

n o d

Air Fryer

NOD0011

220-240V~ 50-60Hz



INSTRUCTION MANUAL

English	2
Svenska	8
Dansk	14
Norsk	20
Suomi	26

Thank you for purchasing this Air Fryer from NOD.

Please read this manual carefully BEFORE using the Air Fryer for your own safety.

There are many benefits to using an air fryer:

- Simple to use controls for cooking quick, healthy meals.
- Generous 5,5 L (5.8 QUART) frying capacity.
- Rapid air circulation system to cook food fast and save energy.
- Healthy alternative to cooking deep fried food with no oil.
- Air fried food retains its nutritional value, but still has the taste of delicious fried food.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are older than 8 years and supervised.
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
6. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
7. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove plug from the wall outlet.
8. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains. The accessible surfaces may become hot during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back, sides and top of the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
10. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use outdoors.
13. Do not touch the hot surfaces; use the handle. 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.
14. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, avoid touching the hot metal inside after cooking. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
15. 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.
16. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

TECHNICAL DATA

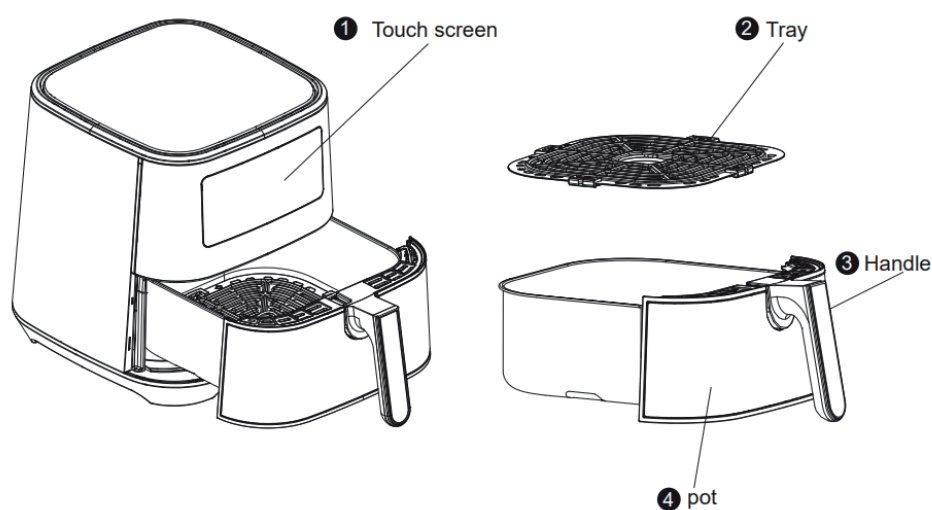
Description: 5.8 QUART (5.5L)

Rated Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

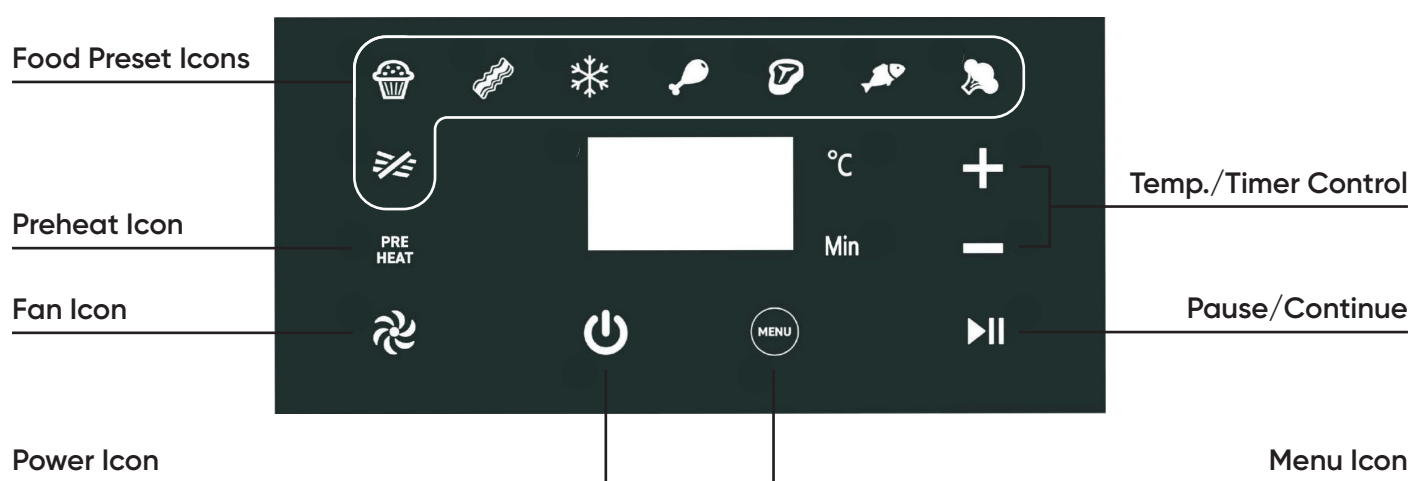
Air Fryer Model: NOD0011

Power Consumption: 1700 W

GENERAL DESCRIPTION



The Touch Screen



BEFORE USING THE AIR FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging material. Remove any stickers or labels from the appliance.
2. Thoroughly clean the pan and basket with hot water, liquid dishwashing soap and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

NOTE: During the first few times of using your new Air Fryer there might be a "hot plastic" smell. This is perfectly normal in new Air Fryers as the material is heated for first time. It will go away after the first few uses.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat resistant surface.
2. Put the tray into the pan. Place the ingredients in the pot – do not overload.
3. To turn the appliance on, tap the power icon. The air fryer first goes into default mode.
4. To select a preset program, tap the menu icon, until desired food icon appears. The selected choice will start to flash. Temperature and time will appear on the screen.
5. To set the temperature and time manually or to adjust the preset temperature or time, tap the arrow icons to select your desired temperature or time.
6. To begin the air frying process, tap the power icon.

NOTE: If you want to power off the air fryer in middle of air frying, press the power icon for 3 seconds.

7. Some ingredients should be shaken halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

NOTE: After sliding the pan out of the appliance, the display will go into sleep mode, when you return the pan to the appliance, the time and temperature settings will automatically resume. There is no need to reset your setting or press start.

8. When your selected cooking time has elapsed the timer bell will ring. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. If you would like more cooking time for the food, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is ready, place the pan on a heat resistant surface. Empty the basket into a bowl or onto a plate using a pair of tongs.

NOTE: Do not turn the pan upside down, as any excess oil that has gathered at the bottom of the pan and will leak onto the ingredients. To avoid scratching the nonstick surface, do not use sharp or metal utensils.

10. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch. No preheating is necessary.

Tip: After hot air frying, the pan and the ingredients are hot – avoid touching. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time than a smaller amount of ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer.
- Use pre-made dough to prepare stuffed snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C (302°F) for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake?	Extra information
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	Shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Shake	
Potato gratin	600	20-25	200	Shake	
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		
Spring rolls	100-500	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/ oven dish

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

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in a grounded wall socket.
	You have not set the timer.	Tap the timer icon to set the required preparation time to turn on the appliance.
	The pan is not put into the appliance properly.	Slide the pan into the appliance properly.
The ingredients fried in the air fryer are not done	The amount of ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Tap the temperature icon to set the required temperature setting.
	The preparation time is too short.	Tap the timer icon to set the required preparation time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	The basket is overfilled.	Do not fill the basket beyond max line.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan and basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	Quality potatoes will give an even cook.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool.
- Make sure all parts are clean and dry.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan and the non-stick coating basket, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the pan with hot water, liquid dishwashing soap and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the bottom of the pan, fill the pan with hot water and liquid dishwashing soap.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.se

John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg

Tack för att du har köpt NOD Air Fryer.

Läs denna bruksanvisning noggrant INNAN du använder din NOD Air Fryer, för din egen säkerhets skull.

