

n o d

Air Fryer Oven

NOD0012

220-240V~ 50-60Hz



INSTRUCTION MANUAL

English	2
Svenska	10
Dansk	18
Norsk	26
Suomi	34

Thank you for purchasing this Air Fryer Oven from NOD.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children below the age of 8) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Before you connect the appliance, check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage.
3. Do not use the appliance if the plug or the mains cord or the appliance itself is damaged.
4. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse under water.
5. Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
6. Always place the ingredients to be fried in the accessories supplied to prevent it from coming into contact with the heating elements.
7. Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
8. Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
9. While working, the internal temperature of the unit reaches up to 200°C. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the unit unless it is thoroughly cooled.
10. Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be done by children unless they are older than 8 years and supervised by a responsible person.
11. Keep the mains cord away from any hot surfaces.
12. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
13. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm / 3.9in free space on the back and sides and 10cm / 3.9in free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
14. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
15. 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.
16. The accessible surfaces may become hot during use.
17. After using the appliance, the metal cover inside is very hot, so avoid contact after cooking.
18. Unplug the appliance immediately 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.
19. When the set time is reached, cooking will stop, but the fan WILL CONTINUE for 20 seconds to cool the appliance.

CAUTION

1. Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
2. Improper use and usage of the product not listed in the user guide will void the warranty and neither the seller nor the manufacturer is liable for the damage caused.
3. Always unplug the appliance after use.
4. Let the appliance cool for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
5. When used for the first time, the cooktop may develop smoke. However, it is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

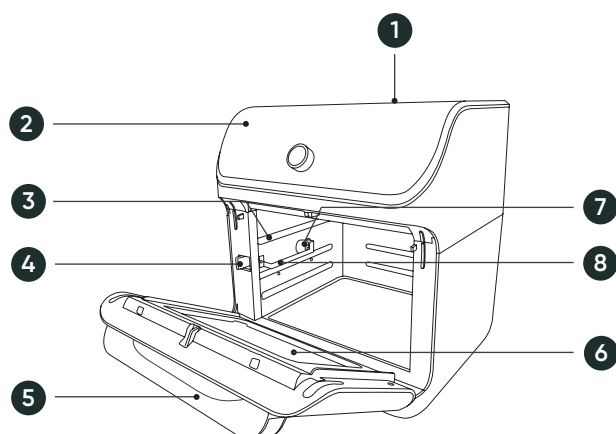
OVERHEATING PROTECTION

The appliance comes with an overheating protection system. It turns off automatically if the inner temperature control system fails. Unplug the mains cord, let the appliance cool and send it to an authorized service center for repair.

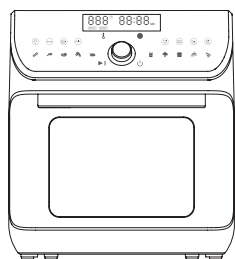
AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance comes with a built-in shut-off device that will automatically shut down the appliance when it reaches the set time. You can manually switch off the appliance at any time by pressing the power button.

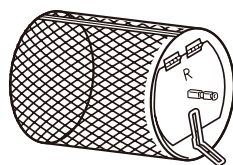
GENERAL DESCRIPTION



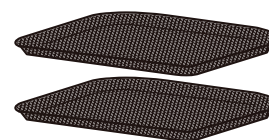
1. Top Lid
2. Control Panel
3. Rails
4. Switch
5. Handle
6. Window
7. Lock
8. Sliding Chute



Air Fryer Oven



Rotisserie Basket



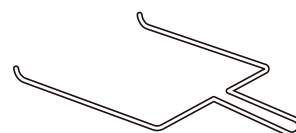
Mesh Racks x2



Rotisserie Shaft

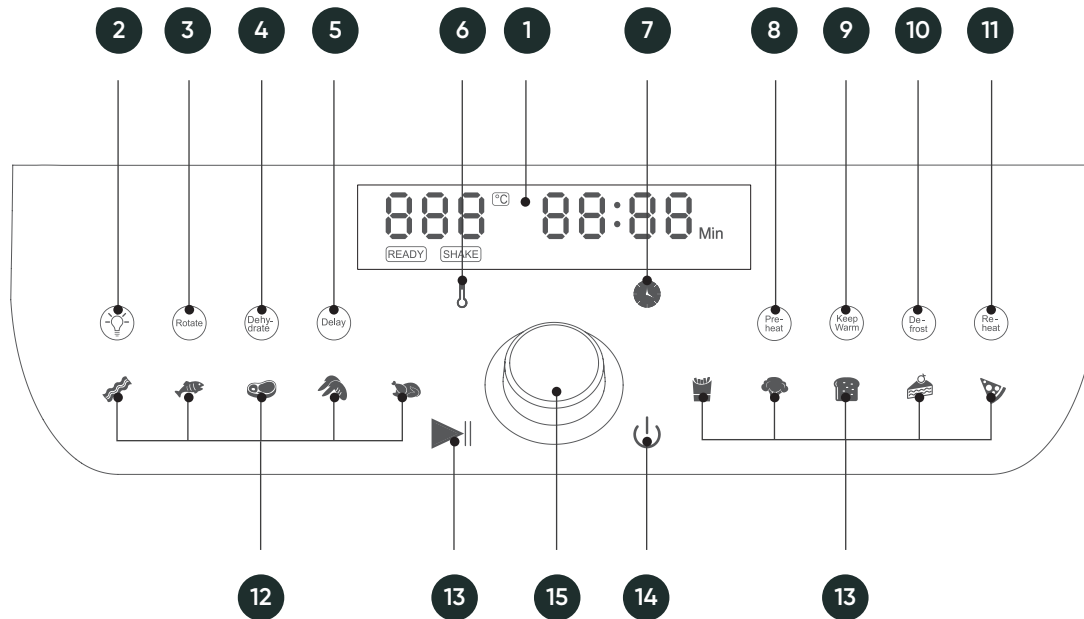


Drip Tray



Removal Tool

CONTROL PANEL



- | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|
| 1. LCD Display | 6. Temperature Button | 11. Reheat Button |
| 2. Light Button | 7. Time Button | 12. Mode Indicators |
| 3. Rotating Button | 8. Preheat Button | 13. Start / Pause Button |
| 4. Dehydrating Button | 9. Keep Warm Button | 14. Power Button |
| 5. Delay Button | 10. Defrost Button | 15. Time & Temp. Control Knob / Confirm Button |

SPECIFICATIONS

Model	NOD0012
Supply Power	220-240 V~ 50-60 Hz
Rated Power	1500W
Capacity	12L
Temperature	25-200 °C / 80-400 °F

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging.
- Check the intactness of the appliance and completeness of the accessories.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the accessories with hot water, mild detergent and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

NOTE: NEVER WASH OR SUBMERGE THE MAIN UNIT IN WATER.

GET STARTED - HOW TO USE

Connect the appliance to a power source, it then enters standby mode with a beep. All the indicators on the control panel will flash once.

POWER ON / OFF

- Touch the power button to turn on the appliance and it will confirm with a beep. All the indicators on the control panel will light up.
- Touch it again to turn off the appliance.

LIGHT CONTROL

When the appliance is turned on, touch the light button to turn on / off the light.

PREHEAT THE OVEN

When the appliance is turned on, touch the preheat button to preheat it if needed.

Note:

- Do not place anything above the air fryer, because this can interfere with the cooking program.
- An air fryer is not a classic fryer. Do not fill with oil, fats for frying or any liquids.
- When opening the window of the air fryer, be aware of the hot steam.

CHOOSE THE COOKING MODE

- When the appliance is on, touch the mode button to choose the desired cooking mode. The corresponding mode indicator will light up. The LCD-display will show the cooking temperature and cooking time simultaneously with the latter counting down by the minute.
- When mode is selected, touch the start / pause button or press the confirm button to start the cooking process. The working indicator will keep flashing once cooking is started
- If the window is opened during a cooking process, the oven will pause the cooking. Close the window and the appliance will resume working from the previous remaining time and temperature.

NOTE: TOUCH THE ROTATING BUTTON TO START ROTATING IF THE ROTISSERIE SHAFT OR SKEWER RACK IS USED FOR MORE EVEN RESULT.

DEFAULT COOKING TIME AND TEMPERATURE

- The preset programs **do not include the time needed to reach the temperature set**. You can pre-heat for 3-4 minutes or add this time to the cooking time.
- If you cook on trays or in baskets, it is advised to spread a little oil evenly on the food for additional crispiness. Do not overload the accessories with food, as this will affect the quality of the cooking.
- When placing the food, make sure that the food is at least 3 cm away from the heating element (top of chamber).

SETTINGS

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

Note: These settings are indications and are subject to personal taste, origin and type of food, etc.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Accessory
Potato & Fries				
Thin frozen fries	600-700	15-20	200	Basket
Thick frozen fries	600-700	18-23	200	Basket
Potato gratin	700-900	15-20	200	Trays
Meat & Fish				
Steak	200-800	15-20	180	Trays
Pork chops	400-800	12-16	180	Trays
Hamburger	200-800	10-15	185	Trays
Chicken thighs	400-800	25-30	190	Trays
Chicken breast	400-800	15-20	180	Trays
Chicken (Whole)	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Meat Skewers	400-800	15-20	185	Trays
Sausages	400-800	12-16	200	Trays
Fish Skewers	400-800	13-15	170	Trays
Fish	400-800	13-16	180	Trays
Snacks				
Frozen Chicken Nuggets	500-800	8-14	200	Trays
Frozen Fish Fingers	500-800	6-10	200	Trays
Frozen Bread crumbed cheese snacks	500-700	8-10	180	Trays
Stuffed Vegetables	500-700	15-18	160	Trays
Baking				
Muffins	800	16-20	180	Use an oven-safe dish
Sweet snacks	800	18-20	170	Use an oven-safe dish

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

NOTE:

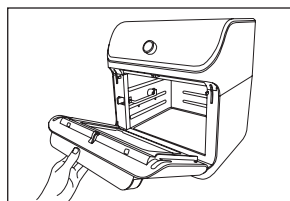
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the hot air fryer basket if you want to bake a cake or quiche, or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

SET THE COOKING TIME

Touch the timer button, then turn the temperature time control knob to the right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 1 minute with each turn.

SET THE COOKING TEMPERATURE

Touch the temperature button, then turn the temperature time control knob to the right / left to increase / decrease the cooking time with a difference of 5°C with each turn.



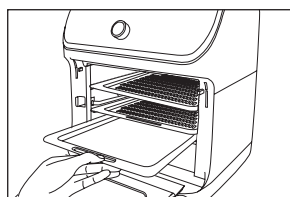
USE THE ACCESSORIES

Please choose the proper accessory according to the ingredients being cooked. Pull the handle to open the window to install the accessories as instructed below.



MESH RACKS

Slide the mesh racks into the upper two sliding chutes for dehydration or to cook crispy snacks / reheat items like pizza.



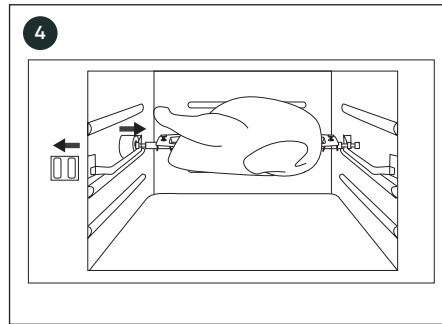
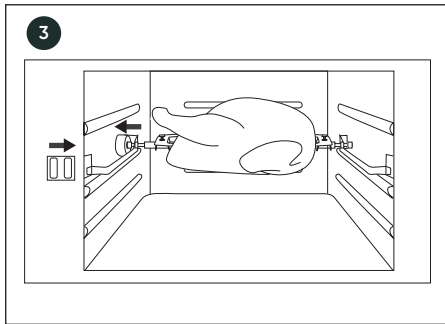
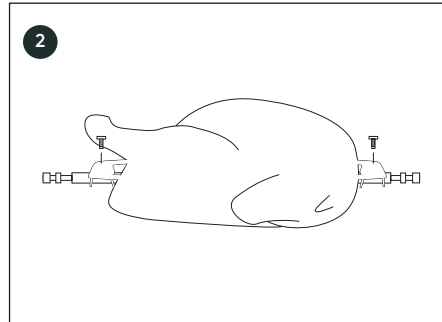
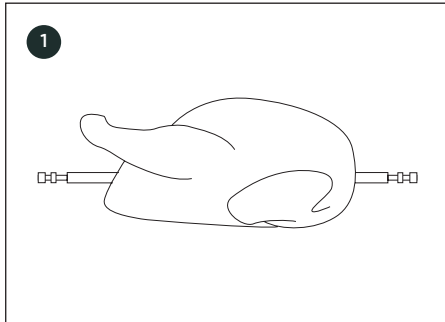
DRIP TRAY

Slide the drip tray into the lowest sliding chute to collect the dripping oil and other residue for easier cleaning of the oven.

