

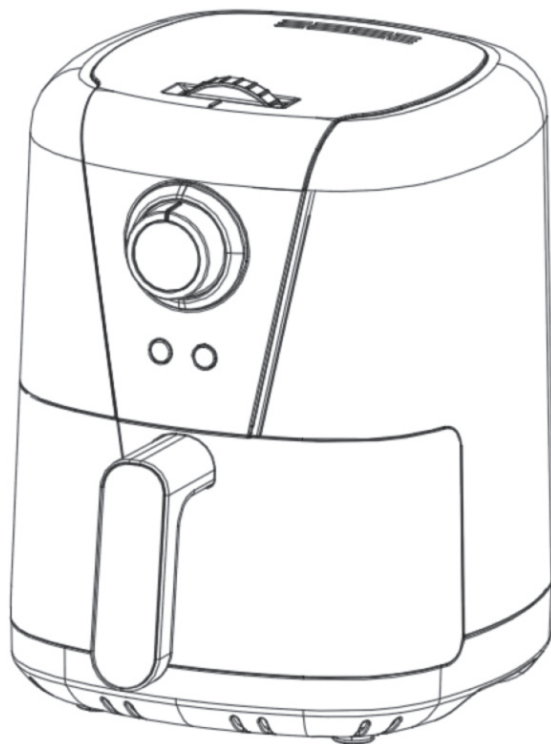
# Air Fryer

Luftfritös

Luftfrityrkoker

Ilmafriteerauskeitin

Heißluftfritteuse



**Art.no**

44-3962

**Model**

AF-89

Ver. 20190924

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

**clas ohlson**



# Air Fryer

Art.no 44-3962 Model AF-89

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services (see address details on the back).

## Safety

- Never immerse the product or the mains lead in water or other liquid.
- The product will get hot during use. Even surfaces that do not function as heating components can reach high temperatures. Since some people are more sensitive to temperature than others, the product should be handled with CAUTION. Only insulated handles or gripping surfaces should be touched and heatproof gloves or mitts should be worn. Any non-insulated handle or surface should be allowed to cool before it is touched.
- The product must always be unplugged before it is cleaned and when it is not in use. The product must be allowed to cool before it is taken apart or assembled.
- If the mains lead has been damaged, it must only be replaced by the manufacturer, authorised service facility or qualified tradesman. This is to prevent the risk of electric shock or fire.
- The use of accessories which are not recommended by the manufacturer or retailer may present a risk of personal injury.
- The product is intended for indoor use only.
- Never let the mains lead hang over the edge of a table or counter. Neither must the mains lead ever come into contact with hot surfaces.
- Never place the product onto or next to a hot stove. Neither must it ever be placed into a hot oven.
- This product is only intended for domestic use and only in the manner described in this instruction manual.

- The product may be used by children of 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capability or lack of experience and knowledge provided they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Never let children play with the product.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children without adult supervision.
- Keep the product and its mains lead out of reach of children under the age of 8.
- The product must never be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.

### **Danger**

- Never immerse the product (it contains electrical components and heating elements) in water. Never wash it in running water either.
- Make sure that no liquid of any kind gets inside the product. An accumulation of liquid inside the product could lead to an electric shock or short circuit.
- Ensure that all food items are placed in the pan and do not come into contact with other parts of the product.
- Never cover the product.
- Never pour oil or other liquid into the pan.
- Never touch the inside of the product while it is in use.



- The product should only be connected to a 230 V AC, 50 Hz electrical outlet.
- Never use the product if it is in any way damaged or not working properly or if the mains lead or plug is damaged. Do not use the product if you have dropped it on the floor or into water or other liquid.

- Never use the product if your hands are moist or wet.
- Never place the product next to a wall or close to other products. Leave a space of at least 10 cm behind, above and on all sides of the product.
- Never place anything on top of the product.
- Never leave the product unattended while in use.
- When in use, hot steam will be emitted from the air outlet, keep your hands and face a safe distance away from the steam and the air outlet.
- Be careful to avoid being scalded by escaping steam when removing the pan from the product.
- Unplug the product immediately should it begin to emit black smoke. Wait until the smoke has dissipated and the product has cooled before removing the pan.

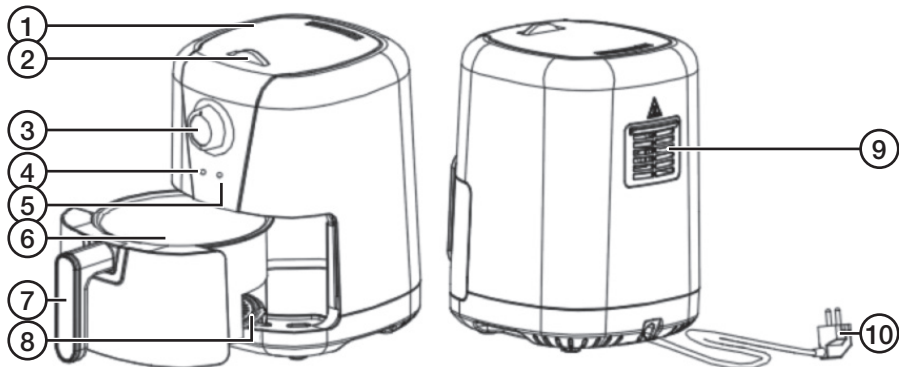
### Use caution

- The product should be placed on a firm, level surface capable of supporting its weight.
- The product is only intended for normal domestic use and only in the manner described in this instruction manual. It is not intended for continual use in environments such as staff canteens, offices, hotels and hostels.
- Make sure that the product is always unplugged from the electrical outlet when it is not in use.
- The product needs to cool for at least 30 minutes before it can be handled safely for cleaning, etc.



**Warning:** Hot surfaces!

## Product description

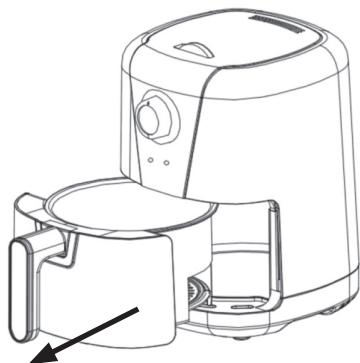


1. Lid
2. Temperature control knob
3. Timer control knob
4. LED power indicator, shines when the air fryer is switched on
5. LED temperature ready indicator, goes out when the set temperature has been reached
6. Pan
7. Handle
8. Metal grate
9. Air outlet
10. Mains lead

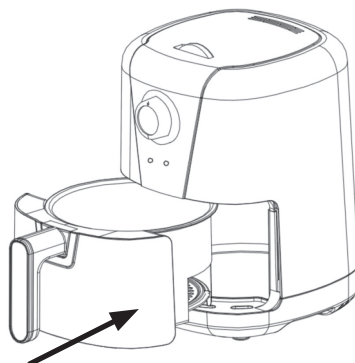
## Before initial use

- Remove all packaging.
- Clean the pan thoroughly. Use only mild cleaning agents, never solvents or corrosive chemicals.
- Rinse well and ensure that the pan is completely dry before use.

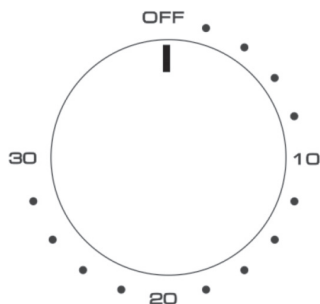
## Instructions for use



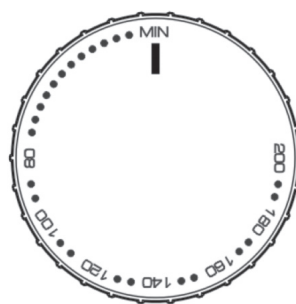
1. Remove the pan from the air fryer.
2. Place the foodstuffs into the pan.  
Never fill the pan to a level above the MAX mark.



3. Slide the pan into the air fryer, making sure that it is inserted all the way. The metal grate in the bottom of the pan separates the foodstuff from any fat released during cooking.



4. Switch the air fryer on by setting the timer to the desired time.



5. Set the desired temperature.

### **i** Useful tips

- Small items of food might need to be shaken somewhat after half their cooking time. Carefully extract the pan, the air fryer will switch off, shake the pan carefully before sliding it back into the air fryer. The air fryer will switch back on again automatically.
- Setting the timer to half the cooking time will help you to remember to shake the pan. Once the pan has been shaken and returned to the air fryer, the remaining cooking time can be set.

