta lätt på lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Vit rök kommer ut från apparaten.	Du bereder feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser kommer olja att läcka in i korgen. Oljan producerar vit rök och pannan kan hettas upp. Detta påverkar inte tillagningsresultatet eller skadar apparaten.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör korgen ordentligt efter varje användning.
Färska pommesfrites friteras ojämnt.	Du har inte använd korrekt potatistyp.	Använd färsk potatis.
	Du har inte sköljt potatisstavarna ordentligt innan friteringen.	Skölj potatisbitarna ordentligt för att ta bort stärkelsen från utsidan av stavarna.
Färska pommesfrites är inte krispiga.	Krispigheten hos pommesfrites beror på mängden olja och vatten i pommesfriten	Se till att potatisstavarna har torkat ordentligt innan oljan tillsätts.
		Skär potatisstavarna i mindre bitar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite med olja för ett krispigare resultat.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1450W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering 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 då det är din garanti vid eventuell reklamation. 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.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem

eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.

16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
27. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.

28. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
29. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

30.

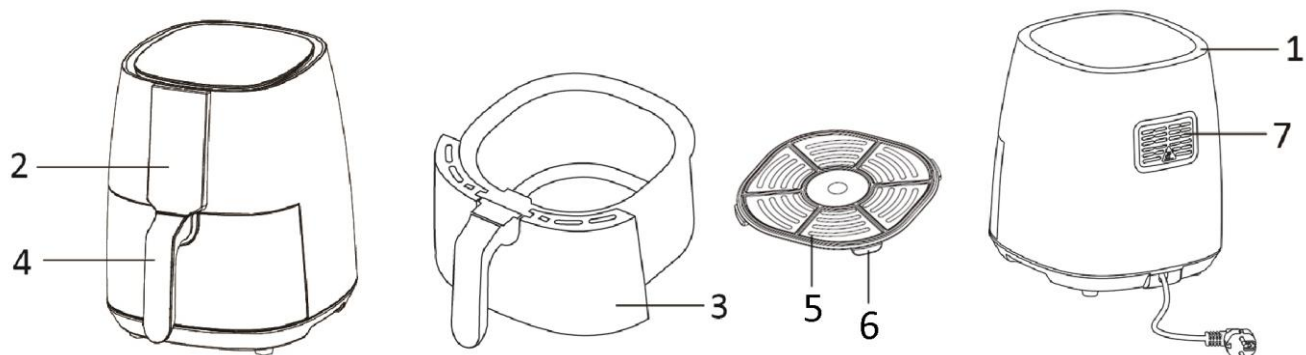


Vorsicht – heiße oberfläche

WARNUNG!! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

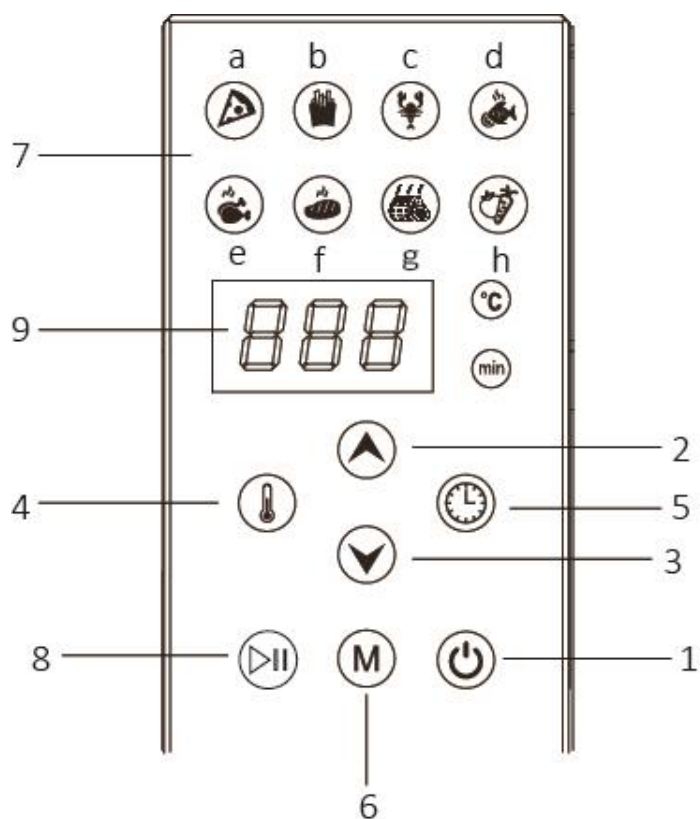
31. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
32. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Display
3. Einsatz
4. Frittierkorbgriff
5. Bratrost
6. Silikonvorsprung
7. Luftauslass

Bedienfeld und Display



1. Ein-/Aus-Taste
2. Einstell-Taste („+“)
3. Einstell-Taste („-“)

4. Temperatur (Einstell-Taste zum Anpassen der Temperatur von 80 °C bis 200 °C drücken.)
5. Timer (Einstell-Taste zum Einstellen der Zeit von 1 bis 60 Minuten drücken.)
6. Menü
7. Programme (untenstehend aufgeführt)
8. Start-/Pause-Taste
9. Timer- und Temperaturanzeige

Menü:

- a). Pizza b). Pommes frites c). Garnelen d). Fisch
- e). Hähnchenschenkel f). Steak g). Rippchen h) Gemüse

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Hinweis: Benutzen Sie den Bratrost immer so, dass die Silikonvorsprünge befestigt sind. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Speisen in den Frittierkorb geben. Frittierkorb in das Gerät schieben. Achten Sie darauf, dass der Korb korrekt eingesetzt und das Gerät komplett geschlossen ist. Andernfalls wird das Gerät nicht funktionieren. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an. Das Gerät erzeugt einen Piepton und geht in den Stand-by-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste; das digitale Display und die Start-/Pause-Taste blinken nun.
6. Drücken Sie die Temperatur-Taste und dann die entsprechende Einstell-Taste, um die gewünschte Temperatur einzustellen (5 °C/Tastendruck). Drücken Sie die Timer-Taste und dann die entsprechende Einstell-Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen (1 Minute/Tastendruck). Sie können die Einstell-Taste auch gedrückt halten, um die Einstellung zu beschleunigen.
7. Wenn Sie die Menü-Taste drücken, können Sie direkt ein Garprogramm im Menü auswählen. Falls Sie die Temperatur und Zeit etwas anpassen möchten, folgen Sie den Anleitungen unter Schritt 6. Das Symbol des ausgewählten Programms im Menü blinkt.
8. Drücken Sie einmal die Start-/Pause-Taste; das Gerät startet nun den Garvorgang. Das digitale Display zeigt die eingestellte Temperatur und Zeit an. Um den Vorgang zu unterbrechen, können Sie die Start-/Pause-Taste erneut drücken. Im Pause-Modus blinken das digitale Display und die Start-/Pause-Taste.

Wenn während des Pause-Modus für 1 Minute lang keine Taste betätigt wird, schaltet das Gerät automatisch mit 5 Pieptönen in den Stand-by-Modus.

9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, blinkt auf dem Display „00 min“ und das Gebläse hört nach einigen Sekunden auf zu laufen. Sie können das Gerät auch manuell durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausschalten. Das Gerät signalisiert mit 5 Pieptönen, dass es in den Stand-by-Modus schaltet.
10. Ziehen Sie den Frittierkorb an seinem Griff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie Temperatur und den Timer ein, um die Zutaten noch einige Minuten länger zu garen. Drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste, um das Gerät erneut zu starten. HINWEIS: Sie können auch während des Garvorgangs den Frittierkorb herausziehen, um die Zutaten zu prüfen und zu schütteln. Wenn Sie den Frittierkorb wieder zurückschieben, setzt das Gerät den Betrieb mit den gewählten Einstellungen fort.
11. Leeren Sie den Einsatz und legen Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz.
Nehmen Sie solche Speisen wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten oder fetthaltige Speisen (das überschüssige Fett der Speisen sammelt sich auf dem Boden des Frittierkorbs) bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Ziehen Sie zum Herausnehmen von solchen Speisen wie z.B. Pommes frites, Gemüse oder nicht fetthaltige Zutaten den Frittierkorb heraus und geben Sie die Speisen auf das Geschirr.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 400 Gramm.
2. Verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist. Sie können das Gerät auch in leerem Zustand ca. 4 Minuten vorheizen.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Es besteht die Gefahr eines Feuers, wenn der Frittierkorb mit Öl gefüllt wird!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.

- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Art	Mindest- bis Höchstmenge (g) der Zutaten	Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	200-650	20-25	200	Umdrehen	
Rippchen	100-450	20-25	180	Umdrehen	
Garnelen	100-450	10-15	180	Umdrehen	
Kuchen	100-450	8-15	200	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Hähnchenschenkel	100-600 1-6 Stk.	18-25	180	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Beefsteak	100-450 1-5 Stk.	18-21	180	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Fisch	100-450	10-15	180	Umdrehen	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
- Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
- Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Frittierkorb und Bratrost sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Sie haben die Ein/Aus-Taste nicht gedrückt, um das Gerät einzuschalten.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel im Frittierinsatz ist zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Temperatur erhöhen oder Garvorgang verlängern.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der

	Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zubereitungszeit.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren von fettigen Lebensmitteln, tropft Fett in den Frittierkorb. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann sich erhitzen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt und das Gerät bleibt unversehrt.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Den Korb nach jedem Gebrauch reinigen.
Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 1450W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern,

■ bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Fun Nordic ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

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. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
9. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
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. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. 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).
26. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
27. 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 pan from the appliance.
28. 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.
29. 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.

30.

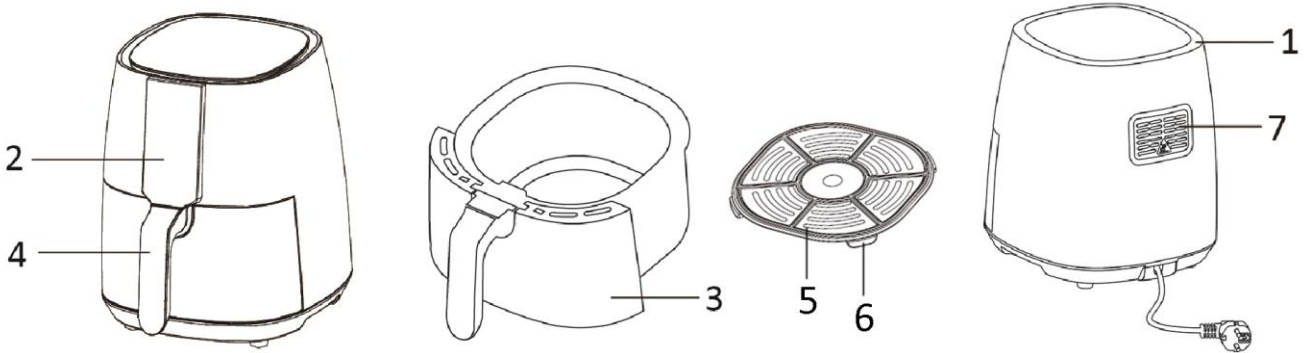


Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

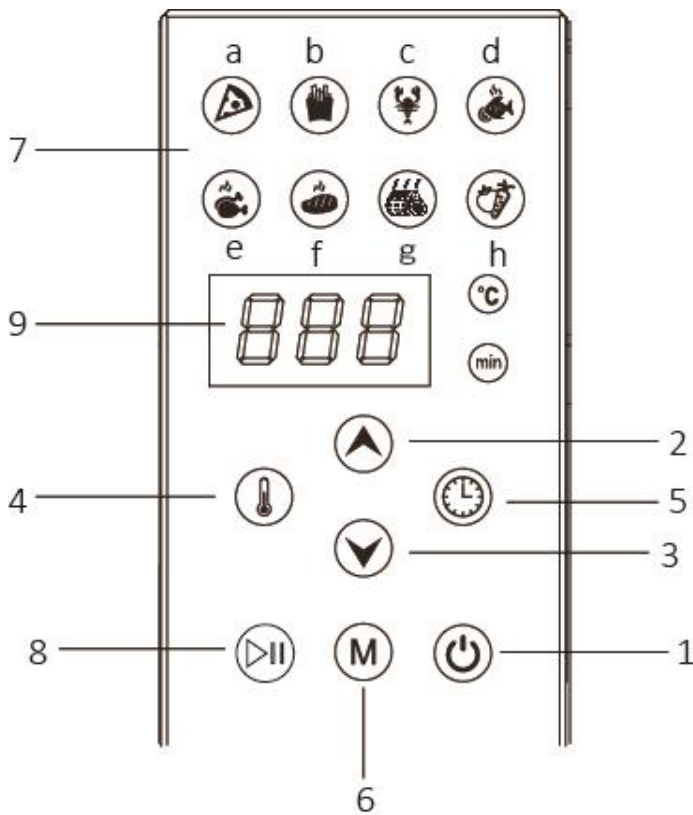
31. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
32. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION



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

Control panel and display



1. On/off button
2. Adjustment button (“+”)
3. Adjustment button (“-”)
4. Temperature control (Press adjustment button to adjust the temperature from 80°C to 200°C)
5. Timer control (Press adjustment button to adjust the time from 1 to 60 minutes)

6. Menu selection
7. Menu (listed below)
8. Start/pause button
9. Timer and temperature display

Menu:

- a). pizza, b). chips, c). shrimps, d). fish,
e). drumsticks, f). steak, g). rib, h) vegetable

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 cases 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. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: 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 sends out one beep sound and enters into standby. Press the on/off button, the digital display and the start/pause button flash.
6. Press the temperature control button and then adjustment button to set your desired temperature (5 °C / press). Press the time control button and then adjustment button to set desired time (1 minute / press). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment.
7. You can also press the menu selection button to directly choose the cooking functions in the menu. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. The select food icon in the menu will flash.
8. Press the start/pause button once; the machine starts working. The digital display shows the set temperature and time. You can press the start/pause button again to make a pause, and in the state of pause, the digital display and the start/pause button will flash. If there is no operation for about 1 minute in the pause state, the machine will automatically enter into standby with 5 beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, "00 min" flashes on the display, and then the blower will stop working in a few seconds. You can also manually turn off the machine by pressing the on/off button. There are 5 beep sounds when the machine enters into standby.
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. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the start/pause button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.
11. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.

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 400 grams.
2. Add 3 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 preparation 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

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum- Maximum food ingredients amount (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	200-650	20-25	200	Overturning	
rib	100-450	20-25	180	Overturning	
Shrimp	100-450	10-15	180	Overturning	
Cake	100-450	8-15	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Drumstick	100-600 1-6pcs	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	100-450 1-5 pcs	18-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	10-15	180	Overturning	

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.

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 on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried 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.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil preoduces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	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 cripiness 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: 1450W

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. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

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.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Fun Nordic ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de

l'huile, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Branchez toujours l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.

17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
24. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
25. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
26. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
27. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
28. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
29. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.