ROTISSERIE SHAFT

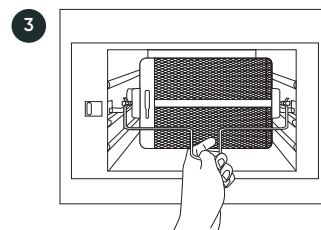
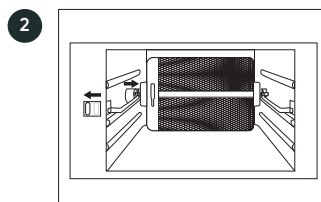
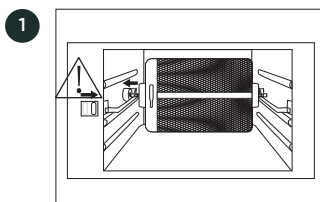
It is used to roast whole chicken and relatively large pieces of meat.

1. Pass the shaft through the length of the whole chicken.
2. Mount the meat forks onto the shaft and insert it into the meat. Fix the forks with the screws.
3. Toggle the switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails, push it into the locked position.
4. Release the switch and lock the shaft into place.



ROTISSERIE BASKET

1. Toggle the switch to the right. Place the rotisserie shaft onto the rails and push it into the locked position.
2. Release the switch and lock the basket into place.
3. Use the removal tool to remove the basket to avoid scalding.



WARNING

Skewers and other accessories are relatively sharp due to functional requirements. Please pay special attention during use, and take appropriate protective measures when necessary. When cooking is completed, the temperature of the accessories is very high. Do not touch directly to prevent scalding. Please store the accessories properly to prevent children from coming into contact with them.

FOODS TO SHAKE

- Usually you have to shake small foods that stack, such as french fries or croquettes.
- If they are not shaken, the food may not become crunchy or cook in a uniform way.
- Other foods, such as steak, can be flipped to ensure uniform cook.

CLEANING AND STORAGE

CLEANING

- Clean the air fryer oven after each use. Unplug the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- The accessories are dishwasher safe but never use abrasive cleaning materials or utensils on their surfaces to avoid scratches.
- Soak caked-on grease in warm, soapy water for easy removal.
- Wipe the outside of the appliance with a warm cloth dampened with mild detergent.
- Clean the inside of the appliance with a warm nonabrasive sponge dampened with mild detergent.
- If necessary, remove unwanted food residue from the control panel with a cleaning brush.
- If necessary, the counter is easy to remove - see image →



Note: Some of the accessories supplied to the product have a non-stick coating. To avoid scratching or removing this layer, avoid the use of metal tools and abrasive materials when cleaning.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in a clean, dry place

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. 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.

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 Oven.

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

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Innan användning ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas för att minska risken för brand, elektrisk fara och personskador, inklusive följande:

1. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte får övervakning eller instruktioner angående användningen av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Apparaten ska inte heller användas av barn under 8 år.
2. Innan du ansluter apparaten: kontrollera om spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen.
3. Använd inte apparaten om kontakten, strömsladden eller själva apparaten är skadad.
4. Doppa aldrig apparaten, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten. Skölj den inte heller under rinnande vatten.
5. För att förhindra elektriska stötar: låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten.
6. Lägg alltid ingredienserna som ska tillagas i de medföljande tillbehören för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
7. Täck inte för öppningarna där luft åker in och ut när apparaten är igång.
8. Fyll inte korgen med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
9. Under tillagningen når apparatens inre temperatur upp till 200°C. För att undvika personskada: placera aldrig händerna inuti apparaten om den inte har svalnat.
10. Barn bör alltid 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 övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
11. Håll strömsladden borta från heta ytor.
12. Placera inte apparaten på eller nära brännbara material, till exempel dukar eller gardiner.
13. Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Placera inget föremål ovanpå apparaten.
14. Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
15. Under tillagning frigörs het ånga genom öppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna. Var också försiktig med varm ånga och luft när du drar ut korgen från apparaten.
16. De tillgängliga ytorna kan bli varma under användning.
17. Efter användning av apparaten är metallhöljet inuti mycket varmt, undvik att röra det efter tillagning.
18. Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar bort korgen ur apparaten.
19. När den inställda tiden har uppnåtts avbryts tillagningen, men fläkten fortsätter i 20 sekunder för att kyla apparaten.

VARNING

1. Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
2. Felaktig användning, eller användning av produkten på ett sätt som inte är listat i användarhandboken, kommer att ogiltigförklara garantin. Varken säljaren eller tillverkaren ansvarar då för den skada som orsakats.
3. Koppla alltid ur apparaten efter användning.
4. Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
5. När apparaten används för första gången kan den utveckla rök. Detta innebär dock inte att apparaten är defekt och röken kommer att försvinna inom några minuter.

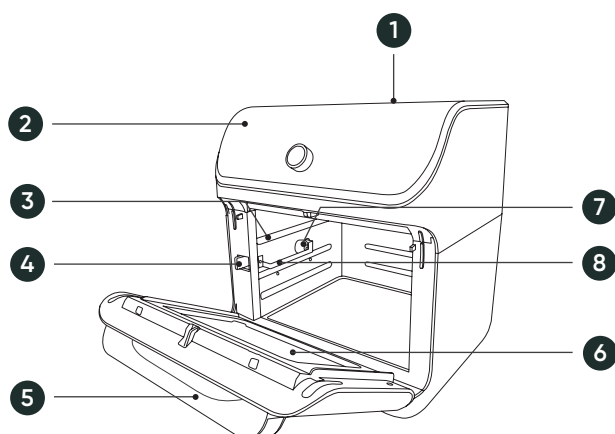
ÖVERHETTINGSSKYDD

Apparaten levereras med ett överhettningsskydd och stängs av automatiskt om det inre temperaturkontrollsystemet inte fungerar. Om detta inträffar: dra ur strömsladden, låt apparaten svalna och skicka den sedan till ett auktoriserat servicecenter för reparation.

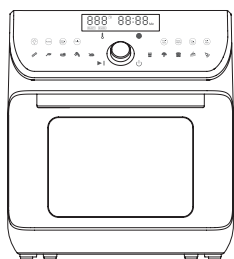
AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Apparaten stängs av automatiskt när den inställda tiden är slut. Du kan stänga av apparaten manuellt när som helst genom att trycka på strömbrytaren.

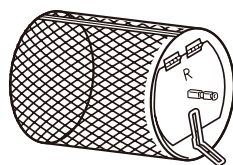
PRODUKTÖVERSIKT



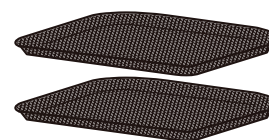
1. Topplock
2. Kontrollpanel
3. Skena
4. Reglage
5. Handtag
6. Ugnslucka
7. Lås
8. Skena



Air Fryer Oven



Rotisserieskorg



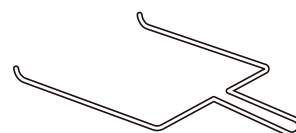
Galler x2



Rotisseriespett

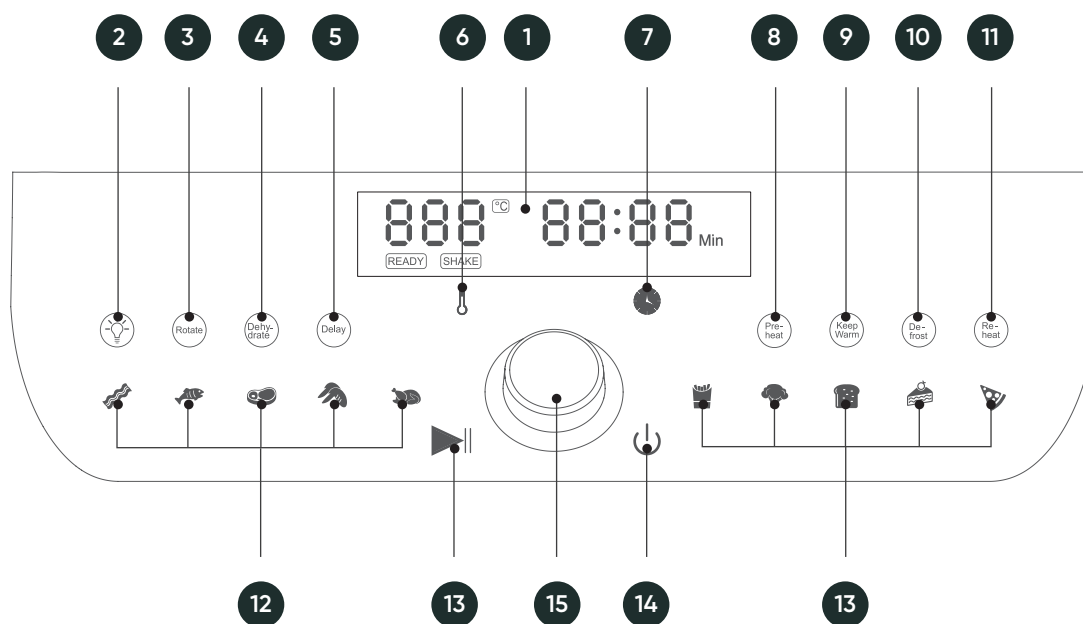


Droppbricka



Borttagningsverktyg

KONTROLLPANEL



- | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|
| 1. LCD Display | 6. Temperature Button | 11. Reheat Button |
| 2. Light Button | 7. Time Button | 12. Mode Indicators |
| 3. Rotating Button | 8. Preheat Button | 13. Start / Pause Button |
| 4. Dehydrating Button | 9. Keep Warm Button | 14. Power Button |
| 5. Delay Button | 10. Defrost Button | 15. Time & Temp. Control Knob / Confirm Button |

SPECIFIKATIONER

Modell	NOD0012
Strömförsörjning	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominell effekt	1500W
Volymkapacitet	12 liter
Temperaturintervall	25-200 °C

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort förpackningen.
- Kontrollera att apparaten är intakt och att tillbehören är fullständiga.
- Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten.
- Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, mildt diskmedel och en mjuk svamp.
- Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.

OBS! TVÄTTA ELLER DOPPA ALDRIG HUVUDENHETEN I VATTEN.

KOM IGÅNG

Anslut apparaten till en strömkälla. Den går då in i standbyläge med ett pip. Alla indikatorer på kontrollpanelen kommer att blinka en gång.

STRÖM PÅ/AV

- Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Ett pip ljuder för att bekräfta att apparaten är på. Alla indikatorer på kontrollpanelen tänds.
- Tryck på strömknappen igen för att stänga av apparaten.

LAMPA PÅ/AV

När apparaten är påslagen, tryck på knappen för lampan för att slå på/stänga av ugnslampan.

FÖRVÄRMA UGNEN

När apparaten är påslagen, tryck på förvärmningsknappen för att förvärma den om det behövs.

Notera:

- Placera inte något ovanför Air Fryer-ugnen eftersom detta kan störa tillagningsprogrammet.
- En Air Fryer-ugn är ingen klassisk fritös. Fyll inte på med olja, stekfett eller andra vätskor.
- Var uppmärksam på den heta ångan när du öppnar ugnsluckan på Air Fryer-ugnen.