6. When the set cooking time has elapsed, the air fryer will emit an audible signal. Remove the pan and place it onto a heatproof surface.  
**⚠ Warning:** The pan will be very hot. Make sure that the surface that you place the pan on is heatproof and that there is little probability of somebody coming into contact with the pan and burning themselves or knocking it over.
7. Check that the food has been cooked. If the food is not ready, slide the pan back into the air fryer and set the timer for a few more minutes.
8. Any oil released from the food during cooking will collect under the grate in the bottom of the pan. Be careful, the oil will be very hot.  
**⚠ Warning:** Never touch the pan straight after use. It can become very hot. Only ever lift the pan using the handle.

This table shows examples of foodstuffs and cooking times. Bear in mind that weight, time and temperatures are approximate and can vary. Add another three minutes to the cooking time if the air fryer is cold when you start to use it.

	Weight (g)	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Shake
<b>Potatoes</b>				
Thin frozen chips	300–400	18–25	200	Yes
Thick frozen chips	300–400	20–25	200	Yes
Potato gratin	500	20–25	200	Yes
<b>Meat/poultry</b>				
Steak	100–500	10–20	180	No
Pork chops	100–500	10–20	180	No
Hamburgers	100–500	10–20	180	No
Chicken thighs	100–500	25–30	180	No
Chicken breasts	100–500	15–20	180	No
<b>Other frozen dishes</b>				
Frozen spring rolls	100–400	8–10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100–500	10–15	200	Yes
Frozen fish fingers	100–400	6–10	200	No



## Useful tips

- Small sized items of food generally require a shorter cooking time than larger items.
- A large amount of foodstuffs will require a long cooking time.
- A lesser amount of foodstuffs will require less cooking time.
- Small items of food should be shaken halfway through their cooking time to ensure that they are fried evenly.
- Brushing chips or french fries with a little oil will make them crispier.
- Potatoes should be cooked within minutes of the oil having been added.
- Avoid cooking very fatty foods such as sausages.

## Care and maintenance

- Turn off the air fryer and pull out the plug from the electrical outlet. Let the air fryer cool completely.
- Clean the exterior of the air fryer using a damp cloth. Use only mild cleaning agents, never solvents or corrosive chemicals.
- Wash the pan with warm water and washing-up liquid. Rinse thoroughly. Use only a soft dish-washing brush/sponge. Never use metal objects to clean the pan, as these may damage the coating.
- Clean the inside of the air fryer with a damp cloth and use a brush to carefully clean the heating element.
- Turn off the air fryer, unplug the power cable from the electrical outlet and store in a dry, dust-free environment out of the reach of children whenever it is not to be used for an extended period.

## Troubleshooting guide

The air fryer does not start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the power cable undamaged and securely plugged into an electrical outlet?</li> <li>• Is the electrical outlet live?</li> <li>• Has the timer been set correctly?</li> </ul>
The food is not ready when the timer reaches zero.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The temperature is too low.</li> <li>• The cooking time is too short.</li> <li>• The pan contains too many items of food.</li> </ul>
The food is not cooked evenly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certain foods need to be shaken after half the cooking time has elapsed.</li> </ul>
The food is not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure to use the right type of food. Foods intended to be deep fried in oil are not suitable for an air fryer.</li> <li>• Try brushing the food with a small amount of oil before cooking.</li> </ul>

Steam escapes from the air fryer during use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If you cook fatty food, fat will collect in the pan. Vapour is formed and the pan can become hotter than normal. This does not damage the air fryer and does not affect the end result.</li> <li>• The pan contains fat from the previous use. Make sure the pan is properly cleaned between uses.</li> </ul>
Fresh chips are unevenly cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse your chips thoroughly before cooking to remove starch.</li> <li>• Have you used an unsuitable type of potato?</li> </ul>
The chips are not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try brushing the chips with a small amount of oil before cooking.</li> <li>• Cut the chips more thinly.</li> </ul>

## Responsible disposal

This symbol indicates that the product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner.

When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



## Specifications

<b>Rated voltage</b>	220 V AC, 50/60 Hz
<b>Power</b>	1000 W
<b>Capacity</b>	1.5 L
<b>Cooking temperature range</b>	80–200 °C
<b>Timer</b>	0–30 min
<b>Size</b>	28 × 21 × 27 cm
<b>Weight</b>	2.5 kg

# Luftfritös

Art.nr 44-3962 Modell AF-89

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

## Säkerhet

- Sänk aldrig ner nätkabeln eller produkten i vatten eller annan vätska.
- Produkten blir het vid användning. Även ytor som inte har direkt uppvärmningsfunktion kan nå höga temperaturer. Eftersom värme uppfattas olika av olika personer ska produkten hanteras med stor FÖRSIKTIGHET. Vidrör endast isolerade handtag och greppytor och använd skyddshandskar etc. Alla ytor som inte har isolerade handtag eller greppytor ska svalna innan de vidrörs.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget före rengöring och när produkten inte används. Låt produkten svalna innan några delar plockas på eller av.
- Om nätkabeln skadats får den, för att risk för elektrisk stöt eller brand ska undvikas, endast bytas av tillverkaren, dess service-ställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Användning av andra tillbehör än sådana som rekommenderats av tillverkaren eller försäljningsstället kan leda till personskada.
- Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ut över kanten på en bänk eller ett bord. Låt den heller aldrig komma i kontakt med heta ytor.
- Placera aldrig produkten på eller i närheten av en het spis. Placera den heller aldrig i en ugn.
- Produkten får endast användas för privat bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.

- Produkten får användas av barn från 8 år och av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Rengöring och skötsel får inte utföras av barn utan vuxens närvaro.
- Håll produkten och dess nätkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Produkten får inte anslutas tillsammans med en timer eller annan tidsstyrd utrustning.

### Fara!

- Sänk aldrig ner produkten (den innehåller elektriska komponenter och värmeelement) i vatten. Rengör den inte heller under rinnande vatten.
- Se till att inte vätska av något slag tränger i produkten. Om vätska samlas i produkten kan det leda till elektrisk stöt eller kortslutning.
- Se till att alla ingredienser är placerade i pannan och inte kommer i kontakt med produktens övriga delar.
- Täck aldrig över produkten.
- Fyll aldrig olja eller annan vätska i pannan.
- Vidrör aldrig produktens insida när den används.



- Produkten får endast anslutas till ett vägguttag med 230 V AC, 50 Hz.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln eller stickproppen är skadade. Använd den inte heller om du har tappat den i golvet eller i vatten eller annan vätska.

- Använd aldrig produkten om du är blöt eller fuktig om händerna.
- Placera aldrig produkten nära en vägg eller nära andra produkter. Lämna ett avstånd på minst 10 cm bakom, på sidorna och ovanför produkten.
- Placera aldrig något på produkten.
- Lämna aldrig produkten oövervakad när den används.
- När produkten används strömmar het ånga ut ur luftutloppet, håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppet.
- Var försiktig när du tar ut pannan ur produkten, het ånga och luft strömmar ut.
- Dra omedelbart ut stickproppen ur vägguttaget om du ser svart rök strömma ut ur produkten. Vänta tills rökutvecklingen upphört och produkten svalnat innan du tar ut pannan.

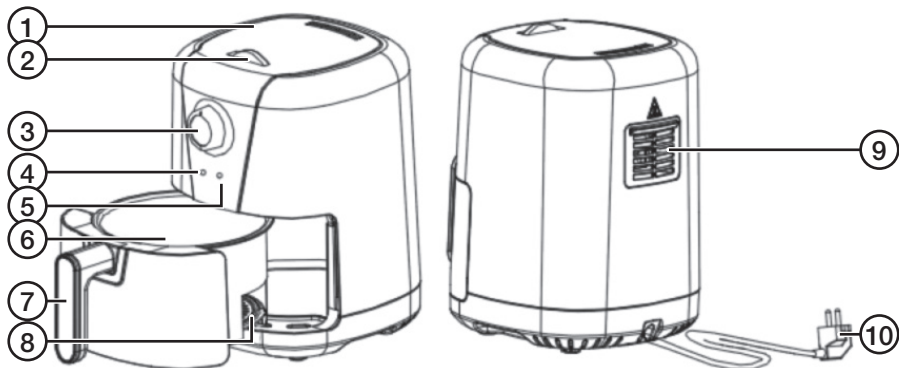
### Var försiktig!

