

**NORTH<sup>®</sup>** 205001  
MV2401

**AIR FRYER – 6.5L – 1550W + 400W**

**INSTRUCTION MANUAL**



**EN** **DK** **SE** **NO** **FI**

THANK YOU FOR CHOOSING OUR AIR FRYER  
PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING  
AND KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

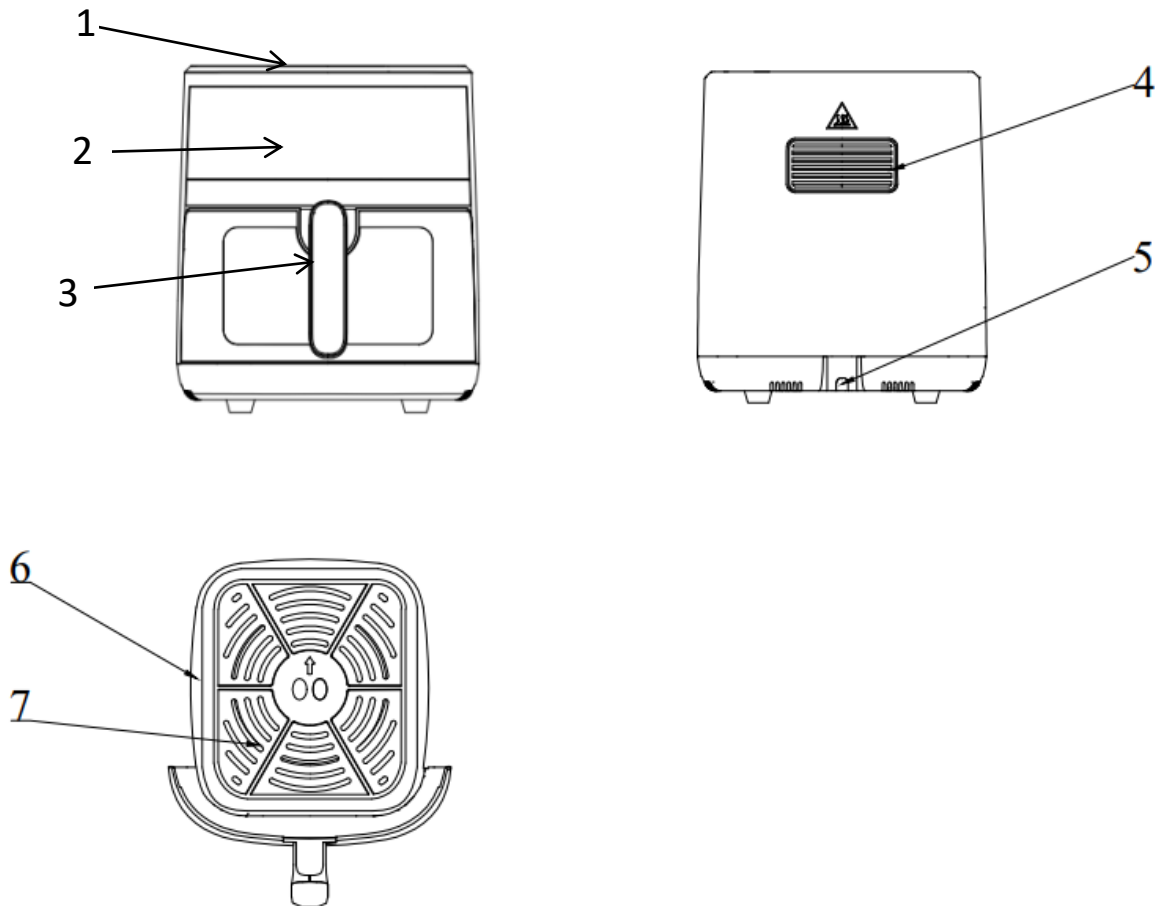
## **Introduction**

Congratulations on your purchase and welcome to use this appliance.

The new air fryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way.

The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.

The ingredients are heated from all sides at once and is designed to reduce the use of oils to most of the dishes, allowing for cakes, quiches and delicate foods to be cooked in a more simple, convenient method.



## **Product Components**

1. Air Inlet

2. Control Panel

3. Handle

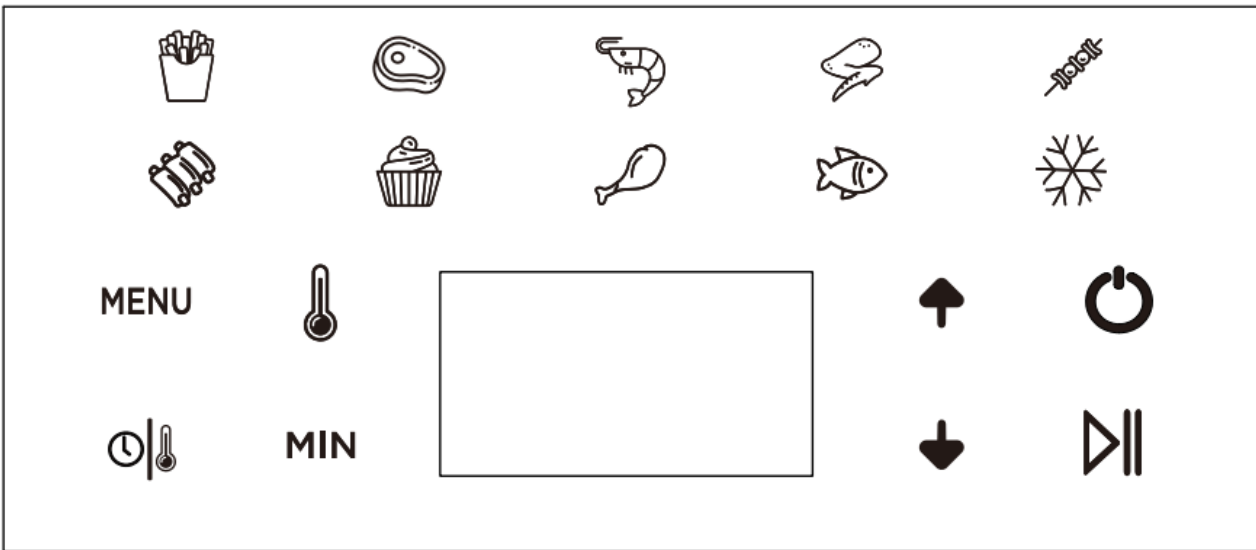
4. Air Outlet

5. Power Outlet


6. Frying Pan

7. Food Tray


## How to Use the Control Panel




### A) Power Button :

Tap “” button 3 seconds to turn ON/OFF

### B) Rapid Cool Button :

Tap “” button to turn START/STOP cooking.




### C) Time/Temperature Button:

Tap “” button to toggle time/temperature ,The time and temperature will be displayed alternately every 5 seconds.




### D) Menu Button:

Tap “ MENU ” button to toggle through the different menu functions.

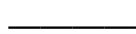

### E) Time Increase / Decrease Button:


Tap The “” button, the "min" light will flash and tap the “”/“” button to increase/decrease a maximum of 60-minutes .(hold button for rapid increase/decrease).

### F) Temperature Increase/Decrease Button:

Tap The “” button, the "°C" light will flash and tap the “”/“” button to increase/decrease a temperature of 200°C can be added.(hold button for rapid increase / decrease).

## How to Select a Quick Menu Function

Quick Menu Chart			
	Menu	Default Temperature (°C)	Default Cook time (min)
	Default	180	15
	French Fries	200	25

	Steak	200	18
	Shrimp	200	18
	Chicken wings	200	20
	Meat skewers	200	18
	Ribs	180	20
	Cake	160	20
	Chicken legs	200	20
	Fish	180	18
	Thaw	30	30

### Notice

Before using this product, please read the instructions carefully and keep them for future reference.

### Danger

- Never immerse the appliance, which contains electrical components and the heating elements, into water nor rinse it under the tap.
- To prevent the risk of electrical shock, do not allow any water or other liquid enter the appliance.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, avoiding contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer while the appliance is working.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced. You may also take it to an authorized service center or similarly qualified technician to avoid a hazard.
- This appliance cannot be used by children ages 8 or under and by persons with reduced physical ability.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with or operate the appliance in a hazardous way.
- Keep the appliance and its main power cord out of reach of children younger than 8 when the appliance is powered on or is cooling down.

- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to a grounded wall socket, always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible / flammable materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances, leave at least 4 inches (10cm) free space on the back and sides and 4 inches (10cm) free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance operating unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use



- 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.

### Caution

- Place the appliance on a horizontal, flat, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments, nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and any liability for damage caused will be denied.
- Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes prior to handling or cleaning.
- For best results, make sure the dishes prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove any burnt remnants.

### EMF

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). The appliance is safe for use if operated properly and according to the instructions in this user manual.

### **Before First Use**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the baking tray and frying pan with hot water, detergent and a non-abrasive sponge. **Note: You can clean these parts in the dishwasher.**
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This appliance works on hot air. Do not fill the baking tray with oil or frying fat.

5. Put the baking tray into the frying pan.
6. Use the handle to slide the frying pan back into the air fryer.

### **Preparing For Use**

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.  
Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
2. Place the baking tray correctly into the frying pan.  
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

### **Hot Air Frying**

- Plug in the power cord into a grounded wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Place the ingredients in the baking tray.
- Use the handle to slide the frying pan into the air fryer.

Never use the pan without the baking tray in it. If the appliance is heating ingredients in the absence of the baking tray, use a special oven glove to open the drawer. The side wall and edge of the drawer can become very hot.

- Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

#### **Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

Note: If you prefer, you can let the appliance preheat without any ingredients inside. In such a case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approximately 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.  
Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0.  
Tip: Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes. After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the pan.
- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

### **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, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time can help prevent

unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150° C for up to 10 minutes.

## **Cleaning**

Clean the appliance after every use.

The baking tray and pan inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the power cord from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

**Note:** Do not use moist cloth to clean the light area.

3. Clean the pan and the basket with hot water, use liquid dish soap and a non-abrasive sponge.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some liquid dish soap. Place the basket in the pan and allow the pan and the basket to soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

## **Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## **Troubleshooting**

<b>Symptom</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
The frying-pan does not work	1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer	1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.

White smoke coming out of the product	<p>You are cooking food ingredients with a high content of oil.</p> <p>Oil dirt from last use remained inside the frying-pan</p>	<p>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, a large amount of oil fumes will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, but this will not affect the final cooking effect.</p> <p>2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.</p>
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	<p>You did not use the right potato type.</p> <p>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</p> <p>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</p>	<p>Use fresh potatoes and make sure they stay firm while frying.</p> <p>Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.</p> <p>Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</p>

### **Specifications**

Capacity: 6.5 L

Power supply: 220-240V~ 50/60Hz

Rated power: 1550W + 400W

Power supply: 220-240V~ 50/60Hz

Temperature range: 80-200°C

Timer range: 1-60 min

Dimensions: 30.5 x 28.5 x 31.6 cm

Weight: 5 kg

Overheating protection circuit

Basket is dishwasher safe (maximum 60 degrees)

Removable grid is dishwasher safe (maximum 60 degrees)

### **After Sales Service**

The following conditions is not covered by the warranty:

- 1) Components are damaged due to improper use, maintenance and storage.
- 2) Damage caused by non-NORTH maintenance personnel or designated personnel to disassemble the product by themselves.
- 3) No purchase invoice or purchase invoice does not match the product.