VÄLJ TILLAGNINGSPROGRAM

- När apparaten är på, tryck på knappen för förvalda inställningar för att välja önskat tillagningsprogram. Motsvarande ikon för tillagningsprogram kommer då att tändas. LCD-displayen visar tillagningstemperatur och tillagningstid samtidigt som tiden räknar ned i minuter.
- När du har valt tillagningsprogram, tryck på Start/Paus-knappen eller på bekräftelseknappen för att starta tillagningsprocessen. Ikonen för valt tillagningsprogram fortsätter att blinka när tillagningen har startat.
- Om du öppnar ugnsluckan under tillagningsprocessen pauser ugnen tillagningen. Stäng ugnsluckan så kommer apparaten att återuppta tillagningen med återstående tid och temperatur.

OBS! TRYCK PÅ ROTATIONSKNAPPEN FÖR ATT ROTERA SPETTET OCH FÅ ETT ÄNNU JÄMNARE RESULTAT.

STANDARDTILLAGNINGSTID & TEMPERATUR

- De förinställda programmen **inkluderar inte den tid som behövs för att ugnen ska nå den inställda temperaturen.** Du kan förvärma ugnen i 3-4 minuter innan, eller lägga till denna tid till tillagningstiden.
- Om du lagar mat på plåtar eller i korgar rekommenderas att du fördelar lite olja jämnt på maten för ytterligare krispighet. Överfyll inte med mat eftersom detta påverkar kvaliteten på tillagningen.
- När du lägger in maten, se till att maten är minst 3 cm bort från värmeelementet (som är placerad överst).

INSTÄLLNINGAR

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställning för dina valda råvaror.

OBS! Dessa inställningar är enbart uppskattningar, du kan prova dig fram för att nå ditt önskade resultat.

	Min-max mängd (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Tillbehör
Potatis & Pommes Frites				
Tunna frysta pommes frites	600-700	15-20	200	Korg
Tjocka frysta pommes frites	600-700	18-23	200	Korg
Potatisgratäng	700-900	15-20	200	Plåt
Kött & Fisk				
Biff	200-800	15-20	180	Plåt
Fläskkotletter	400-800	12-16	180	Plåt
Hamburgare	200-800	10-15	185	Plåt
Kycklinglår	400-800	25-30	190	Plåt
Kycklingbröst	400-800	15-20	180	Plåt
Kyckling (Hel)	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Köttspett	400-800	15-20	185	Plåt
Korv	400-800	12-16	200	Plåt
Fiskspett	400-800	13-15	170	Plåt
Fisk	400-800	13-16	180	Plåt
Snacks				
Frysta kycklingnuggets	500-800	8-14	200	Plåt
Fiskpinnar	500-800	6-10	200	Plåt
Frysta ostsnavar med ströbröd	500-700	8-10	180	Plåt
Fyllda grönsaker	500-700	15-18	160	Plåt
Bakning				
Muffins	800	16-20	180	Använd en ugnssäker form
Sötsaker	800	18-20	170	Använd en ugnssäker form

OBS!

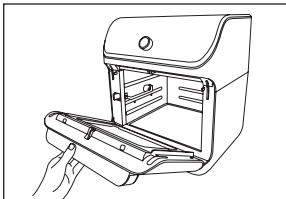
- Råvaror av mindre storlek kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större råvaror.
- En större mängd råvaror kräver bara lite längre tillagningstid.
- Skaka mindre råvaror halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och förhindra ojämn tillagning.
- När du tillagar färsk potatis: tillsätt lite olja för ett knaprigt resultat. Stek dina ingredienser i Air Fryer-ugnen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Tillaga inte råvaror med mycket hög fetthalt, till exempel korv, i Air Fryer-ugnen.
- Placera en ugnform i Air Fryer-korgen om du vill baka en tårta eller paj, eller om du vill tillaga ömtåliga eller fyllda råvaror.

STÄLL IN TILLAGNINGSTIDEN

Tryck på knappen för tidsinställning och vrid sedan kontrollvredet åt höger/vänster för att öka/minska tillagningstiden med en minut för varje varv.

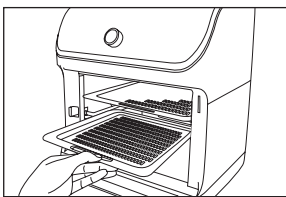
STÄLL IN TEMPERATUREN

Tryck på temperatur-knappen och vrid sedan kontrollvredet åt höger/vänster för att öka/minska temperaturen med 5 °C för varje varv.



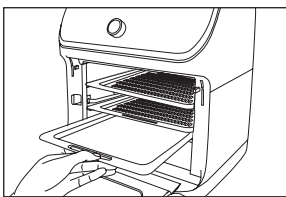
ANVÄND TILLBEHÖREN

Se till att välja rätt tillbehör för de ingredienser du vill tillaga. Dra i handtaget för att öppna ugnsluckan och sätt in tillbehören enligt anvisningarna nedan.



GALLER

Skjut in gallret i de två övre skenorna för torkning av råvaror, för att tillaga krispiga snacks eller för att värma upp mat, till exempel pizza.



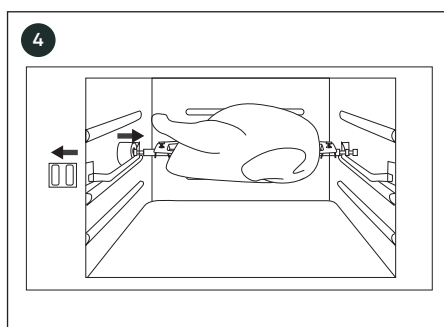
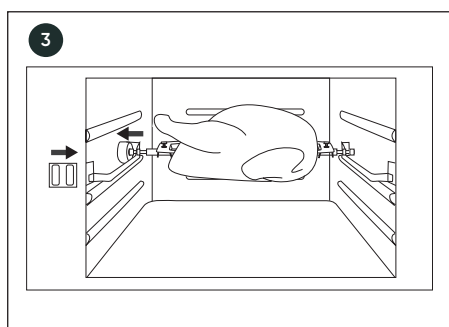
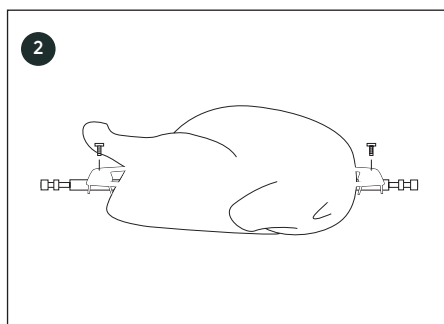
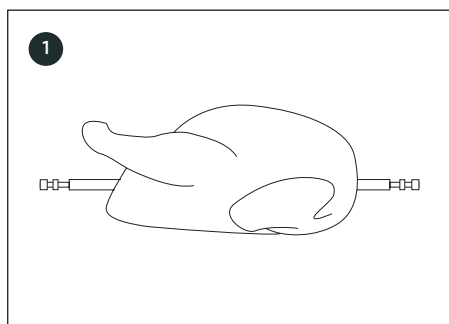
DROPPBRICKA

Skjut in droppbrickan i den lägsta skenan för att samla upp droppande olja och andra rester, vilket ger enklare rengöring av ugnen.

ROTISSERIESPETT

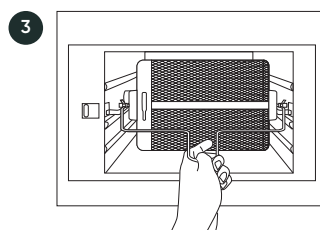
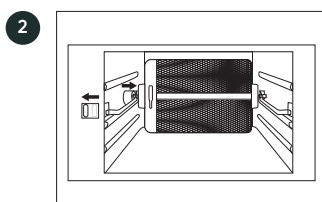
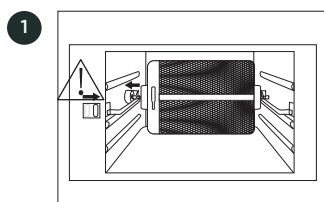
Spettet används för att steka hel kyckling och större köttbitar.

1. Hel kyckling: För spettet genom hela kycklingens längd.
2. Större köttbitar: Montera köttgafflarna på spettet och stick in det i köttet. Fäst gafflarna med skruvarna.
3. Flytta reglaget åt höger. Placera grillspettet på skenorna, tryck in det i låst läge.
4. Släpp regeln och lås spettet i sin position.



ROTISSERIE-KORG

1. Flytta reglaget åt höger. Placera spettet på skenorna och tryck in det i låst läge.
2. Släpp regeln och lås korgen i sin position.
3. Använd borttagningsverktyget för att ta ut korgen för att undvika brännskador.



! VARNING

Spett och andra tillbehör är relativt vassa på grund av funktionskrav. Var särskilt uppmärksam under användning och vidta lämpliga skyddsåtgärder vid behov. När tillagningen är klar är temperaturen på tillbehören mycket hög. Rör dem inte för att förhindra brännskador. Förvara tillbehören på rätt sätt för att förhindra att barn kommer i kontakt med dem.

SKAKNING

- Vanligtvis måste du skaka om små råvaror som annars packas ihop, till exempel pommes frites eller kroketter.
- Om dessa inte skakas kan det hända att maten inte blir knaprig eller tillagas på ett enhetligt sätt.
- Andra ingredienser, till exempel biff, kan vändas för att säkerställa en jämn tillagning.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

RENGÖRING

- Rengör Air Fryer-ugnen efter varje användning. Dra ur strömsladden ur vägguttaget och se till att apparaten är ordentligt kyld innan rengöring.
- Tillbehören tål diskmaskin, men använd aldrig slipande rengöringsmaterial eller vassa redskap på ytorna för att undvika repor.
- Blötlägg inbakat fett i varmt vatten med diskmedel för enkel borttagning.
- Torka av apparatens utsida med en varm fuktad trasa och mildt diskmedel.
- Rengör insidan av apparaten med en mjuk svamp fuktad med varmt vatten och mildt diskmedel.
- Ta vid behov bort matrester från kontrollpanelen med en rengöringsborste. Vid behov är ugnsluckan lätt att ta bort - se bilden →



OBS! Vissa av tillbehören som levereras med produkten har en non-stick-beläggning. Undvik att repa eller ta bort detta lager, genom att undvika användning av metallverktyg och slipande material vid rengöring.

FÖRVARING

- Koppla ur apparaten och låt den svalna.
- Se till att alla delar är rena och torra.
- Placera apparaten på en ren och torr plats.

KORREKT KASSERING AV DENNA PRODUKT



Denna märkning indikerar att denna produkt inte ska kastas med övrigt hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn apparaten på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser.



Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.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 Oven.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du bruger dine elektriske apparater, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og personskade, herunder følgende:

1. Denne ovn er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller modtager instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
2. Inden du tilslutter ovnen, skal du kontrollere, om den spænding, der er angivet på ovnen, svarer til spændingen i det lokale elnet.
3. Brug ikke ovnen, hvis stikket, ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
4. Nedsænk aldrig huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under rindende vand eller anden væske.
5. Lad ikke vand eller anden væske komme ind i ovnen for at forhindre elektrisk stød.
6. Anbring altid ingredienserne, der skal tilberedes, i det medfølgende tilbehør for at forhindre, at det kommer i kontakt med varmeelementerne.
7. Tildæk aldrig luftindtaget og luftudtaget, mens ovnen er i gang.
8. Fyld ikke panden med olie, da dette kan være en brandrisiko.
9. Under tilberedningen når ovnens indre temperature op til 200°C. FOR AT UNDGÅ PERSONSKADE, må du aldrig placere hænderne inde i ovnen, medmindre den er grundigt afkølet.
10. Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med ovnen. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn af en ansvarlig person.
11. Hold ledningen borte fra varme overflader.
12. Anbring ikke ovnen på eller i nærheden af brændbare materialer såsom en dug eller gardiner.
13. Anbring ikke ovnen mod en væg eller mod andre apparater. Tillad altid mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10 cm fri plads over apparatet. Anbring ikke noget oven på ovnen.
14. Brug ikke ovnen til andre formål end beskrevet i denne vejledning.
15. Under tilberedning frigives varm damp gennem luftudtagsåbningerne. Hold derfor hænder og ansigt på sikker afstand fra dampen og luftudtagsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner panden fra ovnen.
16. De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
17. Efter brug er metaldækslet inde i ovnen meget varmt, undgå derfor kontakt efter tilberedning.
18. Hvis du ser mørk røg komme ud af ovnen, træk da straks stikket ud af stikkontakten. Vent til røgudslippet stopper, før du fjerner panden fra ovnen.
19. Når tilberedningstiden er nået, stopper tilberedningen af maden, men ventilatoren FORTSÆTTER i 20 sekunder for at afkøle ovnen.