- Placera produkten på en plan, stabil yta som orkar bära produktens tyngd.
- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen. Den är inte avsedd för användning i liknande miljöer som t.ex. i personalmatsalar, kontor, hotell och vandrarhem.
- Se till att stickproppen alltid är utdragen ur vägguttaget när produkten inte används.
- Produkten behöver svalna i minst 30 min innan den på ett säkert sätt kan hanteras för rengöring etc.



**Varning!** Heta ytor!

## Produktbeskrivning



1. Lock
2. Vred för temperaturkontroll
3. Vred för timerinställning
4. LED-indikator, lyser med fast sken när fritösen är påslagen
5. LED-indikator, släcks när fritösen uppnått inställd temperatur
6. Panna
7. Handtag
8. Metallgaller
9. Luftutlopp
10. Nätkabel

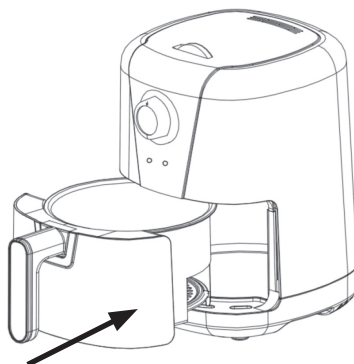
## Före första användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Diska panna noggrant. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Skölj ordentligt och se till att panna är helt torr före användning.

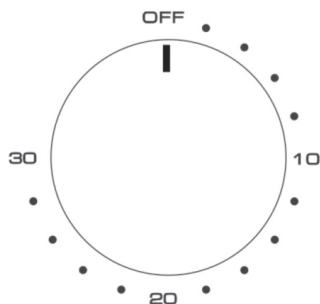
# Användning



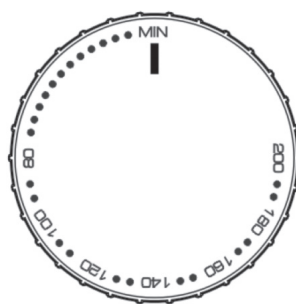
1. Dra ut pannan ur fritösen.
2. Placera ingredienserna i pannan. Fyll aldrig mer än till MAX-markeringen på pannans insida.



3. Skjut in pannan i fritösen, se till att den är helt inskjuten. Metallgallret i botten på pannan gör att överblivet fett från tillagningen hamnar under gallret.



4. Slå på fritösen genom att ställa timern på önskad tid.



5. Ställ in önskad temperatur.

## **i** Tips!

- Storleksmässigt mindre ingredienser kan behöva skakas om när halva tillagningstiden har passerat. Dra försiktigt ut pannan, fritösen stängs av, skaka om pannan försiktigt och skjut in den i fritösen igen. Fritösen slås automatiskt på igen.
- Sätt gärna timern på halva tillagningstiden så glömmer du inte att skaka om ingredienserna. Ställ in timern på resterande tillagningstid efter att ingredienserna skakats om.

6. När timern räknat ner avger fritösen en ljudsignal. Dra ut pannan och placera den på ett underlag som tål höga temperaturer.  
**⚠ Varning!** Pannan är mycket het. Försäkra dig om att underlaget tål temperaturen och se till att inte pannan riskera att falla ner eller att någon annan person kommer i kontakt med pannan.
7. Kontrollera om ingredienserna är klara. Om de inte är klara skjuter du bara in pannan igen och slår på timern några minuter till.
8. I pannans botten, under metallgallret kan det efter tillagningen ibland finnas lite olja från ingredienserna. Var försiktig, oljan är mycket het.  
**⚠ Varning!** Vidrör aldrig pannan efter avslutad fritering. Den blir mycket het. Ta endast i handtaget.

Här är en tabell med exempel på ingredienser. Tänk på att vikt, tid och temperatur är ungefärliga och kan variera. Lägg till 3 min på tillagningstiden om fritösen är kall när tillagningen påbörjas.

	Vikt (g)	Ca tid (min)	Temperatur (°C)	Omskakas
<b>Potatis</b>				
Tunna frysta pommes frites	300–400	18–25	200	Ja
Tjocka frysta pommes frites	300–400	20–25	200	Ja
Potatisgratäng	500	20–25	200	Ja
<b>Kött/kyckling</b>				
Stek	100–500	10–20	180	Nej
Fläskkotletter	100–500	10–20	180	Nej
Hamburgare	100–500	10–20	180	Nej
Kycklinglår	100–500	25–30	180	Nej
Kycklingbröst	100–500	15–20	180	Nej
<b>Andra frysta rätter</b>				
Frysta vårrullar	100–400	8–10	200	Ja
Frysta kyckling-nuggets	100–500	10–15	200	Ja
Frysta fiskpinnar	100–400	6–10	200	Nej



## Tips!

- Storleksmässigt mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver något längre tillagningstid.
- En mindre mängd ingredienser behöver inte lika långtillagningstid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs in i tillagningen för bättre fritering.
- Om du tillagar pommes frites kan du pensla på lite olja så blir de krispigare.
- Tillaga potatisen inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Undvik mycket feta ingredienser, olika typer av korv etc.

## Skötsel och underhåll

- Stäng av fritösen och dra ut stickproppen ur vägguttaget. Låt fritösen svalna helt.
- Rengör fritösen utvändigt med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Diska pannan med varmt vatten och diskmedel. Skölj noggrant. Använd endast mjuk diskborste/svamp. Använd aldrig metallföremål för att rengöra pannan, det kan skada beläggningen.
- Torka av pannans utrymme i fritösen med en lätt fuktad trasa och borsta försiktigt av värmeelementet.
- Stäng av fritösen, dra ut stickproppen ur vägguttaget och förvara fritösen torrt och dammfritt utom räckhåll för barn om den inte ska användas under en längre period.

## Felsökningsschema

Fritösen startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Är nätkabeln hel och ordentligt ansluten till vägguttaget?</li> <li>• Finns det ström i vägguttaget?</li> <li>• Är timern rätt inställd?</li> </ul>
Ingredienserna är inte färdiga när timern räknat ner.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturen är för låg.</li> <li>• Tillagningstiden är för kort.</li> <li>• Det är för mycket ingredienser i korgen.</li> </ul>
Ingredienserna är ojämnt tillagade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vissa ingredienser behöver skakas om när halva tillagningstiden har passerat.</li> </ul>
Ingredienserna blir inte krispiga efter tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att använd rätt typ av ingredienser. Ingredienser avsedda att friteras i olja är inte lämpliga i en luftfritös.</li> <li>• Prova att pensla en liten mängd olja på ingredienserna innan tillagning.</li> </ul>

Ånga kommer ur fritösen vid tillagning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du tillagar feta ingredienser kommer fett att samlas i pannan. Ånga bildas och pannan kan bli hetare än normalt. Detta skadar inte fritösen och påverkar heller inte slutresultatet negativt.</li> <li>• Pannan innehåller fett från föregående tillagning. Se till att rengöra pannan ordentligt mellan användningstillfällena.</li> </ul>
Färska pommes frites är ojämnt tillagade.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skölj dina pommes frites ordentligt för att få bort stärkelse före tillagning.</li> <li>• Har du använt en olämplig potatissort?</li> </ul>
Dina pommes frites blir inte krispiga efter tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova att pensla på lite olja före tillagningen.</li> <li>• Skär tunnare pommes frites.</li> </ul>

## Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



## Specifikationer

<b>Nätanslutning</b>	220 V AC, 50/60 Hz
<b>Effekt</b>	1000 W
<b>Kapacitet</b>	1,5 l
<b>Justerbar tillagningstemperatur</b>	80–200 °C
<b>Timer</b>	0–30 min
<b>Mått</b>	28 × 21 × 27 cm
<b>Vikt</b>	2,5 kg

# Luftfrityrkoker

Art.nr. 44-3962 Modell AF-89

Les gjennom bruksanvisningen før produktet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi tar forbehold om eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, kontakt vårt kundesenter (se kontaktinformasjon på baksiden).