Det finns många fördelar med att använda vår airfryer:

- Lätt att använda för att snabbt tillaga hälsosamma måltider.
- Stor kapacitet på 5,5 liter.
- Snabb luftcirkulation med varmluft för att laga mat snabbt och spara energi.
- Ett hälsosamt alternativ till att friteras utan att behöva använda matolja.
- Maten bevarar sitt näringsvärde, men smakar ändå som friterad mat.

VIKTIGA SÄKERHETSÅD

1. Denna enhet är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas. Den ska inte heller användas av barn under 8 år.
2. Kontrollera om spänningen som anges på apparaten stämmer överens med den lokala strömkällans spänning innan du ansluter apparaten.
3. Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva enheten är skadad. Se alltid till att kontakten är korrekt inkopplad i uttaget.
4. Noggrann övervakning krävs när apparaten används av barn eller i närheten av barn. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
5. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller vidröra heta ytor.
6. För att skydda mot elektriska stötar: doppa aldrig sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska. Du ska inte heller ansluta apparaten eller röra vid kontrollpanelen med våta händer.
7. Anslut aldrig apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem. För att koppla ur apparaten, stäng först av den och dra sedan ut kontakten ur uttaget.
8. Placera inte apparaten på eller nära lättantändliga material som dukar eller gardiner. Ytor kan bli varma under användning. Placera inte apparaten på eller nära en het gasbrännare eller elektrisk brännare eller i en uppvärmd ugn.
9. Placera inte enheten mot en vägg eller mot andra enheter. Lämna alltid minst 10 cm fritt utrymme på baksidan, sidorna och ovasidan av apparaten. Inget får placeras ovanpå apparaten.
10. Använd inte enheten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
11. Lämna inte apparaten utan uppsikt. Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Använd inte enheten utomhus.
13. Rör inte vid de heta ytorna: använd handtaget. När airfryern är igång släpps het ånga ut genom öppningarna på sidorna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ånga och het luft som kommer ur dessa öppningar. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar bort hållaren från apparaten.
14. Efter användning är metallhöljet inuti apparaten mycket varmt - undvik att röra vid den heta metallen efter tillagning. Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör apparaten.
15. Koppla ur apparaten omedelbart om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills röken har upphört innan du tar bort hållaren från apparaten.
16. ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.

TEKNISK DATA

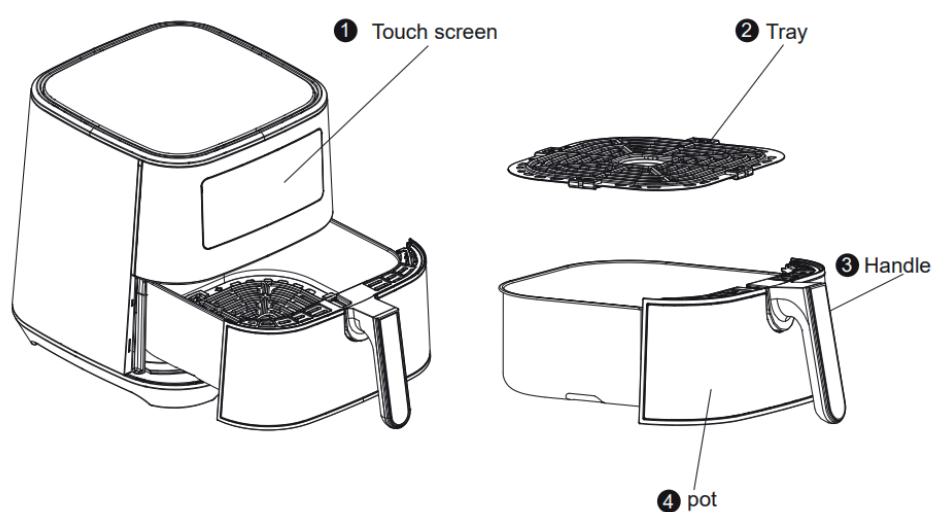
Beskrivning: 5,5 liter

Nominell spänning: 220-240 V~ 50-60 Hz

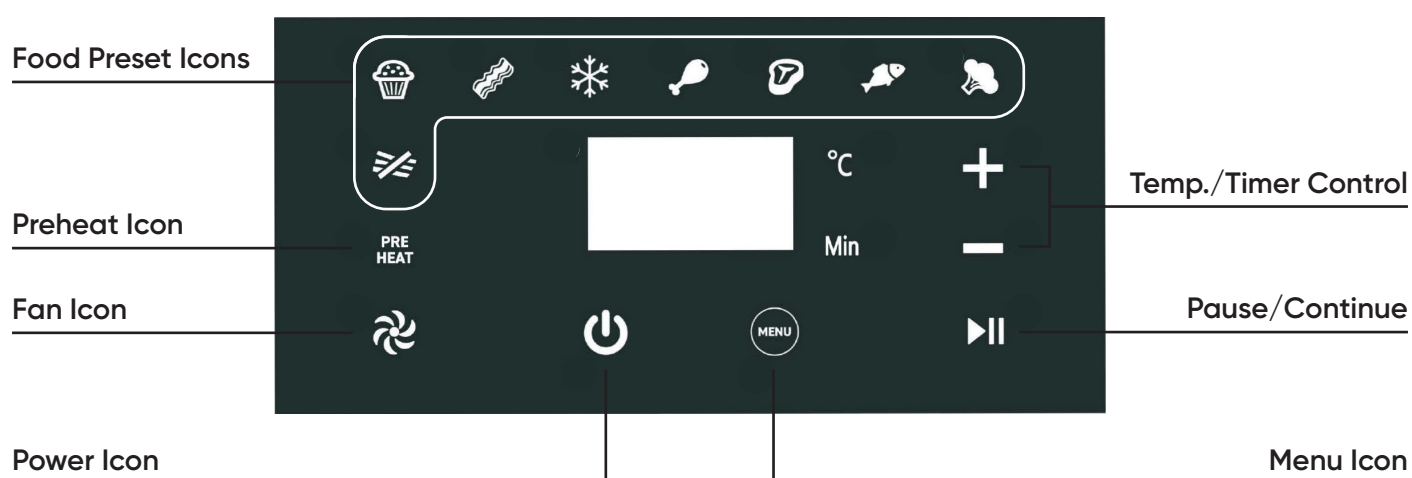
Air Fryer-modell: NOD0011

Strömförbrukning: 1700 W

ALLMÄN BESKRIVNING



The Touch Screen



INNAN DU ANVÄNDER DIN AIR FRYER FÖR FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial. Ta bort alla klistermärken eller etiketter från apparaten.
2. Rengör hållaren och korgen noggrant med varmt vatten, flytande diskmedel och en mjuk svamp.
3. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

OBS: De första gångerna du använder din nya NOD Air Fryer kan det förekomma en lukt av het plast. Detta är helt normalt i nya airfryers, eftersom materialet värms upp för första gången. Lukten kommer att försvinna efter de första användningarna.

FÖRBEREDELSE FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera enheten på en stabil, horisontell och jämn yta. Placera inte enheten på en yta som inte är värmebeständig.
2. Lägg gallret i korgen. Lägg ingredienserna i korgen – överfyll inte.
3. Tryck på strömikonen för att slå på enheten. Airfryern går först till standardläge.
4. För att välja ett förinställt program, tryck på meny-ikonen tills önskad mat-ikon visas. Det valda alternativet börjar blinka. Temperatur och tid visas på skärmen.
5. För att ställa in temperatur och tid manuellt eller justera den förinställda temperaturen/tiden, tryck på pilikonerna för att välja önskad temperatur eller tid.
6. För att starta airfrying-processen, tryck på strömikonen.

OBS: Om du vill stänga av airfryern mitt under tillagningen, tryck och håll in strömikonen i 3 sekunder.

7. Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden. För att skaka ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten i handtaget och skaka den. Tryck sedan tillbaka korgen in i airfryern för att fortsätta tillagningen.