If you experience quality problems, please contact the service center. Do not disassemble it yourself. The company will not bear any responsibility for quality problems or accidents caused by self-disassembly.





This marking indicates that this product should not be disposed of 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. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

**Smart Trade ApS**  
Rudolfgaardsvej 8  
DK-8260 Viby J  
Smart-Trade.dk

**Funnivation HK Ltd.**  
Unit 03-04, 21/F  
Eight Commercial Tower,  
8 Sun Yip Street  
Chai Wan, Hong Kong



**NORTH<sup>®</sup>** 205001  
MV2401

**AIRFRYER – 6.5L – 1550W + 400W**

**BRUGSANVISNING**



**DK**

TAK FORDI DU VALGTE VORES AIRFRYER  
LÆS VENLIGST MANUALEN OMHYGGELIGT FØR BRUG  
OG GEM DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG REFERENCE

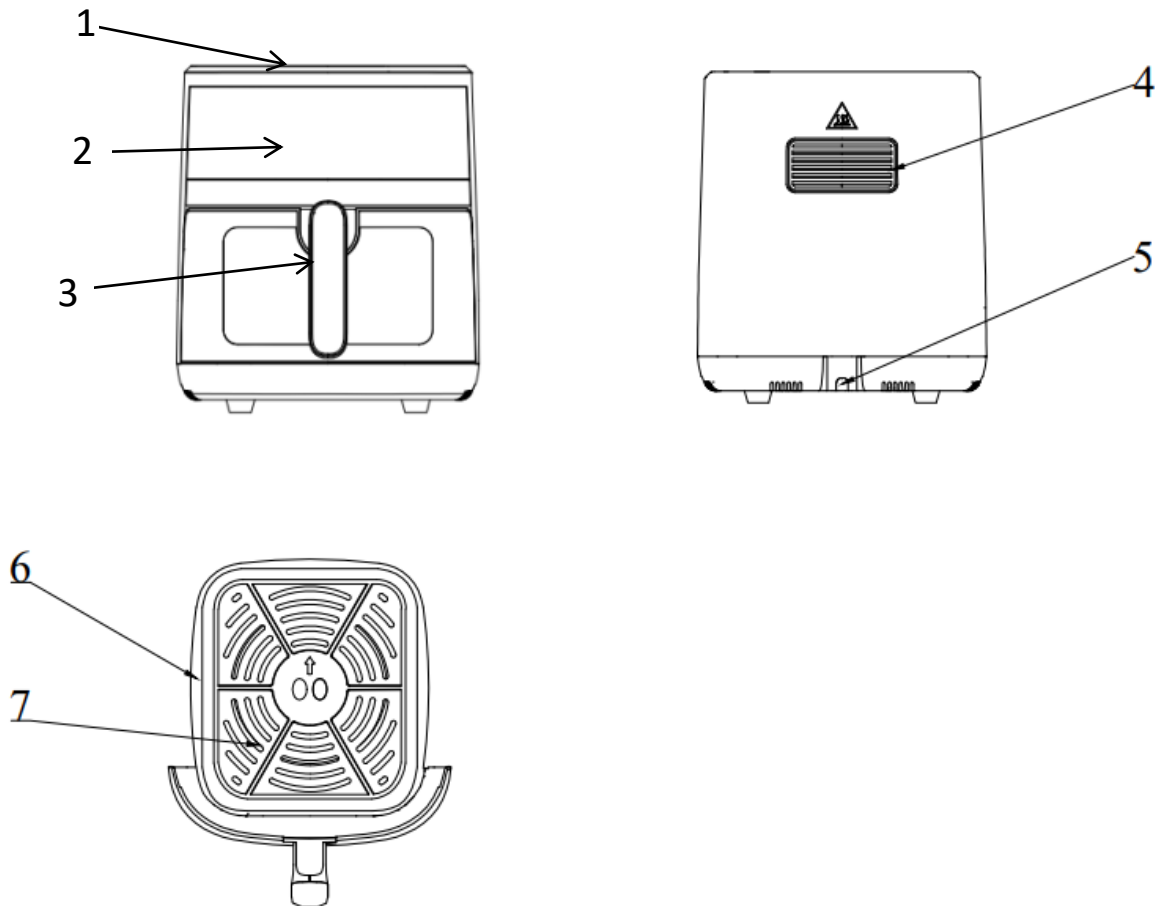
## Indførelsen

Tillykke med dit køb og velkommen til at bruge dette apparat.

Den nye airfryer giver dig mulighed for at tilberede dine yndlingsingredienser og snacks på en sundere måde.

Airfryeren bruger varmluft i kombination med højhastighedsluftcirkulation (Rapid Air) og en topgrill til at tilberede en række velsmagende retter på en sund, hurtig og nem måde.

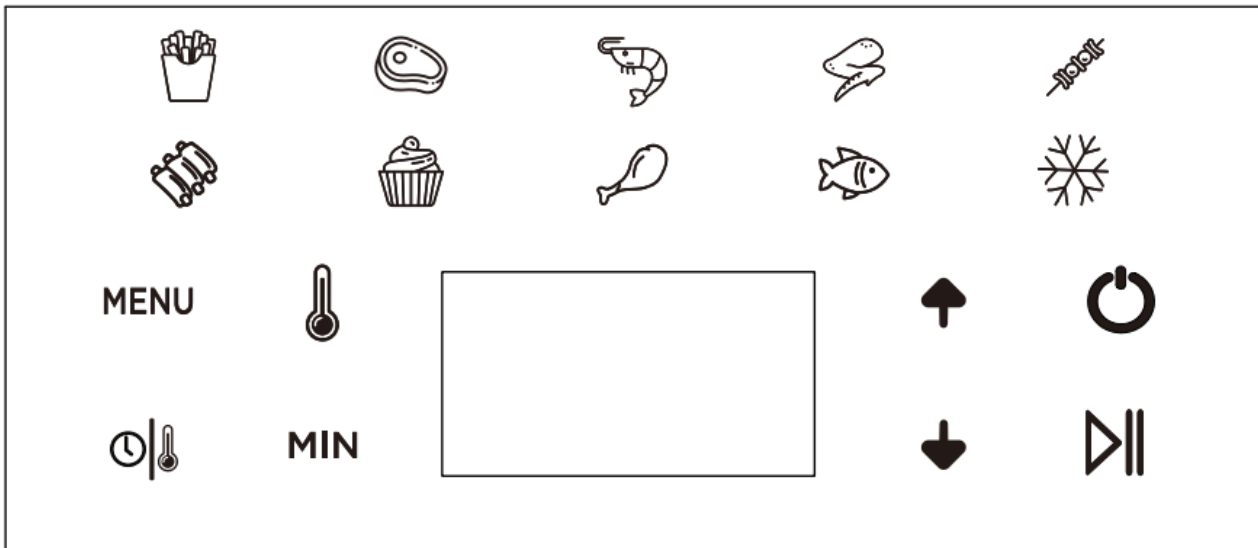
Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang og er designet til at reducere brugen af olier til de fleste retter, hvilket gør det muligt at tilberede kager, quicher og delikate fødevarer på en mere enkel og bekvem metode.




## Produktkomponenter

- |                |                 |             |              |
|----------------|-----------------|-------------|--------------|
| 1. Luftindtag  | 2. Kontrolpanel | 3. Håndtag  | 4. Luftudtag |
| 5. Stikkontakt | 6. Stegepande   | 7. Madbakke |              |

## Sådan bruger du kontrolpanelet



### A) Tænd/sluk-knap :

Tryk -knappen i 3 sekunder for at tænde/slukke

### B) Hurtig afkølingsknap:

Tryk -knappen "" for at dreje START/STOP tilberedning.




### C) Tid / temperatur-knap:

Tryk -knappen "" for at skifte tid/temperatur, tiden og temperaturen vises skiftevis hvert 5. sekund.

### D) Menu-knap:




Tryk på knappen " MENU " for at skifte mellem de forskellige menufunktioner.

### E) Tidsforøgelse/-fald Button:

Tryk på -knappen "", "min" lyset blinker, og tryk på knappen  or 

øge/formindske maksimalt 60 minutter . (Hold knappen nede for hurtig forøgelse / formindsk).

### F) Knap til at øge / sænke temperatur:

Tryk på -knappen "", "° C"-lyset blinker, og tryk på knappen  or 

øge/sænke en temperatur på 200° C kan tilføjes.( Hold knappen nede for hurtig forøgelse / formindskelse).

## Sådan vælger du en hurtigmenufunktion

Oversigt over hurtigmenuer			
	Menu	Standard Temperatur (°C)	Standard tilberedningstid (min)
—	Standard	180	15

	Pomfrit	200	25
	Bøf	200	18
	Reje	200	18
	Kyllingevinger	200	20
	Kødspyd	200	18
	Ribben	180	20
	Kage	160	20
	Kyllingelår	200	20
	Fisk	180	18
	Tøvejr	30	30

### Meddelelse

Før du bruger dette produkt, skal du læse instruktionerne omhyggeligt og opbevare dem til fremtidig reference.

### Fare

1. Nedsænk aldrig apparatet, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementerne, i vand, og skyl det aldrig under vandhanen.
2. For at forhindre risikoen for elektrisk stød må der ikke komme vand eller anden væske ind i apparatet.
3. Læg altid ingredienserne, der skal steges, i kurven, og undgå kontakt med varmeelementerne.
4. Dæk ikke luftindtaget og luften udenfor, mens apparatet er i drift.
5. Fyld ikke gryden med olie, da dette kan forårsage brandfare.
6. Rør aldrig ved indersiden af apparatet, mens det er i drift.

### Advarsel

- Kontroller, om den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, netledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal du få den udskiftet. Du kan også tage det med til et autoriseret servicecenter eller lignende kvalificeret tekniker for at undgå fare.
- Dette apparat kan ikke bruges af børn i alderen 8 år eller derunder og af personer med nedsat fysisk evne.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med eller betjener apparatet på en farlig måde.

- Opbevar apparatet og dets hovednetledning utilgængeligt for børn under 8 år, når apparatet er tændt eller kører ned.
- Hold netledningen væk fra varme overflader.
- Tilslut ikke apparatet, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Tilslut aldrig dette apparat til en ekstern timerkontakt for at undgå en farlig situation.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare / antændelige materialer såsom en dug eller gardin.
- Placer ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater, efterlad mindst 4 tommer (10 cm) fri plads på bagsiden og siderne og 4 tommer (10 cm) fri plads over apparatet. Anbring ikke noget oven på apparatet.
- Brug ikke apparatet til andre formål end beskrevet i denne vejledning.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.
- Under varmluftstegning frigives varm damp gennem luftudtagsåbningerne, hold dine hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og fra luftudtagsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug



- Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis du ser mørk røg komme ud af apparatet. Vent på, at røgemissionen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.