## Sikkerhet

- Senk aldri produktet eller strømledningen ned i vann eller annen væske.
- Produktet blir svært varmt under bruk. Også flater som ikke er direkte tilknyttet oppvarmingsfunksjonen kan oppnå høye temperaturer. Varme oppleves svært forskjellig av ulike personer og må derfor behandles med stor VARSOMHET. Berør kun isolerte håndtak og andre gripeflater og bruk alltid varmebestandige hansker el.l. Alle overflater som ikke har isolerte håndtak eller gripeflater må avkjøles før de berøres.
- Trekk alltid støpselet fra strømuttaket før rengjøring og når produktet ikke brukes. La produktet avkjøles før montering/demontering av deler.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen fagperson.
- Bruk av annet tilbehør enn det som er anbefalt av produsent eller forhandler kan medføre personskade.
- Produktet er kun beregnet til innendørs bruk.
- La aldri strømkabelen bli hengende over kanten på en benk eller et bord. Den må heller ikke komme i kontakt med varme gjenstander.
- Plassér ikke produktet på eller nær en varm komfyr. Plassér den heller aldri i en stekeovn.
- Produktet er kun beregnet til privat bruk i hjemmet, og slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.

- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med en form for nedsatt funksjon eller manglende erfaring og kunnskap om produktet som kan påvirke sikkerheten, dersom de har fått opplæring om sikker bruk av produktet. Det er dog viktig at de forstår faren ved bruk av det.
- La aldri barn leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av voksen person.
- Hold produktet og tilhørende strømledning utenfor barns rekkevidde (barn under 8 år).
- Produktet må ikke tilkobles timer eller andre tidsstyrte enheter.

### **Fare!**

- Senk aldri produktet ned i vann eller annen væske (det inneholder elektriske komponenter og varmeelement). Det må heller ikke rengjøres under rennende vann.
- Påse at ikke noen for for væske trenger inn i produktet. Dersom væske samles i produktet kan det medføre elektrisk støt eller kortslutning.
- Alle ingredienser må legges i pannen og ikke komme i kontakt med produktets øvrige deler.
- Produktet må aldri tildekkes.
- Fyll aldri olje eller annen væske i pannen.
- Produktets innside må ikke berøres under bruk.



- Produktet må kun tilkobles strømuttak med 230 V AC, 50 Hz.
- Produktet må ikke brukes hvis det, strømkabelen eller støpselet er skadet eller ikke fungerer som det skal. Bruk heller ikke produktet hvis du har mistet det i gulvet eller i vann eller annen væske.

- Ikke bruk produktet dersom du har våte eller fuktige hender.
- Plasser aldri produktet nær en vegg eller tett inntil andre produkter. Sørg for fri avstand på minst 10 cm både bak, over og på alle sider av produktet.
- Plasser aldri gjenstander oppå produktet.
- Forlat aldri produktet uten tilsyn mens det er i bruk.
- Produktet avgir varm damp fra utløpsventilene. Sørg for å holde alle kroppsdeler på avstand fra damp og luftutløp.
- Vær forsiktig når du tar pannen ut av produktet. Varm damp og luft strømmer ut.
- Trekk umiddelbart ut støpselet dersom du ser svart røyk strømme ut av produktet. Vent til røykutviklingen har opphørt og produktet er avkjølt før du tar ut pannen.

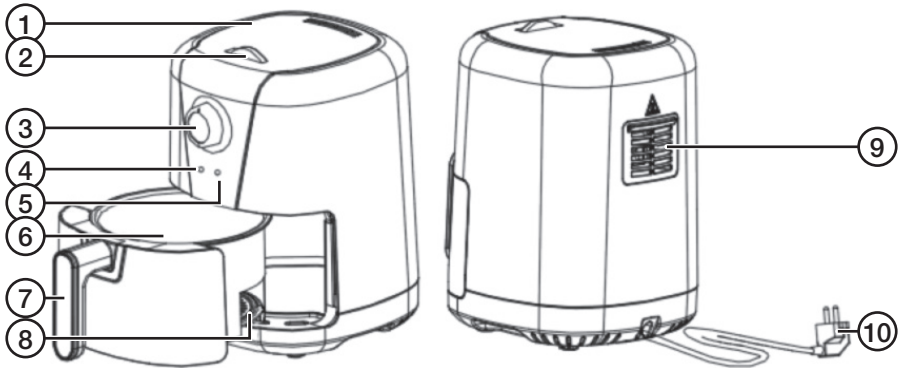
### Vær forsiktig!

- Plassér produktet på et plant, stabilt underlag som tåler produktets tyngde.
- Produktet er kun beregnet til vanlig bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Den er ikke beregnet for bruk i lignende miljøer, som f.eks. i kantiner, kontorer, overnattingsbedrifter etc.
- Sørg for at støpselet alltid er frakoblet strømuttaket når produktet ikke er i bruk.
- Produktet må avkjøles i minst 30 minutter før det på en sikker måte kan håndteres for rengjøring m.v.



**Advarsel!** Varme flater!

## Produktbeskrivelse



1. Lakk
2. Vrider for temperaturkontroll
3. Vrider for tidsinnstilling
4. LED-indikator, lyser med fast skinn når frityrkokeren er påslått
5. LED-indikator, slukker når frityrkokeren har oppnådd innstilt temperatur
6. Panne
7. Håndtak
8. Metallrist
9. Luftutløp
10. Strømkabel

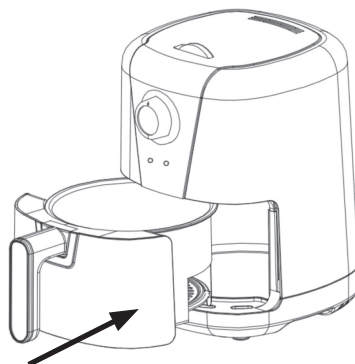
## Før første gangs bruk

- Fjern all emballasje.
- Vask pannen grundig. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsningsmidler eller etsende kjemikalier.
- Skyll godt og sørg for at pannen er helt tørr før bruk.

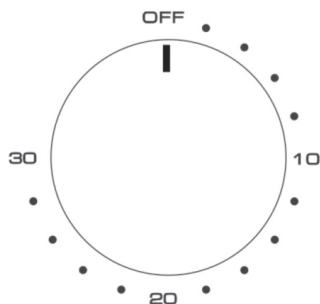
## Bruk



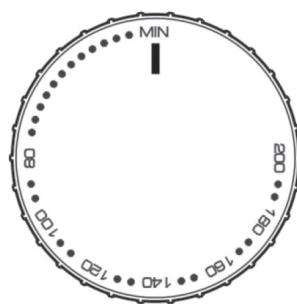
1. Trekk pannen ut av friturekokeren.
2. Legg ingrediensene i pannen. Fyll aldri over MAX-markeringen på pannels innside.



3. Skyv pannen inn i friturekokeren og påse at den er skjovet helt inn. Metallristen i pannels bunn gjør at overflødig fett fra tilberedningen havner under risten.



4. Slå på friturekokeren ved å stille inn timeren på ønsket tid.



5. Still inn temperatur.

### Tips!

- Mindre biter kan trenge å ristes om halvveis i prosessen for at de skal bli jevnt fritt. Trekk pannen forsiktig ut, friturekokeren slås av, rist pannen forsiktig og skyv den inn igjen. Friturekokeren slås automatisk på igjen.
- Sett gjerne timeren på halve tilberedningstiden så glemmer du ikke å riste om ingrediensene. Sett timeren på resterende tilberedningstid etter at ingrediensene er ristet.

6. Når tiden er ute vil timeren avgi et lydsignal. Trekk pannen ut og sett den på et varmebestandig underlag.  
**⚠ Advarsel!** Pannen blir svært varm. Forsikre deg om at underlaget tåler temperaturen og pass også på at pannen står stødig og at det ikke er fare for at personer kan komme i kontakt med pannen.
7. Kontrollér at ingrediensene er ferdige. Hvis de ikke er det, plassér pannen i friturekokeren igjen i noen få minutter.
8. I pannens bunn, under metallgitteret, kan det etter tilberedningen iblant finnes litt olje fra ingrediensene. Vær forsiktig, oljen er meget varm.  
**⚠ Advarsel!** Ikke berør pannen etter avsluttet fritering. Den blir svært varm. Hold kun i håndtaket.

Her er en tabell med eksempler på ingredienser. Husk at vekt, tid og temperatur er omtrentlige og kan variere. Legg til ca. 3 minutter på tiden hvis friturekokeren er kald når prosessen starter.