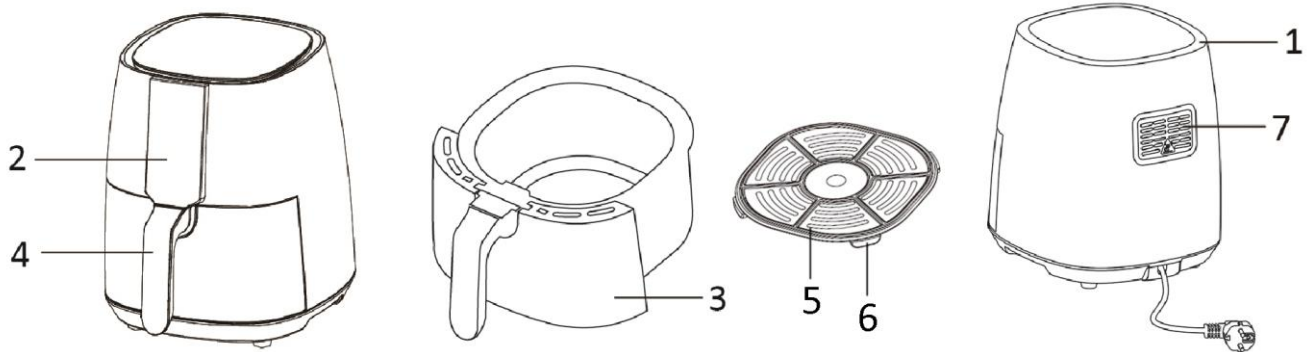


30. Attention, surface chaude

AVERTISSEMENT !! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

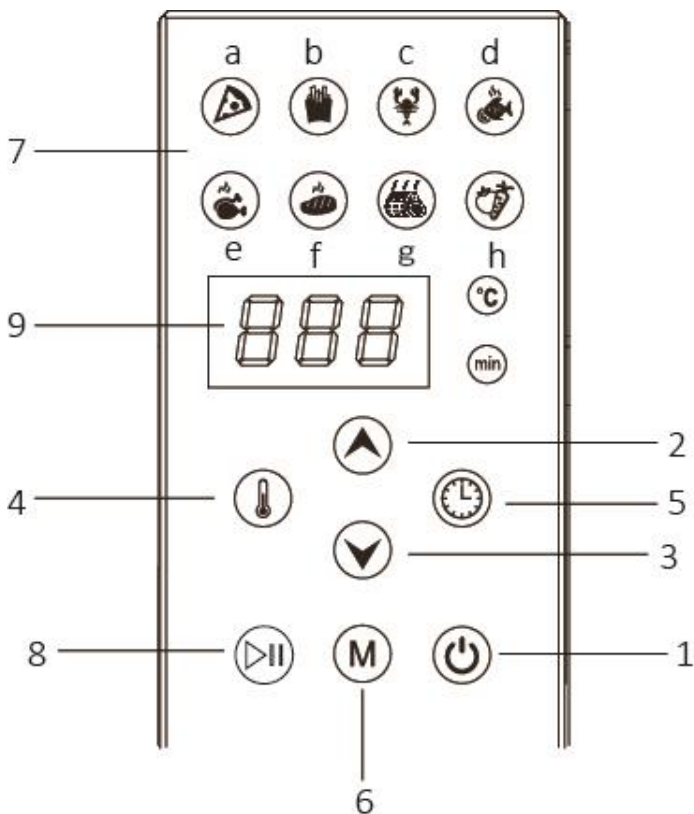
31. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.
32. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS



1. Entrée d'air
2. Panneau de contrôle et affichage
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Grille de cuisson
6. Protection en silicone
7. Sortie d'air

Panneau de contrôle et affichage



1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton de réglage (« + »)
3. Bouton de réglage (« - »)
4. Bouton de contrôle de la température (appuyez sur le bouton de réglage pour régler la température entre 80°C et 200°C)

5. Bouton de contrôle du temps de cuisson (appuyez sur le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes)
6. Sélection du menu
7. Menu (listé ci-dessous)
8. Bouton de démarrage/pause
9. Affichage du temps de cuisson et de la température

Menu :

- a). pizzas, b). frites, c). crevettes, d). poisson,
- e). pilons de poulet, f). steak, g). côtes, h) légumes

AVANT TOUTE UTILISATION

Lisez les instructions dans leur intégralité, et conservez-les pour référence future. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez le panier et la grille de cuisson. (Voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. **L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.**

Faites fonctionner la machine à puissance moyenne pendant 10 environ avant la première utilisation pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à faire cela dans un lieu correctement aéré. Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

Remarque : Utilisez toujours la grille de cuisson avec les protections en silicone. Elles permettent à la grille de cuisson de ne pas bouger dans le panier lors de la cuisson.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
2. Étant donné que l'appareil devient chaud lors de l'utilisation, assurez-vous qu'il n'est pas situé trop près des autres objets.
3. Retirez le panier de l'appareil en utilisant la poignée du panier. Placez la grille de cuisson dans le panier.
4. Versez les ingrédients dans le panier. Plongez le panier dans l'appareil. Assurez-vous que les différents éléments sont bien en place et que l'appareil est bien fermé. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas. Attention : Ne touchez pas le panier au cours de l'utilisation ou peu de temps après l'utilisation car il est brûlant. Tenez le panier uniquement par la poignée.
5. Connectez la fiche de l'appareil à une prise électrique appropriée. L'appareil émet un bip sonore et se met en veille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'écran digital et le bouton de démarrage/pause clignotent.
6. Appuyez sur le bouton de contrôle de la température, puis sur le bouton de réglage pour sélectionner la température souhaitée (5°C/appui). Appuyez sur le bouton de contrôle du temps de cuisson, puis sur le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson souhaité (1 minute /appui). Vous pouvez également appuyer longuement sur le bouton de réglage pour faire défiler les chiffres rapidement.
7. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de sélection du menu pour sélectionner directement les fonctions de cuisson dans le menu. Si vous souhaitez modifier légèrement le temps de cuisson et la température, suivez l'étape 6. L'icône correspondant à l'aliment sélectionné dans le menu clignote.
8. Appuyez une fois sur le bouton de démarrage/pause. L'appareil démarre. La température et le temps de cuisson réglés s'affichent sur l'écran digital. Vous pouvez appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage/pause pour mettre l'appareil en pause. Lorsque l'appareil est en pause, l'écran digital et le bouton de démarrage/pause clignotent. Lorsque l'appareil est en pause, en cas d'inactivité pendant environ 1 minute, l'appareil se met en veille et 5 bips sonores sont émis.

9. Lorsque la cuisson est terminée, « 00 min » clignote à l'écran, puis le ventilateur cesse de fonctionner quelques secondes plus tard. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. L'appareil émet 5 bips sonores lorsqu'il se met en veille.
10. Retirez le panier de l'appareil en utilisant la poignée du panier. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, replongez simplement le panier dans l'appareil. Réglez la température et le temps de cuisson en ajoutant quelques minutes supplémentaires. Ensuite, appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour redémarrer l'appareil. REMARQUE : Vous pouvez également retirer le panier afin de contrôler les aliments à mi-cuisson et pour les mélanger. Lorsque vous replongez le panier, l'appareil continue de fonctionner avec les réglages sélectionnés.
11. Videz le panier, versez les aliments dans un bol ou sur une assiette. Pour retirer des aliments de grande taille ou fragiles du panier, utilisez une pince.
Pour retirer des aliments comme par exemple du bœuf, du poulet, de la viande, des aliments gras dont l'excès de gras tombera au fond du panier, utilisez une pince et retirez-les un à un.
Pour retirer des aliments comme par exemple des frites, des légumes ou des ingrédients non gras, enlevez le panier, et versez les aliments dans un plat.
12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour préparer d'autres aliments si besoin.

CONSEILS DE CUISSON

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 400 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque l'appareil est froid, ou vous pouvez également préchauffer l'appareil pendant environ 4 minutes sans ingrédient à l'intérieur.
3. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil en saisissant sa poignée et secouez-le ou retournez les ingrédients avec une fourchette (ou une pince). Puis réinsérez le panier dans l'appareil.
4. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.
5. Les aliments recouverts de panure deviendront plus croquants si vous les recouvrez d'une petite quantité d'huile végétale.
6. Placez un moule ou un plat de four dans l'appareil si vous voulez cuire un gâteau, une quiche ou d'autres préparations fragiles.
7. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans l'appareil.

ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Laissez un espace vide de 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Remplir le panier avec de l'huile peut provoquer un incendie !
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil quand il est en fonctionnement.
7. L'appareil peut laisser échapper de l'air très chaud à son ouverture.
8. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
9. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, car cela indique que les ingrédients sont trop cuits ou que l'appareil est en panne.