### Forsigtighed

- Placer apparatet på en vandret, flad, plan og stabil overflade.
- Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, kontorer, gårde eller andre arbejdsmiljøer, og det er heller ikke beregnet til at blive brugt af kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet bruges forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål, eller hvis det ikke bruges i henhold til instruktionerne i brugervejledningen, bortfalder garantien, og ethvert ansvar for forårsagede skader vil blive nægtet.
- Returner altid apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse eller reparation.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter før håndtering eller rengøring.
- For de bedste resultater skal du sørge for, at de retter, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldengule i stedet for mørke eller brune. Fjern eventuelle brændte rester.

### EMF

Dette apparat overholder alle standarder vedrørende elektromagnetiske felter (EMF). Apparatet er sikkert at bruge, hvis det betjenes korrekt og i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning.

### Før første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet.

3. Rengør bagepladen og stegepanden grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp. **Bemærk: Du kan rengøre disse dele i opvaskemaskinen.**
4. Tør indersiden og ydersiden af apparatet af med en fugtig klud. Dette apparat fungerer på varm luft. Fyld ikke bagepladen med olie eller stegefedt.
5. Læg bagepladen i bradepanden.
6. Brug håndtaget til at skubbe stegepanden tilbage i airfryeren.

### **Preparing For Use**

1. Placer apparatet på en stabil, vandret og plan overflade.

Anbring ikke apparatet på ikke-varmebestandige overflader.

2. Læg bagepladen korrekt i stegepanden.

Læg ikke noget oven på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker varmluftstegningsresultatet.

### **Varmluftstegning**

- Sæt netledningen i en jordet stikkontakt.
- Træk forsigtigt gryden ud af airfryeren.
- Læg ingredienserne i bagepladen.
- Brug håndtaget til at skubbe stegepanden ind i airfryeren.
- Brug aldrig gryden uden bagepladen i. Hvis apparatet opvarmer ingredienser, mens bagepladen ikke er til stede, skal du bruge en speciel ovenhandske til at åbne skuffen. Sidevæggen og kanten af skuffen kan blive meget varme.
- Drej temperaturkontrolknappen til den ønskede temperatur. Se afsnittet 'Indstillinger' i dette kapitel for at bestemme den rigtige temperatur.
- For at tænde for apparatet skal du dreje timerknappen til den ønskede forberedelsestid.

### **Tilføj 3 minutter til forberedelsestiden, når apparatet er koldt.**

Bemærk: Hvis du foretrækker det, kan du lade apparatet forvarme uden ingredienser indeni. I et sådant tilfælde skal du dreje timerknappen til mere end 3 minutter og vente, indtil opvarmningslampen slukker (efter ca. 3 minutter). Fyld derefter kurven og drej timerknappen til den ønskede forberedelsestid.

- Nogle ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel). For at ryste ingredienserne skal du trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i airfryeren.  
Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, vil du høre timerklokken, når du skal ryste ingredienserne. Det betyder dog, at du skal indstille timeren igen til den resterende forberedelsestid efter rystning.
- Når du hører timerklokken, er den indstillede forberedelsestid gået. Træk gryden ud af apparatet og placer den på en varmebestandig overflade. Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du dreje temperaturkontrolknappen til 0.  
Tip: Kontroller, om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne ikke er klar endnu, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til et par ekstra minutter. Efter varmluftstegning er gryden og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i airfryeren kan der slippe damp ud af gryden.
- Når et parti ingredienser er klar, er airfryeren øjeblikkeligt klar til at forberede endnu en batch.

## Tips

- Mindre ingredienser kræver normalt en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun lidt længere tilberedningstid, en mindre mængde ingredienser kræver kun lidt kortere tilberedningstid.
- Rystning af mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden kan hjælpe med at forhindre ujævnt stegte ingredienser.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for et sprødt resultat. Steg dine ingredienser i airfryeren inden for et par minutter efter tilsætning af olien.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i airfryeren.
- Du kan også bruge airfryeren til at genopvarme ingredienserne. For at genopvarme ingredienserne skal du indstille temperaturen til 150 ° C i op til 10 minutter.

## Rensning

Rengør apparatet efter hver brug.

Bagepladen og panden inde i apparatet har en non-stick belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige non-stick belægningen.

- Tag netledningen ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

**Bemærk:** Fjern gryden for at lade airfryeren køle hurtigere af.

- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

**Bemærk:** Brug ikke en fugtig klud til at rengøre det lyse område.

- Rengør gryden og kurven med varmt vand, brug flydende opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.

**Tip:** Hvis der sidder snavs fast i kurven eller bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand og lidt flydende opvaskemiddel. Læg kurven i gryden, og lad gryden og kurven trække i cirka 10 minutter.

1. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.
2. Rengør varmelegemet med en rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.

## Oplagring

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

## Fejlfinding

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Stegepanden virker ikke	1. Produktets stik er ikke sat i stikkontakten. 2. Du har ikke indstillet timeren	1. Sæt stikket i den jordede stikkontakt 2. Drej timerknappen for at indstille det rigtige tidspunkt for tilberedningen, og tænd derefter for strømmen.
Fødevarer ingredienser, der ikke bages jævnt i stegepanden	Nogle fødevarer ingredienser skal væltes under tilberedningsprocessen.	Hvis nogle fødevarer ingredienser ligger på toppen eller sammen med andre fødevarer ingredienser (f.eks. stegte chips), skal de væltes under tilberedningen, se venligst afsnittet "Indstilling" i kapitlet "Betjening af dette produkt")



Den stegte forfriskning, der kommer ud af stegepanden, er ikke sprød	Den stegeforfriskning, du vælger, skal bages i traditionel frituregryde	Du kan vælge ovnforfriskningen, eller du kan tilføje lidt olie på forfriskningen for at øge deres sprøde kvalitet.
Hvid røg, der kommer ud af produktet	Du laver mad Ingredienser med et højt indhold af olie Oliesnavs fra sidste brug forblev inde i stegepanden	1. Når du tilbereder madingredienser med forholdsvis højt olieindhold i den fedtfri frituregryde, vil en stor mængde oledampe trænge ind i stegepanden - det kan være varmere end normalt, men dette vil ikke påvirke den endelige tilberedningseffekt. 2. Den hvide røg, der produceres ved opvarmning af olie og fedt inde i stegepanden. Sørg for at rengøre stegepanden hver gang efter brug.
Friske pomfritter steges ikke jævnt inde i stegepanden.	Du brugte ikke den rigtige kartoffeltype. Du har ikke skyllet kartoffelstængerne ordentligt, før du stegte dem. Fritternes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i fritterne.	Brug friske kartofler og sørg for, at de holder sig faste under stegning. Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelse fra ydersiden af stængerne. Sørg for at tørre kartoffelstængerne ordentligt, inden du tilsætter olien. Skær kartoffelstængerne mindre for et sprødere resultat.

### **Specifikationer**

Kapacitet: 6,5 L

Nominel effekt: 1550W + 400W

Strømforsyning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Temperaturområde: 80-200°C

Timerområde: 1-60 min

Mål: 30,5 x 28,5 x 31,6 cm

Vægt: 5 kg

Kurven tåler opvaskemaskine (maks. 60 grader)

Aftageligt gitter tåler opvaskemaskine (maks. 60 grader)

Beskyttelseskredsløb mod overophedning

### **EFTERSALGSSERVICE**

Følgende forhold er ikke dækket af garantien:

- 1) Skader på dele som følge af forkert brug, vedligehold og opbevaring.
- 2) Skader som følge af uautoriserede indgreb i apparatet.
- 3) Hvis købsbeviset ikke stemmer overens med apparatet.

Hvis du oplever kvalitetsproblemer, kan du kontakte vores kundeservicecenter. Forsøg ikke selv at adskille apparatet. Vi påtager os intet ansvar for kvalitetsproblemer eller uheld, som skyldes uautoriseret adskillelse af apparatet.



Mærkningen angiver, at apparatet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald inden for EU. For at forhindre skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal apparatet genvindes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af ressourcer. Indlever det udtjente apparat på din lokale genbrugsstation, eller spørg forhandleren til råds. Forhandleren kan også tage imod apparatet og sørge for, at det genvindes.

Illustrationerne kan afvige fra det faktiske produkt. Vi stræber fortsat efter at forbedre vores produkter, og specifikationerne i denne brugsanvisning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

**Smart Trade ApS**

Rudolfgaardsvej 8  
DK-8260 Viby J  
Smart-Trade.dk

**Funnivation HK Ltd**

Unit 03-04, 21/F  
Eight Commercial Tower,  
8 Sun Yip Street  
Chai Wan, Hong Kong



**NORTH<sup>®</sup>** 205001  
MV2401

**AIR FRYER – 6.5L – 1550W + 400W**

**BRUKSANVISNING**



**SE**

TACK FÖR ATT DU VALDE VÅR AIRFRYER  
LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER DEN  
OCH SPARA DENNA HANDBOK FÖR FRAMTIDA REFERENS

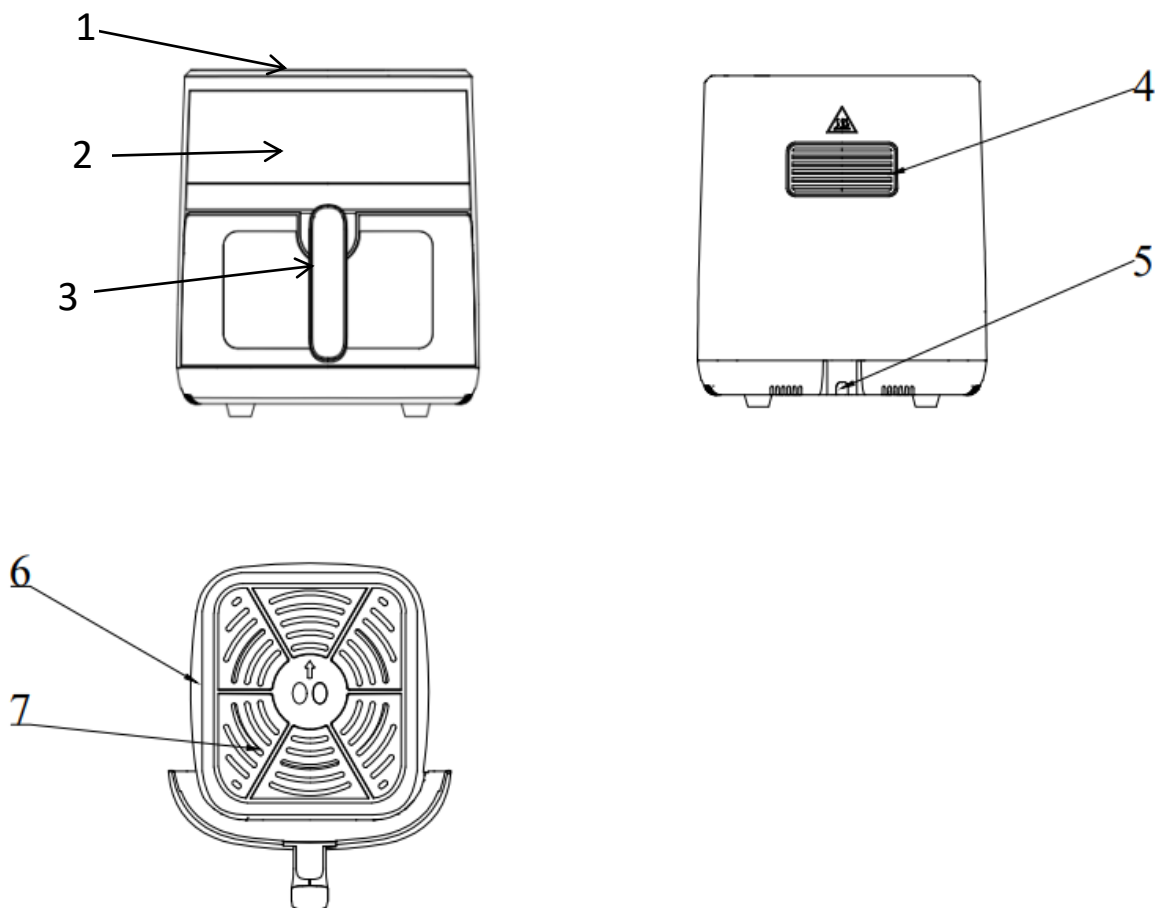
## Införandet

Grattis till ditt köp och välkommen att använda denna apparat.