ADVARSEL

1. Placer ovnen på en vandret, jævn og stabil overflade.
2. Forkert anvendelse og brug af ovnen på måder, der ikke er angivet i brugervejledningen, vil gøre garantien ugyldig, og hverken sælger eller producent er ansvarlig for den forårsagede skade.
3. Træk altid stikket ud efter brug.
4. Lad ovnen køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør den.
5. Når ovnen bruges første gang, kan den udvikle røg. Den er dog ikke defekt, og røgen vil brænde af i løbet af få minutter.

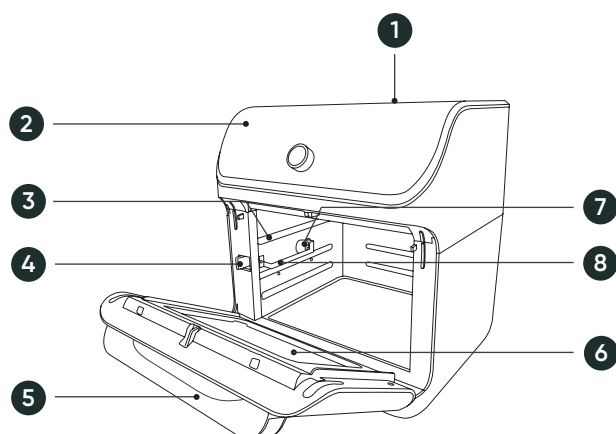
BESKYTTELSE MOD OVEROPHEDNING

Ovnen leveres med et system, der beskytter mod overophedning. Ovnen slukker automatisk, hvis det indre temperaturkontrolsystem svigter. Træk ledningen ud af stikkontakten, lad ovnen køle af og senn det til reparation hos et autoriseret servicecenter.

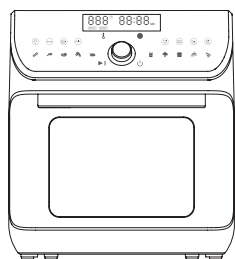
AUTOMATISK SLUK-FUNKTION

Ovnen leveres med en indbygget sluk-funktion, der automatisk slukker for ovnen, når den indstillede tid er gået. Ovnen kan til enhver tid slukkes manuelt ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

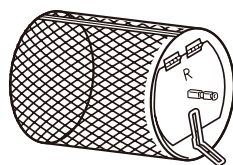
PRODUKTDIAGRAM



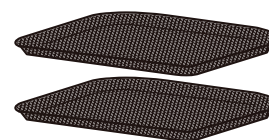
1. Toplåg
2. Kontrolpanel
3. Skinner
4. Kontakt
5. Håndtag
6. Vindue
7. Lås
8. Skinner



Air Fryer Oven



Rotisserikurv



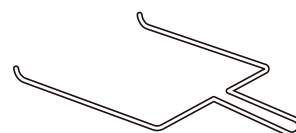
Rist x2



Rotisserispyd

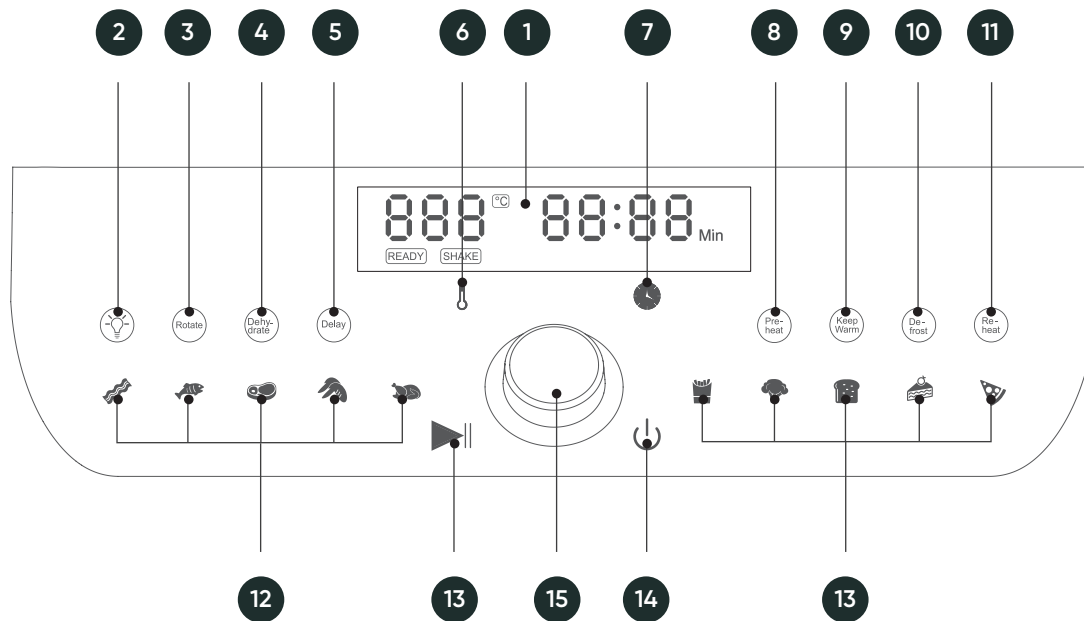


Drybakke



Værktøj til fjernelse

KONTROLPANEL



- | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|
| 1. LCD Display | 6. Temperature Button | 11. Reheat Button |
| 2. Light Button | 7. Time Button | 12. Mode Indicators |
| 3. Rotating Button | 8. Preheat Button | 13. Start / Pause Button |
| 4. Dehydrating Button | 9. Keep Warm Button | 14. Power Button |
| 5. Delay Button | 10. Defrost Button | 15. Time & Temp. Control Knob / Confirm Button |

SPECIFIKATIONER

Modell	NOD0012
Strömförsörjning	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominell effekt	1500W
Volymkapacitet	12L
Temperaturintervall	25-200 °C

FØR FØRSTE BRUG

- Fjern al emballage.
- Kontroller at ovnen er intakt, og at tilbehøret er komplet.
- Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra ovnen.
- Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, mildt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp.
- Tør indersiden og ydersiden af ovnen af med en fugtig klud.

BEMÆRK: VASK ELLER NEDSÆNK ALDRIG OVNEN I VAND.

KOM I GANG – SÅDAN GØR DU

Tilslut ovnen til en strømkilde. Derefter går den i standby-tilstand med et bip. Alle indikatorer på kontrolpanelet blinker én gang.

TÆND / SLUK

- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde ovnen, hvilket bliver bekræftet med et bip. Alle indikatorer på kontrolpanelet lyser.
- Tryk på knappen igen for at slukke for ovnen.

LYSKONTROL

Når ovnen er tændt, tryk på lysknappen for at tænde / slukke lyset.

FORVARM OVNEN

Når ovnen er tændt, skal du trykke på forvarmingsknappen for at forvarme den, hvis det er nødvendigt.

Bemærk:

- Anbring ikke noget over airfryeren, da det kan forstyrre tilberedningsprogrammet.
- En airfryer er ikke en klassisk frituregryde. Fyld den ikke med olie, fedtstoffer til stegning eller andre væsker.
- Når du åbner lågen på airfryeren, skal du være meget opmærksom på den varme damp.

VÆLG TILBEREDNINGSMETODE

- Når ovnen er tændt, skal du trykke på knappen for tilberedningsmetode for at vælge den ønskede tilberedningsmetode. Den tilsvarende metodeindikator lyser. LCD-displayet viser tilberedningstemperaturen og tilberedningstiden samtidig med, at sidstnævnte tæller ned i minutter.
- Når metoden er valgt, skal du trykke på start/pause-knappen eller trykke på bekræft-knappen for at starte tilberedningen. Indikatoren bliver ved med at blinke, når tilberedningen er startet.
- Hvis vinduet åbnes under en tilberedningsproces, sættes tilberedningen på pause. Luk lågen, og ovnen genoptager tilberedningen ud fra den resterende tid og indstillede temperatur.

BEMÆRK: TRYK PÅ ROTATIONSKNAPPEN FOR AT STARTE ROTERINGEN, HVIS ROTISSER-SKAFET ELLER SPYDSTATIVET BRUGES, OG FÅ ET BEDRE RESULTAT.

FORUDINDSTILLET TILBEREDNINGSTID OG TEMPERATUR

- De forudindstillede programmer **inkluderer ikke den tid, der er nødvendig for at nå den indstillede temperatur.** Du kan forvarme i 3-4 minutter eller tilføje denne tid til tilberedningstiden.
- Hvis du laver mad på bakker eller i kurve, anbefales det at dryppe lidt olie jævnt på maden for yderligere sprødhed. Overfyld ikke tilbehøret med mad, da det vil påvirke kvaliteten af tilberedningen.
- Når du placerer maden, skal du sørge for, at maden er mindst 3 cm væk fra varmeelementet (øverst i ovnrummet).

INDSTILLINGER

Tabellen herunder hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for ingredienserne.

BEMÆRK: Disse indstillinger er forslag og er derfor underlagt personlig smag, oprindelse og type af mad osv

	Min-maks. Mængde (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Tilbehør
Kartoffel & Pommes Frites				
Tynde frosne pommes frites	600-700	15-20	200	Kurv
Tykke frosne pommes frites	600-700	18-23	200	Kurv
Kartoffelgratin	700-900	15-20	200	Bakke
Kød & Fisk				
Bøf	200-800	15-20	180	Bakke
Svinekoteletter	400-800	12-16	180	Bakke
Hamburger	200-800	10-15	185	Bakke
Kyllingelår	400-800	25-30	190	Bakke
Kyllingebryst	400-800	15-20	180	Bakke
Kylling (Hel)	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Kødspyd	400-800	15-20	185	Bakke
Pølser	400-800	12-16	200	Bakke
Fiskespyd	400-800	13-15	170	Bakke
Fisk	400-800	13-16	180	Bakke
Snacks				
Frosne chicken nuggets	500-800	8-14	200	Bakke
Frosne fiskepinde	500-800	6-10	200	Bakke
Frosne ostesnacks med rasp	500-700	8-10	180	Bakke
Fyldte grøntsager	500-700	15-18	160	Bakke
Bage				
Muffins	800	16-20	180	Brug et ovnfast fad
Søde snacks	800	18-20	170	Brug et ovnfast fad

BEMÆRK!

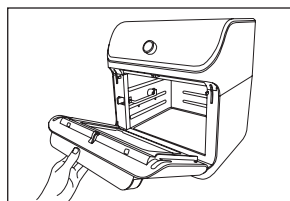
- Tillæg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du starter tilberedningen, mens airfryeren stadig er kold.
- Mindre ingredienser kræver som regel lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun lidt længere tilberedningstid.
- Rystning af mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden optimerer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i varmluftfrituregryden inden for et par minutter efter tilsætning af olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Placer en bageform eller et ovnfad i kurven, hvis du vil bage kage eller tærte, eller hvis du vil tilberede skrøbelige eller fyldte ingredienser.

INDSTIL TILBEREDNINGSTIDEN

Tryk på timerknappen, og drej derefter temperatur-/tidsknappen til højre/venstre for at øge/sænke tilberedningstiden med en forskel på 1 minut for hver drejning.