TABLEAU DE DURÉES DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Type	Quantité d'ingrédients minimum-maximum (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Renversement	Informations supplémentaires
Frites	200-650	20-25	200	Renversement	
Côtes	100-450	20-25	180	Renversement	
Crvettes	100-450	10-15	180	Renversement	
Gâteau	100-450	8-15	200	Renversement	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Pilons	100-600 1-6 pièces	18-25	180	Renversement	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Steack	100-450 1-5 pièces	18-21	180	Renversement	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Poisson	100-450	10-15	180	Renversement	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux et propre.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les complètement avant réutilisation.

Remarque : Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop élevée.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson trop court.	Diminuez la température ou augmentez le temps de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments doivent être mélangés au milieu du temps de cuisson.	Mélangez les aliments au milieu du temps de cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé un type d'aliment qui doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou brossez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant
L'appareil émet de	Vous préparez des aliments gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras,

la fumée blanche.		de l'huile s'écoulera dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut chauffer. Cela n'affecte pas le résultat de la cuisson et n'endommage pas l'appareil.
	La plaque contient des résidus de graisse venus d'une cuisson précédente.	Nettoyez la plaque avec précaution après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon sur la surface extérieure des bâtonnets.
Les frites ne sont pas croustillantes	La texture des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites	Assurez-vous que les frites ont été séchées correctement avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre de façon à obtenir des frites plus minces pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour que les frites soient bien croustillantes

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 1450W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

FUN NORDIC ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo " PULIZIA E MANUTENZIONE " del manuale.
7. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
8. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.
9. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di

messa a terra.

10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
11. Eventuali prolunghe elettriche utilizzate devono essere adatte al consumo di energia dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina. Prestare attenzione a non inciampare sulla prolunga per evitare il rischio di lesioni. Prestare attenzione a evitare situazioni di pericolo.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
13. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
14. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
15. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
16. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
17. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
19. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.
20. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
21. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
22. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
23. Evitare l'esposizione dell'apparecchio a sporcizia e umidità eccessive.

24. Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
25. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione; se è necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina e non il cavo).
26. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sopra e intorno all'apparecchio.
27. Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria verrà emesso del vapore caldo. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione all'aria e al vapore caldo durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
28. Scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente se l'apparecchio emette del fumo scuro. Attendere che l'emissione di fumo si arresti prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.
29. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'area circostante siano puliti e privi di residui alimentari per garantire un funzionamento ottimale.

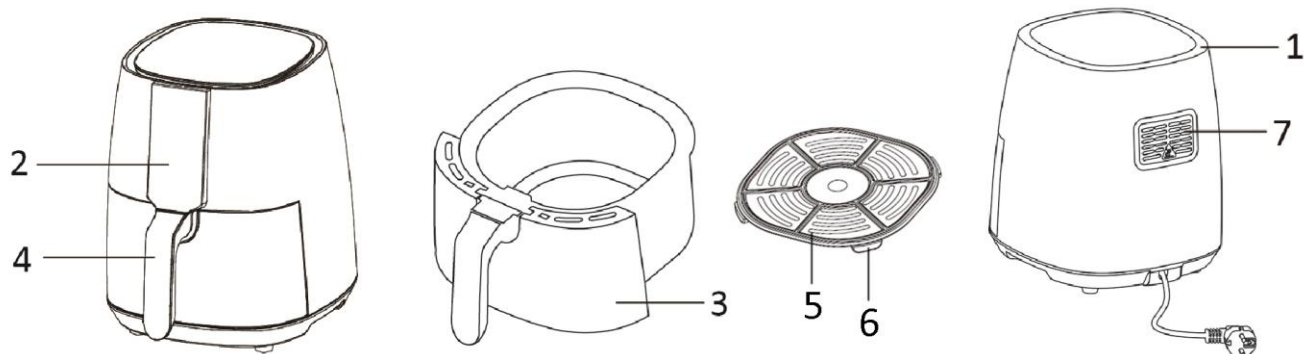


30. **Attenzione! Superficie calda.**

AVVERTENZA! Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

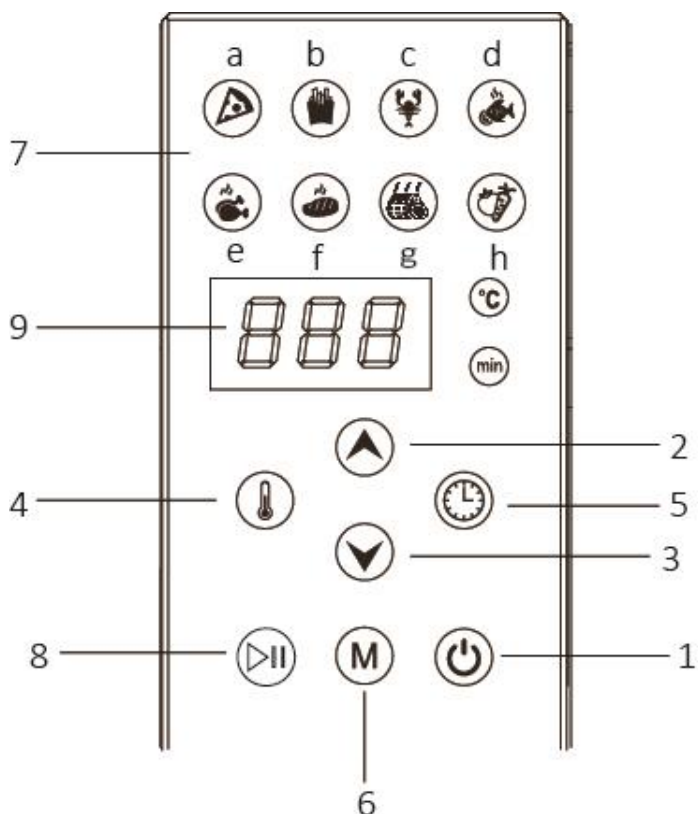
31. L'aria calda fuoriesce dall'apertura di ventilazione situata sul lato posteriore dell'apparecchio. Mantenere un'adeguata distanza dal vetro e altri materiali sensibili al calore.
32. Se si utilizzano prodotti con superfici non aderenti, accertarsi che non siano presenti uccelli e che il locale possa essere completamente chiuso e ben ventilato.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Apertura di ingresso dell'aria
2. Pannello di controllo e display
3. Cestello
4. Impugnatura del cestello
5. Griglia di frittura
6. Supporto in silicone
7. Apertura di uscita dell'aria

Pannello di controllo e display



1. Pulsante di accensione/spegnimento
2. Pulsante di regolazione (aumento)
3. Pulsante di regolazione (diminuzione)
4. Pulsante della temperatura (usare i pulsanti di regolazione per impostare la temperatura di cottura tra 80°C e 200°C)
5. Pulsante del timer ((usare i pulsanti di regolazione per impostare il tempo di cottura tra 1 e 60 minuti)

6. Pulsante della modalità
7. Pulsanti dei menu (elencati di seguito)
8. Pulsante di avvio/pausa
9. Display del timer e della temperatura

Menu:

- a) pizza, b) patatine, c) gamberi, d) pesce,
e) cosce di pollo, f) bistecca, g) costolette, h) verdura

OPERAZIONI PRELIMINARI

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Lavare il cestello e la griglia di frittura. (consultare la sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Accertarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. **Questo apparecchio riscalda gli alimenti in tutte le direzioni, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.**

Prima del primo utilizzo, lasciare in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti per bruciare i residui di fabbricazione. Accertarsi di mantenere una buona ventilazione. Alla prima accensione, l'apparecchio potrebbe emettere del fumo e un leggero odore. È un fenomeno normale che scomparirà presto.

Nota: usare la griglia di frittura sempre insieme ai supporti in silicone. I supporti stabilizzano la griglia nel cestello durante la cottura.

FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e resistente al calore.
2. Poiché l'apparecchio diventa caldo quando è in funzione, assicurarsi che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Inserire la griglia di frittura nel cestello.
4. Disporre gli ingredienti nel cestello. Inserire il cestello nell'apparecchio. Assicurarsi che sia posizionato correttamente; in caso contrario l'apparecchio non funzionerà. Attenzione! Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso perché diventa molto caldo. Per spostare il cestello, toccare esclusivamente l'impugnatura.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente. L'apparecchio emetterà un segnale acustico ed entrerà in standby. Premere il pulsante di accensione/spegnimento; il display e il pulsante di avvio/pausa lampeggeranno.
6. Premere il pulsante della temperatura e successivamente i pulsanti di regolazione per impostare la temperatura di cottura (a incrementi di 5°C). Premere il pulsante del timer e successivamente i pulsanti di regolazione per impostare il tempo di cottura (a incrementi di 1 minuto). È possibile tenere premuti i pulsanti di regolazione per velocizzare la selezione.
7. È anche possibile premere direttamente i pulsanti dei menu per selezionare direttamente un menu. Per modificare leggermente il tempo e la temperatura di cottura, procedere come descritto al passaggio 6. L'icona del menu selezionato lampeggerà.
8. Premere una volta il pulsante di avvio/pausa per mettere in funzione l'apparecchio. Sul display verrà visualizzata la temperatura e il tempo di cottura impostati. Premere nuovamente il pulsanti di avvio/pausa per interrompere momentaneamente la cottura. Il display e il pulsante di avvio/pausa lampeggeranno. Se non viene premuto alcun pulsante entro 1 minuto dall'interruzione della cottura, l'apparecchio entrerà automaticamente in standby ed emetterà 5 segnali acustici.
9. Al termine della cottura, "00 min" lampeggerà sul display, e dopo pochi secondi la ventola si arresterà. È anche possibile arrestare manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di avvio/arresto. Quando l'apparecchio entra in standby emetterà 5 segnali acustici.

10. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Controllare se gli alimenti sono pronti. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio. Impostare nuovamente la temperatura e il tempo di cottura, quindi premere il pulsante di avvio/arresto per riprendere la cottura. NOTA: è anche possibile estrarre e scuotere il cestello durante il processo di cottura per controllare gli alimenti. Dopo aver reinserito il cestello, l'apparecchio riprenderà a funzionare con le impostazioni correnti.
11. Svuotare il cestello e trasferire gli alimenti su un piatto o in un recipiente. Per rimuovere gli alimenti più grandi o fragili, usare un paio di pinze per estrarli dal cestello.
Per rimuovere gli alimenti che perdono succhi durante la frittura (ad esempio manzo, pollo, carne o alimenti contenenti olio), raccogliarli uno alla volta con un paio di pinze.
Per rimuovere gli alimenti che non perdono succhi durante la frittura (ad esempio patatine, verdura o alimenti che non contengono olio), estrarre il cestello e versarli su un piatto.
12. Al termine della cottura l'apparecchio è subito pronto per la cottura di altri alimenti.

SUGGERIMENTI DI FRITTURA

1. La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è 400 grammi.
2. Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando l'apparecchio è freddo; in alternativa, lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 4 minuti senza alimenti.
3. Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura. Per scuotere o voltare gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura e scuoterli o voltarli usando una forchetta o un paio di pinze. Quindi reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. È possibile usare la friggitrice anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
5. Gli alimenti impanati diventeranno più croccanti se spruzzati con un po' di olio vegetale.
6. Posizionare una teglia o un piatto da forno nell'apparecchio se si desidera cuocere una torta, una quiche o altre preparazioni fragili.
7. L'apparecchio non è adatto alla cottura di alimenti particolarmente grassi (ad es. salsicce).

AVVERTENZE

1. Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto acqua corrente.
2. Evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
3. Mantenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non coprire le aperture e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra e intorno all'apparecchio.
5. Non riempire il cestello con olio per evitare il rischio di incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
7. Prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda e vapore durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
8. Durante il funzionamento, del vapore fuoriuscirà dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria.
9. Spegnerne immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente se emette del fumo scuro: ciò significa che gli alimenti sono troppo cotti o che l'apparecchio non funziona correttamente.

TABELLA DI FRITTURA

La tabella seguente illustra la quantità di alimenti e la temperatura e il tempo di frittura necessari. Se le istruzioni sulla confezione sono diverse dai valori riportati in questa tabella, seguire le istruzioni sulla confezione.

Alimento	Quantità minima-massima (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Voltare	Note
Patatine	200-650	20-25	200	Voltare	
Costine	100-450	20-25	180	Voltare	
Gamberi	100-450	10-15	180	Voltare	
Torta	100-450	8-15	200	Voltare	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Cosce di pollo	100-600 1-6 pz	18-25	180	Voltare	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Bistecca di manzo	100-450 1-5 pz	18-21	180	Voltare	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Pesce	100-450	10-15	180	Voltare	

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di toccare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulire regolarmente le superfici interne ed esterne dell'apparecchio.
2. Pulire le superfici esterne ed interne dell'apparecchio con un panno umido e un panno asciutto.
3. Non usare detergenti o spugne abrasivi.
4. Per accelerare il raffreddamento dell'apparecchio, rimuovere il cestello. Lavare il cestello (8) e la griglia di frittura con acqua calda saponata e una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente.

Nota: il cestello e la griglia di frittura possono essere lavati in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato premuto il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio.	Premere il pulsante di avvio/arresto per avviare l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono completamente fritti.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Inserire quantità minori di alimenti nel cestello. Porzioni piccole vengono fritte in modo più omogeneo.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è insufficiente.	Aumentare la temperatura o il tempo di cottura.
Gli ingredienti non sono cotti in modo omogeneo.	Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura.	Scuotere gli alimenti a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Alcuni snack devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Usare snack da forno o spennellare gli snack con un po' di olio per un risultato più croccante.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Gli ingredienti contengono grassi.	Durante la frittura di alimenti grassi, i succhi di cottura coleranno nel cestello. Tali succhi producono del fumo bianco, e il cestello potrebbe scaldarsi; è un fenomeno normale che non ha conseguenze sui risultati di cottura o sul funzionamento dell'apparecchio.
	Il cestello contiene residui di grasso della cottura precedente.	Pulire la vasca correttamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche non sono	Il tipo di patata utilizzato non è adatto.	Usare patate fresche.

cotte in modo omogeneo.	Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della frittura.	Risciacquare le patatine correttamente per rimuovere l'amido dalla superficie esterna.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dal loto contenuto di olio e acqua.	Assicurarsi che le patatine siano state asciugate correttamente prima di aggiungere l'olio.
		Ridurre le dimensioni delle patatine per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo di energia: 1450W

GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione o sostituzione degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il

dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado " LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO " del manual.
7. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

8. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
9. Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
11. Si se utiliza un cable alargador, deberá ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario el alargador o el enchufe podrían sobrecalentarse. Peligro potencial de lesión al tropezar con el cable alargador. Tome las precauciones necesarias para evitar situaciones de peligro.
12. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
13. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
14. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
15. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
16. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
17. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
18. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
20. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
21. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
22. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.

23. Evite exponer el producto a suciedad y humedad excesivas.
24. Limpie el producto con un paño ligeramente húmedo.
25. No utilice el aparato sin supervisión. Si tuviera que abandonar el lugar de trabajo, apague siempre el aparato o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe y no del cable).
26. No coloque el aparato contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio por la parte trasera, los lados y la parte superior del aparato.
27. Durante la freidura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las ranuras de salida del aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y las ranuras de salida del aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
28. Desenchufe el aparato inmediatamente si observa humo oscuro saliendo del aparato. Espere a que desaparezcan las emisiones de humo antes de sacar la olla del aparato.
29. Antes de usar el aparato, asegúrese de que la resistencia eléctrica y sus alrededores estén limpios y no tengan restos de comida para garantizar un funcionamiento óptimo.