OBS: Efter att du har dragit ut korgen ur apparaten går displayen in i viloläge. När du sätter tillbaka korgen i apparaten kommer inställningarna för tid och temperatur att återupptas automatiskt. Du behöver inte återställa inställningarna eller trycka på start igen.

8. När den valda tillagningstiden är slut ljuder timerklockan. Dra då ut korgen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta. Om du vill ha mer tillagningstid trycker du bara tillbaka korgen in i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.
9. När maten är klar, placera korgen på en värmetålig yta. Töm korgen i en skål eller på en tallrik med en tång.

OBS: Vänd inte korgen upp och ner, eftersom överflödigt fett som har samlats på botten av pannan eller korgen då kommer att hällas ut. För att undvika att repa nonstick-ytan, använd inte vassa redskap eller redskap gjorda av metall.

10. När en korg med ingredienser är klar är airfryern omedelbart redo att användas igen. Ingen uppvärmning behövs.

Tips: Efter användning är korgen och maten varma – undvik att röra dessa. Beroende på vilka ingredienser du har tillagat i fritösen kan det komma ånga ur korgen.

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för olika råvaror. Kom ihåg att dessa inställningar är indikationer. Eftersom ingredienser varierar i ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera att tiden passar för dina ingredienser – du behöver prova dig fram. Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften i apparaten så stör det inte tillagningssprocessen om du kort drar ut korgen ur apparaten under tillagning för att kolla statusen.

Tips:

- Råvaror av mindre storlek kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större råvaror.
- En stor mängd råvaror kräver bara lite längre tillagningstid än en mindre mängd.
- Att skaka korgen för att röra om bland mindre råvaror halvvägs genom tillagningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra att råvarorna blir ojämnt tillagade.
- När du tillagar potatis: tillsätt lite olja för ett knaprigt resultat. Tillaga potatisen i airfryern inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i airfryern.
- Använd färdig deg för att snabbt och enkelt förbereda fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare förberedelsetid än hemgjord deg.
- Lägg en bakform i air fryer-korgen om du vill baka en tårta eller paj, eller om du vill steka ömtåliga eller fyllda råvaror.
- Du kan också använda airfryern för att värma upp råvaror. För att värma råvaror, ställ in temperaturen på 150°C (302°F) i upp till 10 minuter.

	Min-max. mängd (g)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka?	Ytterligare information
Tunna frysta pommes frites	400-500	18-20	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	400-500	20-25	200	Skaka	
Potatisgratäng	600	20-25	200	Skaka	
Biff	100-600	10-15	180		
Fläskkotletter	100-600	10-15	180		
Hamburgare	100-600	10-15	180		
Kycklinglår	100-600	25-30	180		
Kycklingbröst	100-600	15-20	180		
Vårrullar	100-500	8-10	200	Skaka	Använd ugnsfärdig
Frysta kyckling-nuggets	100-600	6-10	200	Skaka	Använd ugnsfärdig
Fryst bröd, ostsnacks	100-500	8-10	180		Använd ugnsfärdig
Fyllda grönsaker	100-500	10	160		
Kakor	400	20-25	160		Använd bakform
Muffins	400	15-18	200		Använd kakformar
Efterrätter	500	20	160		Använd bakform eller pajform

OBS: Lägg till 3 minuter till tillagningstiden när airfryern fortfarande är kall.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Airfryern fungerar inte	Enheten är inte ansluten.	Anslut nätkontakten till ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern.	Tryck på timerikonen för att ställa in den nödvändiga timern och sätta igång apparaten.
	Korgen är inte korrekt isatt i apparaten.	Skjut in korgen korrekt i apparaten.
Ingredienserna som friteras i airfryern är inte helt färdiga	Mängden råvaror i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd råvaror åt gången i korgen, efter som mindre mängder steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Tryck på temperaturikonen för att ange önskad temperaturinställning.
	Den inställda timern visar för kort tid.	Tryck på timerikonen för att ställa in önskad tillagningstid.
Ingredienserna steks ojämnt i airfryern	Vissa typer av ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) behöver skakas halvvägs genom tillagningstiden.
Stekta snacks är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern	Du har använt snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla lite olja på snacksen innan tillagning för ett krispigare resultat.
Jag kan inte trycka in korgen ordentligt i apparaten	Korgen är överfull.	Fyll inte korgen över maxgränsen.
Vit rök kommer ut ur apparaten	Du tillagar ingredienser med mycket fett eller olja.	När du steker ingredienser med mycket olja eller fett i airfryern kommer en stor mängd flytande fett/olja att läcka ut i korgen. Oljan orsakar vit rök och korgen kan då värmas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte enheten eller slutresultatet.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett värms upp i pannan. Se till att du rengör korgen ordentligt efter varje användning.
Färska pommes friteras ojämnt i airfryern	Du kan ha använt potatis av dålig kvalitet.	Använd färsk potatis av god kvalitet när du ska laga pommes frites.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur airfryern.	Krispigheten beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär potatisstavarna i mindre bitar för ett knaprigare resultat. Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

FÖRVARING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Använd inte köksredskap av metall i korgen och använd inte heller frätande rengöringsmedel för att rengöra den, eftersom detta kan skada non stick-ytan.

1. Dra ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna.
Tips: Dra ut korgen för att få airfryern att svalna snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.
3. Rengör med varmt vatten, flytande diskmedel och en mjuk disksvamp. Du kan använda rengöringsmedel som tar bort fett och olja för att avlägsna eventuell kvarvarande smuts.
4. Tvätta insidan av apparaten med varmt vatten och en mjuk disksvamp.
5. Tvätta värmeelementet med en rengöringsborste för att få bort eventuella matrester.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenockocken.se

John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg

Tak, fordi du har købt denne Air Fryer fra NOD.

For din egen sikkerheds skyld bør du læs denne vejledning omhyggeligt, FØR du anvender denne Air Fryer.

Der er mange fordele ved at bruge en Air Fryer:

- Let og enkel at bruge for at lave hurtige, sunde måltider.
- Stor stegekapacitet på 5,5 liter (5,8 QUART).
- Hurtigt luftcirkulationssystem til at lave mad hurtigt samt spare energi.
- Sundt alternativ til tilberedning af friturestegt mad uden olie.
- Air fried mad bevarer sin næringsværdi, men har stadig smagen af lækker stegt mad.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn.
2. Kontroller, om den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til spændingen i det lokale elnet, før du tilslutter apparatet.
3. Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller selve apparatet er beskadiget. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
4. Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller er i nærheden af børn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og er under opsyn.
5. Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller røre ved varme overflader.
6. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Sæt ikke stikket i apparatet eller rør ved kontrolpanelet med våde hænder.
7. Tilslut aldrig apparatet til en ekstern timerkontakt eller et separat fjernbetjeningsystem for at undgå en farlig situation. For at afbryde skal du slukke for apparatet og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
8. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer som eksempelvis en dug eller gardiner. Overfladerne kan blive varme under brug. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
9. Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Hav altid mindst 10 centimeter fri plads på bagsiden, siderne og toppen af apparatet. Anbring ikke noget oven på apparatet.
10. Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne vejledning. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage skader.
11. Lad ikke apparatet være i gang uden opsyn. Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af apparatet, hvis det indeholder varm olie eller andre varme væsker.
12. Må ikke anvendes udendørs.
13. Rør ikke ved de varme overflader – brug altid håndtaget. Under varmluftsstegning frigives varm damp gennem luftudløbsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudtagsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
14. Efter brug af apparatet er metaldækslet indvendigt meget varmt. Undgå at røre ved det varme metal indeni efter brug. Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug samt før rengøring. Lad det køle helt af, før du sætter dele på eller tager del af, samt før du rengør apparatet.
15. Træk straks stikket ud af apparatet, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent til røgen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.
16. KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG!