INDSTIL TILBEREDNINGSTEMPERATUREN

Tryk på temperaturknappen, og drej derefter temperatur-/tidsknappen til højre/venstre for at øge/sænke tilberedningstemperaturen med en forskel på 5°C for hver drejning.



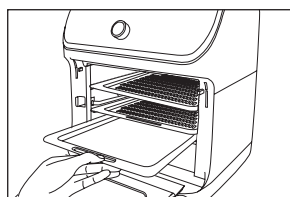
BRUG AF TILBEHØRET

Vælg det rigtige tilbehør i forhold til de ingredienser, der skal tilberedes. Træk i håndtaget for at åbne lågen for at installere tilbehøret som beskrevet herunder.



RIST

Skub stativerne med riste ind i de to øverste glidende skinner for at dehydrere eller tilberede sprøde snacks/genopvarme fødevarer såsom pizza.



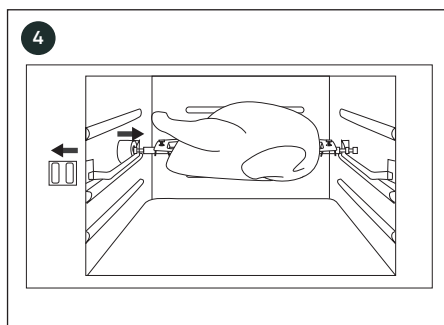
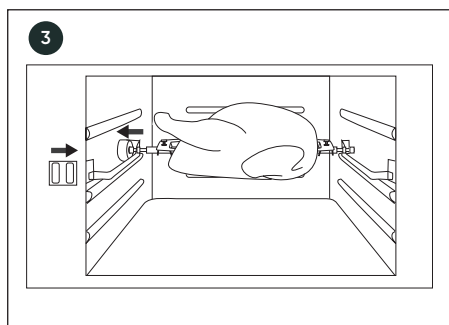
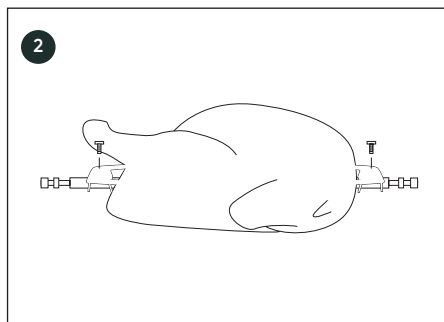
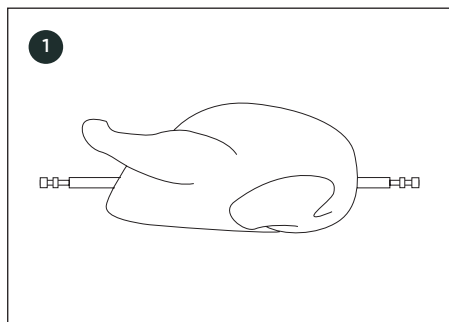
DRYPBAKKE

Skub drypbakken ind i den nederste skinne for at opsamle den dryppende olie og andre rester for lettere rengøring af ovnen.

ROTISSERISPYD

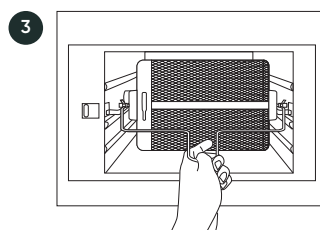
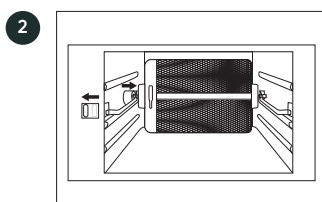
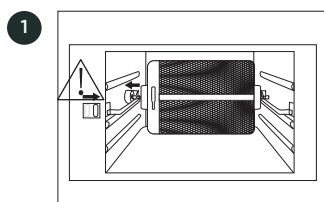
Bruges til at stege hel kylling og større stykker kød.

1. Før spyddet gennem hele kyllingens længde.
2. Sæt kødgablerne på spyddet og sæt dem ind i kødet. Fastgør gaflerne med skrueerne.
3. Skub kontakten til højre. Placer rotisserispyddet på skinnerne, og skub det ind i låst position.
4. Slip kontakten og lås spyddet på plads.



ROTISSERIKURV

1. Flyt kontakten til højre. Placer rotisserispyddet på skinnerne, og skub det ind i låst position.
2. Slip kontakten og lås kurven på plads.
3. Brug værktøjet til afmonteringen for at undgå brandskader og skoldning.



⚠ ADVARSEL

Spyd og andet tilbehør er relativt skarpe på grund af funktionelle krav. Vær særligt opmærksom under brug, og tag passende beskyttelsesforanstaltninger, når det er nødvendigt. Når tilberedningen er færdig, er temperaturen på tilbehøret meget høj. Rør ikke direkte ved dem for at forhindre brandskader og skoldning. Opbevar tilbehøret korrekt for at forhindre børn i at komme i kontakt med det.

MAD DER SKAL RYSTES

- Normalt skal du ryste små madvarer, der ligger oven på hinanden, såsom pommes frites eller kroketter.
- Hvis de ikke rystes, bliver maden muligvis ikke sprød eller ikke tilberedt på en ensartet måde.
- Andre fødevarer, eksempelvis bøf, kan vendes for at sikre ensartet tilberedning.

RENGØRING OG OPBEVARING

RENGØRING

- Rengør airfryer-ovnen efter hver brug. Træk ledningen ud af stikkontakten og sørg for, at ovnen er grundigt afkølet før rengøring.
- Tilbehøret tåler opvaskemaskine, men brug aldrig slibende rengøringsmaterialer eller redskaber på deres overflader for at undgå ridser.
- Sæt tilbehør med indtørret fedt i blød i varmt sæbevand for nemt at kunne fjerne det.
- Tør ydersiden af apparatet af med en varm klud fugtet med mildt rengøringsmiddel.
- Hvis nødvendigt, fjern madrester fra kontrolpanelet med en rensbørste.
- Hvis nødvendigt, er forsiden nem at tage af →



Bemærk: Noget af tilbehøret, der følger med produktet, har en non-stick belægning. For at undgå at ridse eller fjerne dette lag, undgå at bruge metalværktøj og slibende materialer ved rengøring.

OPBEVARING

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad det køle af.
- Sørg for, at alle komponenter er rene og tørre.
- Anbring apparatet på et rent og tørt sted.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, genbrug det ansvarligt for at fremme bæredygtigt genbrug af materielle ressourcer.



Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.se

John Bunyans Väg 2, SE-418 78 Göteborg

Takk for at du kjøpte denne Air Fryer Oven fra NOD.

For din egen sikkerhet, bør du lese denne håndboken nøye FØR du bruker Air Fryer Oven.

VIKTIGE SIKKERHETSRAÅD

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og personskade, inkludert følgende:

1. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap (inkludert barn under 8 år), med mindre de har fått tilsyn og instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
2. Før du kobler til apparatet, sjekk at spenningen som er angitt på apparatet samsvarer med den lokale nettspenningen.
3. Ikke bruk apparatet hvis stikkkontakten, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
4. Dypp aldri apparatets kropp, som inneholder elektriske komponenter, eller varmeelementene i vann, og heller ikke skyll noen av delene under vann.
5. For å unngå elektrisk støt, ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet.
6. Legg alltid råvarene som skal stekes i tilbehøret som medfølger – for å unngå at det kommer i kontakt med varmeelementene.
7. Ikke dekk til luftinntaket og luftuttaket mens apparatet er i drift.
8. Ikke fyll pannen med olje da dette kan forårsake brannfare.
9. Mens den jobber, vil enhetens indre temperatur nå opp til 200°C. FOR Å UNNGÅ PERSONSKADE, sett aldri hendene dine inni enheten før den er helt avkjølt.
10. Barn bør alltid 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 under tilsyn av en ansvarlig person.
11. Hold strømledningen unna varme overflater.
12. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, som f.eks. duker eller gardiner.
13. Ikke plasser apparatet helt inntil en vegg eller helt inntil andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass på baksiden, sidene og over apparatet. Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
14. Ikke bruk apparatet til andre formål enn de som er beskrevet i denne håndboken.
15. Under varmluftsteking frigjøres det en del varm damp gjennom luftutløpsåpningene. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra dampen og luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du fjerner pannen fra apparatet.
16. Merk at alle de tilgjengelige overflatene vil også bli varme under bruk.
17. Etter bruk av apparatet er metalldekselet inni veldig varmt, så du må unngå direkte kontakt etter matlaging.
18. Koble fra apparatet umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut av det. Vent til røykutslippet stopper før du fjerner pannen fra apparatet.
19. Når den innstilte tiden er nådd vil tilberedningen stoppe, men viften VIL FORTSETTE i 20 sekunder til for å avkjøle apparatet.

PASS PÅ

1. Plasser apparatet på en horisontal, jevn og stabil overflate.
2. Feil bruk av produktet, samt bruk som ikke er oppført i denne brukerveiledningen vil ugyldiggjøre garantien. Verken selgeren eller produsenten er i så fall ansvarlige for skaden som eventuelt er forårsaket.
3. Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
4. La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer det videre eller rengjør det.
5. Når den brukes for første gang kan koketoppen utvikle røyk. Apparatet er imidlertid ikke defekt, og røyken vil brenne seg av i løpet av få minutter.

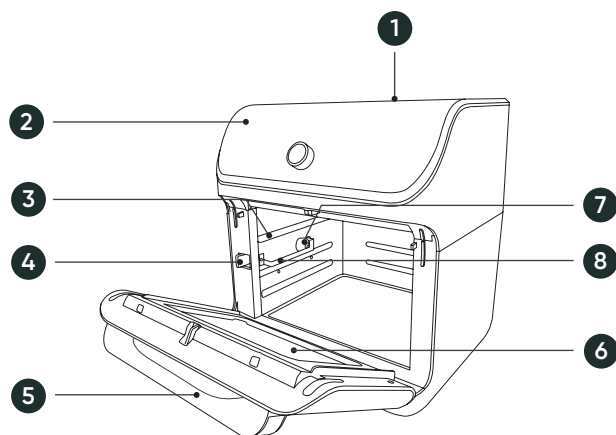
OVEROPPHETINGSBESKYTTELSE

Apparatet leveres med et overopphetingsbeskyttelsessystem. Apparatet slår seg av automatisk hvis det indre temperaturkontrollsystemet svikter. I så fall, trekk ut strømledningen, la apparatet avkjøles og send det til et autorisert servicesenter for reparasjon.

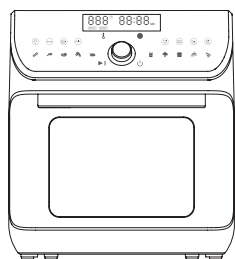
AUTOMATISK AVSTENGNING

Apparatet leveres med en innebygd avstengingsenhet, som automatisk slår av apparatet når det når innstilt tid. Du kan når som helst slå av apparatet manuelt ved å trykke på strømknappen.