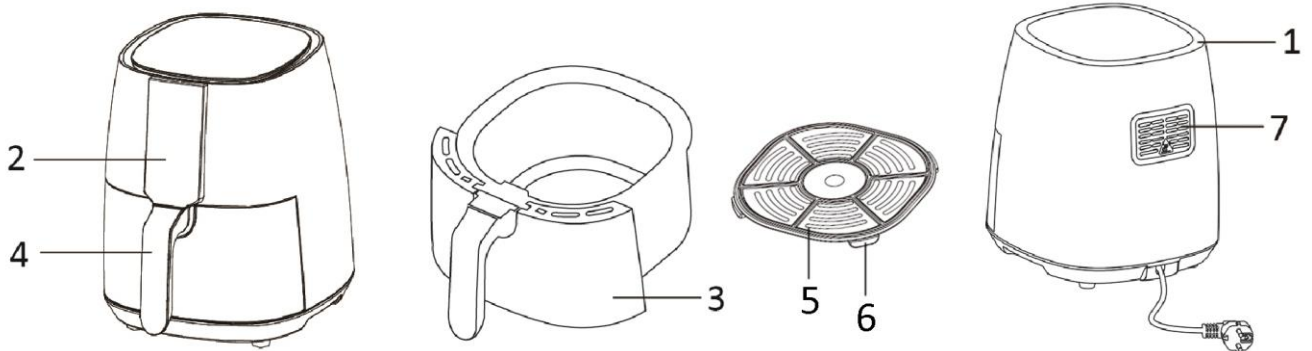


30. Precaución, agua caliente

ADVERTENCIA: No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.

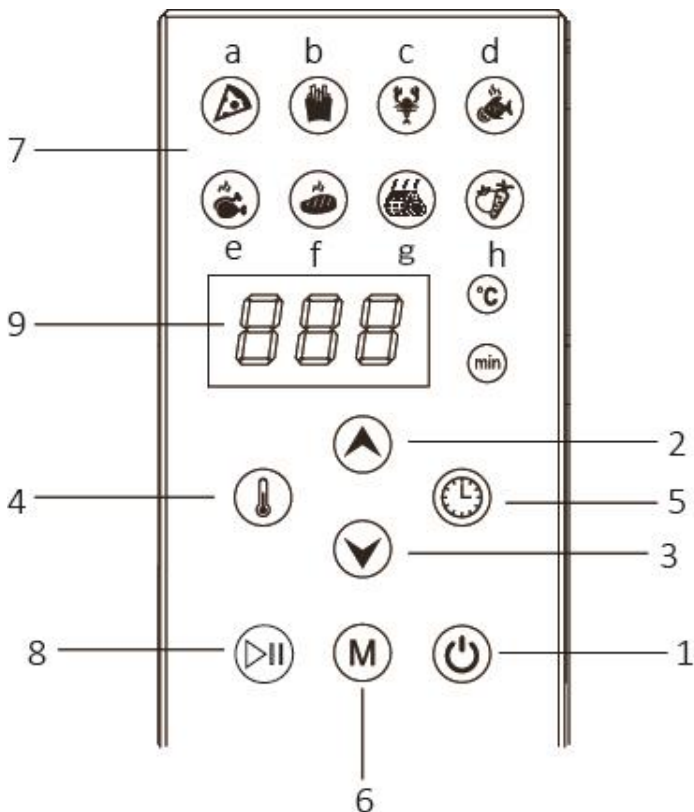
31. El aire caliente sale por las ranuras de aire de la parte trasera del aparato. Asegúrese de que esté a suficiente distancia de materiales que sean sensibles al calor, como el vidrio.
32. Si utiliza productos con superficies antiadherentes, asegúrese de que no haya pájaros en la misma habitación y que la habitación pueda cerrarse del todo y permanecer bien ventilada.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Entrada de aire
2. Panel de control y pantalla
3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Parrilla de freír
6. Funda de silicona
7. Salida de aire

Panel de control y pantalla



1. Interruptor
2. Botón de ajuste ("+")
3. Botón de ajuste ("-")
4. Regulador de la temperatura (pulse los botones de ajuste para ajustar la temperatura entre 80 y 200 °C)
5. Programación del tiempo (pulse los botones de ajuste para ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos)
6. Selección de menú

7. Menú (listado más abajo)
8. Botón de inicio/pausa
9. Pantalla del tiempo y la temperatura

Menú:

- a) pizza, b) patatas fritas, c) gambas, d) pescado,
e) muslos de pollo, f) filetes, g) costillas, h) verduras

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Lea primero todas las instrucciones antes de usar el producto y guarde el manual para consultas futuras. Enchufe el producto únicamente en una toma con conexión a tierra. Antes de usar el producto por primera vez, retire los materiales del embalaje. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora. (Vea “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”) Pase un paño suave por dentro y por fuera del aparato. Asegúrese de que las piezas eléctricas se mantienen secas. **Este aparato calienta comida en todas direcciones y la mayoría de ingredientes no necesita nada de aceite.**

Antes de usar por primera vez, deje funcionar el aparato unos 10 minutos para quemar cualquier residuo del proceso de fabricación. Asegúrese de que haya una buena ventilación. El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y desaparece al poco tiempo.

Nota: Utilice siempre la parrilla de la freidora con la funda de silicona. Esto ayudará a estabilizar la parrilla de la freidora en la cesta durante la cocción.

UTILIZACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Dado que el aparato se calienta durante su utilización, asegúrese de que no esté demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el mango. Ponga la parrilla de la freidora en la cesta.
4. Coloque los ingredientes en la cesta. Introduzca la cesta en el aparato. Asegúrese de que esté instalada correctamente antes de cerrarlo por completo. El aparato no funcionará en caso contrario. Atención: No toque la cesta durante la cocción o poco después, dado que estará muy caliente. Coja la cesta desde el mango solamente.
5. Enchufe el aparato a una toma de corriente apropiada. El aparato emitirá un aviso sonoro y accederá al modo de espera. Pulse el interruptor (la pantalla y el botón de inicio/pausa parpadearán).
6. Pulse el regulador de la temperatura para establecer la temperatura deseada (5 °C/pulsación). Pulse botón de programación del tiempo para establecer el tiempo de cocción (1 minuto/pulsación). También puede mantener pulsado los botones de ajuste para ajustar los valores a mayor velocidad.
7. Si desea elegir un modo de cocción en el menú, puede hacerlo pulsando el selector de menús. Si desea modificar ligeramente el tiempo o la temperatura, realice los ajustes siguiendo el paso 6. El icono de la comida seleccionada del menú parpadeará.
8. Pulse una vez el botón de inicio/pausa para iniciar la cocción. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo establecidos. Pulse de nuevo el botón de inicio/pausa si desea hacer una pausa (la pantalla digital y el botón de inicio/pausa parpadearán mientras permanezca en pausa). Si estando en pausa la unidad no recibe ninguna instrucción durante 1 minuto, emitirá 5 pitidos y pasará automáticamente al modo de espera.
9. Una vez finalizada la cocción, “00 min” parpadeará en la pantalla y el soplador se detendrá unos segundos después. El aparato también se puede apagar manualmente pulsando el interruptor. Se escucharán 5 pitidos cuando la unidad pase al modo de espera.
10. Saque la cesta del aparato agarrándola desde el mango. Compruebe si la comida está lista. De no ser así, vuelva a introducir la cesta en el aparato. Establezca la temperatura y añada unos minutos más al programa de tiempo. Pulse entonces el botón de inicio/pausa para reiniciar el aparato. **NOTA:** También

puede sacar la cesta para menear los ingredientes y comprobar su estado durante la cocción. Cuando vuelva a meter la cesta, el aparato reanudará su funcionamiento con los ajustes seleccionados.

11. Vacíe la cesta y ponga la comida en un recipiente o un plato. Para retirar ingredientes grandes o delicados, sáquelos de la cesta con unas pinzas.
Para retirar la comida (p. ej., ternera, pollo, alimentos con su propio aceite y porciones más aceitosas del fondo de la cesta), utilice unas pinzas para coger las porciones una a una.
Para retirar la comida (p. ej., patatas fritas, verduras o comida sin su propio aceite), retire la cesta y vuelque su contenido en un plato o un recipiente.
12. Una vez finalizada la cocción, el aparato estará listo para preparar más lotes de comida inmediatamente.