TEKNISK DATA

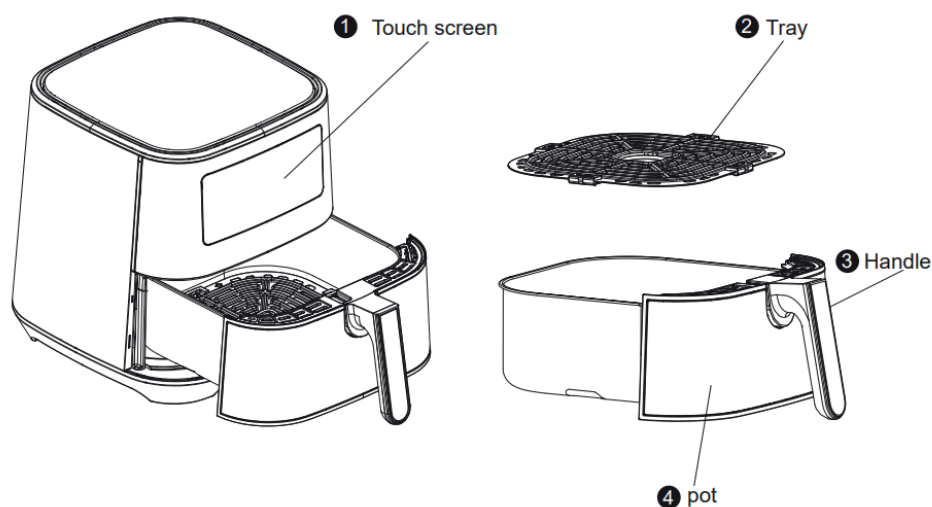
Beskrivelse: 5,5L (5.8 QUART)

Nominal spænding: 220-240 V~ 50-60 Hz

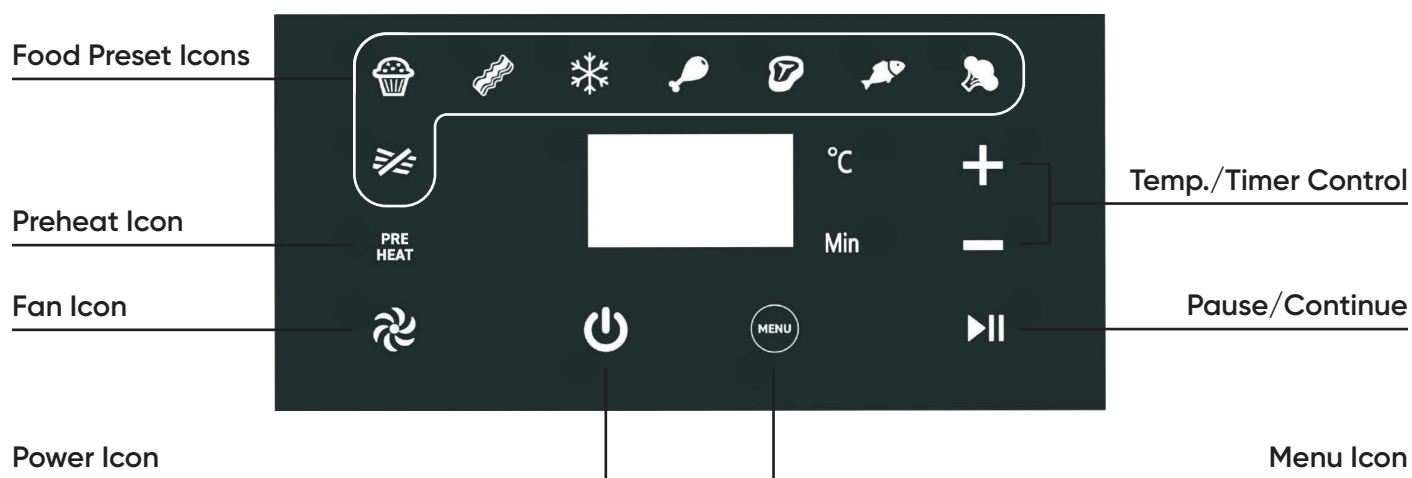
Air Fryer model: NOD0011

Energiforbrug: 1700 W

GENEREL BESKRIVELSE



The Touch Screen



INDEN AIR FRYER TAGES I BRUG FØRSTE GANG

1. Fjern alt emballage. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
2. Rengør gryden og kurven grundigt med varmt vand, flydende opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
3. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud.

OBS: De første par gange du bruger din nye Air Fryer, kan der komme til at lugte af "varm plastik". Det er helt normalt i en Air Fryer, da materialer opvarmes for første gang. Det vil forsvinde efter de første par gange.

FORBEREDELSE TIL BRUG

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og jævn overflade. Anbring ikke apparatet på en ikke-varmebestandig overflade.
2. Sæt kurven i gryden. Kom ingredienserne i gryden – undgå at overfylde.
3. Tryk på strømikonet for at tænde for apparatet. Airfryeren starter i standard-indstillingen.
4. For at vælge et forudindstillet program skal du trykke på menu-ikonet, indtil det ønskede madikon vises. Det valgte begynder at blinke. Temperatur og tid vises på skærmen.
5. For at indstille temperaturen og tiden manuelt eller for at justere den forudindstillede temperatur eller tid skal du trykke på pileikonerne for at vælge den ønskede temperatur eller tid.
6. Tryk på tænd/sluk-ikonet for at starte apparatet.

OBS: Hvis du vil slukke for airfryeren midt under tilberedningen, skal du trykke på tænd/sluk-ikonet i 3 sekunder.
7. Nogle ingredienser skal rystes halvvejs igennem tilberedningstiden. For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af apparatet ved håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren og fortsæt med at lave mad.

OBS: Når du trækker gryden ud af apparatet, går displayet i dvaletilstand, men genoptager indstillingerne for tid og temperatur automatisk. Der er ingen grund til at nulstille din indstilling eller trykke på start.
8. Når den valgte tilberedningstid er gået, lyder timerklokken. Træk gryden ud af apparatet og stil den på en varmebestandig overflade. Hvis du vil forlænge tilberedningstiden af maden, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til yderligere et par minutter.
9. Når maden er klar, placerer du gryden på en varmebestandig overflade. Tøm kurven i en skål eller på en tallerken med en tang.

OBS: Vend ikke gryden eller kurven på hovedet, da overskydende olie, der har samlet sig i bunden af gryden eller kurven, vil lække ud på ingredienserne. For at undgå at ridse non-stick-overfladen må du ikke bruge skarpe- eller metalredskaber.
10. Når en portion af ingredienser er klar, er airfryeren øjeblikkeligt klar til at forberede endnu en portion. Ingen forvarmning er nødvendig.

Tip: Når tilberedningen er klar, er gryden og ingredienserne varme, så undgå at røre ved dem. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren kan der komme damp ud af gryden.

INDSTILLINGER

Tabellen herunder hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne. Husk, at disse indstillinger er indikationer. Da ingredienser er forskellige i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere den bedste indstilling for dine ingredienser. Da Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt genopvarmer luften inde i apparatet, hvis du kort trækker gryden ud under tilberedningen, bliver processen næsten ikke forstyrret.

Tips:

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde af ingredienser kræver kun en lidt længere tilberedningstid end en mindre mængde af ingredienser.
- At ryste mindre ingredienser halvvejs igennem tilberedningstiden giver et bedre slutresultat og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofter for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter, efter du har tilsat olien.
- Snacks, der kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i en airfryer.
- Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at tilberede fyldte snacks. Færdiglavet dej kræver også en kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Læg en bageform eller et ovnfad i airfryer-kurven, hvis du vil bage en kage eller tærte, eller hvis du vil tilberede skrøbelige eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal du indstille temperaturen til 150°C (302°F) i op til 10 minutter.