	Vekt (g)	Cirka-tid (min)	Temperatur (°C)	Risting
<b>Poteter</b>				
Tynne frysede pommes frites	300–400	18–25	200	Ja
Tykk frysede pommes frites Tynne frysede pommes frites	300–400	20–25	200	Ja
Potetgrateng	500	20–25	200	Ja
<b>Kjøtt/kylling</b>				
Stek	100–500	10–20	180	Nei
Koteletter	100–500	10–20	180	Nei
Hamburgere	100–500	10–20	180	Nei
Kyllinglår	100–500	25–30	180	Nei
Kyllingbryst	100–500	15–20	180	Nei
<b>Andre frysede ingredienser</b>				
Frysede grønnsaker	100–400	8–10	200	Ja
Frysede kylling-nuggets	100–500	10–15	200	Ja
Frysede fiskepinner	100–400	6–10	200	Nei



## Tips!

- Størrelsemessig mindre ingredienser krever vanligvis noe kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever noe lengre tilberedelsestid,
- En mindre mengde ingredienser behøver ikke like lang tilberedningstid.
- Rist litt på ingrediensene halvveis i prosessen for å oppnå bedre fritering.
- Hvis du tilbereder pommes frites kan disse pensles med litt olje for å oppnå et sprøere resultat.
- Oljen påføres potetene umiddelbart før prosessen startes.
- Unngå ingredienser med høyt fettinnhold, ulike typer pølser etc.

## Vedlikehold

- Steng friturekokeren og trekk støpselet ut av strømuttaket. La friturekokeren bli helt kald.
- Rengjør produktet utvendig med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsningsmidler eller etsende kjemikalier.
- Pannen vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel i. Skyll grundig. Bruk kun en myk oppvaskbørste eller svamp. Bruk aldri metallgjenstander til rengjøring av pannen. Det kan skade belegget.
- Tørk av rommet hvor pannen er plassert i friturekokeren med en lett fuktet klut og børst forsiktig av varmeelementet.
- Når friturekokeren ikke er i bruk skal den lagres tørt og støvfritt, og utilgjengelig for barn. Trekk også ut støpselet.

## Feilsøking

Lufffriturekokeren starter ikke.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Er støpselet riktig koblet til strømuttaket?</li><li>• Er det strøm i strømuttaket?</li><li>• Er timeren riktig innstilt.</li></ul>
Ingrediensene er ikke ferdig tilberedt når timeren varsler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperaturen er for lav.</li><li>• Tilberedelsestiden er for kort.</li><li>• For mye ingredienser i friturekurven.</li></ul>
Ingrediensene er ujevnt tilberedt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedelsen for at de skal bli jevnt fritert.</li></ul>
Ingrediensene blir ikke sprø.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bruk ingredienser som egner seg for fritering. Ingredienser som er beregnet tilberedt i olje passer ikke å luffriteres.</li><li>• Prøv med å pensle litt olje på ingrediensene før tillagingen.</li></ul>

Det kommer damp ut av fritøsen under tilberedelsene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis man tilbereder ingredienser med mye fett i, vil det samle seg fett i pannen. Dette fører til damp og pannen kan bli varmere enn vanlig. Dette skader ikke frityrkokeren og påvirker heller ikke sluttresultatet negativt.</li> <li>• Pannen inneholder fett fra forrige gang. Pass på å rengjøre pannen godt etter hver bruk.</li> </ul>
Ferske pommes frites er ujevnt tilberedt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyll dem godt for å fjerne stivelsen før de friteres.</li> <li>• Har du brukt en potettype som ikke egner seg?</li> </ul>
Ingrediensene blir ikke sprø.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forsøk med å pensle med litt olje før de friteres.</li> <li>• Lag tynnere pommes frites.</li> </ul>

## Avfallshåndtering

Symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder innen hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil avfallshåndtering skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Når produktet skal kasseres, benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.



## Spesifikasjoner

<b>Nettspenning</b>	220 V AC, 50/60 Hz
<b>Effekt</b>	1000 W
<b>Kapasitet</b>	1,5 l
<b>Justerbar temperatur</b>	80–200 °C
<b>Timer</b>	0–30 minutter
<b>Mål</b>	28 × 21 × 27 cm
<b>Vekt</b>	2,5 kg

# Ilmafriteerauskeitin

Tuotenro 44-3962 Malli AF-89

Lue koko käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

## Turvallisuus

- Älä upota virtajohtoa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite kuumenee käytön aikana. Myös pinnat, joissa ei ole lämmitystoimintoa, voivat saavuttaa korkeita lämpötiloja. Koska eri henkilöt kokevat lämpötilat eri tavoin, tulee laitetta käsitellä erittäin VAROVASTI. Kosketa vain eristettyjä kahvoja ja otepintoja ja käytä esim. suojakäsineitä. Kaikkien muiden pintojen kuin eristettyjen kahvojen ja otepintojen tulee antaa jäähtyä ennen koskettamista.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Anna laitteen jäähtyä ennen osien liittämistä tai irrottamista.
- Vioittuneen virtajohdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen riskiä.
- Muiden kuin valmistajan tai jälleenmyyjän suosittelemien tarvikkeiden käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin.
- Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
- Älä anna virtajohdon roikkua esim. keittiötason tai pöydän reunan yli. Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä sijoita laitetta kuumalle liedelle tai sen läheisyyteen. Älä sijoita laitetta uuniin.
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.

- Yli 8-vuotiaat lapset, toimintarajoitteiset henkilöt ja henkilöt, joilla ei ole riittävästi laitteen turvalliseen käyttöön vaadittavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat ja riskit.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä liitä laitetta ajastimeen tai muuhun aikaohjattuun laitteeseen.

### **Vaara!**

- Älä upota laitetta veteen (laitteessa on sähkökomponentteja ja lämpöelementtejä). Älä myöskään puhdista laitetta juoksevilla vedellä.
- Varmista, ettei laitteen sisälle pääse nestettä. Laitteen sisään kerääntynyt neste saattaa johtaa sähköiskuun tai oikosulkuun.
- Sijoita kaikki ainekset friteerausastiaan, jotta ne eivät joudu kosketuksiin laitteen muiden osien kanssa.
- Älä peitä laitetta.
- Älä täytä astiaa öljyllä tai muulla nesteellä.
- Älä kosketa laitteen sisäpintoja käytön aikana.



- Tuotteen saa liittää ainoastaan pistorasiaan, joka on 230 V AC, 50 Hz.
- Älä käytä laitetta, jos laite, virtajohto tai pistoke on vioittunut tai ei toimi normaalisti. Älä käytä laitetta myöskään silloin, jos se on pudonnut lattialle, veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä käytä laitetta kosteilla tai märillä käsillä.
- Älä sijoita laitetta seinän tai muiden laitteiden läheisyyteen. Jätä laitteen taakse, eteen ja sivuille vähintään 10 cm vapaata tilaa.
- Älä aseta laitteen päälle mitään.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa päällä.
- Laitteen ilma-aukosta virtaa kuumaa höyryä käytön aikana. Pidä kädet ja kasvat turvallisen välimatkan päässä höyrystä ja ilma-aukosta.
- Ole varovainen nostaessasi astiaa laitteesta, laitteesta virtaa kuumaa höyryä ja ilmaa.
- Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä nosta astiaa laitteesta, ennen kuin savun tulo on lakannut ja tuote viilentynyt.

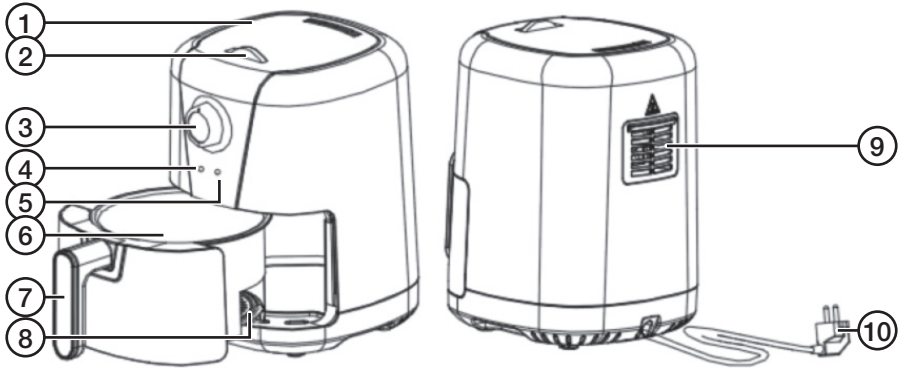
### **Ole varovainen!**

- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää laitteen painon.
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti. Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön vastaavissa ympäristöissä, kuten henkilöstöruokaloissa, toimistoissa ja hotelleissa.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Laitteen tulee antaa viilentyä vähintään 30 min, ennen kuin esim. puhdistus on turvallista.