CONSEJOS PARA FREÍR

1. La cantidad ideal de patatas fritas para que queden crujientes es 400 gramos.
2. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o deje que se precaliente durante unos 4 minutos sin añadir ninguna comida.
3. Algunos ingredientes deben agitarse cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Para agitar los ingredientes o darles la vuelta, saque la cesta del aparato sujetándola por el mango, y agítela o dé la vuelta a los ingredientes con un tenedor (o con unas pinzas). A continuación, vuelva a introducir la cesta en el aparato.
4. También puede usar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ponga la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.
5. Los alimentos recubiertos de pan rallado seco quedarán más crujientes si los vaporiza por encima con un poco de aceite vegetal.
6. Coloque un recipiente o plato de horno en el aparato si desea hornear un pastel o una quiche, así como otros alimentos frágiles.
7. No prepare con este aparato ingredientes extremadamente grasos, como salchichas.

PRECAUCIÓN:

1. No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. Evite que entren líquidos en el aparato para prevenir el riesgo de descargas eléctricas o cortocircuitos.
3. Deje todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier tipo de contacto con los elementos calefactores.
4. No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. Deje un espacio libre de al menos 10cm alrededor y por encima del aparato.
5. ¡Llenar de aceite la sartén colectora puede causar un riesgo de incendio!
6. No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
7. Tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la cesta del aparato.
8. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga sus manos y su rostro a una distancia de seguridad de la salida de vapor y de aire.
9. Si ve que sale humo oscuro del aparato, apague y desenchufe de inmediato el aparato, ya que puede significar que los alimentos se han cocinado en exceso o que el aparato se ha averiado.

TABLA DE FREÍR

Esta tabla muestra las cantidades de alimento y la temperatura necesaria, así como los tiempos de freído. Si las instrucciones que figuran en el embalaje del producto fueran diferentes de las indicadas en esta tabla, deberá seguir las instrucciones que figuran en el embalaje.

Tipo	Cantidades mínima y máxima de comida (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/Dar la vuelta	Información adicional
Patatas fritas	200-650	20-25	200	Agitar/Dar la vuelta	
Costillas	100-450	20-25	180	Agitar/Dar la vuelta	
Gambas	100-450	10-15	180	Agitar/Dar la vuelta	
Pastel	100-450	8-15	200	Agitar/Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-600 1-6 piezas	18-25	180	Agitar/Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Chuleta de ternera	100-450 1-5 piezas	18-21	180	Agitar/Dar la vuelta	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Pescado	100-450	10-15	180	Agitar/Dar la vuelta	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de realizar alguna operación o limpieza en el aparato, deje que este se enfríe durante unos 30 minutos. Limpie el aparato por dentro y por fuera regularmente.
2. Limpie el exterior e interior del aparato con un paño húmedo y séquelos con un paño suave y limpio.
3. No use nunca productos de limpieza abrasivos o estropajos abrasivos.
4. Saque la cesta para que el aparato se enfríe más deprisa. Limpie la cesta y la rejilla de la freidora con agua caliente y detergente líquido, utilizando una esponja no abrasiva. Séquelas bien antes de usarlas.

Nota: la cesta y la rejilla de la freidora son resistentes al lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con puesta a tierra.
	No ha pulsado el interruptor para encender el aparato.	Pulse el interruptor para encender el aparato.
La comida no se ha freído del todo.	Ha llenado la cesta demasiado con comida.	Ponga porciones más pequeñas de comida en la cesta. Porciones más pequeñas se freirán de manera más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja o el tiempo es insuficiente.	Aumente la temperatura o extienda el tiempo de cocción.
Los ingredientes no se fríen uniformemente.	Algunas comidas puede que necesiten agitarse al llegar a la mitad del tiempo de cocción.	Agite la comida una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
Los refrigerios fritos no están crujientes	Ha cocinado un tipo de refrigerio que debe freírse en una freidora tradicional.	Cocine refrigerios para cocinar al horno o úntelos con un poco de aceite para un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasos.	Cuando fría ingredientes grasos, goteará aceite en la cesta. El aceite producirá humo blanco y la olla podría calentarse. Esto no afectará el resultado de la cocción ni causará

		daños en el aparato.
	La olla todavía tiene restos de grasa de la última vez que se utilizó.	Limpie bien la olla después de cada uso.
Las patatas frescas no se fríen uniformemente.	No ha utilizado el tipo de patata correcta.	Utilice patatas frescas.
	No ha enjuagado bien las tiras de patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de patatas para quitarles la capa de fécula.
Las patatas frescas no están crujientes	Lo crujiente que estén unas patatas fritas dependerá de la cantidad de aceite y agua en ellas	Asegúrese de que las tiras de patatas se hayan secado bien antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más pequeñas para que salgan más crujientes
		Añada un poco más de aceite para que salgan más crujientes

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo de poder: 1450W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

■ Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.

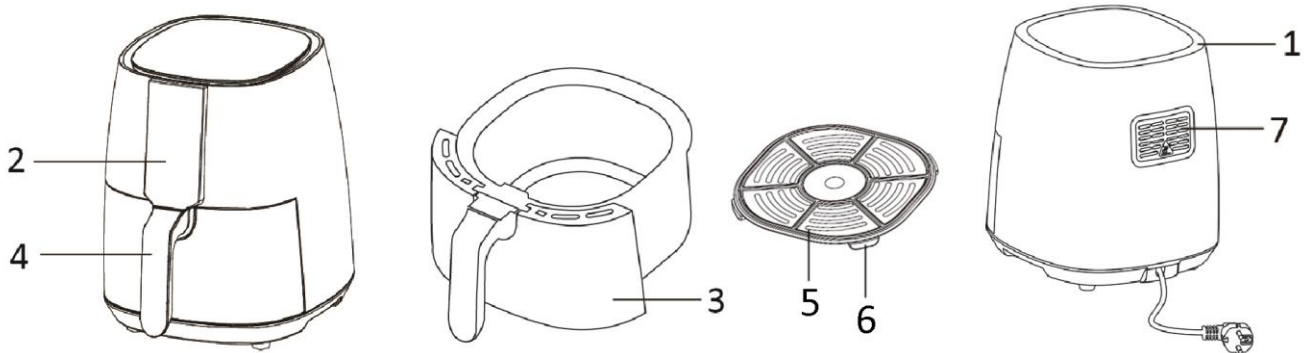
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf " REINIGEN EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Sluit dit apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.

17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
24. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
25. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
26. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij.
27. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Let bovendien ook op hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
28. Trek de stekker direct uit het stopcontact als u ziet dat donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht totdat de rook is opgelost en verwijder dan de pan uit het apparaat.
29. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.



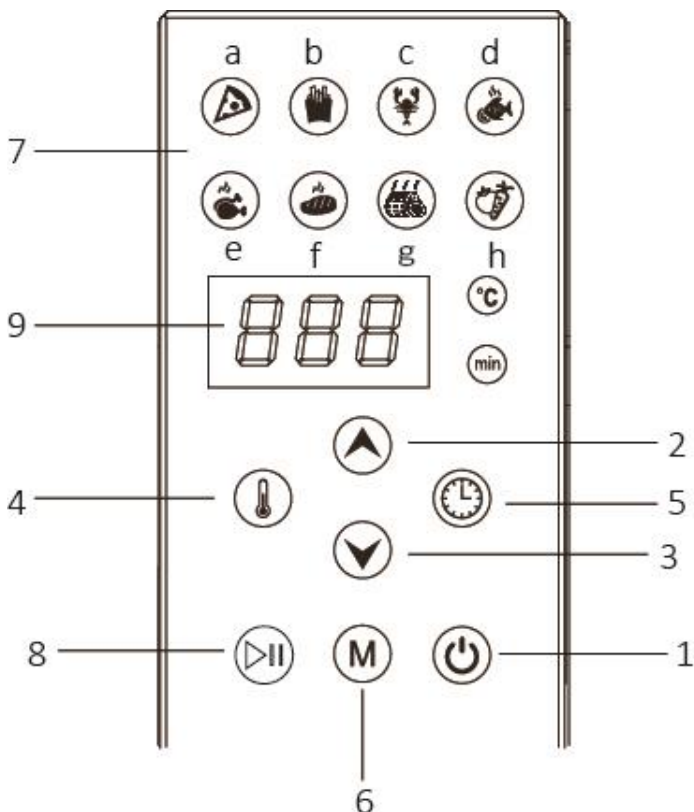
30. **Opgelet, heet oppervlak**
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
31. Hete lucht komt uit de ventilatie opening aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.
32. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN



1. Luchtinlaat
2. Bedieningspaneel en scherm
3. Mandje
4. Handvat mandje
5. Bakrooster
6. Siliconen omhulsel
7. Luchtuitlaat

Bedieningspaneel en scherm



1. Aan/uit-knop
2. Regelknop ('+')
3. Regelknop ('-')
4. Temperatuurregelaar (Druk op de regelknop om de temperatuur tussen 80°C en 200°C in te stellen)
5. Timerregelaar (Druk op de regelknop om de tijd tussen 1 en 60 minuten in te stellen)

6. Menu selecteren
7. Menu (hieronder weergegeven)
8. Start/pauze-knop
9. Tijd- en temperatuurweergave

Menu:

- a). pizza, b). friet, c). garnalen, d). vis,
- e). kippenbouten, f). steak, g). ribbetjes, h) groente

VOOR GEBRUIK

Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze om later nog eens na te kunnen kijken. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact. Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig de mand en het bakrooster. (Zie "REINIGEN EN ONDERHOUD") Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven. **Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.**

Zet het apparaat de eerste keer ongeveer 10 minuten aan om de achtergebleven restanten van de productie weg te branden. Zorg voor goede ventilatie. Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

Opmerking: Gebruik de grill altijd met het siliconen omhulsel. Dit zorgt ervoor dat de grill tijdens het bakproces stabiel in de mand is aangebracht.

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik, plaats het aldus niet te dicht tegen andere voorwerpen.
3. Haal de mand met behulp van het handvat uit het apparaat. Doe de grill in de mand.
4. Leg de ingrediënten in de mand. Schuif de mand opnieuw in het apparaat. Zorg dat deze juist is geplaatst en het apparaat volledig dicht is, anders zal het apparaat niet werken. Voorzichtig: Raak de mand tijdens of net na het gebruik niet aan, deze zal zeer heet zijn. Houd de mand alleen bij het handvat vast.
5. Steek de stekker in een gepast stopcontact. U hoort een geluidssignaal en het apparaat staat in stand-by. Druk op de aan/uit-knop, het digitaal scherm en de start/pauze-knop knipperen.
6. Druk op de temperatuurregelaar en vervolgens op de regelknop om uw gewenste temperatuur in te stellen (5°C per druk). Druk op de tijdregelaar en vervolgens op de regelknop om de gewenste tijd in te stellen (1 minuut per druk). U kunt tevens lang op de regelknop drukken om de instelling snel te doorlopen.
7. U kunt tevens op de menukeuzeknop drukken om de bakfuncties in het menu direct te kiezen. Als u de tijd en temperatuur lichtjes wilt aanpassen, voer de aanpassing uit zoals vermeld in stap 6. Het gekozen voedselpictogram in het menu knippert.
8. Druk eenmaal op de start/pauze-knop, het apparaat start met werken. Het digitaal scherm geeft de ingestelde temperatuur en tijd weer. Druk opnieuw op de start/pauze-knop om de werking te onderbreken. Het digitaal scherm en de start/pauze-knop knipperen tijdens de onderbreking. Na een inactiviteit van ongeveer 1 minuut tijdens de onderbreking, gaat het apparaat automatisch in stand-by en hoort u 5 geluidssignalen.
9. Aan het einde van het bakproces knippert '00 min' op het scherm en stopt de blazer na enkele seconden met werken. U kunt het apparaat tevens handmatig uitschakelen door op de aan/uit-knop te drukken. U hoort 5 geluidssignalen en het apparaat staat in stand-by.
10. Haal de mand met behulp van het handvat uit het apparaat. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als dit niet het geval is, schuif de mand opnieuw in het apparaat. Stel de temperatuur en de timer op enkele minuten in. Druk dan op de start/pauze-knop om het apparaat opnieuw in te schakelen. **OPMERKING:** U

kunt de mand tijdens het bakproces tevens uittrekken en de ingrediënten schudden. Wanneer de mand opnieuw in het apparaat wordt geschoven, wordt de werking hervat op de geselecteerde instelling.

11. Leeg de mand en doe het voedsel in een kom of leg het op een bord. Om grote of breekbare ingrediënten te verwijderen, haal ze uit de mand met behulp van een tang.

Om ingrediënten, zoals rundvlees, vlees en andere ingrediënten met eigen olie en waarbij het teveel aan olie op de bodem van de mand wordt verzameld, uit de mand te halen, gebruik een tang om de ingrediënten één voor één uit te halen.

Om ingrediënten, zoals friet, groente of ingrediënten zonder overmatig veel olie, te verwijderen, trek de mand uit het apparaat en giet de ingrediënten op het tafelgerei.

12. Na het bakken is het apparaat onmiddellijk klaar om, indien gewenst, de volgende partij voedsel te bakken.

FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 400 gram.
2. Voeg 3 extra minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is of u kunt het apparaat tevens ongeveer 4 minuten leeg voorverwarmen.
3. Het is nodig om bepaalde ingrediënten aan de helft van de bereidingstijd te schudden. Om de levensmiddelen te schudden of om te draaien, trek de mand via de handgreep uit het apparaat en schud de mand of draai de ingrediënten om met een vork (of tang). Schuif de mand vervolgens opnieuw in het apparaat.
4. U kunt de frituurpan ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.
5. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuist met wat plantaardige olie.
6. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
7. Bak geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in het apparaat.

VOORZICHTIG:

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Het vullen van de mand met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te veel is gekookt of het apparaat defect is.

BAKTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden. Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Type	Minimum-maximum hoeveelheid van ingrediënten (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Omdraaien	Extra informatie
Friet	200-650	20-25	200	Omdraaien	
Ribbetjes	100-450	20-25	180	Omdraaien	
Garnalen	100-450	10-15	180	Omdraaien	
Cake	100-450	8-15	200	Omdraaien	Voeg 1/2 lepel olie toe
Kippenboutjes	100-600 1-6 stuks	18-25	180	Omdraaien	Voeg 1/2 lepel olie toe
Biefstuk	100-450 1-5 stuks	18-21	180	Omdraaien	Voeg 1/2 lepel olie toe
Vis	100-450	10-15	180	Omdraaien	

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
 - Maak de buitenkant en binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en veeg het grondig droog met een zachte, schone doek.
 - Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
 - Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen. Reinig de mand en het bakrooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Veeg grondig droog voor gebruik.
- Opmerking: De mand en het bakrooster zijn vaatwasserbestendig.

PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De aan/uit-knop werd niet ingedrukt om het apparaat in te schakelen.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in de mand is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in het mandje. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.
	De temperatuur is te laag of de ingestelde tijd is te kort.	Verhoog de temperatuur of de baktijd.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Voor verschillende soorten voedsel kan het noodzakelijk zijn deze halverwege de bereidingstijd om te schudden.	Schud het voedsel om halverwege de bereidingstijd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.

Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Wanneer u vette ingrediënten bakt, zal er olie in de mand lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan opwarmen. Dit heeft geen impact op de bakprestaties en beschadigt het apparaat niet.
	De pan bevat vetrestanten van eerder gebruik.	Reinig de pan grondig na ieder gebruik.
De verse friet wordt ongelijkmatig gebakken	U hebt niet de juiste soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen.
	U hebt de friet voor het bakken niet gewassen.	Was de friet grondig om het zetmeel aan de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snijd de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50-60Hz

Vermogen: 1450W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van

grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

FUN NORDIC ApS
Egelund 8
6200 Aabenraa
Denmark
www.funnordic.dk