	Min-maks. Mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Rystes?	Ekstra information
Tynde frosne pommes frites	400-500	18-20	200	Rystes	
Tykkere frosne pommes frites	400-500	20-25	200	Rystes	
Kartoffelgratin	600	20-25	200	Rystes	
Bøf	100-600	10-15	180		
Svinekoteletter	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Kyllingelår	100-600	25-30	180		
Kyllingebryst	100-600	15-20	180		
Forårsruller	100-500	8-10	200	Rystes	Brug ovnklare
Frosne chicken nuggets	100-600	6-10	200	Rystes	Brug ovnklare
Frosne ostesnacks med rasp	100-500	8-10	180		Brug ovnklare
Fyldte grøntsager	100-500	10	160		
Kage	400	20-25	160		Brug bageform
Muffins	400	15-18	200		Brug bageform
Søde snacks	500	20	160		Brug bageform/ ovnfad

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

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Airfryeren virker ikke	Stikket sidder ikke i stikkontakten.	Sæt stikket i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke indstillet timeren.	Tryk på timer-ikonet for at indstille den nødvendige forberedelsestid for at tænde apparatet.
	Gryden sidder ikke ordentligt i apparatet.	Sæt gryden ordentlig ind i apparatet.
Ingredienserne er ikke tilberedt tilstrækkeligt	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Læg mindre mængder af ingredienser i kurven. Mindre mængder tilberedes mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Tryk på temperatur-ikonet for at indstille den ønskede temperatur.
	Tilberedelsestiden er for kort.	Tryk på timer-ikonet for at indstille den nødvendige tilberedelsestid.
Ingredienserne er tilberedt ujævnt	Visse typer af ingredienser skal rystes halvvejs igennem tilberedningstiden.	Ingredienser, der ligger oven på eller op tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs igennem tilberedningstiden.
Fritterede snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Der blev brugte en type snack, der skal tilberedes i en traditionel frituregryde.	Brug snacks beregnet til en airfryer, eller pensl lidt olie på snacksene for et sprødere resultat.
Gryden kan ikke skubbes korrekt ind i apparatet	Kurven er overfyldt.	Fyld ikke kurven over maks. linjen.
Hvid røg kommer ud af airfryeren	Der tilberedes fedtede ingredienser.	Når du tilbereder fedtede ingredienser i airfryeren, vil der lække en stor mængde olie ned i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder stadig rester af fedt fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes, at fedtet opvarmes i panden. Sørg for at rengøre panden og kurven ordentligt efter hver brug.
Friske pommes frites tilberedes ujævnt i airfryeren.	Kvalitetskartofler vil give en jævn tilberedning	Brug friske kartofler, så holder de sig faste under tilberedningen.
Friske pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren	Sprødheden afhænger af mængden af olie og vand i pommes frites.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien. Skær kartoffelstængerne i mindre stykker for et sprødere resultat. Tilsæt lidt mere olie for et sprødere resultat.

OPBEVARING

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2. Søg for, at alle dele er rene og tørre.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler for at rengøre gryden og non-stick-kurven, da dette kan beskadige non-stick-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
Bemærk: Fjern gryden for at lade airfryeren køle hurtigere ned.
2. Tør ydersiden af med en fugtig klud.
3. Rengør gryden med varmt vand, flydende opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Affedtningsvæske kan bruges til at fjerne eventuelt resterende snavs.
Tip: Hvis snavs sidder fast på kurven eller i bunden af gryden, skal du fylde den med varmt vand og flydende opvaskemiddel.
4. Rengør indersiden med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
5. Rengør varmeelementet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle overskydende madrester.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.se

John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg

Takk for at du kjøpte denne AirFryeren fra NOD.

For din egen sikkerhet, bør du lese denne håndboken nøye FØR du bruker AirFryeren.

Det er mange fordeler med å bruke en Airfryer:

- Enkel å bruke for å lage raske, sunne måltider.
- Stor stekekapasitet på 5,5 liter (5,8 QUART).
- Raskt luft sirkulasjonssystem for å lage mat raskt og spare energi.
- Sunt alternativ til frityrsteking med matolje.
- Luftstekt mat bevarer næringsverdien, men har fortsatt smaken av herlig stekt mat.

VIKTIGE SIKKERHETSRAÅD

1. Denne enheten er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn under 8 år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn.
2. Kontroller om spenningen som er angitt på apparatet samsvarer med spenningen til den lokale strømforsyningen før du kobler til apparatet.
3. Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve enheten er skadet. Pass alltid på at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller er i nærheten av barn. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og er under tilsyn.
5. Ikke la ledningen henge over en bordkant eller berøre varme overflater.
6. For å beskytte deg mot elektrisk støt, ikke dypp ledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske. Ikke koble til apparatet eller berør kontrollpanelet med våte hender.
7. Koble aldri apparatet til en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem for å unngå en farlig situasjon. For å koble apparatet fra, slå det av og ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
8. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer som en duk eller gardiner. Overflatene kan bli varme under bruk. Ikke plasser det på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
9. Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre enheter. La det alltid være minst 10 cm ledig plass på baksiden, sidene og toppen av apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
10. Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som er beskrevet i denne håndboken. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan forårsake skader.
11. Ikke la apparatet være i gang uten tilsyn. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter apparatet som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
12. Ikke bruk apparatet utendørs.
13. Ikke berør de varme overflatene; bruk håndtaket. Under varmluftsteking frigjøres varm damp gjennom åpningene for luftutløp. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra dampen og luftutløpsåpningene.
14. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du fjerner pannen fra apparatet.
15. Etter bruk av apparatet er metalldekselet inni veldig varmt - unngå å berøre det varme metallet inni etter matlaging. Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La det avkjøles før du setter på eller tar av deler og før du rengjør apparatet.
16. Koble umiddelbart fra apparatet hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til røykutslippet stopper før du fjerner pannen fra apparatet.
17. KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.

TEKNISKE DATA

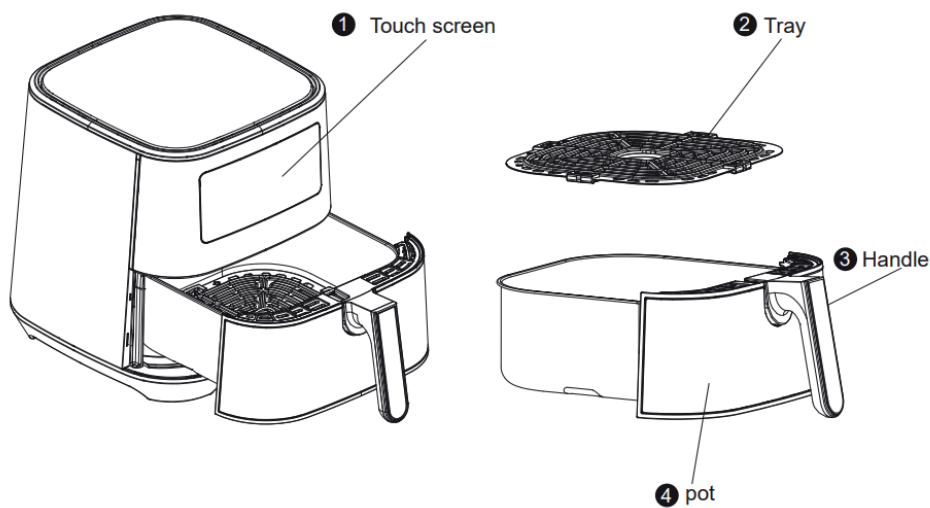
Beskrivelse: 5,8 QUART (5,5L)