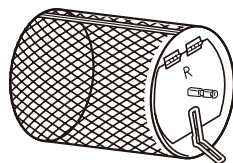
PRODUKTDIAGRAM



1. Topplukk
2. Kontrollpanel
3. Skinner
4. Bytte-knapp
5. Håndtak
6. Vindu
7. Lås
8. Skyvesjakt



Air Fryer Oven



Rotisserie basisplater



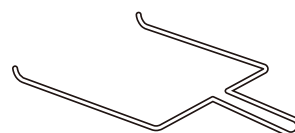
Nettingstativer x2



Rotiseriets skaft

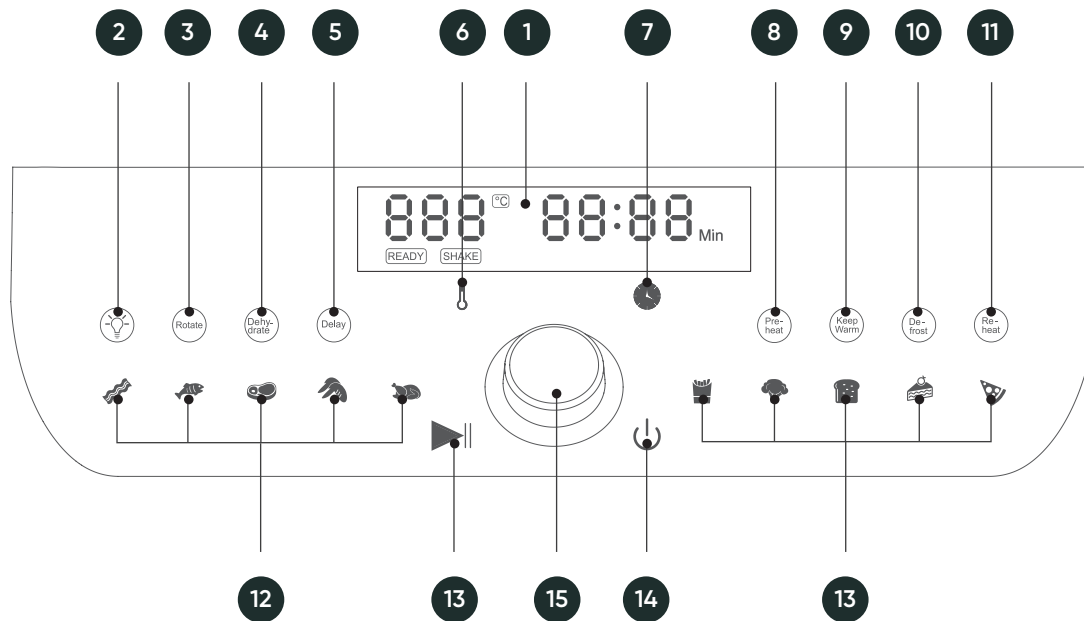


Dryppopsamler



Verktøy for fjerning

KONTROLLPANEL



- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|
| 1. LCD-skjerm | 7. Timer-knapp | 12. Modusindikatorer |
| 2. Knapp for lys | 8. Knapp for forvarming | 13. Start / Pause-knapp |
| 3. Knapp for rotering | 9. Hold varm-knapp | 14. På-knapp |
| 4. Knapp for dehydrering | 10. Knapp for avriming | 15. Tids- og temperaturkontrollknapp / bekreftelsesknapp |
| 5. Forsinkelsesknapp | 11. Knapp for oppvarming | |
| 6. Temperaturknapp | | |

SPECIFIKATIONER

Modell	NOD0012
Strømforsörjning	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominell effekt	1500W
Volymkapacitet	12 liter
Temperaturintervall	25-200 °C

FØR FØRSTE BRUK

- Fjern all emballasje.
- Kontroller at apparatet er intakt og at tilbehøret er komplett.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør tilbehøret grundig med varmt vann, mildt rengjøringsmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

MERK! DU MÅ ALDRI VASKE ELLER SENKE HOVEDENHETEN I VANN.

KOM I GANG – HVORDAN BRUKE APPARATET

Koble apparatet til en strømkilde og det vil deretter gå inn i standby-modus med et pip. Alle indikatorene på kontrollpanelet vil blinke én gang.

SLÅ PÅ/AV

- Trykk på strømknappen for å slå på apparatet og det vil bli bekreftet med et pip. Alle indikatorene på kontrollpanelet vil lyse opp.
- Berør knappen en gang til for å slå apparatet av.

LYSKONTROLL

Når apparatet er slått på, trykk på lysknappen for å slå på/av lyset.

FORVARM OVNEN

Når apparatet er slått på, trykk på forvarmingsknappen for å forvarme det om nødvendig.

OBS!

- Ikke plasser noe over luftfrityrkokeren fordi dette kan forstyrre tilberedningsprogrammet.
- En luftfrityrkoker er ikke en klassisk frityrkoker. Ikke den fyll med olje, stekefett eller andre væsker.
- Vær oppmerksom på den veldig varme dampen som kommer ut når du åpner vinduet på frityrkokeren.

VELG MATLAGINGSMODUS

- Når apparatet er på, trykk på modusknappen for å velge ønsket tilberedningsmodus. Den tilsvarende modusindikatoren vil lyse opp. LCD-displayet vil vise tilberedningstemperatur og tilberedningstid samtidig som sistnevnte teller ned i minuttene.
- Når modus er valgt, trykk på start/pause-knappen eller trykk på bekreftelsesknappen for å starte tilberedningsprosessen. Arbeidsindikatoren vil fortsette å blinke når tilberedningen har startet.
- Hvis vinduet åpnes under en tilberedningsprosess, vil ovnen sette kokingen på pause. Når du lukker vinduet, vil apparatet fortsette videre fra siste innstilling med gjenværende tid og temperatur.

MERK: HVIS DU SKAL BRUKE ROTISSERIE-SKAFTET ELLER SPYDET, BERØR ROTASJONSKNAPPEN FOR Å BEGYNNE Å ROTERE FOR JEVNERE RESULTATER.

STANDARD KOKETIDER OG TEMPERATURER

- De forhåndsinnstilte programmene inkluderer ikke tiden som trengs for å nå den innstilte temperaturen. Du kan forhåndsvarme friturekokeren i 3-4 minutter eller legge denne tiden til koketiden.
- Hvis du lager mat på brett eller i kurver, anbefales det å smøre litt olje jevnt på maten for ekstra sprøhet. Ikke overbelast tilbehøret med mat, da dette vil påvirke kvaliteten på matlagingen.
- Når du plasserer maten inni friturekokeren, sørg for at maten er minst 3 cm unna varmeelementet (øverst i kammeret).

INNSTILLINGER

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

MERK: Disse innstillingene er forslag og er underlagt personlig smak og behag, opprinnelse og type mat osv.

	Min-max mengde (gram)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Tilbehør
Poteter og Pommes Frites				
Tynne, frosne pommes frites	600-700	15-20	200	Kurv
Tykke, frosne pommes frites	600-700	18-23	200	Kurv
Potetgrateng	700-900	15-20	200	Langpanne
Kjøtt og fisk				
Steak – biff	200-800	15-20	180	Langpanne
Svinekoteletter	400-800	12-16	180	Langpanne
Hamburgare	200-800	10-15	185	Langpanne
Kyllinglår	400-800	25-30	190	Langpanne
Kyllingbryst	400-800	15-20	180	Langpanne
Kylling hel	700-1000	40-45	180	Rotisserie
Kjøttspyd	400-800	15-20	185	Langpanne
Pølser	400-800	12-16	200	Langpanne
Fiskebiter på spyd	400-800	13-15	170	Langpanne
Fisk	400-800	13-16	180	Langpanne
Snacks				
Frosne Chicken Nuggets	500-800	8-14	200	Langpanne
Frosne fiskepinner	500-800	6-10	200	Langpanne
Frosne ostesnacks i brødsmuler	500-700	8-10	180	Langpanne
Fylte grønnsaker	500-700	15-18	160	Langpanne
Kakebaking				
Muffins	800	16-20	180	Bruk ovnfast form
Søte snacks	800	18-20	170	Bruk ovnfast form

OBS!

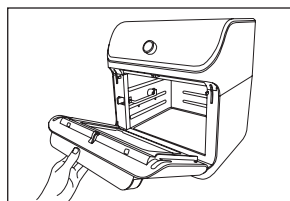
- Legg til 3 minutter i tilberedningstiden hvis du begynner å steke mens varmluftfrityren fortsatt er kald.
- Råvarer som er mindre i størrelse krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn de som er større.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tid i tilberedningen.
- Risting av de fysisk mindre råvarene halvveis under tilberedningstiden optimerer sluttresultatet og kan bidra til å forhindre ujevnt stekt mat.
- Tilsett litt olje i ferske poteter for et sprøere resultat. Stek ingrediensene dine i varmluftfrityrkokeren noen få minutter etter tilsetning av olje.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser, slik som pølser, i varmluftfrityren.
- Legg en bakeform eller ildfast form oppi frityrkurven hvis du vil bake en kake eller quiche, eller du ønsker å steke skjøre eller fylte ingredienser.

STILL INN KOKETIDEN

Berør timer-knappen og vri deretter temperatur/tid knappen til høyre eller venstre for å øke/reducere tilberedningstiden med en forskjell på 1 minutt for hver omdreining.

STILL INN KOKETEMPERATUREN

Trykk på temperaturknappen og vri deretter temperatur/tid knappen til høyre eller venstre for å øke/reducere tilberedningstiden med en forskjell på 5°C for hver omdreining.



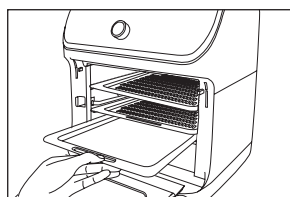
BRUK TILBEHØRET

Velg riktig tilbehør i henhold til ingrediensene som tilberedes. Trekk i håndtaket for å åpne vinduet for å installere tilbehøret som instruert nedenfor.



STÅLNETTINGSTATIVER

Skyv nettingstativene inn i de to øverste skyvesjaktene for dehydrering eller for å lage sprø snacks eller oppvarme mat som pizza.



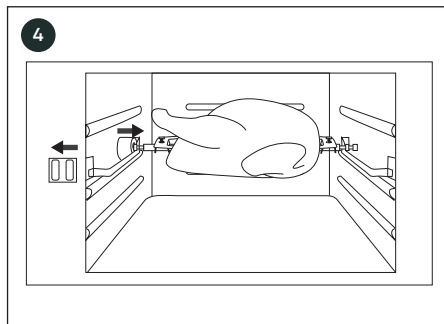
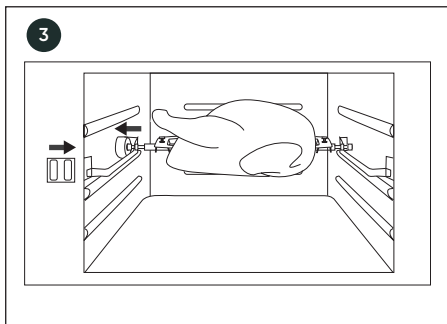
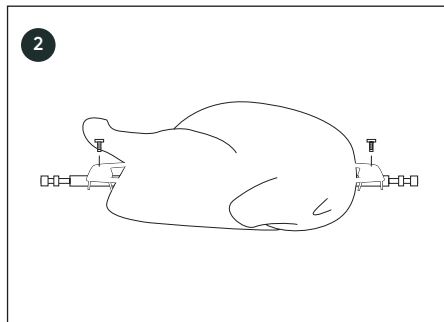
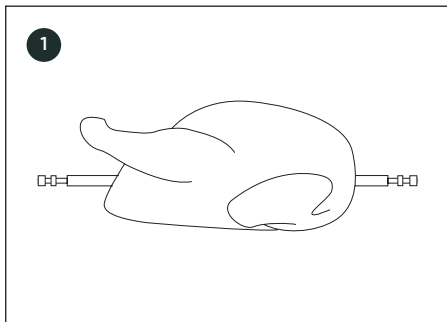
VÆSKEOPPSAMLINGSBRETT

Skyv brettet inn i den nederste skyvesjakt for å samle opp dryppende olje og andre rester for enklere rengjøring av ovnen.

ROTISSERIE-SKAFTET

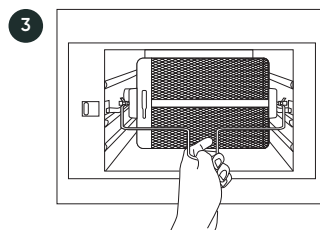
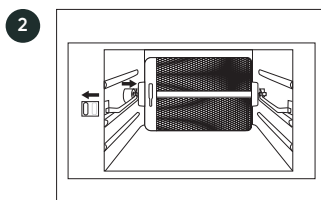
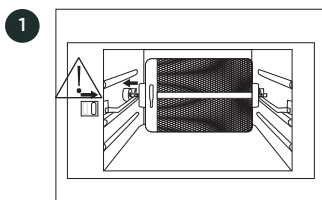
Denne brukes til å steke en hel kylling og relativt store kjøttstykker. Før skaftet gjennom hele kyllingen.

1. Monter kjøttgaflene på skaftet og stikk det inn i kjøttet.
2. Fest gaflene med skruene.
3. Vri bryteren til høyre. Plasser rotisserieskaftet på skinnene og skyv det inn i låst posisjon.
4. Slipp bryteren og lås skinnen på plass.



ROTISSERIE-KURVEN

1. Vri bryteren til høyre. Plasser rotisserieskaftet på skinnene og skyv det inn i låst posisjon.
2. Slipp bryteren og lås kurven på plass.
3. Bruk fjerningsverktøyet for å fjerne kurven og for å unngå å brenne hendende.



⚠ ADVARSEL

Grillspyd og annet tilbehør er relativt skarpe på grunn av sine funksjonskrav. Vær spesielt oppmerksom på det under bruk og ta tilsvarende beskyttelsestiltak når det er nødvendig. Når tilberedningen er ferdig, er temperaturen på tilbehøret svært høy. Ikke berør det direkte for å unngå å brenne deg. Vennligst oppbevar tilbehøret riktig for å forhindre at barn kommer i kontakt med det.

MAT SOM BØR RISTES

- Vanligvis må du riste små matvarer som stables oppå hverandre, som for eksempel pommes frites eller kroketter.
- Hvis de ikke ristes, kan det hende at maten ikke blir sprø eller kokt på en jevn måte.
- Annen mat, for eksempel biff, kan snus for å sikre jevn steking.

RENGJØRING OG OPPBEVARING

RENGJØRING

- Rengjør airfryer-ovnen etter hver bruk. Trekk ut strømledningen fra strømkontakten og sørg for at apparatet er grundig avkjølt før du rengjør det.
- Tilbehøret tåler oppvaskmaskin, men bruk aldri skurende rengjøringsmidler eller skurende redskaper på overflatene for å unngå riper.
- Bløtlegg påsmurt fett i varmt såpevann først, for enkel fjerning.
- Tørk av utsiden av apparatet med en varm klut fuktet med mildt rengjøringsmiddel.
- Rengjør innsiden av apparatet med en varm, ikke-slipende svamp fuktet med mildt rengjøringsmiddel.
- Hvis det trengs, fjern uønskede matrester fra kontrollpanelet med en rengjøringsbørste.
- Om nødvendig, er også telleren lett å fjerne - se bildene →



Merk: Noe av tilbehøret som leveres til produktet har et non-stick belegg. For å unngå å ripe eller fjerne dette laget, unngå bruk av metallverktøy og slipende materialer ved rengjøring.

OPPBEVARING

- Koble fra apparatet og la det avkjøles.
- Sørg for at alle komponenter er rene og tørre.
- Plasser apparatet på et rent, tørt sted.

RIKTIG AVHENDING AV DETTE PRODUKTET



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å forhindre potensiell skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler apparatet ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bakerenogkokken.no

John Bunyans Väg 2, Göteborg, Sverige

Kiitos, kun valitsit NOD Air Fryer Oven -kiertoilmakypsentimen.

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ENNEN tuotteen käyttöä oman turvallisuutesi vuoksi.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa tavanomaisia varotoimia tulipalon, sähköiskujen ja henkilövahinkojen välttämiseksi. Näihin varotoimiin kuuluvat seuraavat:

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 heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo laitteen käyttöä tai opasta heitä käyttämään laitetta.
2. Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä.
3. Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai itse laite on vaurioitunut.
4. Älä koskaan upota veteen koteloa, joka sisältää sähkökomponentteja ja lämmitysvastuksia, äläkä huuhtelee veden alla.
5. Välttääksesi sähköiskun älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään.
6. Aseta kypsennettävä ruoka aina mukana toimitettuihin lisävarusteisiin, jotta se ei pääse kosketuksiin lämmitysvastusten kanssa.
7. Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
8. Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
9. Kun laite on käynnissä, sen sisälämpötila voi nousta jopa 200 °C:seen. VÄLTÄÄKSESI HENKILÖVAHINGOT älä koskaan laita käsiäsi laitteen sisään, ellei se ole täysin jäähtynyt.
10. Lapsia tulee aina valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta aikuisen valvonnassa.
11. Pidä virtajohto poissa kuumilta pinoilta.
12. Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhojen, päälle tai lähelle.
13. Älä sijoita laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
14. Käytön aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen välimatkan päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä myös silloin, kun poistat kattilan laitteesta.
15. Laitteen pinta voi kuumentua käytön aikana.
16. Käytön jälkeen laitteen sisällä olevat metallipinnat ovat erittäin kuumia, joten vältä koskettamista niitä käytön jälkeen.
17. Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savun tulo lakkaa, ennen kuin nostat kattilan pois laitteesta.
18. Kun ajastettu aika on kulunut loppuun, kypsennys pysähtyy mutta tuuletin JATKAA KÄYMISTÄ 20 sekuntia jäähdyttääkseen laitetta.

VAROITUS

1. Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja tukevalle alustalle.
2. Laitteen virheellinen tai käyttöohjeiden vastainen käyttö mitätöi takuun, eikä valmistaja eikä myyjä ole vastuussa aiheutuneista vahingoista.
3. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
4. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä tai puhdistamista.
5. Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, siitä saattaa tulla savua. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että laite olisi viallinen. Savun tulo lakkaa muutamassa minuutissa.

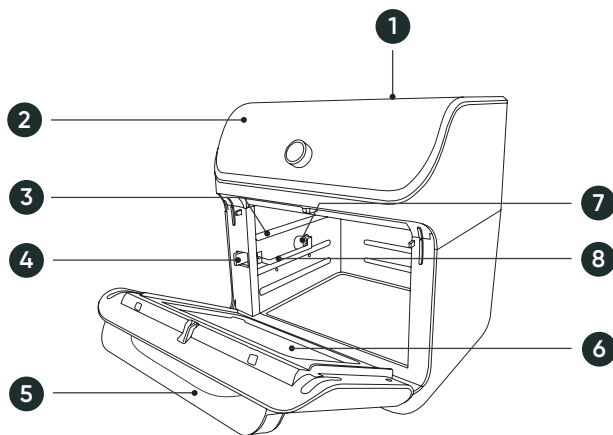
YLIKUUMENEMISSUOJA

Laitteessa on järjestelmä, joka suojaa sitä ylikuumentumiselta. Se sammuttaa uunin automaattisesti, jos sisälämpötilan säätöjärjestelmä menee epäkuuntoon. Irrota virtajohto pistorasiasta, anna laitteen jäähtyä ja toimita se korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

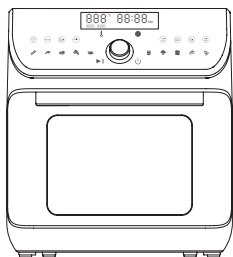
AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Laitteessa on sisäänrakennettu virrankatkaisu, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, kun ajastettu aika on kulunut loppuun. Voit sammuttaa laitteen manuaalisesti milloin tahansa painamalla virtapainiketta.

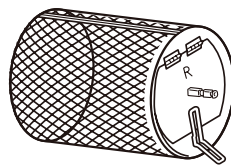
LAITTEEN OSAT



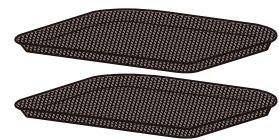
1. Yläkansi
2. Ohjauspaneeli
3. Kiskot
4. Kytkin
5. Kahva
6. Luukku
7. Lukitsin
8. Kiskot



Air Fryer Oven



Rotisseriekorg



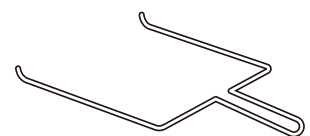
Galler x2



Rotisseriespett

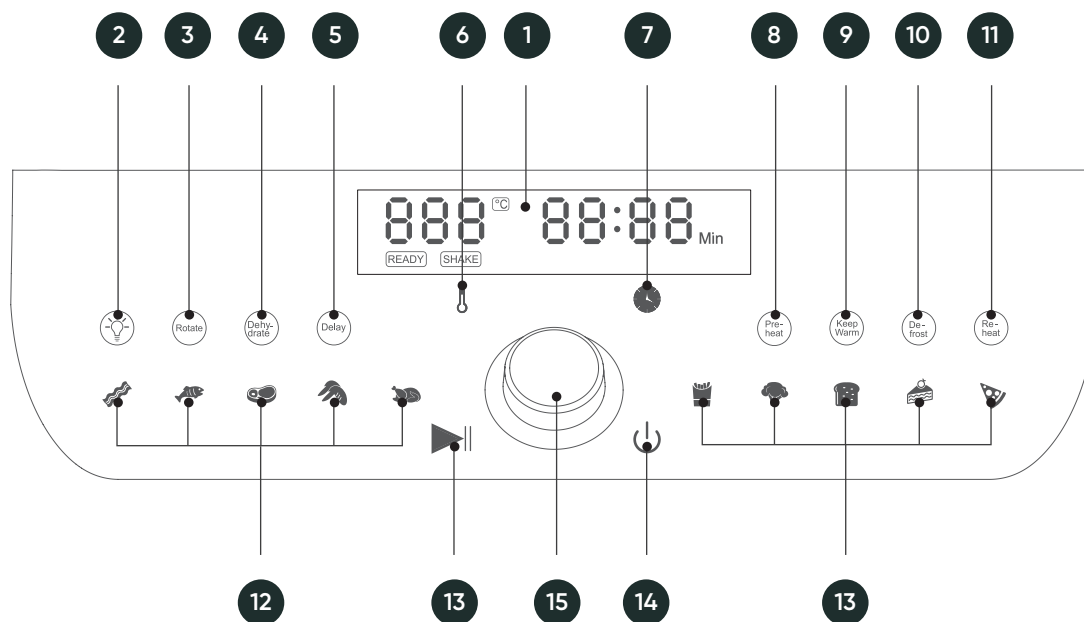


Droppbricka



Borttagningsverktyg

KONTROLLPANEL



- | | | |
|-----------------------|-----------------------|--|
| 1. LCD Display | 6. Temperature Button | 11. Reheat Button |
| 2. Light Button | 7. Time Button | 12. Mode Indicators |
| 3. Rotating Button | 8. Preheat Button | 13. Start / Pause Button |
| 4. Dehydrating Button | 9. Keep Warm Button | 14. Power Button |
| 5. Delay Button | 10. Defrost Button | 15. Time & Temp. Control Knob / Confirm Button |

SPECIFIKATIONER

Modell	NOD0012
Strömförsörjning	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominell effekt	1500W
Volymkapacitet	12 litera
Temperaturintervall	25-200 °C

ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Tarkista, että laite on ehjä ja ettei siitä puutu osia.
- Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
- Puhdista lisävarusteet huolellisesti kuumalla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja hankaamattomalla sienellä.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

HUOMAA: ÄLÄ KOSKAAN PESE LAITETTA TAI UPOTA SITÄ VETEEN.

KÄYTTÖ

Kytke laitteen pistoke pistorasiaan, minkä jälkeen laite antaa äänimerkin ja siirtyy valmiustilaan. Kaikki ohjauspaneelin merkkivalot vilkahtavat kerran.

VIRTA PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ

- Kytke laite päälle koskettamalla virtapainiketta, jolloin kuulet äänimerkin. Kaikki ohjauspaneelin merkkivalot syttyvät.
- Sammuta laite koskettamalla virtapainiketta uudelleen.

VALON OHJAUS

Kun laite on päällä, kytke valo päälle / pois päältä koskettamalla valopainiketta.

UUNIN ESILÄMMITYS

Kun laite on päällä, esilämmitä se tarvittaessa koskettamalla esilämmityspainiketta.

Huomaa:

- Älä aseta mitään airfryerin yläpuolelle, sillä se voi häiritä kypsennysohjelmaa.
- Airfryer ei ole perinteinen rasvakeitin. Älä täytä sitä öljyllä, paistamiseen tarkoitetuilla rasvoilla tai muilla nesteillä.
- Varo kuumaa höyryä, kun avaat airfryerin luukun.

VALITSE KYPSENNYSOHJELMA

- Kun laite on päällä, valitse haluamasi kypsennysohjelma koskettamalla ohjelmapainiketta. Vastaavan ohjelman merkkivalo syttyy. LCD-näyttö näyttää kypsennyslämpötilan ja kypsennysajan samanaikaisesti, ja jälkimmäinen laskee minuuteissa.
- Kun ohjelma on valittu, käynnistä kypsennysprosessi koskettamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta tai painamalla vahvistuspainiketta. Toimintamerkkivalo jatkaa vilkkumista, kun kypsennys aloitetaan.
- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, uuni keskeyttää kypsennyksen. Sulje luukku, niin laite jatkaa kypsennystä edellisestä jäljellä olevasta ajasta ja samassa lämpötilassa.

HUOMAA: KÄYNNISTÄ PYÖRITYS KOSKETTAMALLA PYÖRIMISPAINIKETTA, JOS KÄYTÄT VARASTA TAI PYÖRIVÄÄ KORIA. NÄIN SAAT TASAISEMMAN TULOKSEN.

OHJELMOIDUT KYPSENNYSAJAT JA -LÄMPÖTILAT

- Esiasetetut ohjelmat **eivät sisällä aikaa, joka tarvitaan asetetun lämpötilan saavuttamiseen.** Voit esilämmittää uunia 3–4 minuuttia tai lisätä tämän ajan kypsennysaikaan.
- Jos kypsennät ruokaa pellillä tai korissa, on suositeltavaa levittää ruoan päälle tasaisesti hieman öljyä, jotta se saa lisärapeutta. Älä laita lisävarusteisiin liian paljon ruokaa, sillä se vaikuttaa kypsennyksen laatuun.
- Kun laitat ruokaa uuniin, varmista, että se on vähintään 3 cm:n päässä lämmitysvastuksista (uunin yläosa).

ASETUKSET

Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

Huomaa: Nämä asetukset ovat viitteellisiä. Sopivat asetukset riippuvat henkilökohtaisista mieltymyksistä sekä ruoan alkuperästä, tyypistä yms.

	Min–maxmäärä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (°C)	Lisävaruste
Perunat & Ranskanperunat				
Ohuet pakastetut ranskanperunat	600-700	15-20	200	Kori
Paksut pakastetut ranskanperunat	600-700	18-23	200	Kori
Perunagratiini	700-900	15-20	200	Pelti
Liha ja kala				
Paisti	200-800	15-20	180	Pelti
Porsaankyljys	400-800	12-16	180	Pelti
Hampurilaispihvi	200-800	10-15	185	Pelti
Kanankoipi	400-800	25-30	190	Pelti
Kananrinta	400-800	15-20	180	Pelti
Kana (kokonainen)	700-1000	40-45	180	Varras
Lihavarras	400-800	15-20	185	Pelti
Makkara	400-800	12-16	200	Pelti
Kalavarras	400-800	13-15	170	Pelti
Kala	400-800	13-16	180	Pelti
Pikkusuolaiset				
Pakastetut kananugetit	500-800	8-14	200	Pelti
Pakastetut kalapuikot	500-800	6-10	200	Pelti
Pakastetut leivitettyt juustotikut tms.	500-700	8-10	180	Pelti
Täytetyt kasvikset	500-700	15-18	160	Pelti
Leivonnaiset				
Muffinit	800	16-20	180	Käytä uuninkestävää astiaa
Pikkuleivonnaiset	800	18-20	170	Käytä uuninkestävää astiaa

HUOMAA!

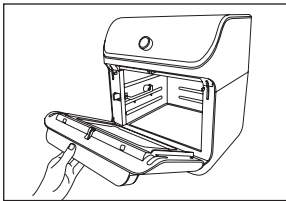
- Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos airfryer on vielä kylmä, kun aloitat paistamisen.
- Pienikokoisille aineksille riittää yleensä hieman lyhyempi valmistusaika kuin suuremmille.
- Suurempi määrä aineksia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan.
- Ravistelemalla pienempiä aineksia valmistusajan puolivälissä ainekset paistuvat tasaisemmin ja lopputulos on parempi.
- Saat rapean lopputuloksen, jos lisäät raakoihin perunoihin hieman öljyä. Kypsennä perunat muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista airfryerissa todella rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Aseta leivonta- tai uunivuoka airfryerin koriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai jos haluat kypsentää hauraita aineksia tai täytettyjä ruokia.

ASETA KYPSENNYSAIKA

Kosketa ajastinpainiketta. Käännä sitten ajan ja lämpötilan säädintä oikealle lisätäksesi tai vasemmalle vähentääksesi kypsennysaika (jokainen kierto on 1 minuutti).

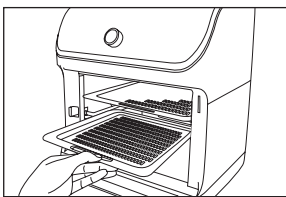
ASETA KYPSENNYSLÄMPÖTILA

Kosketa lämpötilapainiketta. Käännä sitten ajan ja lämpötilan säädintä oikealle lisätäksesi tai vasemmalle vähentääksesi kypsennyslämpötilaa (jokainen kierto on 5 °C).



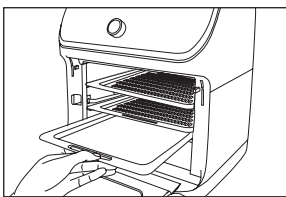
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Valitse oikea lisävaruste kypsennettävien aineiden mukaan. Avaa luukku kahvasta vetämällä, jotta voit asentaa lisävarusteet alla olevien ohjeiden mukaisesti.



PAISTOPELLIT

Työnnä paistopellit kaksille ylimmille kiskoille, kun haluat kuivata aineksia, valmistaa rapeita ruokia tai lämmittää uudelleen ruokia, kuten pizzeriaa.



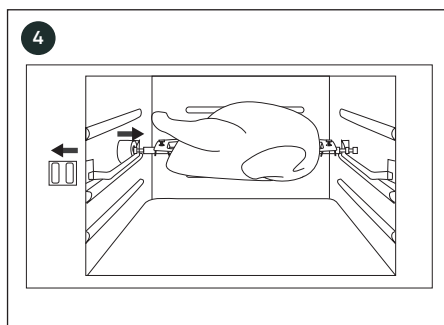
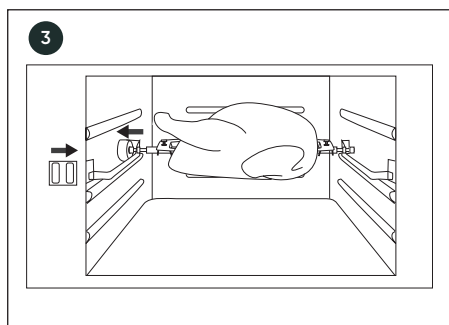
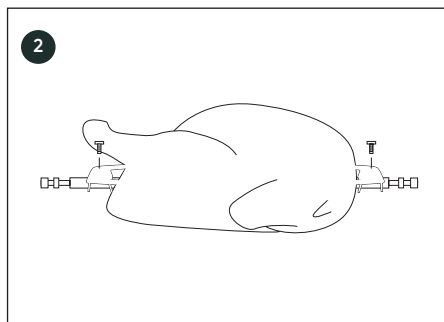
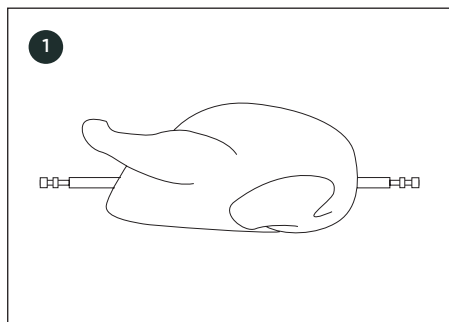
TIPPA-ASTIA

Työnnä tippa-astia alimmille kiskoille keräämään tippuva öljy ja muut ruoantähteet. Tämä helpottaa uunin puhdistamista.

VARRAS

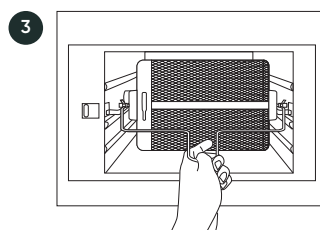
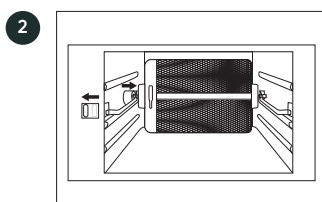
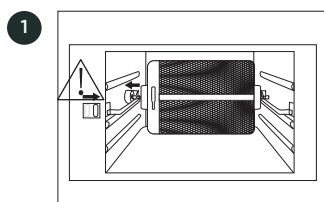
Varrasta käytetään kokonaisen kanan ja suhteellisen suurten lihapalojen paistamiseen.

1. Työnnä varras koko kanan pituuden läpi.
2. Asenna lihahaarukat vartaaseen ja työnnä ne lihaan. Kiinnitä haarukat ruuveilla.
3. Käännä kytkin oikealle. Aseta varras kiskoille ja työnnä se lukitusasentoon.
4. Vapauta kytkin ja lukitse varras paikalleen.



PYÖRIVÄ KORI

1. Käännä kytkin oikealle. Aseta varras kiskoille ja työnnä se lukitusasentoon.
2. Vapauta kytkin ja lukitse kori paikalleen.
3. Käytä irrotustyökalua korin poistamiseen, jotta vältät palovammat.



! VAROITUS

Vartaat ja muut lisävarusteet ovat suhteellisen teräviä toiminnallisten vaatimusten vuoksi. Ole erityisen varovainen käytön aikana ja ryhdy tarvittaessa asianmukaisiin suojatoimenpiteisiin. Kun kypsennys on valmis, lisävarusteet ovat erittäin kuumat. Älä koske niihin suoraan, jotta vältät palovammat. Säilytä lisävarusteita oikein, jotta lapset eivät pääse niihin käsiksi.

RAVISTELTAVAT RUOAT

- Pieniä, päällekkäin kasautuvia ruokia, kuten ranskalaisia ja kroketteja, on yleensä ravistettava.
- Jos niitä ei ravisteta, ne eivät ehkä tule rapeiksi tai kypsytasaisesti.
- Muita ruokia, kuten paistia, voidaan kääntää tasaisen kypsymisen varmistamiseksi.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

PUHDISTUS

- Puhdista airfryer-uuni jokaisen käyttökerran jälkeen. Irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että laite on jäähtynyt kunnolla ennen kuin puhdistat sen.
- Lisävarusteet ovat konepesun kestäviä, mutta älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä, jotta niiden pinta ei naarmuunnu.
- Jos lisävarusteisiin on tarttunut kiinni rasvaa, liota niitä lämpimässä saippuavedessä, jotta lika on helpompi poistaa.
- Pyyhi laitteen ulkopuoli lämpimällä liinalla, joka on kostutettu miedolla puhdistusainella.
- Puhdista laitteen sisäpuoli lämpimällä hankaamattomalla sienellä, joka on kostutettu miedolla puhdistusainella.
- Poista tarvittaessa ruoantähteet ohjauspaneelista puhdistusharjalla.
- Luukku on tarvittaessa helppo irrottaa →



Huomaa: Joissakin laitteen mukana toimitetuissa lisävarusteissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistamiseen metallisia työkaluja tai hankaavia materiaaleja, koska ne voivat naarmuttaa tai vahingoittaa pinnoitetta.

SÄILYTYS

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- Aseta laite puhtaaseen, kuivaan paikkaan.

TUOTTEEN OIKEANLAINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Tämä koskee koko EU-aluetta. Estä mahdolliset hallitsemattomasta jätteiden hävittämisestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat kierrättämällä tuote vastuullisesti, mikä edistää materiaaliresurssien kestävää uudelleenkäyttöä.

Bagaren och Kocken AB

+46 (0)31 25 22 22

kundservice@bagarenochkocken.se
John Bunyans Väg 2, 418 78 Göteborg