Med den nya airfryern kan du förbereda dina favoritingredienser och snacks på ett hälsosammare sätt.

Fritösen använder varmluft i kombination med höghastighetsluftcirkulation (Rapid Air) och en toppgrill för att tillaga en mängd läckra rätter på ett hälsosamt, snabbt och enkelt sätt.

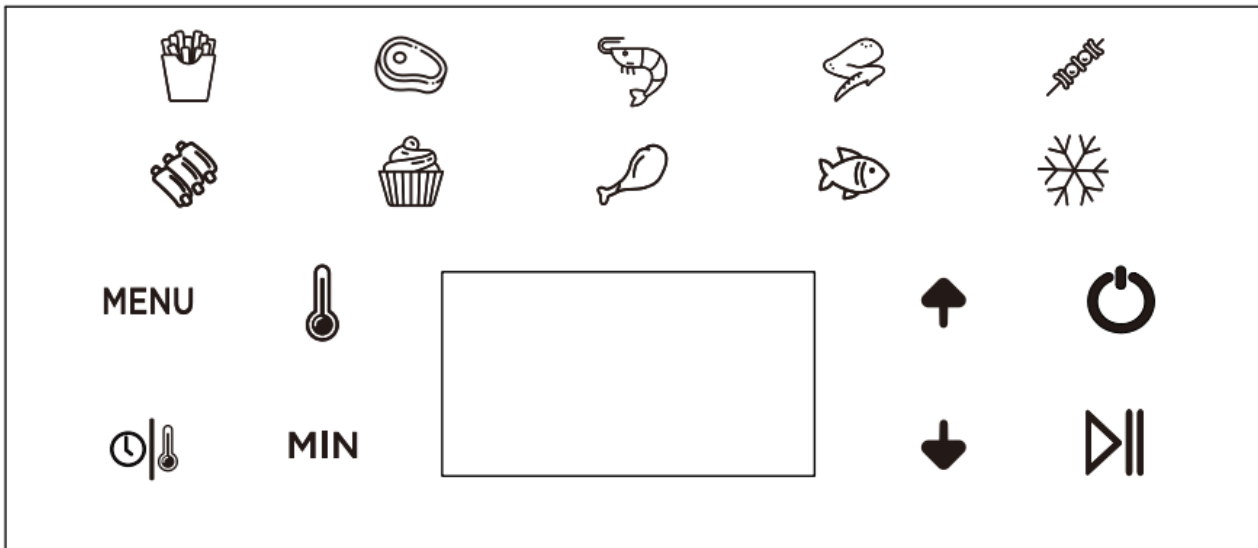
Ingredienserna värms upp från alla sidor på en gång och är utformade för att minska användningen av oljor till de flesta rätter, vilket gör att kakor, pajer och ömtåliga livsmedel kan tillagas på ett enklare och bekvämare sätt.




## Produktens komponenter

- |              |                    |               |               |
|--------------|--------------------|---------------|---------------|
| 1. Luftintag | 2. Kontrollpanelen | 3. Handtag    | 4. Luftutlopp |
| 5. Eluttag   | 6. Stekpanna       | 7. Mat bricka |               |


## Så här använder du kontrollpanelen




### A) Strömbrytare:

Tryck på -knappen i 3 sekunder för att slå PÅ/AV

### B) Knapp för snabb kylning:

Tryck på -knappen för att stänga av START/ STOPP-tillagningen.




### C) Knapp för tid/temperatur:

Tryck på -knappen " " för att växla tid/temperatur, tiden och temperaturen kommer att visas växelvis var 5:e sekund.




### D) Menyknapp :

Tryck på knappen " MENU " för att växla mellan de olika menyfunktionerna.

### E) Knapp för att öka/minska tid:

Tryck på -knappen " ", "min"-lampan blinkar och tryck på knap  / " "  t  
öka/minska maximalt 60 minuter. (håll ned knappen för snabb ökning/minska).

### F) Knapp för att öka/minska temperaturen:

Tryck på -knappen " ", lampan "°C" blinkar och tryck på knap  / " "  att  
höja/minska en temperatur på 200° C kan läggas till. (håll knappen intryckt för snabb ökning /  
minskning).

## Hur man väljer en snabbmenyfunktion

Diagram över snabbmenyer			
	Meny	Standard Temperatur (°C)	Standard tillagningstid (min)
_____	Standard	180	15

	Pommes frites	200	25
	Biff	200	18
	Räka	200	18
	Kycklingvingar	200	20
	Grillspett av kött	200	18
	Revben	180	20
	Kaka	160	20
	Kycklinglår	200	20
	Fisk	180	18
	Töväder	30	30

## Märka


Innan du använder denna produkt, läs instruktionerna noggrant och spara dem för framtida referens.

## Fara

- Sänk aldrig ner apparaten, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj inte heller under kranen.
- För att förhindra risken för elektriska stötar, låt inte vatten eller annan vätska komma in i apparaten.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen och undvik kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och den yttre luften medan apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan orsaka brandrisk.
- Rör aldrig vid apparatens insida när den är igång.

## Varning

- Kontrollera om spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste du byta ut den. Du kan också ta den till ett auktoriserat servicecenter eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- Denna apparat kan inte användas av barn under 8 år och av personer med nedsatt fysisk förmåga.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med eller använder apparaten på ett farligt sätt.

- Förvara apparaten och dess huvudsladd utom räckhåll för barn under 8 år när apparaten är påslagen eller svalnar.
  - Håll nätsladden borta från heta ytor.
  - Koppla inte in apparaten eller använd kontrollpanelen med våta händer.
  - Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag, se alltid till att kontakten är ordentligt insatt i vägguttaget.
  - Anslut aldrig denna apparat till en extern timerbrytare för att undvika en farlig situation.
  - Placera inte apparaten på eller nära brännbara / antändliga material som en duk eller gardin.
  - Placera inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater, lämna minst 4 tum (10 cm) fritt utrymme på baksidan och sidorna och 4 tum (10 cm) fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
  - Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
  - Lämna inte apparaten i drift utan uppsikt.
  - Under varmluftssteking släpps het ånga ut genom luftutloppsöppningarna, håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från luftutloppsöppningarna. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar bort kastrullen från apparaten.
  - De tillgängliga ytorna kan bli varma under användning
- 
- Koppla omedelbart ur apparaten om du ser mörk rök komma ut ur apparaten. Vänta tills rökutsläppet har upphört innan du tar bort kastrullen från apparaten.

### Försiktighet

- Placera apparaten på en horisontell, plan, jämn och stabil yta.
- Denna apparat är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i butiker, kontor, gårdar eller andra arbetsmiljöer, och den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och andra bostadsmiljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller för professionella eller halvprofessionella ändamål eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen, blir garantin ogiltig och allt ansvar för skador som orsakats kommer att förnekas.
- Lämna alltid tillbaka apparaten till ett auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation.
- Koppla alltid ur apparaten efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- För bästa resultat, se till att rätterna som tillagas i denna apparat blir gyllengula istället för mörka eller bruna. Ta bort eventuella brända rester.

### EMF

Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Apparaten är säker att använda om den används på rätt sätt och enligt instruktionerna i denna bruksanvisning.

### **Innan första användningen**

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.

2. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter från apparaten.
3. Rengör bakplåten och stekpannan noggrant med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. **Notera: Du kan rengöra dessa delar i diskmaskinen.**
4. Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa. Denna apparat fungerar på varmluft. Fyll inte bakplåten med olja eller stekfett.
5. Sätt bakplåten i stekpannan.
6. Använd handtaget för att skjuta tillbaka stekpannan i fritösen.

### **Förberedelse för användning**

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta. Placera inte apparaten på ytor som inte är värmebeständiga.
2. Placera bakplåten korrekt i stekpannan. Lägg inte något ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar stekresultatet i varmluft.

### **Stekning med varmluft**

- Anslut nätsladden till ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan ur fritösen.
- Lägg ingredienserna i bakplåten.
- Använd handtaget för att skjuta in stekpannan i fritösen.

Använd aldrig formen utan bakplåten i den. Om apparaten värmer upp ingredienser i frånvaro av bakplåten, använd en speciell ugnshandske för att öppna lådan. Sidoväggen och kanten på lådan kan bli mycket varma.

- Vrid temperaturreglaget till önskad temperatur. Se avsnittet 'Inställningar' i detta kapitel för att bestämma rätt temperatur.
- För att slå på apparaten, vrid timerknappen till önskad förberedelsetid.

### **Lägg till 3 minuter till förberedelsetiden när apparaten är kall.**

Notera: Om du föredrar det kan du låta apparaten förvärmas utan några ingredienser inuti. Vrid i så fall timerknappen till mer än 3 minuter och vänta tills uppvärmningslampan slocknar (efter cirka 3 minuter). Fyll sedan korgen och vrid timerknappen till önskad förberedelsetid.

- Vissa ingredienser måste skakas halvvägs genom beredningstiden (se avsnittet "Inställningar" i det här kapitlet). För att skaka ingredienserna, dra ut kastrullen ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i fritösen.

Tips: Om du ställer in timern på halva förberedelsetiden kommer du att höra timerklockan när du måste skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern igen på den återstående förberedelsetiden efter skakning.

- När du hör timerklockan har den inställda förberedelsetiden förflutit. Dra ut kastrullen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta. Du kan också stänga av apparaten manuellt. För att göra detta, vrid temperaturreglaget till 0.

Tips: Kontrollera om ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara ännu, skjut helt enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på några extra minuter. Efter varmluftsstekning är pannan och ingredienserna varma. Beroende på vilken typ av ingredienser som finns i fritösen kan ånga komma ut från pannan.

- När en sats ingredienser är klar är fritösen omedelbart redo för att förbereda en annan sats.

### **Tips**

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare beredningstid än större



ingredienser.

- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre beredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare beredningstid.
- Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom förberedelsetiden kan hjälpa till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.
- Tillsätt lite olja till färskpotatisen för ett krispigt resultat. Friter dina ingredienser i fritösen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Förbered inte extremt feta ingredienser som korv i fritösen.
- Du kan också använda airfryern för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienserna, ställ in temperaturen på 150 ° C i upp till 10 minuter.

## Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Bakplåten och formen inuti apparaten har en non-stick beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Ta bort nätsladden från vägguttaget och låt apparaten svalna.

**Notera:** Ta bort pannan för att låta fritösen svalna snabbare.

2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

**Notera:** Använd inte en fuktig trasa för att rengöra det ljusa området.

3. Rengör pannan och korgen med varmt vatten, använd flytande diskmedel och en icke-slipande svamp.

**Dricks:** Om smuts har fastnat på korgen eller botten av pannan, fyll pannan med varmt vatten och lite flytande diskmedel. Placera korgen i pannan och låt pannan och korgen dra i cirka 10 minuter.

1. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en icke-slipande svamp.

2. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

## Lagring

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna.

2. Se till att alla delar är rena och torra.

## Felsökning

Symptom	Möjlig orsak	ösning
Stekpannan fungerar inte	1. Produktens kontakt är inte insatt i eluttaget. 2. Du har misslyckats med att ställa in timern	1. Sätt i kontakten i det jordade eluttaget 2. Vrid på timerknappen för att ställa in rätt tid som behövs för matlagning och slå sedan på strömmen.
Matingredienser som inte gräddas jämnt i stekpannan	Vissa livsmedelsingredienser bör vändas under tillagningsprocessen.	Om vissa livsmedelsingredienser ligger på toppen, eller tillsammans med andra livsmedelsingredienser (t.ex. stekta pommes frites), måste de vändas under tillagningsprocessen, se avsnittet "Inställning" i kapitlet "Användning av denna produkt")
Den stekta förfriskningen som kommer ut ur	Den stekförfriskning du väljer måste bakas i en traditionell fritös	Du kan välja ugnsförfriskning, eller så kan du lägga till lite olja på förfriskningen för att öka deras krispiga kvalitet.

stekpannan är inte krispig		
Vit rök kommer ut ur produkten	Du lagar mat Ingredienser med högt innehåll av olja Oljesmuts från senaste användning fanns kvar i stekpannan	1. När du lagar mat med relativt hög oljehalt i den fettfria fritösen kommer en stor mängd oljeångor att tränga in i stekpannan - det kan vara varmare än vanligt, men detta kommer inte att påverka den slutliga matlagningseffekten. 2. Den vita röken som produceras genom att värma upp oljan och fettet inuti stekpannan. Se till att rengöra stekpannan varje gång efter användning.
Färska chips steks inte jämnt inuti stekpannan.	Du använde inte rätt potatistyp. Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem. Pommes fritesens knaprighet beror på mängden olja och vatten i pommes fritesen.	Använd färskpotatis och se till att den håller sig fast under stekningen. Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stickorna. Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan. Skär potatisstavarna mindre för ett knaprigare resultat.

## **Specifikationer**

Kapacitet: 6,5 L

Nominell effekt: 1550W + 400W

Strömförsörjning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Temperaturområde: 80-200°C

Timerintervall: 1-60 min

Mått: 30,5 x 28,5 x 31,6 cm

Vikt: 5 kg

Korgen kan diskas i diskmaskin (max 60 grader)

Avtagbart galler kan diskas i diskmaskin (max 60 grader)

Skyddskrets mot överhitting

## **KUNDSERVICE**

Följande villkor omfattas inte av garantin:

- 1) Skadade delar på grund av felaktig användning, underhåll och förvaring;
- 2) Skador orsakade av annan än behörig underhållspersonal från NORTH eller personer som på eget bevåg demonterat produkten.
- 3) Inget inköpskvitto eller inköpskvitto som inte matchar produkten;

Om du upplever kvalitetsproblem, kontakta servicecenter. Demontera inte på egen hand. Företaget ansvarar inte för kvalitetsproblem eller olyckor orsakade av demontering på egen hand.



Denna märkning indikerar att denna produkt inte bör kasseras tillsammans med annat hushållsavfall inom EU. Återvinn produkten ansvarsfullt för att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, samt för att främja återanvändning av materialresurser på ett hållbart sätt. För att returnera din använda enhet, använd ett retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om denna produkt för miljövänlig återvinning.

Illustrationerna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter, varför specifikationerna i detta dokument kan ändras utan förvarning.

**Smart Trade ApS**

Rudolfgaardsvej 8  
DK-8260 Viby J  
Smart-Trade.dk

**Funnivation HK Ltd**

Unit 03-04, 21/F  
Eight Commercial Tower,  
8 Sun Yip Street  
Chai Wan, Hong Kong



**NORTH<sup>®</sup>** 205001  
MV2401

**AIR FRYER – 6.5L – 1550W + 400W**

**BRUKSANVISNINGEN**



**NO**

TAKK FOR AT DU VALGTE VÅR AIRFRYER  
VENNLIGST LES BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR BRUK  
OG OPPBEVAR DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE

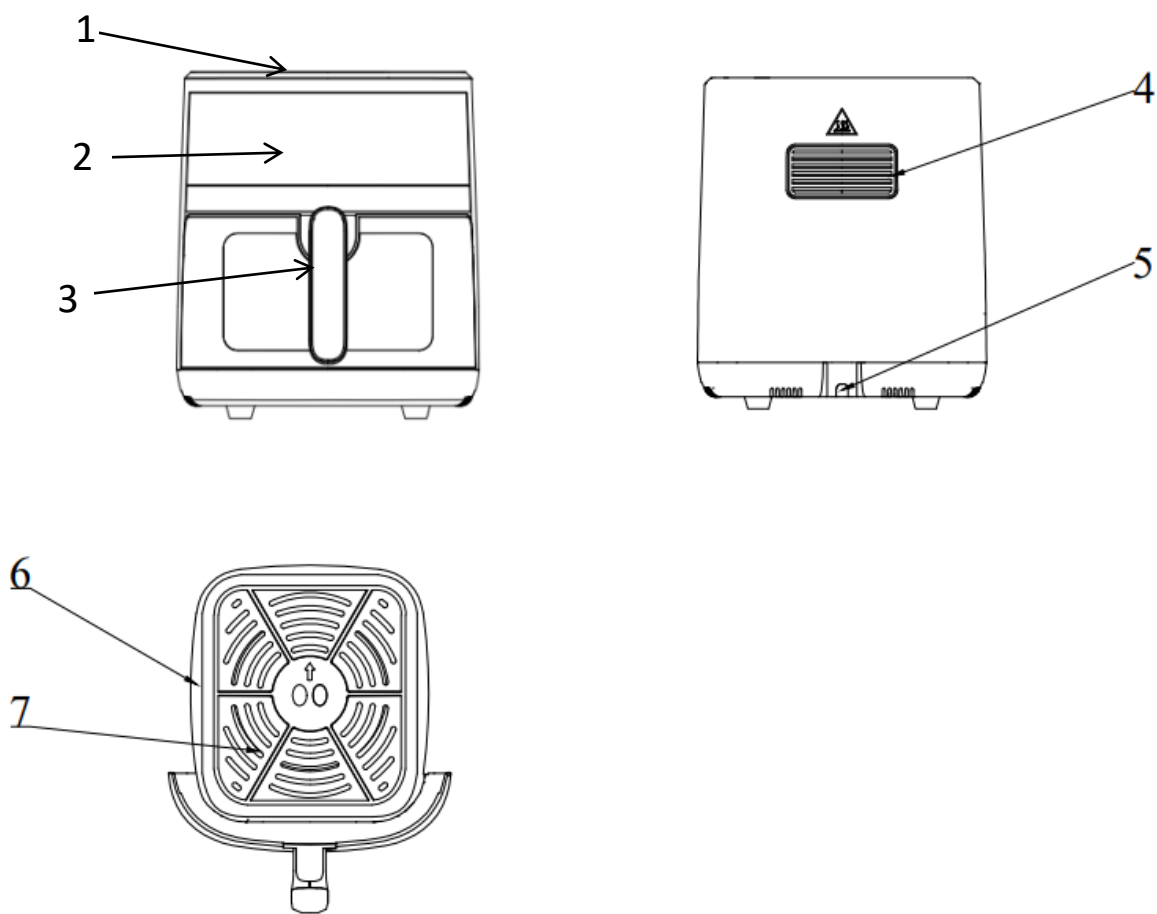
## Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til å bruke dette apparatet.

Den nye airfryeren lar deg tilberede favorittingrediensene og snacksene dine på en sunnere måte.

Airfryeren bruker varmluft i kombinasjon med høyhastighets luftsirkulasjon (Rapid Air) og en toppgrill for å tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte.

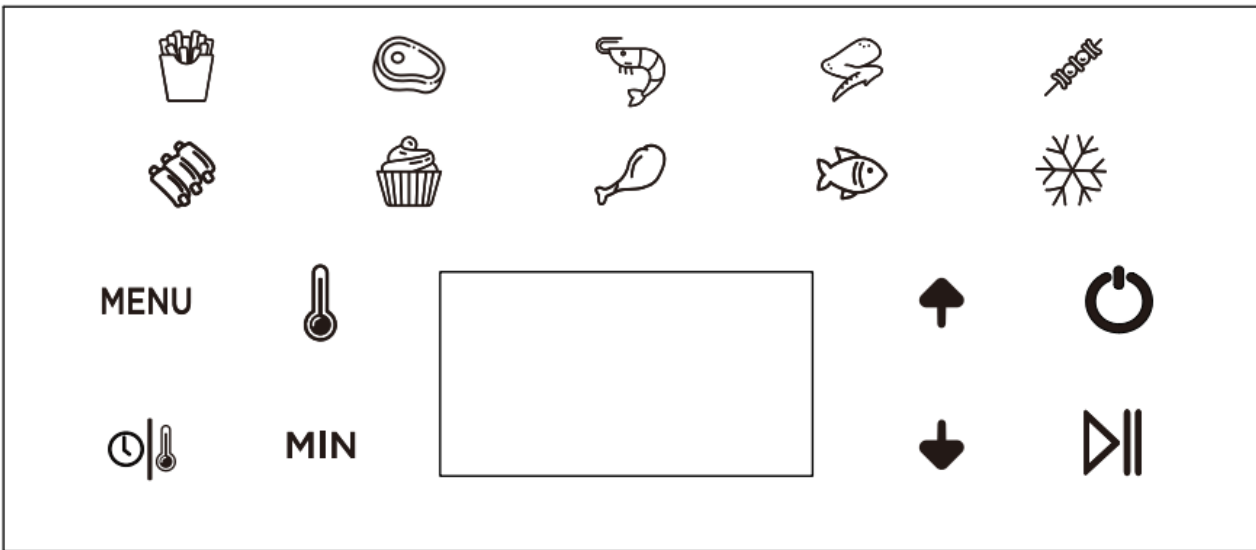
Ingrediensene varmes opp fra alle sider samtidig og er designet for å redusere bruken av oljer til de fleste rettene, slik at kaker, quicher og delikat mat kan tilberedes på en enklere og mer praktisk metode.




## Produkt komponenter

- |               |                  |             |              |
|---------------|------------------|-------------|--------------|
| 1. Luftinntak | 2. Kontrollpanel | 3. Håndtak  | 4. Luftuttak |
| 5. Strømuttak | 6. Stekepanne    | 7. Matbrett |              |

## Slik bruker du kontrollpanelet



### A) Strømknapp :

Trykk  -knappen i 3 sekunder for å slå PÅ/AV

### B) Rask nedkjølingsknapp:

Trykk  -knappen for å vri START/STOPP tilberedningen.




### C) Tid/temperatur-knapp:

Trykk  -knappen for å veksle tid/temperatur, klokkeslettet og temperaturen vises vekselvis hvert 5.




### D) Meny-knapp:

Trykk på " MENU " -knappen for å veksle mellom de forskjellige menyfunksjonene.

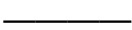

### E) Knapp for å øke/ redusere tid:

Trykk på  åpen, "min"-lyset vil blinke og trykk på  /  -knappen for å øke/ redusere maksimalt 60 minutter . (Hold inne knappen for rask økning/reduksjon).

### F) Knapp for å øke/ redusere temperatur:

Trykk på  åpen, " ° C"-lyset vil blinke og trykk på  /  -knappen for å øke/ redusere en temperatur på 200° C kan legges til. ( Hold inne knappen for rask økning/reduksjon).

## Hvordan velge en hurtigmenyfunksjon

Hurtigmenydiagram			
	Meny	Standard Temperatur (°C)	Standard koketid (min)
	Standard	180	15
	Pommes frites	200	25

	Biff	200	18
	Reke	200	18
	Kyllingvinger	200	20
	Kjøttspyd	200	18
	Spare ribs	180	20
	Kake	160	20
	Kyllinglår	200	20
	Fisk	180	18
	Opptining	30	30

### Bemerk!

Før du bruker dette produktet, vennligst les instruksjonene nøye og oppbevar dem for fremtidig referanse.

### Fare

- Senk aldri apparatet, som inneholder elektriske komponenter og varmeelementene, i vann eller skyll det under springen.
- For å unngå fare for elektrisk støt, ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet.
- Legg alltid ingrediensene som skal stekes i kurven, unngå kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til luftinntaket og luften utenfor mens apparatet er i drift.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan forårsake brannfare.
- Berør aldri innsiden av apparatet mens det er i drift.

### Advarsel

- Sjekk om spenningen som er angitt på apparatet samsvarer med den lokale nettspenningen før du kobler til apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, strømledningen eller selve apparatet er skadet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du skifte den ut. Du kan også ta den med til et autorisert servicesenter eller lignende kvalifisert tekniker for å unngå fare.
- Dette apparatet kan ikke brukes av barn under 8 år og av personer med nedsatt fysisk evne.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med eller bruker apparatet på en farlig måte.

- Oppbevar apparatet og hovedstrømledningen utilgjengelig for barn under 8 år når apparatet er slått på eller avkjøles.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Ikke koble til apparatet eller bruk kontrollpanelet med våte hender.
- Koble kun apparatet til en jordet stikkontakt, sørg alltid for at støpselet er satt riktig inn i stikkontakten.
- Koble aldri dette apparatet til en ekstern tidsbryter for å unngå en farlig situasjon.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av brennbart / brannfarlig materialer som en duk eller gardin.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller mot andre apparater, la det være minst 4 tommer (10 cm) ledig plass på baksiden og sidene og 4 tommer (10 cm) ledig plass over apparatet. Ikke plasser noe oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn beskrevet i denne håndboken.
- Ikke la apparatet være i drift uten tilsyn.
- Under varmluftsteking slippes varm damp ut gjennom luftutløpsåpningene, hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og fra luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar kjelen ut av apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk



- Koble fra apparatet umiddelbart hvis du ser mørk røyk komme ut av apparatet. Vent til røykutslippet stopper før du tar kjelen ut av apparatet.

### Forsiktighet

- Plasser apparatet på et horisontalt, flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk. Den er ikke beregnet for bruk i miljøer som personalkjøkken i butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer, og den er heller ikke ment å brukes av kunder på hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer.
- Hvis apparatet brukes feil eller til profesjonelle eller semi-profesjonelle formål, eller hvis det ikke brukes i henhold til instruksjonene i brukerhåndboken, blir garantien ugyldig og ethvert ansvar for skader vil bli nektet.
- Returner alltid apparatet til et autorisert servicesenter for undersøkelse eller reparasjon.
- Trekk alltid ut støpselet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før håndtering eller rengjøring.
- For best resultat, sørg for at rettene tilberedt i dette apparatet blir gyldengule i stedet for mørke eller brune. Fjern eventuelle brente rester.

### EMF

Dette apparatet overholder alle standarder for elektromagnetiske felt (EMF). Apparatet er trygt å bruke hvis det brukes riktig og i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken.

### **Før første gangs bruk**

1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør stekebrettet og stekepannen grundig med varmt vann, vaskemiddel og en ikke-slipende svamp. **Merk: Du kan rengjøre disse delene i oppvaskmaskinen.**



4. Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut. Dette apparatet fungerer på varmluft. Ikke fyll stekebrettet med olje eller stekefett.
5. Sett stekebrettet i stekepannen.
6. Bruk håndtaket til å skyve stekepannen tilbake i frityrkokeren.

### **Klargjøring for bruk**

1. Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og jevnt underlag. Ikke plasser apparatet på overflater som ikke er varmebestandige.
2. Sett stekebrettet riktig i stekepannen. Ikke legg noe oppå apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker varmluftstekerresultatet.

### **Steking av varmluft**

- Koble strømledningen til en jordet stikkontakt.
- Trekk kjelen forsiktig ut av airfryeren.
- Legg ingrediensene i stekebrettet.
- Bruk håndtaket til å skyve stekepannen inn i airfryeren.

Bruk aldri pannen uten stekebrettet i den. Hvis apparatet varmer opp ingredienser uten stekebrettet, bruk en spesiell grytehanske for å åpne skuffen. Sideveggen og kanten av skuffen kan bli veldig varm.

- Vri temperaturkontrollknappen til ønsket temperatur. Se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet for å bestemme riktig temperatur.
- For å slå på apparatet, vri timerbryteren til ønsket forberedelsestid.

### **Legg til 3 minutter til tilberedningstiden når apparatet er kaldt.**

OBS: Hvis du foretrekker det, kan du la apparatet forvarmes uten ingredienser inni. I slike tilfeller, vri timerknappen til mer enn 3 minutter og vent til oppvarmingslampen slukker (etter ca. 3 minutter). Fyll deretter kurven og vri timerknappen til ønsket forberedelsestid.

- Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se avsnittet "Innstillinger" i dette kapitlet). For å riste ingrediensene, trekk pannen ut av apparatet i håndtaket og rist den. Skyv deretter pannen tilbake i airfryeren.

Tips: Hvis du setter timeren til halvparten av tilberedningstiden, vil du høre timerklokken når du må riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille timeren igjen til gjenværende forberedelsestid etter risting.

- Når du hører timerklokken, har den innstilte forberedelsestiden gått. Trekk kjelen ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate. Du kan også slå av apparatet manuelt. For å gjøre dette, vri temperaturkontrollknappen til 0.

Tips: Sjekk om ingrediensene er klare. Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i apparatet og setter timeren på noen ekstra minutter. Etter varmluftsteking er pannen og ingrediensene varme. Avhengig av typen ingredienser i airfryeren, kan damp slippe ut av pannen.

- Når et parti med ingredienser er klart, er airfryeren umiddelbart klar til å tilberede en ny batch.

### **Tips**

- Mindre ingredienser krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever bare litt lengre tilberedningstid, en mindre

mengde ingredienser krever bare litt kortere tilberedningstid.

- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden kan bidra til å forhindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren innen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i airfryeren.
- Du kan også bruke airfryeren til å varme opp ingrediensene. For å varme opp ingrediensene, sett temperaturen til 150 ° C i opptil 10 minutter.

## Renhold

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Stekebrettet og pannen på innsiden av apparatet har et non-stick belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre dem, da dette kan skade non-stick-belegget.

1. Ta strømledningen ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.

**OBS:** Fjern pannen for å la airfryeren avkjøles raskere.

2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.

**OBS:** Ikke bruk fuktig klut til å rengjøre det lyse området.

3. Rengjør pannen og kurven med varmt vann, bruk flytende oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.

**Tips:** Hvis smuss sitter fast i kurven eller bunnen av pannen, fyll pannen med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Legg kurven i pannen og la pannen og kurven trekke i ca. 10 minutter.

1 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.

2 Rengjør varmelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

## Lagring

1. Koble fra apparatet og la det avkjøles.

2. Sørg for at alle deler er rene og tørre.

## Feilsøking

Symptom	Mulig årsak	Løsning
Stekepannen fungerer ikke	1. Støpselet til produktet er ikke satt inn i stikkontakten. 2. Du har ikke klart å stille inn tidtakeren	1. Sett støpselet inn i den jordede stikkontakten 2. Vri på timerbryteren for å stille inn riktig tid for tilberedning, og slå deretter på strømmen.
Matingredienser ikke bakt jevnt i stekepannen	Noen matingredienser bør veltes under tilberedningsprosessen.	Hvis noen matingredienser ligger på toppen, eller sammen med andre matingredienser (f.eks. stekt chips), må de veltes under tilberedningen, se delen "Innstilling" i kapittelet "Betjening av dette produktet")

Den stekte forfriskningen som kommer ut av stekepannen er ikke sprø	Stekeforfriskningen du velger må bakes i tradisjonell friturekoker	Du kan velge ovnsforfriskning, eller du kan tilsette litt olje på forfriskningen for å øke den sprø kvaliteten.
Hvit røyk kommer ut av produktet	Du lager mat Ingredienser med høyt innhold av olje Oljesmuss fra siste bruk ble liggende inne i stekepannen	1. Når du tilbereder mat ingredienser med relativt høyt oljeinnhold i den fettfrie friturekokeren, vil en stor mengde oljedamp trenge inn i stekepannen kan være varmere enn vanlig, men dette vil ikke påvirke den endelige tilberedningseffekten. 2. Den hvite røyken som produseres ved oppvarming av olje og fett inne i stekepannen. Sørg for å rengjøre stekepannen hver gang etter bruk.
Ferske chips stekes ikke jevnt inne i stekepannen.	Du brukte ikke riktig potettype. Du har ikke skylt poteten ordentlig før du stekte dem. Chipsens sprøhet avhenger av mengden olje og vann i potetene.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste mens de stekes. Skyll potetstavene skikkelig for å fjerne stivelse fra utsiden av stengene. Pass på at du tørker potetpinnene ordentlig før du tilsetter oljen. Kutt potetpinnene mindre for et sprøere resultat.

### **Spesifikasjoner**

Kapasitet: 6,5 L

Nominell effekt: 1550W + 400W

Strømforsyning: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Temperaturområde: 80-200°C

Timerområde: 1-60 min

Dimensjoner: 30,5 x 28,5 x 31,6 cm

Vekt: 5 kg

Kurven tåler oppvaskmaskin (maks. 60 grader)

Avtakbart rutenett tåler oppvaskmaskin (maks. 60 grader)

Beskyttelseskreis for overoppheting

### **ETTERSALGSSERVICE**

Følgende forhold dekkes ikke av garantien:

- 1) Komponenter er skadet på grunn av feil bruk, vedlikehold og lagring;
- 2) Skade forårsaket av vedlikeholdspersonell som ikke er fra NORTH, eller av utpekt personell som demonterer produktet på egen hånd.
- 3) Ingen kjøpsfaktura eller kjøpsfakturaen stemmer ikke overens med produktet;

Hvis du opplever kvalitetsproblemer, må du kontakte servicesenteret. Ikke demonter produktet selv. Selskapet tar ikke ansvar for kvalitetsproblemer eller ulykker som skyldes at man har demontert produktet selv.



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal avhendes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. Produktet må resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser og for å hindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse som følge av ukontrollert avfallshåndtering. Bruk retur- og innsamlingssystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt for å returnere den brukte enheten. De kan resirkulere dette produktet på miljøsikker måte.

Illustrasjoner kan skille seg fra det faktiske produktet. Vi arbeider kontinuerlig med å forbedre produktene våre, og derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet endres uten varsel.

**Smart Trade ApS**

Rudolfgaardsvej 8  
DK-8260 Viby J  
Smart-Trade.dk

**Funnivation HK Ltd**

Unit 03-04, 21/F  
Eight Commercial  
Tower, 8 Sun Yip Street,  
Chai Wan, Hong Kong



**NORTH<sup>®</sup>** 205001  
MV2401

**ILMAKEITIN - 6.5L - 1550W + 400W**

**KÄYTTÖOHJEET**



**FI**

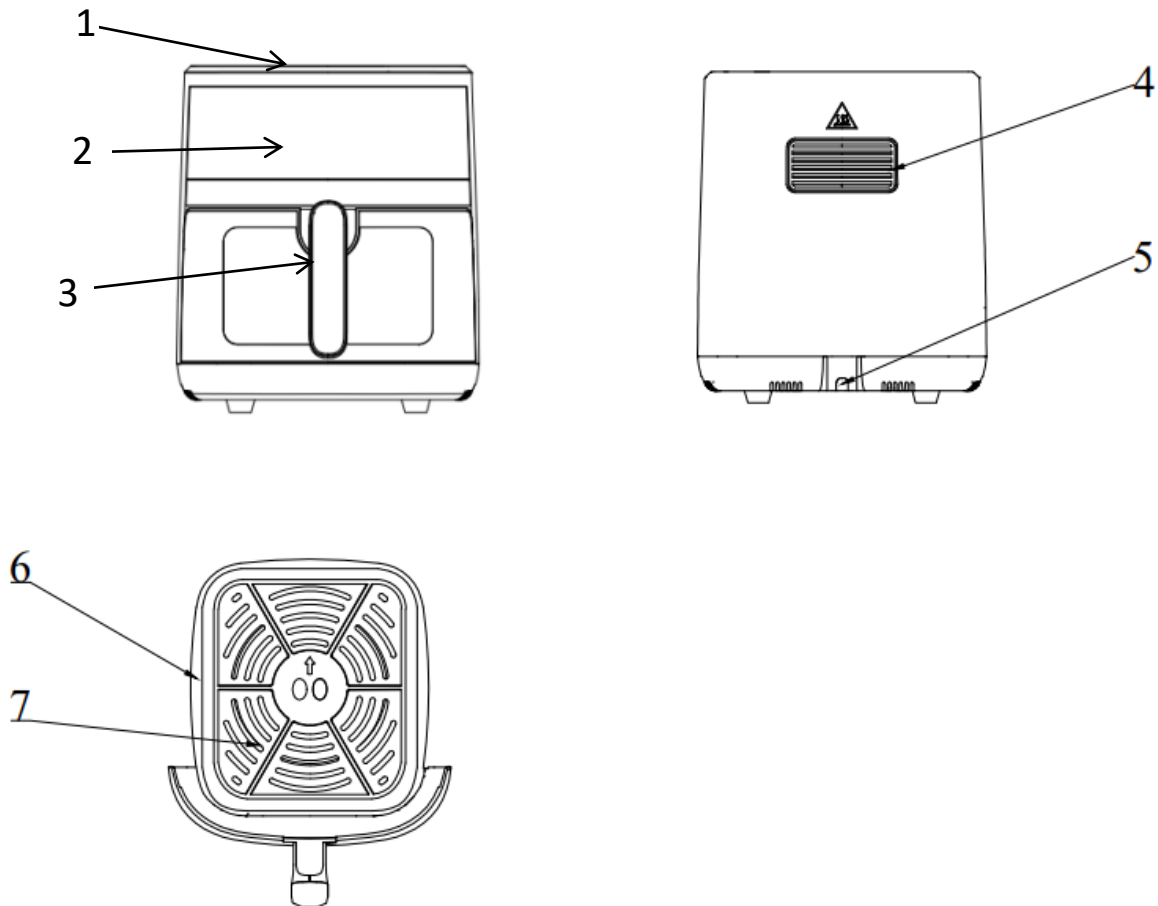
KIITOS, ETTÄ VALITSIT ILMAKEITTIMEMME  
LUE KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ  
JA SÄILYTÄ TÄMÄ KÄSIKIRJA MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa käyttämään tätä laitetta.

Uuden ilmakeittimen avulla voit valmistaa suosikkiainesosasi ja välipalasi terveellisemmällä tavalla.

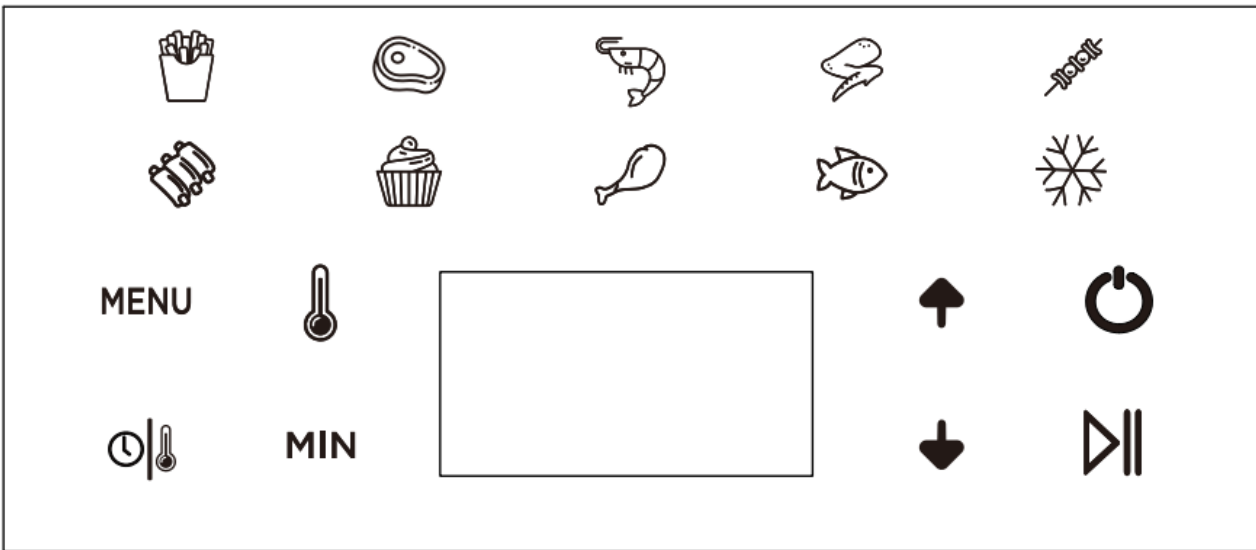
Ilmakeitin käyttää kuumaa ilmaa yhdessä nopean ilmankierron (Rapid Air) ja ylägrillin kanssa valmistaakseen erilaisia maukkaita ruokia terveellisellä, nopealla ja helpolla tavalla. Ainesosat kuumennetaan kaikilta puolilta kerralla, ja ne on suunniteltu vähentämään öljyjen käyttöä useimpiin ruokiin, jolloin kakut, piirakat ja herkät ruoat voidaan valmistaa yksinkertaisemmalla ja kätevämällä menetelmällä.




## Tuotteen komponentit

- |                   |                  |                  |                      |
|-------------------|------------------|------------------|----------------------|
| 1. Ilmanottoaukko | 2. Ohjauspaneeli | 3. Kahva         | 4. Ilman poistoaukko |
| 5. Pistorasia     | 6. Paistinpannu  | 7. Ruokatarjotin |                      |

## Ohjauspaneelin käyttäminen



### A) Virtapainike :

Napaa  -painiketta 3 sekuntia kytkeäksesi päälle / pois päältä

### B) Nopea jäähdytyspainike:

Napaa  -painiketta kääntääksesi START / STOP-kypsennyksen.

### C) Aika/lämpötila-painike:

Napaa  -Painiketta vaihtaaksesi aikaa / lämpötilaa, aika ja lämpötila näytetään vuorotellen 5 sekunnin välein.

### D) Valikkopainike :



Napauta " MENU " -painiketta vaihtaaksesi eri valikkotoimintojen välillä.

### E) Ajan lisäys-/vähennyspainike:

Napauta "  " -painiketta, "min" -valo vilkkuu ja napauta " / " -painiketta 

lisätä/vähentää enintään 60 minuuttia. (pidä painiketta nopeaa lisäystä varten/vähennys).

### F) Lämpötilan nousu-/laskupainike:

Napauta "  " -painiketta, "° C" -valo vilkkuu ja napauta " / " -painiketta 

lämpötilan nostaminen/laskeminen 200 ° C voidaan lisätä. (Pidä painiketta painettuna nopeaa nousua / laskua varten).

## Kuinka valita pikavalikkotoiminto

Pikavalikkokaavio			
	Valikko	Laiminlyönti Lämpötila (°C)	Kypsennysajan oletusaika (minuutteina)
—	Laiminlyönti	180	15

	Ranskanperunat	200	25
	Pihvi	200	18
	Katkarapu	200	18
	Kanansiipiä	200	20
	Liha vartaat	200	18
	Kylkiluut	180	20
	Kakku	160	20
	Kanan jalat	200	20
	Kala	180	18
	Suojasää	30	30

### Huomata

Ennen kuin käytät tätä tuotetta, lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

### Vaara

- Älä koskaan upota laitetta, joka sisältää sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä, veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään.
- Laita paistettavat ainekset aina koriin välttäen kosketusta lämmityselementteihin.
- Älä peitä ilmanottoaukkoa ja ulkoilmaa, kun laite toimii.
- Älä täytä pannua öljyllä, koska se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan koske laitteen sisäpuolelle sen käytön aikana.

### Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava. Voit myös viedä sen valtuutettuun huoltokeskukseen tai vastaavaan pätevään teknikkoon vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää 8-vuotiaat tai sitä nuoremmat lapset eivätkä henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky on heikentynyt.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella tai käytä sitä vaarallisella tavalla.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta, kun laitteeseen kytketään virta tai se jäähtyy.



- Pidä virtajohto poissa kuumista pinnoista.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan äläkä käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan, varmista aina, että pistoke on asetettu pistorasiaan oikein.
- Älä koskaan kytke tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen vaaratilanteen välttämiseksi.
- Älä aseta laitetta palavien / syttyvien materiaalien, kuten pöytäliinan tai verhon, päälle tai lähelle.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten, jätä vähintään 10 cm (4 tuumaa) vapaata tilaa taakse ja sivuille ja 4 tuumaa (10 cm) vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kuumailmapaistamisen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta, pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat pannun laitteesta.
- Esteettömät pinnat voivat kumentua käytön aikana



- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savupäästöt loppuvat, ennen kuin poistat pannun laitteesta.

## Varoitus

- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi kauppojen, toimistojen, maatilojen tai muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä, eikä sitä ole tarkoitettu asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa, bed & breakfasteissa tai muissa asuinympäristöissä.
- Jos laitetta käytetään väärin tai ammatti- tai puoliammatillisiin tarkoituksiin tai jos sitä ei käytetä käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa ja vastuu aiheutuneista vahingoista evätään.
- Palauta laite aina valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta tai korjausta varten.
- Irrota laite aina pistorasiasta käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen käsittelyä tai puhdistamista.
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi varmista, että tässä laitteessa valmistetut astiat ovat kullankeltaisia tumman tai ruskean sijaan. Poista palaneet jäännökset.

## Sähkömotorinen voima

Tämä laite täyttää kaikki sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevat standardit. Laite on turvallinen käyttää, jos sitä käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista tarrat tai tarrat laitteesta.
- Puhdista leivinpelti ja paistinpannu huolellisesti kuumalla vedellä, pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. **Huomautus: Voit puhdistaa nämä osat astianpesukoneessa.**

- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla. Tämä laite toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä leivinpeltiä öljyllä tai paistorasvalla.
- Laita leivinpelti paistinpannuun.
- Liu'uta paistinpannu takaisin ilmakeittimeen kahvalla.

### **Käytön valmistelu**

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.

Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmille pinnoille.

2. Aseta uunipelti oikein paistinpannuun.

Älä laita mitään laitteen päälle. Tämä häiritsee ilmavirtausta ja vaikuttaa kuumailmapaistotulokseen.

### **Kuumailmassa paistaminen**

- Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
- Vedä pannu varovasti ulos ilmakeitimestä.
- Aseta ainekset uunipellille.
- Liu'uta paistinpannu ilmakeittimeen kahvalla.

Älä koskaan käytä pannua ilman leivinpeltiä. Jos laite lämmittää ainesosia leivinpellin puuttuessa, avaa laatikko erityisellä uunikäsineellä. Laatikon sivuseinä ja reuna voivat kuumentua hyvin.

- Käännä lämpötilan säätönappi haluttuun lämpötilaan. Katso tämän luvun kohta 'Asetukset' oikean lämpötilan määrittämiseksi.
- Käynnistä laite kääntämällä ajastimen nappi haluttuun valmistusaikaan.

### **Lisää 3 minuuttia valmistusaikaan, kun laite on kylmä.**

Huomautus: Jos haluat, voit antaa laitteen esilämmitä ilman ainesosia. Käännä tällöin ajastimen nappi yli 3 minuuttiin ja odota, kunnes lämmitysvalo sammuu (noin 3 minuutin kuluttua). Täytä sitten kori ja käännä ajastimen nappi haluttuun valmistusaikaan.

- Joitakin ainesosia on ravistettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän luvun kohta "Asetukset"). Ravista ainesosia vetämällä pannu ulos laitteesta kahvasta ja ravistamalla sitä. Liu'uta sitten pannu takaisin ilmakeittimeen.

Vinkki: Jos asetat ajastimen puoleen valmistusajasta, kuulet ajastinkellon, kun sinun on ravistettava ainesosia. Tämä tarkoittaa kuitenkin, että sinun on asetettava ajastin uudelleen jäljellä olevaan valmistusaikaan ravistamisen jälkeen.

- Kun kuulet ajastinkellon, asetettu valmistelu-aika on kulunut. Vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle pinnalle. Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Voit tehdä tämän kääntämällä lämpötilan säätönupin arvoon 0.

Vinkki: Tarkista, ovatko ainesosat valmiita. Jos ainesosat eivät ole vielä valmiita, liu'uta pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastin muutama minuuttiin.

Kuumailmapaistamisen jälkeen pannu ja ainesosat ovat kuumia. Ilmakeittimen ainesosien tyypistä riippuen höyry voi poistua pannusta.

- Kun ainesosa-erä on valmis, ilmakeitin on heti valmis toisen erän valmistamiseen.

### **Vinkkejä**

- Pienemmät ainesosat vaativat yleensä hieman lyhyemmän valmistusajan kuin suuret ainesosat.
- Suurempi määrä ainesosia vaatii vain hieman pidemmän valmistusajan, pienempi määrä ainesosia vaatii vain hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien ainesosien ravistaminen valmistusajan puolivälissä voi auttaa estämään

epätasaisesti paistettuja ainesosia.

- Lisää öljyä tuoreisiin perunoihin rapean tuloksen saamiseksi. Paista ainekset ilmakeittimessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista erittäin rasvaisia ainesosia, kuten makkaroitua, ilmakeittimessä.
- Voit myös käyttää ilmakeitintä ainesosien lämmittämiseen. Lämmitä ainesosat asettamalla lämpötila 150 ° C: seen enintään 10 minuutiksi.

## Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

Laitteen sisällä olevassa leivinpellissä ja pannussa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita niiden puhdistamiseen, koska se voi vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

**Huomautus:** Poista pannu, jotta ilmakeitin jäähtyy nopeammin.

2. Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla liinalla.

**Huomautus:** Älä puhdista vaaleaa aluetta kostealla liinalla.

3. Puhdista pannu ja kori kuumalla vedellä, käytä nestemäistä astianpesuainetta ja hankaamatonta sientä.

**Vinkki:** Jos koriin tai pannun pohjaan on tarttunut likaa, täytä pannu kuumalla vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella. Aseta kori pannulle ja anna pannun ja korin liota noin 10 minuuttia.

1. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
2. Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla ruokajäämien poistamiseksi.

## Varastointi

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

## Vianetsintä

Oire	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paistinpannu ei toimi	1. Tuotteen pistoketta ei ole asetettu pistorasiaan. 2. Ajastimen asettaminen epäonnistui	1. Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan 2. Aseta oikea ruoanlaittoaika kääntämällä ajastimen nuppia ja kytke sitten virta päälle.
Elintarvikkeiden ainesosat, joita ei ole paistettu tasaisesti paistinpannulla	Jotkut elintarvikkeiden ainesosat tulisi kääntää kypsennyksen aikana.	Jos jotkin elintarvikkeiden ainesosat ovat päällä tai yhdessä muiden elintarvikkeiden ainesosien kanssa (esim. paistetut sirut), ne on kumottava kypsennyksen aikana, katso "Asetus" -osa luvussa "Tämän tuotteen käyttö")
Paistinpannusta tuleva paistettu virvoke ei ole rapea	Valitsemasi paistovirvoke on paistettava perinteisessä rasvakeittimessä	Voit valita uunivirvokeeseen tai lisätä virvokeeseen öljyä parantaaksesi niiden rapeaa laatua.

<p>Tuotteesta tulee valkoista savua</p>	<p>Valmistat ruokaa ainesosat, joissa on runsaasti öljyä Viimeisen käytön öljylika jäi paistinpannun sisään</p>	<p>1.Kun kypsennät rasvattomassa rasvakeittimessä elintarvikkeiden ainesosia, joissa on suhteellisen korkea öljypitoisuus, suuri määrä öljyhöyryä tunkeutuu paistinpannuun, saattaa olla tavallista kuumempaa, mutta tämä ei vaikuta lopulliseen kypsennysvaikutukseen. 2.Valkoinen savu, joka syntyy kuumentamalla paistinpannun sisällä olevaa öljyä ja rasvaa. Muista puhdistaa paistinpannu joka kerta käytön jälkeen.</p>
<p>Tuoreet perunalastut eivät paistu tasaisesti paistinpannun sisällä</p>	<p>Et käyttänyt oikeaa perunatyyppejä. Et huuhtele perunatikkuja kunnolla ennen paistamista. Perunoiden rapeus riippuu perunoissa olevan öljyn ja veden määrästä.</p>	<p>Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana. Huuhtele perunatangot kunnolla poistaaksesi tärkkelyksen tikkojen ulkopuolelta. Varmista, että kuivaat perunatangot kunnolla ennen kuin lisäät öljyä. Leikkaa perunatangot pienemmiksi saadaksesi rapeamman lopputuloksen.</p>

### **Eritelmät**

Tilavuus: 6,5 L

Nimellisteho: 1550W + 400W

Virtalähde: 220-240V ~ 50 / 60Hz

Lämpötila-alue: 80-200°C

Ajastinalue: 1-60 min

Mitat: 30,5 x 28,5 x 31,6 cm

Paino: 5 kg

Kori voidaan pestä astianpesukoneessa (enintään 60 astetta)

Irrotettava ristikko voidaan pestä astianpesukoneessa (enintään 60 astetta)

Ylikuumenemisen suojaapiiri

### **MYYNIN JÄLKEINEN PALVELU**

Takuu ei kata seuraavia tiloja:

- 1) Komponentit ovat vaurioituneet virheellisen käytön, huollon ja varastoinnin vuoksi;
- 2) Vauriot, jotka ovat aiheutuneet siitä, että muu kuin NORTHin huoltohenkilöstö tai nimetty henkilöstö on purkanut tuotteen itse.
- 3) Ei laskua tai lasku ei vastaa tuotetta;

Jos sinulla on laatuongelmia, ota yhteyttä huoltokeskukseen. Älä pura sitä itse. Yritys ei vastaa laatuongelmista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat itse purkamisesta.



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana kaikkialla EU:ssa. Jotta jätteiden hallitsemattomasta hävittämisestä ei aiheutuisi haittaa ympäristölle tai ihmisten terveydelle, kierrätä ne vastuullisesti ja edistä materiaaliresurssien kestävää uudelleenkäyttöä. Palauttaaksesi käytetyn laitteen käytä palautus- ja noutojärjestelmää tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. He voivat viedä tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

Kuvat saattavat poiketa todellisesta tuotteesta. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, joten tässä olevat tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakoilmoitusta.

**Smart Trade ApS**

Rudolfgaardsvej 8  
DK-8260 Viby J  
Smart-Trade.dk

**Funnivation HK Ltd**

Unit 03-04, 21/F  
Eight Commercial Tower,  
8 Sun Yip Street  
Chai Wan, Hong Kong