Nominell spenning: 220-240 V~ 50-60 Hz

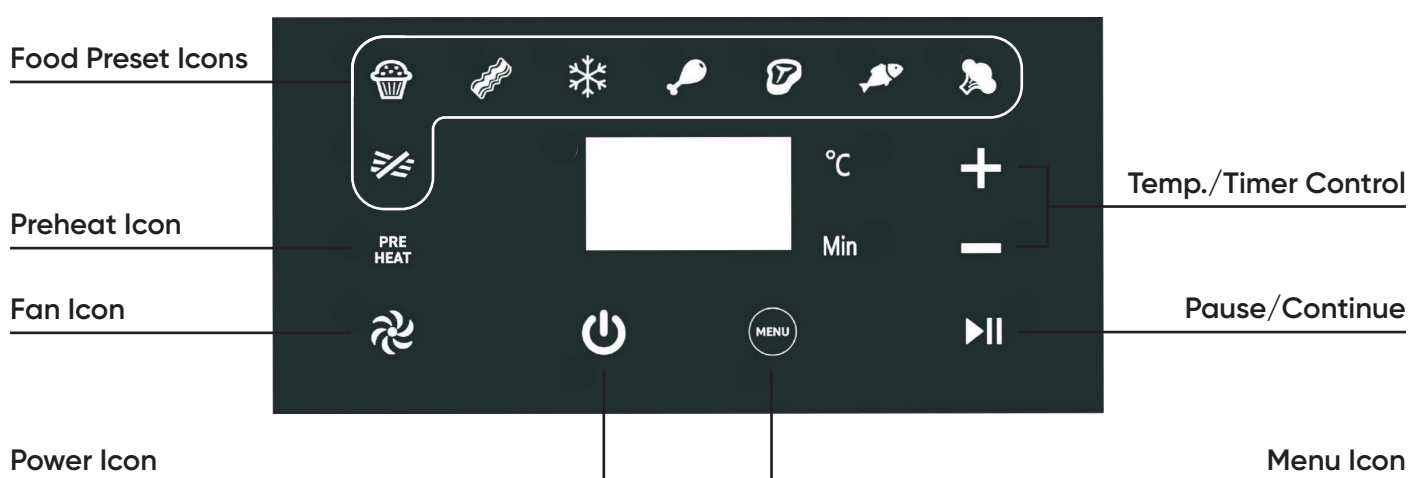
Air Fryer modell: NOD0011

Strømforbruk: 1700 W

GENERELL BESKRIVELSE



The Touch Screen



FØR DU BRUKER AIR FRYER FØRSTE GANG

1. Fjern alt emballasjemateriale. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
2. Rengjør pannen og kurven grundig med varmt vann, flytende oppvaskmiddel og en svamp som ikke skurer.
3. Tørk av apparatets innside og utside med en fuktig klut.

MERK: De første par gangene du bruker din nye AirFryer kan det kjønes en "varm plast"-lukt. Dette er helt normalt i nye AirFryere, fordi materialet varmes opp for første gang. Lukten vil forsvinne etter de første brukene.

FORBEREDELSE TIL BRUK

1. Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate. Ikke plasser apparatet på en ikke varmebestandig overflate.
2. Sett brettet i pannen. Legg ingrediensene i pannen – ikke overfyll.
3. For å slå på apparatet, trykk på strømikonet. Airfryeren går først inn i standardmodus.
4. For å velge et forhåndsinnstilt program, trykk på menyikonet til ønsket mat-ikon vises. Det utvalgte valget vil begynne å blinke. Temperatur og tid vises på skjermen.
5. For å stille inn temperatur og tid manuelt eller for å justere forhåndsinnstilt temperatur eller tid, trykk på pil-ikonene for å velge ønsket temperatur eller tid.
6. For å starte airfrying-prosessen, trykk på strømikonet.

MERK: Hvis du vil slå av airfryeren midt under luftsteking, trykk og hold strømikonet i 3 sekunder.
7. Noen råvarer bør ristes halvveis i tilberedningstiden. For å riste ingrediensene, trekk pannen ut av apparatet i håndtaket og rist den. Skyv deretter pannen tilbake i airfryeren og fortsett tilberedelsen.

MERK: Etter å ha skjøvet pannen ut av apparatet, vil displayet gå i dvalemodus. Når du setter pannen tilbake i apparatet, vil innstillingene for tid og temperatur gjenopptas automatisk. Det er ikke nødvendig å tilbakestille innstillingene eller trykke på start igjen.
8. Når den valgte tilberedningstiden er utløpt, vil timerklokken ringe. Trekk pannen ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate. Hvis du ønsker mer tilberedningstid, skyver du bare pannen tilbake i apparatet og setter timeren på noen ekstra minutter.
9. Når maten er klar, sett pannen på en varmebestandig overflate. Tøm kurven i en bolle eller tallerken med en tang.

MERK: Ikke snu pannen eller kurven opp ned, ettersom alt overflødig fett som har samlet seg i bunnen av pannen eller kurven vil lekke ut på ingrediensene. For å unngå riper på nonstick-overflaten, ikke bruk skarpe redskaper eller redskaper laget av metall.
10. Når en porsjon med ingredienser er klar, er airfryeren umiddelbart klar for å tilberede en annen porsjon. Ingen forvarming er nødvendig.

Tips: Etter varmluftsteking er pannen og ingrediensene varme – unngå å berøre dem. Avhengig av typen ingrediensene i airfryeren, kan det komme damp ut av pannen.

INNSTILLINGER

Tabellen nedenfor hjelper deg å velge grunnleggende innstillinger for de forskjellige råvarene.

Husk at disse innstillingene er indikasjoner. Siden ingredienser varierer i opprinnelse, størrelse, form og merkevare, kan vi ikke garantere den ideelle innstillingen for ingrediensene dine. Du må prøve deg frem. Da Rapid Air-teknologien øyeblikkelig varmer opp luften i apparatet, vil det knapt forstyrre prosessen hvis du trekker pannen kort ut av apparatet under varmluftsteking og sjekker.

Tips:

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En stor mengde råvarer krever bare litt lengre tilberedningstid enn en liten mengde.
- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje på ferskpoteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene dine i varmluftfrityren innen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Snacks som kan tilberedes i en ovn, kan også tilberedes i varmluftsfryeren.
- Bruk ferdiglaget deig for å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdiglaget deig krever også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Plasser en bakeform i varmluftfrityrkurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke varmluftfrityren for å varme råvarer. For å varme opp ingredienser, still inn temperaturen til 150°C (302°F) i opptil 10 minutter.

	Min-max. mengde (g)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Riste?	Ytterligere informasjon
Tynne frosne pomes frites	400-500	18-20	200	Rist dem	
Tykke frosne pomes frites	400-500	20-25	200	Rist dem	
Potetgrateng	600	20-25	200	Rist dem	
Steak	100-600	10-15	180		
Svinebiter	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Kyllinglår	100-600	25-30	180		
Kyllingbryst	100-600	15-20	180		
Spring rolls	100-500	8-10	200	Rist dem	Bruk ferdige og ovnsklare
Frosne chicken nuggets	100-600	6-10	200	Rist dem	Bruk ferdige og ovnsklare
Frosne brødsul-drete ostesnacks	100-500	8-10	180		Bruk ferdige og ovnsklare
Fylte grønnsaker	100-500	10	160		
Kake	400	20-25	160		Bruk bakeform
Muffins	400	15-18	200		Bruk kakeform
Søte snacks	500	20	160		Bruk bakeform eller paiform

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

FELSÖKNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatet er ikke koblet til.	Sett hovedstøpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Trykk på timerikonet for å stille inn nødvendig forberedelsestid som slår på apparatet.
	Pannen er ikke satt inn i apparatet på riktig måte.	Skyv pannen riktig inn i apparatet.
Ingrediensene stekt i airfryeren er ikke ferdigstekte.	Mengden ingredienser i kurven er for stor.	Legg mindre partier med ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Trykk på temperaturikonet for å angi den nødvendige temperaturinnstilling.
	Forberedelsestiden er for kort.	Trykk på timerikonet for å stille inn nødvendig forberedelsestid.
Ingrediensene stekes ujevnt i airfryeren.	Visse typer ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) må ristes halvveis i tilberedningstiden.
Stekt snacks er ikke sprø når den kommer ut av airfryeren.	Du brukte en type snacks ment å tilberedes i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle lett litt olje på snacksene for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Kurven er overfylt.	Ikke fyll kurven over maksimalgrensen.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i airfryeren, vil det lekke en stor mengde flytende fett ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk og pannen kan da oppvarmes mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fortsatt fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk er forårsaket av fett som varmes opp i pannen. Pass på at du rengjør pannen og kurven ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i airfryeren.	Kvalitetspoteter vil gi en jevn koking.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder seg faste under steking.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av airfryeren.	Deres sprøhet avhenger av mengden olje og vann i pommes fritesen.	Sørg for at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen. Kutt potetpinnene mindre for et sprøere resultat. Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