**Varoitus!** Kuumia pintoja!

## Tuotekuvaus

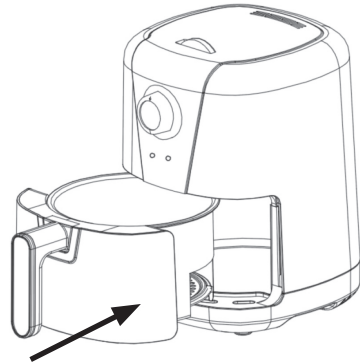
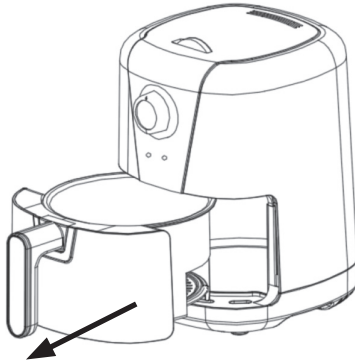


1. Kansi
2. Lämpötilan säädin
3. Ajustimen säädin
4. LED-merkkivalo, palaa kiinteänä keittimen ollessa päällä
5. LED-merkkivalo, sammuu kun keitin on saavuttanut asetetun lämpötilan
6. Astia
7. Kahva
8. Metalliritilä
9. Ilman ulostuloaukko
10. Virtajohto

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

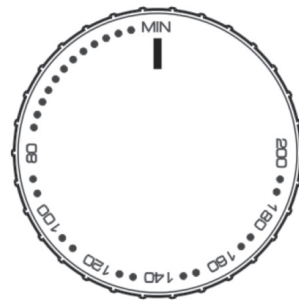
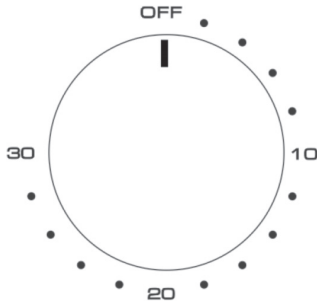
- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pese astia huolellisesti. Käytä mietoa puhdistusainetta, älä käytä liuotusainetta tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Huuhtelee huolellisesti ja varmista, että astia on täysin kuiva ennen käyttöä.

# Käyttö



1. Vedä astia ulos keittimestä.
2. Aseta ainekset friteerausastiaan. Älä täytä astiaa yli sen sisäpuolella olevan MAX-merkinnän.

3. Työnnä astia kokonaan keittimen sisälle. Ylimääräinen rasva valuu astian pohjalle metalliritilän lävitse.



4. Käynnistä friteerauskeitin asettamalla ajastimeen haluttu aika.

5. Aseta sopiva lämpötila.

## Vinkki!

- Pienempiä aineksia voi olla tarpeen ravistella valmistusajan puolivälissä. Vedä astia varovasti ulos, jolloin keitin sammuu. Ravista astiaa varovasti ja työnnä se takaisin keittimeen. Friteerauskeitin käynnistyy taas automaattisesti.
- Ajastimen ajaksi kannattaa asettaa puolet valmistusajasta, niin et unohda ravistella aineksia. Aseta ravistelun jälkeen ajastimeen jäljellä oleva valmistusaika.

6. Kun ajastimen aika on kulunut, keittimestä kuuluu merkkiääni. Ota astia ulos keittimestä ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.  
**⚠ Varoitus!** Astia on erittäin kuuma. Varmista, että alusta kestää kuumuutta, että astia ei pääse putoamaan ja että kukaan ei kosketa astiaa vahingossa.
7. Varmista, että ainekset ovat valmiita. Jos ne eivät ole valmiita, työnnä astia takaisin keittimeen ja lisää ajastimeen vielä muutama minuutti.
8. Astian pohjalla, metalliritilän alla, saattaa valmistuksen jälkeen olla hieman aineksista peräisin olevaa öljyä. Ole varovainen, öljy on erittäin kuumaa.  
**⚠ Varoitus!** Älä koske astiaan friteerauksen jälkeen. Se on erittäin kuuma. Tartu ainoastaan kahvaan.

Tässä taulukossa on esimerkkejä aineksista. Huomioi, että paino, aika ja lämpötila ovat viitteellisiä ja saattavat vaihdella. Lisää valmistusaikaan 3 min, jos keitin on kylmä valmistuksen alussa.

	Paino (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistettava
<b>Peruna</b>				
Pakastetut ohuet ranskanperunat	300–400	18–25	200	Kyllä
Pakastetut paksut ranskanperunat	300–400	20–25	200	Kyllä
Perunagratiini	500	20–25	200	Kyllä
<b>Liha/kana</b>				
Paisti	100–500	10–20	180	Ei
Porsaankyljys	100–500	10–20	180	Ei
Hampurilaispihvi	100–500	10–20	180	Ei
Broilerinkoipi	100–500	25–30	180	Ei
Kananrinta	100–500	15–20	180	Ei
<b>Muut pakastetut ainekset</b>				
Pakastetut kevätrullat	100–400	8–10	200	Kyllä
Pakastetut kananugetit	100–500	10–15	200	Kyllä
Pakastetut kalapaukot	100–400	6–10	200	Ei



## Vinkki!

- Pienemmille aineksille tarvitaan yleensä hieman lyhyempi valmistusaika kuin suuremmille aineksille.
- Jos aineksia on suuri määrä, tarvitaan hieman pitempi valmistusaika.
- Jos aineksia on pieni määrä, valmistusaika on lyhyempi.
- Paranna pienempien aineksien friteeraustulosta ravistelemalla aineksia valmistuksen puolivälissä.
- Ranskalaisista perunoista tulee rapeampia, jos sivelet niihin hieman öljyä.
- Valmista perunat muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Vältä todella rasvaisten aineksien käyttöä, esim. makkarat.

## Huolto ja puhdistaminen

- Sammuta friteerauskeitin ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna keittimen viilentyä.
- Puhdista keittimen ulkopinta kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, älä käytä liuotusainetta tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Pese astia lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee huolellisesti. Käytä vain pehmeää tiskiharjaa/sientä. Älä puhdista astiaa metalliesineellä, se saattaa vahingoittaa pinnoitetta.
- Kuivaa astian ulkopuolinen keittimen alue kevyesti kostutetulla liinalla ja harjaa lämpövastus varovasti.
- Jos friteerauskeitintä ei käytetä pitkään aikaan, sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä paikassa lasten ulottumattomissa.

## Vianhakutaulukko

Keitin ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varmista, että virtajohto on ehjä ja että se on liitetty kunnolla pistorasiaan.</li><li>• Onko pistorasiassa virtaa?</li><li>• Onko ajastimen aika asetettu oikein?</li></ul>
Ainekset eivät ole valmiita, kun ajastimen aika on kulunut loppuun.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lämpötila on liian matala.</li><li>• Valmistusaika on liian lyhyt.</li><li>• Friteerauskori on liian täynnä.</li></ul>
Ainekset eivät valmistu tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiettyjä aineksia täytyy ravistella valmistusajan puolivälissä.</li></ul>
Aineksista ei tule rapeita.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varmista, että käytät oikeanlaisia aineksia. Öljyfriteeraukseen tarkoitettut ainekset eivät sovi ilmafriteeraukseen.</li><li>• Kokeile sivellä aineksien pintaan pieni määrä öljyä ennen valmistusta.</li></ul>

Keittimestä tulee höyryä valmistuksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasvaisia aineksia friteeratessa astiaan kertyy rasvaa. Muodostuu höyryä, ja astia voi kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vahingoita keitintä eikä huononna friteeraustulosta.</li> <li>Astia sisältää edellisestä friteerauskerrosta jäänyttä rasvaa. Muista puhdistaa astia huolellisesti käyttökertojen välissä.</li> </ul>
Tuoreet ranskanperunat ovat valmistuneet epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poista perunoista tärkkelystä huuhtelemalla ne huolellisesti ennen valmistusta.</li> <li>Onko käyttämäsi perunalajike vääränlainen?</li> </ul>
Ranskanperunoista ei tule rapeita.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kokeile sivellä perunoihin hieman öljyä ennen valmistusta.</li> <li>Tee paloista ohuempia.</li> </ul>

## Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



## Tekniset tiedot

<b>Verkkoliitäntä</b>	220 V AC, 50/60 Hz
<b>Teho</b>	1000 W
<b>Kapasiteetti</b>	1,5 l
<b>Säädettävä valmistuslämpötila</b>	80–120 °C
<b>Ajastin</b>	0–30 min
<b>Mitat</b>	28 × 21 × 27 cm
<b>Paino</b>	2,5 kg

# Heißluftfritteuse

Art.Nr. 44-3962 Modell AF-89

Vor der Benutzung die Anleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

## Sicherheit

- Niemals das Produkt oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Produkt wird bei Benutzung heiß. Auch Flächen, die nicht direkt der Erhitzung dienen, können eine hohe Temperatur erreichen. Da Hitze von verschiedenen Personen individuell wahrgenommen wird, sollte das Produkt immer mit großer VORSICHT gehandhabt werden. Nur isolierte Griffe und Greifflächen berühren und Schutzhandschuhe etc. tragen. Alle anderen Flächen erst abkühlen lassen, bevor sie berührt werden.
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung des Gerätes stets den Netzstecker ziehen. Das Produkt abkühlen lassen, bevor Teile abgenommen oder angebracht werden.
- Um Stromschläge und Bränden vorzubeugen, das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller oder Händler empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung im Innenbereich geeignet.
- Niemals das Kabel über die Kante einer Tisch- oder Bankfläche hängen lassen. Das Kabel niemals mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen.
- Das Produkt niemals auf oder in der Nähe von heißen Herdplatten abstellen. Das Produkt niemals in einen Backofen stellen.

- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist nur dann für Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, bzw. mangelnder Erfahrung/Wissen geeignet, wenn diese in die sichere Handhabung eingeführt worden sind und Risiken und Gefahren der Benutzung verstehen.
- Kein Kinderspielzeug.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät inklusive Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Das Gerät niemals mit einer Zeitschaltuhr oder anderer zeitgesteuerter Ausrüstung benutzen.

### **Gefahr!**

- Das Gerät von Feuchtigkeit fernhalten und nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (es enthält elektrische Komponenten und Heizflächen). Daher auch niemals unter fließendem Wasser abspülen.
- Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit in das Produkt gelangen kann. Sollte Flüssigkeit in das Geräteinnere kommen, kann dies zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Alle Zutaten in die Pfanne legen, und sicherstellen, dass sie nicht mit anderen Teilen des Geräts in Berührung kommen können.
- Das Gerät nie zudecken.
- Niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne gießen.
- Die Innenseite des Produktes beim Betrieb niemals anfassen.



- Das Gerät nur an Steckdosen mit 230 V AC, 50 Hz anschließen.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn Netz-

kabel bzw. Netzstecker auf irgendeine Weise beschädigt sind. Das Produkt nicht mehr betreiben, wenn es auf den Boden oder in Wasser oder eine andere Flüssigkeit gefallen ist.

- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen benutzen.
- Das Produkt nie direkt an einer Wand oder anderer Produkte aufstellen. Immer einen Abstand von mindestens 10 cm hinter, um und über dem Produkt einhalten.
- Niemals etwas auf dem Produkt abstellen.
- Das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Benutzung des Produktes strömt heiße Luft aus dem Luftauslass, daher Hände und Gesicht immer in einem sicheren Abstand zum Dampf und dem Luftauslass halten.
- Vorsichtig vorgehen, wenn die Pfanne aus dem Produkt genommen wird, es kann heißer Dampf und heiße Luft austreten.
- Wird schwarzer Rauch entdeckt, der aus dem Produkt austritt, sofort den Stecker abziehen. Abwarten, bis der Rauch sich verzogen hat und das Produkt abkühlen lassen, bevor die Pfanne herausgenommen wird.

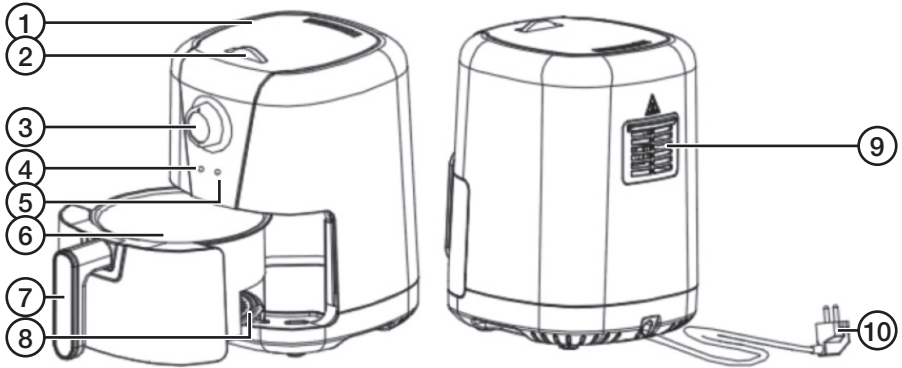
### **Vorsichtig vorgehen!**

- Das Produkt auf eine ebene und stabile Fläche stellen, die für eine solche Belastung ausgelegt ist.
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch und für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Benutzung vorgesehen. Das Gerät ist nicht für ähnliche Umgebungen wie z. B. Personalkantinen, Büros, Hotelzimmer oder Jugendherbergen vorgesehen.
- Bei Nichtbenutzung stets sicherstellen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Das Produkt muss mind. 30 min abkühlen, bevor es auf sichere Weise z. B. gereinigt usw. werden kann.



**Warnhinweis:** Heiße Oberflächen!

## Produktbeschreibung

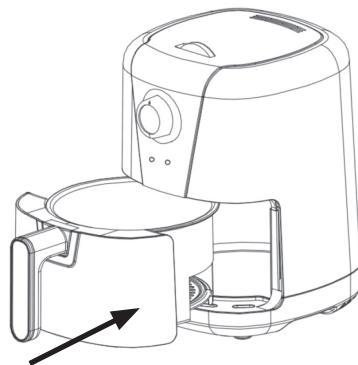
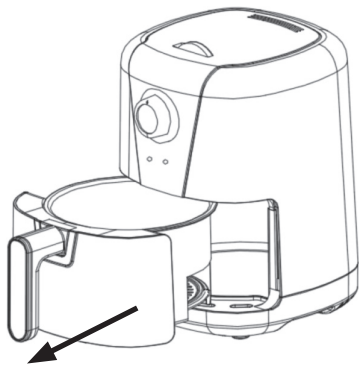


1. Deckel
2. Drehschalter zur Temperaturregelung
3. Drehschalter zur Timer-Einstellung
4. Indikator-LED, leuchtet wenn die Fritteuse eingeschaltet ist
5. Indikator-LED, erlischt sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist
6. Pfanne
7. Griffe
8. Metallgitter
9. Luftauslass
10. Netzkabel

## Vor dem ersten Gebrauch

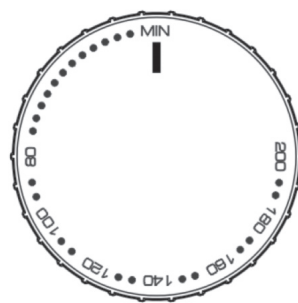
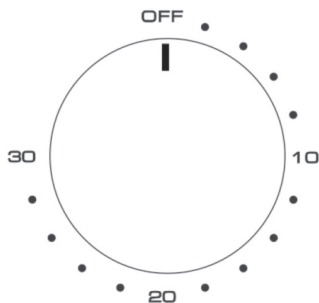
- Das Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- Die Pfanne sorgfältig spülen. Ein sanftes Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Reinigungslösungen.
- Sorgfältig abwaschen und sicherstellen, dass Pfanne vor der Benutzung komplett trocken sind.

# Gebrauch



1. Die Pfanne aus dem Produkt ziehen.
2. Die Zutaten in die Pfanne geben.  
Die Pfanne nur bis zur MAX-Markierung befüllen, niemals mehr.

3. Die Pfanne in das Produkt schieben und sicherstellen, dass sie bis zum Anschlag eingeschoben ist. Das Metallgitter am Boden der Pfanne bewirkt, dass das überschüssige Fett aus dem Zubereitungsprozess unter dem Rost landet.



4. Die Fritteuse einschalten, indem der Timer auf die gewünschte Dauer eingestellt wird.
5. Die gewünschte Temperatur einstellen.

## **i** Hinweis

- Zutaten in kleinerer Größe müssen eventuell nach der halben Zubereitungsdauer etwas gewendet werden. Die Pfanne vorsichtig herausziehen (das Produkt schaltet sich aus). Dann die Pfanne vorsichtig schütteln und wieder in das Produkt schieben. Die Fritteuse schaltet sich automatisch wieder ein.
- Der Timer kann auch auf die halbe Zubereitungszeit eingestellt werden, sodass das Umrühren/Wenden nicht vergessen wird. Nach dem Umrühren/Wenden der Zutaten wird der Timer einfach auf die restliche Zubereitungszeit eingestellt.

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal. Die Pfanne herausziehen und auf einem hitzeresistenten Untersetzer bzw. Unterlage ablegen.  
**⚠ Warnhinweis:** Die Pfanne ist sehr heiß. Sicherstellen, dass die Unterlage die Temperatur verträgt und sicherstellen, dass die Pfanne nicht herunterfallen kann bzw. dass sich niemand daran verbrennen kann.
7. Sicherstellen, dass die Zutaten fertig sind. Sind sie noch nicht fertig, kann die Pfanne wieder eingeschoben und der Timer auf ein paar zusätzliche Minuten eingestellt werden.
8. Der Boden unter der Pfanne kann nach der Zubereitung etwas Öl, das von den Zutaten stammt, enthalten. Vorsichtig vorgehen, das Öl ist sehr heiß.  
**⚠ Warnhinweis:** Niemals die Pfanne nach dem Frittieren anfassen. Sie ist sehr heiß. Immer nur am Griff anfassen.

Hier folgt eine Tabelle mit Beispielen an Zutaten. Bitte beachten, dass Gewicht-, Zeitdauer- und Temperaturangaben ungefähr sind und variieren können. Ist das Produkt kalt, wenn die Zubereitung begonnen wird, empfiehlt es sich, der Zubereitungsdauer 3 min hinzuzufügen.

	Gewicht (g)	Ungefähre Dauer (min)	Temperatur (°C)	Schütteln
<b>Kartoffeln</b>				
Dünne, gefrorene Pommes Frites	300–400	18–25	200	Ja
Dicke, gefrorene Pommes Frites	300–400	20–25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20–25	200	Ja
<b>Fleisch/Hühnchen</b>				
Braten	100–500	10–20	180	Nein
Schweinekoteletts	100–500	10–20	180	Nein
Hamburger	100–500	10–20	180	Nein
Hähnchenschlegel	100–500	25–30	180	Nein
Hühnerbrust	100–500	15–20	180	Nein
<b>Andere gefrorene Mahlzeiten</b>				
Gefrorene Frühlingsrollen	100–400	8–10	200	Ja
Gefrorene Chicken Nuggets	100–500	10–15	200	Ja
Gefrorene Fischstäbchen	100–400	6–10	200	Nein



## Hinweis

- Zutaten in kleinerem Format haben normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungs-  
dauer als größerformatige Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt eine geringfügig längere Zubereitungszeit.
- Eine kleinere Menge an Zutaten benötigt keine ganz so lange Zubereitungszeit.
- Kleinere Zutaten mitten in der Zubereitungsphase kurz durchschütteln, um ein  
besseres Ergebnis zu erzielen.
- Bei der Zubereitung von Pommes Frites kann ein bisschen Öl aufgepinselt werden,  
so werden sie knuspriger.
- Die Kartoffeln innerhalb weniger Minuten, nachdem das Öl hinzugefügt wurde,  
zubereiten.
- Sehr fette Lebensmitteln vermeiden (z. B. diverse Wurstarten etc.).

## Pflege und Wartung

- Das Produkt abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.  
Das Produkt vollständig abkühlen lassen.
- Das Produkt außen mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen. Ein sanftes  
Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Reinigungslösungen.
- Die Pfanne mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Sorgfältig abspülen.  
Nur weiche Spülbürsten/Schwämme benutzen. Niemals Metallgegenstände zur  
Reinigung von Pfanne benutzen, dies kann die Beschichtung beschädigen.
- Der Platz der Pfanne in der Fritteuse mit einem feuchten Tuch auswischen und  
vorsichtig das Heizelement abbürsten.
- Bei längerer Nichtbenutzung das Produkt ausschalten, den Netzstecker abziehen  
und das Produkt trocken und staubfrei außerhalb der Reichweite von Kindern auf-  
bewahren.

## Fehlersuche

Das Gerät startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicherstellen, dass das Netzkabel unbeschädigt und richtig an die Steckdose angeschlossen ist.</li><li>• Sicherstellen, dass Spannung auf der Steckdose liegt.</li><li>• Der Timer ist möglicherweise nicht korrekt eingestellt.</li></ul>
Die Zutaten sind nicht fertig, wenn der Timer abgelaufen ist.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Temperatur ist zu niedrig.</li><li>• Die Zubereitungsdauer ist zu kurz.</li><li>• Zu viele Zutaten im Korb.</li></ul>
Die Zutaten sind ungleichmäßig zubereitet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manche Zutaten müssen nach der halben Zubereitungs- dauer durchgeschüttelt werden.</li></ul>

Die Zutaten werden durch die Zubereitung nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die richtige Art von Zutaten verwenden. Zutaten, die in Öl frittiert werden müssen, sind nicht für eine Luftfritteuse geeignet.</li> <li>• Probehälter die Zutaten vor der Zubereitung mit etwas Öl bepinseln.</li> </ul>
Während der Zubereitung tritt Dampf aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Zubereitung fetter Zutaten, kann sich in der Pfanne Fett ansammeln. Es bildet sich Dampf und die Pfanne wird heißer als normal. Dies beschädigt das Produkt nicht und beeinträchtigt die Zubereitung nicht.</li> <li>• Die Pfanne enthält Fett der vorigen Zubereitung. Die Pfanne nach der Zubereitung immer sorgfältig reinigen.</li> </ul>
Frische Pommes Frites sind ungleichmäßig zubereitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kartoffeln vor der Zubereitung mit Wasser abwaschen, um die Stärke zu entfernen.</li> <li>• Möglicherweise wurde eine ungeeignete Kartoffelsorte verwendet.</li> </ul>
Die Pommes Frites werden durch die Zubereitung nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probehälter etwas Öl vor der Zubereitung aufpinseln.</li> <li>• Die Pommes Frites dünner schneiden.</li> </ul>

## Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht gemeinsam mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden, dieses Produkt bitte zum verantwortlichen Recycling geben, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Bei der Abgabe des Produktes bitte die örtlichen Recycling- und Sammelstationen nutzen oder den Händler kontaktieren. Dieser kann das Gerät auf eine umweltfreundliche Weise recyceln.



## Technische Daten

<b>Betriebsspannung</b>	220 V AC, 50/60 Hz
<b>Leistungsaufnahme</b>	1000 W
<b>Füllmenge</b>	1,5 l
<b>Variable Zubereitungstemperatur</b>	80–200 °C
<b>Timer</b>	0–30 min
<b>Abmessungen</b>	28 × 21 × 27 cm
<b>Gewicht</b>	2,5 kg



## Sverige

---

Kundtjänst tel: 0247/445 00  
fax: 0247/445 09  
e-post: kundservice@clasohlson.se

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

## Norge

---

Kundesenter tlf.: 23 21 40 00  
faks: 23 21 40 80  
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

## Suomi

---

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222  
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI

## United Kingdom

---

Customer Service Contact number: 020 8247 9300  
E-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal 10 – 13 Market Place  
Kingston upon Thames  
Surrey  
KT1 1JZ

## Deutschland

---

Kundenservice Hotline: 040 2999 78111  
E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

Homepage www.clasohlson.de

Postanschrift Clas Ohlson GmbH, Jungfernstieg 38,  
20354 Hamburg

# clas ohlson