OPPBEVARING

1. Koble fra apparatet og la det avkjøles.
2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmidler til å rengjøre pannen og non-stick-beleggskurven, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.
MERK: Fjern pannen for å la varmluftfrityrkokeren avkjøles raskere.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør pannen med varmt vann, flytende oppvaskmiddel og en ikke-skurende svamp. Du kan bruke avfettingsvæske for å fjerne gjenværende smuss.
Tips: Hvis matrester sitter fast i kurven eller bunnen av pannen, fyll den med varmt vann og flytende oppvaskåpe.
4. Vask innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-skurende svamp.
5. Vask varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

Bakeren og Kokken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bakerenogkokken.no

John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg

Kiitos, kun valitsit NOD Air Fryer -kiertoilmakypsentimen.

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ENNEN tuotteen käyttöä oman turvallisuutesi vuoksi.

Airfryerin käyttämisessä on monia etuja:

- Helppokäyttöiset säätimet nopeiden ja terveellisten aterioiden valmistamiseen
- Tilava 5,5 litran (5.8 QUART) kapasiteetti
- Nopea ilmankiertojärjestelmä, joka kypsentää ruoan nopeasti ja säästää energiaa
- Terveellinen vaihtoehto valmistaa friteerattuja ruokia ilman öljyä
- Airfryerilla kypsennetty ruoka säilyttää ravintoarvonsa, mutta siinä on silti herkullinen paistetun ruoan maku

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

1. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien alle 8-vuotiaat lapset) käytettäväksi, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota.
2. Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä, ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.
3. Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai itse laite on vaurioitunut. Varmista aina, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa.
4. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun mitä tahansa laitetta käytetään lasten lähellä tai kun lapset käyttävät laitetta. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta aikuisen valvonnassa.
5. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai kosketa kuumiin pintoihin.
6. Välttyäksesi sähköiskulta älä upota pistoketta, johtoa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.
7. Älä koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään. Irrota laite sähköverkosta katkaisemalla virta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta.
8. Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle. Laitteen pinta voi kuumentua käytön aikana. Älä sijoita laitetta kuuman kaasun- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle äläkä kuumaan uuniin.
9. Älä sijoita laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
10. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
11. Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa. Äärimmäistä varovaisuutta on noudatettava, kun siirretään laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muuta kuumaa nestettä.
12. Älä käytä laitetta ulkona.
13. Älä kosketa kuumia pintoja; käytä kahvaa. Käytön aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen välimatkan päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä myös silloin, kun poistat astian laitteesta.
14. Käytön jälkeen laitteen sisällä olevat metallipinnat ovat erittäin kuumia, joten vältä koskettamista niitä käytön jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Anna laitteen jäähtyä ennen osien irrottamista tai laittamista paikalleen sekä ennen laitteen puhdistamista.
15. Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savun tulo lakkaa, ennen kuin nostat astian pois laitteesta.
16. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

TEKNISET TIEDOT

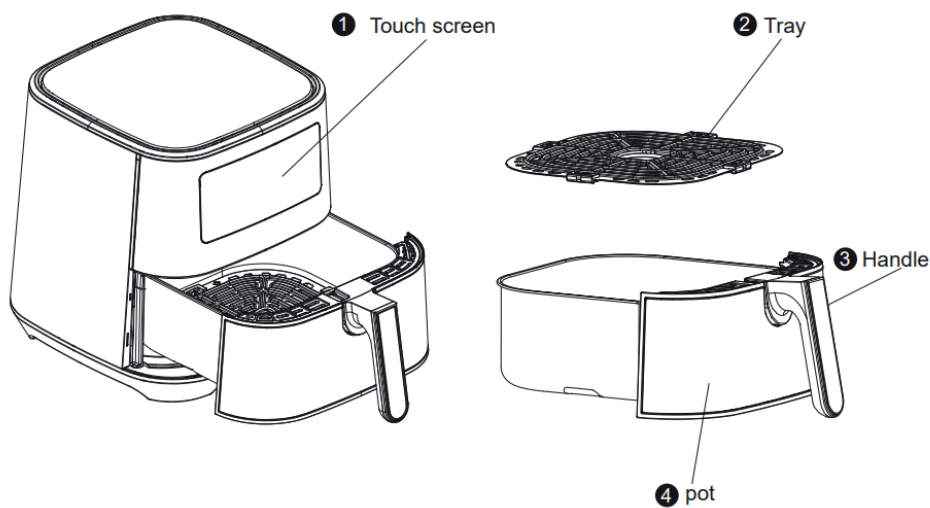
Kuvaus: 5.8 QUART (5.5 l)

Nimellisjännite: 220-240 V~ 50-60 Hz

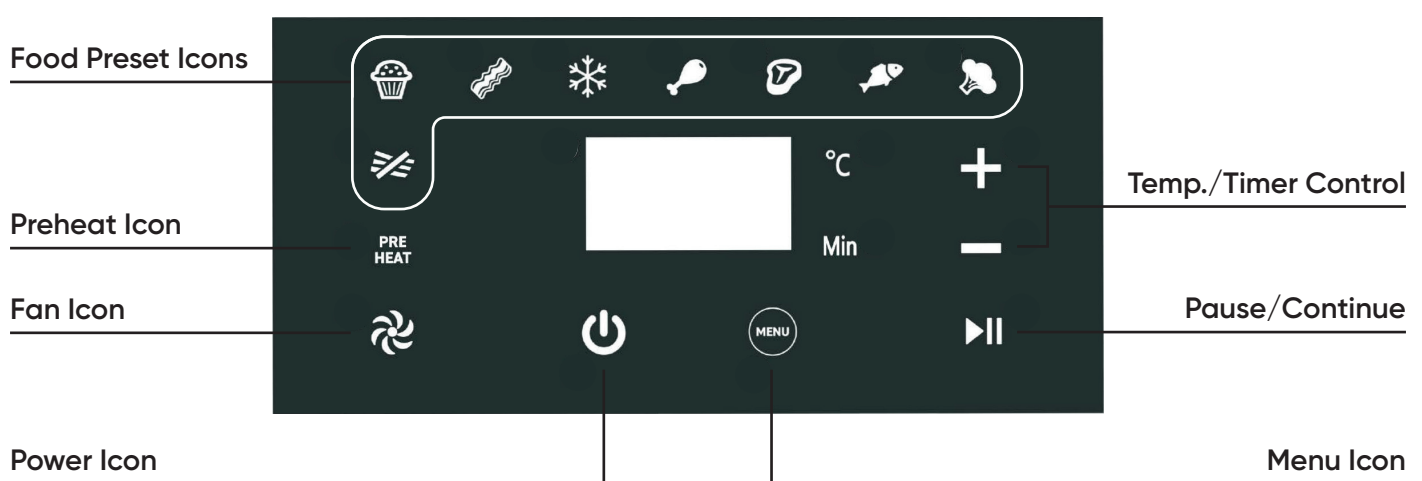
Malli: NOD0011

Teho: 1700 W

YLEISKUVAUS



The Touch Screen



ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit. Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
2. Puhdista astia ja kori huolellisesti kuumalla vedellä, nestemäisellä astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

HUOMAA: Ensimmäisten käyttökertojen aikana laitteesta saattaa lähteä "kuuman muovin" hajua. Tämä on täysin normaalia uusissa kiertoilmakypsentimissä, koska materiaalia lämmitetään ensimmäistä kertaa. Se häviää muutaman käyttökerran jälkeen.

KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU

1. Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle. Älä aseta laitetta muulle kuin kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Aseta kori astiaan. Laita ainekset koriin – älä täytä liian täyteen. Kytke airfryerin pistoke pistorasiaan.
3. Kytke laite päälle napauttamalla virtapainiketta. Airfryer siirtyy ensin oletustilaan.
4. Valitse sopiva kypsennysohjelma napauttamalla valikkokuvaketta, kunnes haluamasi ruokakuvake tulee näkyviin. Valittu kuvake alkaa vilkkua. Lämpötila ja aika näkyvät näytöllä.
5. Voit asettaa lämpötilan ja ajan manuaalisesti tai säätää esiasetettua lämpötilaa tai aikaa napauttamalla nuoliku-
vakkeita.
6. Aloita kypsennys napauttamalla virtapainiketta.

HUOMAA: Jos haluat sammuttaa airfryerin kesken kypsennyksen, paina virtapainiketta 3 sekunnin ajan.

7. Joitakin ruokia tulee ravistaa valmistusajan puolivälissä. Ravistaaksesi ainesosia vedä kahvasta astia ulos ja ravista astiaa. Työnnä sitten astia takaisin airfryeriin ja jatka kypsentämistä.

HUOMAA: Kun astia on otettu ulos laitteesta, näyttö siirtyy lepotilaan. Kun astia työnnetään takaisin laitteeseen, kellonajan ja lämpötilan asetukset palautuvat automaattisesti. Sinun ei tarvitse nollata asetuksia eikä painaa virtapainiketta.

8. Kun valittu kypsennysaika on kulunut, ajastimesta kuuluu merkkiääni. Vedä astia ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle. Jos haluat ruoalle lisää kypsennysaikaa, työnnä astia takaisin laitteeseen ja lisää ajastimeen vielä muutama minuutti.
9. Kun ruoka on valmis, aseta astia kuumuutta kestäväälle alustalle. Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle pihdeillä.

HUOMAA: Älä käännä astiaa tai koria ylösalaisin, sillä astian tai korin pohjalle kerääntynyt öljy valuu muuten ruoan päälle. Älä käytä teräviä tai metallisia välineitä, jotta tarttumaton pinta ei naarmuunnu.

10. Kun yksi ruokaerä on valmis, airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen. Esilämmitystä ei tarvita.

VAROITUS: Kypsennysprosessin jälkeen astia ja ainekset ovat kuumia – vältä koskettamasta niitä. Astiasta voi tulla höyryä riippuen siitä, minkä tyyppistä ruokaa airfryerissa on valmistettu.

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan. Muista, että nämä asetukset ovat viitteellisiä. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki vaihtelevat, emme voi taata, että jokin tietty asetukset on paras valmistamallesi ruoalle. Koska Rapid Air -tekniikka lämmittelee välittömästi laitteen sisällä olevan ilman, astian vetäminen hetkeksi ulos kypsennyksen aikana ei käytännössä häiritse prosessia.

Vinkkejä:

- Pienikokoisille aineksille riittää yleensä hieman lyhyempi valmistusaika kuin suuremmille.
- Suurempi määrä aineksia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan kuin pienempi määrä.
- Ravistelemalla pienempiä aineksia valmistusajan puolivälissä ainekset paistuvat tasaisemmin ja lopputulos on parempi.
- Ranskalaisista perunoista tulee rapeampia, jos lisäät niihin hieman öljyä. Kypsennä perunat airfryerissa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Airfryerilla voi valmistaa samoja pikkusuolaisia kuin uunissa.
- Käyttämällä valmistusajan voit valmistaa täytettyjä ruokia nopeasti ja helposti. Valmistusajan kypsennysaika on myös lyhyempi kuin itse tehdyn taikinan.
- Aseta leivonta- tai uunivuoka airfryerin koriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai jos haluat kypsennää hauraita aineksia tai täytettyjä ruokia.
- Airfryerilla voi myös lämmittelee ruokaa uudelleen. Kuumenna ruokaa 150 °C:ssa (302°F) enintään 10 minuuttia.

	Min-max. määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistettava?	Lisätietoa
Ohuet pakastetut ranskanperunat	400-500	18-20	200	Kyllä	
Paksut pakastetut ranskanperunat	400-500	20-25	200	Kyllä	
Perunagratiini	600	20-25	200	Kyllä	
Paisti	100-600	10-15	180		
Porsaankyljys	100-600	10-15	180		
Hampurilaispihvi	100-600	10-15	180		
Kanankoipi	100-600	25-30	180		
Kananrinta	100-600	15-20	180		
Kevätrullat	100-500	8-10	200	Kyllä	Kyätä uunink-estävää vuokaa
Pakastetut kananugetit	100-600	6-10	200	Kyllä	Kyätä uunink-estävää vuokaa
Pakastetut leivitettyt juustotikut tms.	100-500	8-10	180		Kyätä uunink-estävää vuokaa
Täytetyt kasvikset	100-500	10	160		
Kakku	400	20-25	160		Käytä kakkuvuokaa
Muffinit	400	15-18	200		Käytä leivontavuokaa
Pikkuleivonnaiset	500	20	160		Käytä leivonta-/uunivuokaa

HUOMAA: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos airfryer on vielä kylmä, kun aloitat paistamisen.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Airfryer ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Napauta ajastinkuvaketta asettaaksesi tarvittavan valmistusajan ja käynnistäaksesi laitteen.
	Astiaa ei ole asetettu laitteeseen kunnolla.	Työnnä astia kunnolla laitteeseen.
Airfryerilla paistettu ruoka ei ole kypsää.	Korissa on liian paljon aineksia.	Laita ainekset koriin pienemmissä erissä. Pienemmät erät kypsyvät tasaisemmin.
	Valittu lämpötila on liian matala.	Napauta lämpötilakuvaketta asettaaksesi tarvittavan lämpötilan.
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Napauta ajastinkuvaketta asettaaksesi tarvittavan valmistusajan.
Ruoka paistuu epätasaisesti.	Tiettyjä aineksia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Päällekkäin tai ristikkäin olevia aineksia (esim. ranskanperunat) on ravisteltava valmistusajan puolivälissä.
Paistetut ruoat eivät ole rapeita, kun otan ne airfryerista.	Käytit aineksia, jotka on tarkoitettu paistettavaksi perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunissa paistettavia aineksia tai sivele aineiden pintaan pieni määrä öljyä saadaksesi rapeamman lopputuloksen.
Astiaa ei voi työntää laitteeseen kunnolla.	Korissa on liian paljon aineksia.	Älä täytä koria yli max-merkin.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Kypsennät rasvaisia aineksia.	Kun airfryerilla paistetaan rasvaista ruokaa, astiaan valuu paljon öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja astia saattaa kuumentua tavallista enemmän.
	Astiaan on jäänyt rasvaa edellisestä paistokerrasta.	Valkoinen savu johtuu astiassa kuumenevasta rasvasta.
Tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat paistuvat epätasaisesti.	Laadukkaat perunat kypsyvät tasaisesti.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät paistettaessa kiinteinä.
Tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat eivät ole rapeita, kun otan ne airfryerista.	Ranskanperunoiden rapeus riippuu niissä olevan öljyn ja veden määrästä.	Kuivaa perunasuikaleet kunnolla ennen kuin lisäät niihin öljyä. Leikkaa perunat pienemmiksi suikaleiksi saadaksesi rapeamman tuloksen. Lisää hieman enemmän öljyä saadaksesi rapeamman tuloksen.

SÄILYTYS

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

PUHDISTUS

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä käytä astian ja korin puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumaton pintoja.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Nosta astia ulos laitteesta, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista astia, erotin ja kori kuumalla vedellä, nestemäisellä astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa jäljellä olevan lian rasvanpoistoaineella.

Vinkki: Jos koriin tai astian pohjaan on tarttunut likaa, täytä astia kuumalla vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
5. Irrota mahdolliset ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.se

John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg