

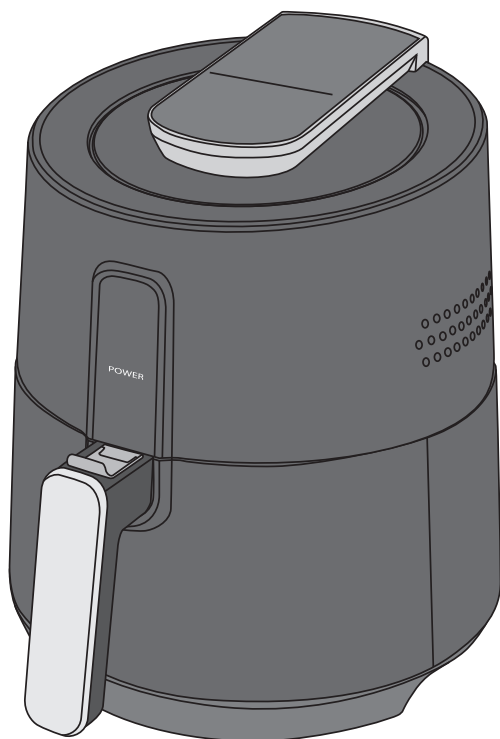
Air Fryer

Luffritös

Lufffrityrkoker

Friteerauskeitin

Lufffritteuse



Art.no

18-3632

44-4015

Model

AF-02B

AF-02B

Ver. 201711214

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

clas ohlson

Air Fryer

Art.no 18-3632 Model AF-02B
44-4015 AF-02B

Please read the entire instruction manual before use 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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Never let children play with the product.
- Cleaning and maintenance must not be done by children without adult supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never immerse the power cable or the product in water or other liquid.
- **⚠ Warning:** The product becomes hot during use. Surfaces which do not have a direct heating function can also reach high temperatures. As heat is perceived differently by different people, the product should always be handled with **CAUTION**. Use only the insulated handles and gripping surfaces and wear protective gloves, etc. Do not touch any surfaces which are not insulated handles or gripping surfaces until these have been allowed to cool.

- Ensure that the power cable is unplugged from the electrical outlet before cleaning the product and when it is not in use. Allow the product to cool before attaching or detaching any loose parts.
- Using accessories other than those recommended by the manufacturer or point of sale may lead to personal injury.
- This product is intended for indoor use only.
- Do not allow the power cable to hang over the edge of a work surface or a table. The cable must not be allowed to come into contact with hot surfaces.
- Never place the product on or near a hot hob. The product should never be placed in an oven.
- The product must not be used in any manner other than as described in this instruction manual.
- The product must never be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.
- Do not subject the product to impacts or shocks and do not expose it to extremely hot, cold or dusty environments.
- Place all ingredients in the basket to prevent them coming into contact with the heating element.
- Never obstruct the air inlet and/or outlet.
- Never fill the product with oil or any other liquid.
- Do not touch the interior of the product during use.
- All accessible surfaces may become hot when the product is in use.

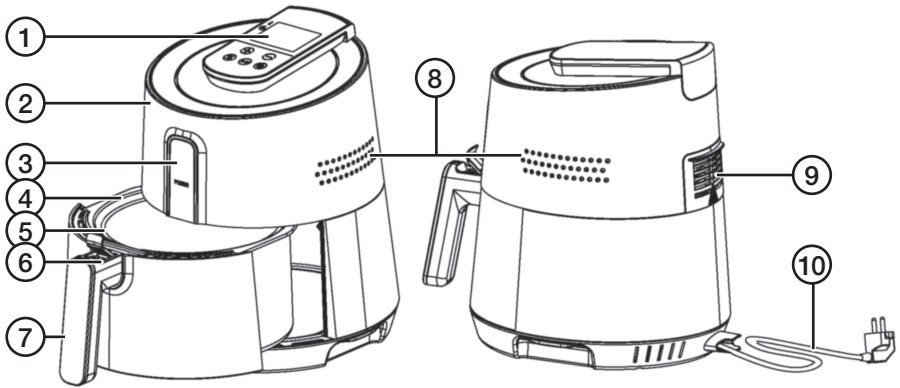
Warning

- This 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 power cable or plug is damaged. Do not use the product if you have dropped it on the floor, into water or other liquid.
- Never use the product if your hands are moist or wet.
- Make sure that the product is completely dry before use.
- Never place the product close to a wall or close to other appliances. Ensure that there is clearance of at least 10 cm behind, next to and above the product.
- Never place anything on top of the product.
- Never leave the product unattended while in use.
- Hot steam is expelled from the air outlet when the product is in use. Keep hands and face a safe distance from the steam and air outlet.
- Exercise care when removing the pan from the product, as hot steam and air will escape.
- Remove the plug from the electrical outlet immediately if you notice black smoke rising from the product. Wait until the smoke disperses and the product has cooled before removing the pan.
- The product should be placed on a firm, level surface capable of supporting the product's weight.
- The product is only intended for normal domestic use as described in this instruction manual. It is **not** intended for use in similar environments such as canteens, offices, hotels or hostels.
- The product should be allowed to cool for a minimum of 30 minutes before it is safe to be handled for cleaning, etc.



Warning: Hot surfaces.

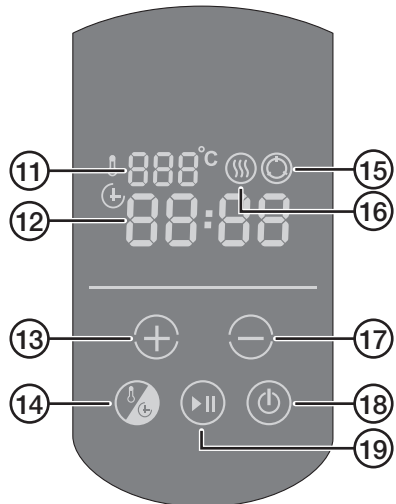
Product description



1. Control panel
2. Housing
3. Power indicator, shines when the fryer is connected to the power supply.
4. Pan
5. Basket
6. Basket release button
7. Handle
8. Air inlet
9. Air outlet
10. Power cable

Control panel

11. Temperature
12. Time
13. [+] Timer and temperature settings
14. [↻] Alternate between timer and temperature settings
15. Indicator that fan motor is active
16. Indicator that heating element is active
17. [-] Timer and temperature setting
18. [⏻] On/off
19. [▶||] Start/cancel frying



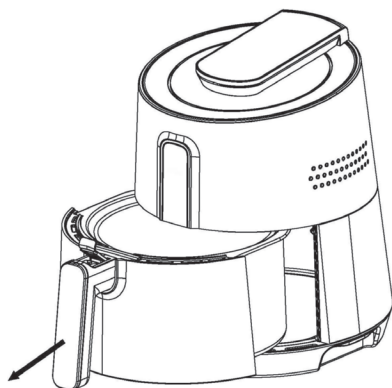
Setup

1. Plug the power cable into an earthed electrical outlet.
2. Press [⏻] to turn on the fryer. The factory default settings are a temperature of 180 °C and a timer set to 15 min. The timer will begin flashing.
3. To change the timer, press or hold in [+] or [-].
4. To change the temperature, press [🌡️]. The temperature will begin flashing.
5. Press or hold in [+] or [-] to set the temperature.
6. Press [▶||] to start the fryer.
7. Press [▶||] again if you want to stop frying before the timer has reached zero.

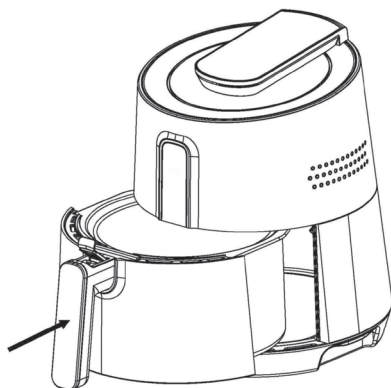
Before initial use

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

Instructions for use



1. Remove the pan from the fryer.
2. Place the ingredients into the basket. Do not fill beyond the MAX marking on the inside of the basket.

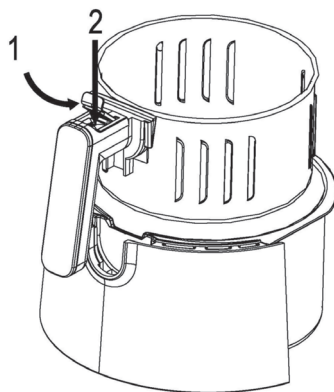


3. Place the basket in the pan and push down until the basket clicks into place. Push the pan with the basket into the fryer, making sure that it is all the way in. Never use the pan without the basket.

4. Turn on the fryer and enter the correct frying time and temperature (refer to *Control Panel Settings* section).
5. Small ingredients may need to be shaken after half the frying time has elapsed. Carefully remove the pan, which will automatically stop the fryer and pause the timer, gently shake the pan and replace it in the fryer. The fryer and timer will automatically resume. **ⓘ Info:** It may be a good idea to set the timer to half the frying time, so that you do not forget to shake the ingredients. Set the timer for the remaining frying time after shaking the ingredients.
6. When the timer reaches zero, the fryer emits a sound. Remove the pan and place it on a heatproof surface.

⚠ Warning: The pan will be extremely hot. Make sure that the pan is not too hot for the surface and place the pan such that it is not at risk of tipping. Ensure that no other person attempts to touch the pan.
7. Check that the ingredients are ready to eat. If they require additional time, replace the pan and set the timer for a few more minutes.
8. Once the ingredients are cooked, lift up the cover to the basket release button, press the button and carefully remove the basket from the pan. After frying, the pan may contain a small amount of oil from the ingredients. Take care as the oil is very hot.

⚠ Warning: Never touch the pan immediately after frying. It will be extremely hot. Only use the handle.



ⓘ Info

- Smaller sized ingredients usually require a shorter frying time than larger sized ingredients.
- A large amount of ingredients requires a somewhat longer frying time.
- A small amount of ingredients requires a somewhat shorter frying time.
- Shake smaller sized ingredients halfway through the frying time for better results.
- For chips, brushing with a small amount of oil before frying will result in a crispier texture. Fry the potatoes within minutes of adding the oil.
- Avoid very fatty ingredients such as various types of sausage, etc.

Here is a table showing examples of ingredients. Remember that weight, time and temperature are approximate and can vary. Add 3 minutes to the frying time if the fryer is cold when the frying is started.

	Weight (g)	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Shake
Potatoes				
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
Meat/poultry				
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
Other frozen dishes				
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

Care and maintenance

- Turn off the fryer and pull out the plug from the electrical outlet. Let the fryer cool completely.
- Clean the exterior of the fryer using a damp cloth. Use only mild cleaning agents, never solvents or corrosive chemicals.
- Wash the pan and basket with warm water and washing-up liquid. Rinse thoroughly. Use only a soft dish-washing brush/sponge. Never use metal objects to clean the basket or the pan, as these may damage the coating.
- Clean the inside of the fryer with a damp cloth and use a brush to carefully clean the heating element.
- Turn off the 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 fryer does not start.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power cable undamaged and securely plugged into an electrical outlet? • Is the electrical outlet live? • Has the timer been set correctly?
The ingredients are not ready when the timer reaches zero.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is too low. • The frying time is too short. • The basket contains too many ingredients.
The ingredients are unevenly fried.	<ul style="list-style-type: none"> • Certain ingredients need to be shaken after half the frying time has elapsed.
The ingredients are not crispy after frying.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to use the right type of ingredients. Ingredients intended to be deep fried in oil are not suitable for an air fryer. • Try brushing the ingredients with a small amount of oil before frying.
Steam escapes from the fryer during use.	<ul style="list-style-type: none"> • If you fry fatty ingredients, fat will collect in the pan. This will form steam and the pan can become hotter than normal. This does not damage the fryer and does not affect the end result. • The pan contains fat from the previous use. Make sure the pan is properly cleaned between uses.
Fresh chips are unevenly fried.	<ul style="list-style-type: none"> • Rinse your chips thoroughly before frying to remove starch. • Have you used an unsuitable type of potato?
The chips are not crispy after frying.	<ul style="list-style-type: none"> • Try brushing the chips with a small amount of oil before frying. • Cut the chips more thinly.

Responsible disposal

This symbol indicates that this 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 the 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

Rated voltage	220–240 V AC, 50/60 Hz
Power	1300 W
Capacity	2.5 l
Adjustable temperature range	80–200 °C
Timer	0–60 min
Size	Diameter 27 cm, height 33 cm
Weight	4.2 kg

Luftfritös

Art.nr 18-3632 Modell AF-02B
44-4015 AF-02B

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

- 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.
- Om nätkabeln på något sätt skadas ska den bytas av behörig elektriker.
- Sänk aldrig ner nätkabeln eller produkten i vatten eller annan vätska.
- **⚠ Varning!** 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 är 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.

- 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 inte användas på annat sätt än vad som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Produkten får inte anslutas tillsammans med en timer eller annan tidsstyrd utrustning.
- Utsätt aldrig produkten för slag, stötar, mycket varma, kalla eller dammiga förhållanden.
- Placera alla ingredienser i korgen för att undvika att de kommer i kontakt med värmeelementet.
- Täck aldrig över luftens in- eller utlopp.
- Fyll aldrig olja eller annan vätska i produkten.
- Vidrör aldrig produktens insida när den används.
- Alla ytor som är åtkomliga kan bli varma när produkten används.

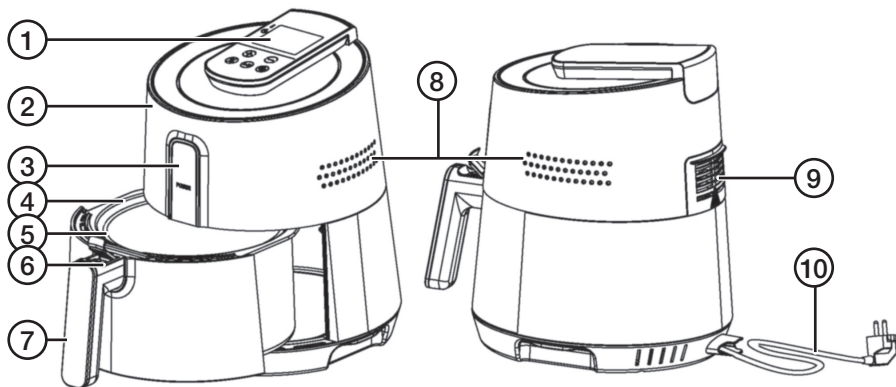
Varning!

- 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, i vatten eller annan vätska.
- Använd aldrig produkten om du är blöt eller fuktig om händerna.
- Se till att produkten är helt torr innan den används.
- 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.
- 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.
- Produkten behöver svalna i minst 30 min innan den säkert kan hanteras för rengöring etc.



Varning! Heta ytor!

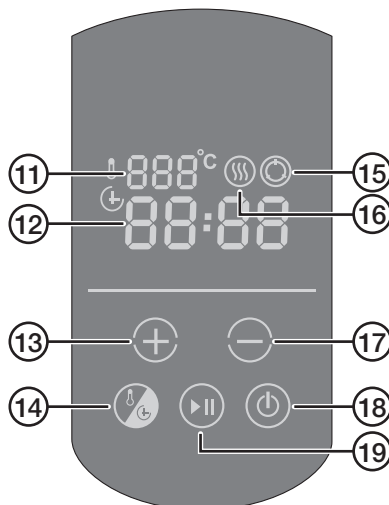
Produktbeskrivning



1. Kontrollpanel
2. Hölje
3. Indikatorlampa, lyser när fritösen är ansluten till elnätet
4. Panna
5. Korg
6. Knapp för att lösgöra korgen från pannan
7. Handtag
8. Luftinlopp
9. Luftutlopp
10. Nätkabel

Manöverpanel

11. Temperatur
12. Tid
13. [+] Timer och temperaturinställning
14. [↻] Växla mellan inställning av temperatur och timer
15. Indikator för att fläktmotorn arbetar
16. Indikator för att värmelementet arbetar
17. [-] Timer och temperaturinställning
18. [⏻] På/av
19. [▶||] Starta/avbryt friteringen



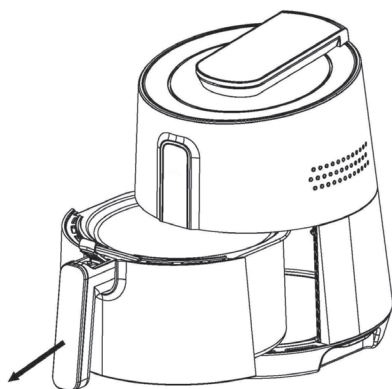
Inställningar

1. Anslut nätkabeln till ett jordat vägguttag.
2. Tryck [⏻] för att slå på fritösen. Temperatur 180 °C och timer 15 min är inställt från fabrik. Timern blinkar.
3. Om du vill ändra timern, tryck eller håll in [+] eller [-].
4. Om du vill ändra temperaturen, tryck [🌡️]. Temperaturen blinkar.
5. Tryck eller håll in [+] eller [-] för att ändra temperaturen.
6. Tryck [▶️] för att starta friteringen.
7. Tryck [▶️] igen om du vill avbryta friteringen innan timern räknat ner.

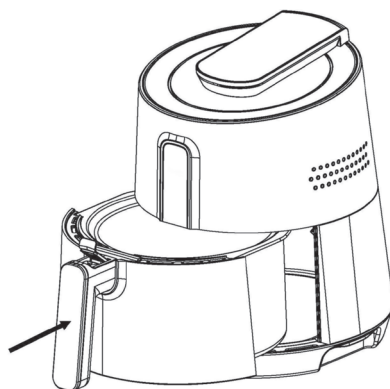
Före första användning

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

Användning



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



3. Placera korgen i pannan, tryck ner den så den klickar fast ordentligt i pannan. Skjut in korgen med pannan i fritösen, se till att den är helt inskjuten. Använd aldrig pannan utan korg.

- Slå på fritösen och ställ in tillagningstid och temperatur (se avsnittet *Manöverpanel-Inställningar*).
- Storleksmässigt mindre ingredienser kan behöva skakas om när halva tillagningstiden har passerat. Dra försiktigt ut pannan, fritösen stängs av och timern stannar, skaka om pannan försiktigt och skjut in den i fritösen igen. Fritösen slås automatiskt på och timern fortsätter räkna ner.

❗ Tips! 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.

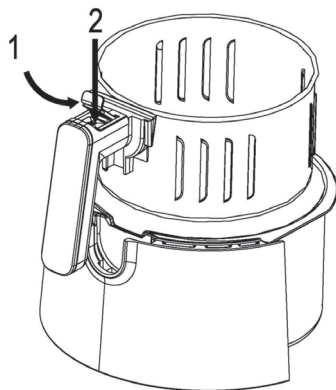
- När timern räknat ner avger fritösen en ljudsignal. Dra ut pannan och placera den på ett underlag som tål höga temperaturer.

⚠ 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.

- Kontrollera om ingredienserna är klara. Om de inte är klara skjut du bara in pannan igen och slår på timern några minuter till.

- Om ingredienserna är klara, lyft upp locket över korgens spärr, tryck ner spärren och lyft försiktigt ut korgen ur pannan. Pannan kan efter tillagningen innehålla 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.



❗ Tips!

- Storleksmässigt mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillagningstid.
- En mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.
- 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 korv etc.

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
Potatis				
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
Kött/kyckling				
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
Andra frysta rätter				
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

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 och korgen med varmt vatten och diskmedel. Skölj noggrant. Använd endast mjuk diskborste/svamp. Använd aldrig metallföremål för att rengöra korgen eller 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.

Felsökningschema

Fritösen startar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Är nätkabeln hel och ordentligt ansluten till vägguttaget? • Finns det ström i vägguttaget? • Är timern rätt inställd?
Ingredienserna är inte färdiga när timern räknat ner .	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen är för låg. • Tillagningstiden är för kort. • Det är för mycket ingredienser i korgen.
Ingredienserna är ojämnt tillagade.	<ul style="list-style-type: none"> • Vissa ingredienser behöver skakas om när halva tillagningstiden har passerat.
Ingredienserna blir inte krispiga efter tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> • Se till att använd rätt typ av ingredienser. Ingredienser avsedda att friteras i olja är inte lämpliga i en luftfritös. • Prova att pensla en liten mängd olja på ingredienserna innan tillagning.
Ånga kommer ur fritösen vid tillagning.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Pannan innehåller fett från föregående tillagning. Se till att rengöra pannan ordentligt mellan användningstillfällena.
Färska pommes frites är ojämnt tillagade.	<ul style="list-style-type: none"> • Skölj dina pommes frites ordentligt för att få bort stärkelse före tillagning. • Har du använt en olämplig potatissort?
Dina pommes frites blir inte krispiga efter tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> • Prova att pensla på lite olja före tillagningen. • Skär tunnare pommes frites.

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

Nätanslutning	220–240 V AC, 50/60 Hz
Effekt	1300 W
Kapacitet	2,5 l
Justerbar tillagningstemperatur	80–200 °C
Timer	0–60 min
Mått	Ø 27 cm, höjd 33 cm
Vikt	4,2 kg

Luftfrityrkoker

Art.nr. 18-3632 Modell AF-02B
44-4015 AF-02B

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot ev. feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter. (Se opplysninger om kundesenteret i denne bruksanvisningen).

Sikkerhet

- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med funksjonshemming eller manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom de har fått opplæring om sikker bruk av det. Det er dog viktig at de forstår faren ved bruken av det.
- La aldri barn leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av voksne.
- Hold produktet og strømledning utilgjengelig for barn under 8 år.
- Dersom strømkabelen er skadet skal den skiftes av en faglært elektriker.
- Senk aldri produktet, strømledning eller støpselet ned i vann eller annen væske.
- **⚠ Advarsel!** Produktet blir varmt ved bruk. Selv flater som ikke er direkte tilknyttet oppvarmingsfunksjonen kan oppnå høye temperaturer. Varme oppleves svært forskjellig av ulike personer og må derfor behandles med stor **VAR SOMHET**. Berør kun isolerte håndtak og gripeflater, og bruk grytekluter etc. Alle områder på håndtak og gripeflater som ikke er isolerte må avkjøles før de berøres.
- Trekk alltid støpselet ut fra strømuttaket før rengjøring og når produktet ikke brukes. La produktet avkjøles før montering/ demontering av deler.
- Bruk av annet tilbehør enn det som er anbefalt av produsent eller forhandler kan føre til personskade.

- Produktet er kun beregnet for innendørs bruk.
- La aldri strømkabelen bli hengende over kanter på benk eller bord. Den må heller ikke komme i kontakt med varme flater.
- Plasser ikke produktet på eller nær varm komfyr. Plasser det heller aldri i stekeovnen.
- Produktet må ikke brukes på annen måte enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke kobles sammen med timer eller annet tidsstyrt utstyr.
- Produktet må ikke utsettes for slag, støt, ekstreme varme eller støvete omgivelser.
- Plasser ingredienser i kurven slik at de ikke kommer i kontakt med varmeelementet.
- Produktets inn- eller utløp for luft må ikke tildekkes.
- Fyll aldri olje eller annen væske i produktet.
- Innsiden av frityrkokeren må ikke berøres mens den er i bruk.
- Alle tilgjengelige flater kan bli varme når produktet er i bruk.

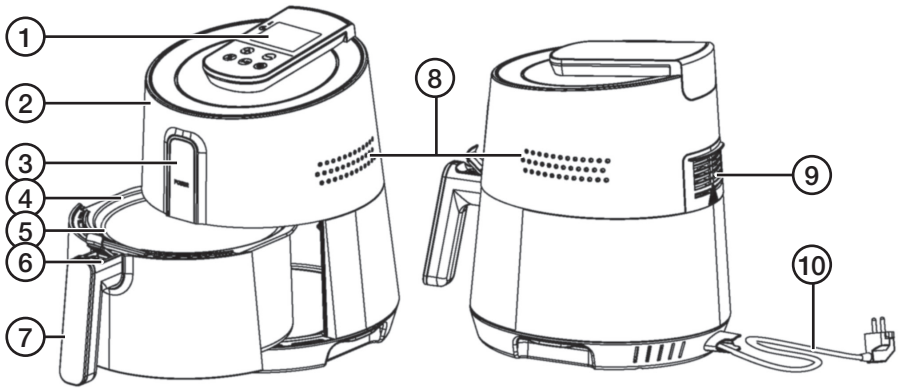
Advarsel!

- Produktet må kun kobles til 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 ikke produktet hvis du har mistet det i gulvet, i vann eller annen væske.
- Ta ikke på produktet med våte eller fuktige hender.
- Påse at produktet er helt tørt før bruk.
- Plasser aldri produktet nær en vegg eller andre produkter. Sørg for fri avstand på minst 10 cm både bak produktet og på alle sider.
- Plasser aldri gjenstander oppå produktet.
- Forlat aldri produktet uten tilsyn mens det er i bruk.
- Produktet vil avgi varm damp fra utløpsventilene. Sørg for å holde alle kroppsdeler på avstand fra dampen og utløpsventilene.
- Vær forsiktig når du tar pannen ut av kokeren. Varm damp og luft strømmer ut og kan påføre deg brannskader.
- Trekk ut støpselet umiddelbart dersom du ser svart røyk strømme ut av produktet. Vent til røykutviklingen har opphørt og produktet er blitt avkjølt før du tar ut pannen.
- Plasser produktet på en plan, stabil flate som tåler produktets tyngde.
- Produktet er kun beregnet til vanlig bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Det er ikke beregnet for bruk i liknende miljøer, som f.eks. på spiserom på arbeidsplasser, kontorer, hotell og pensjonater.
- Produktet må avkjøles i minst 30 minutter før rengjøring etc.



Advarsel! Varme flater!

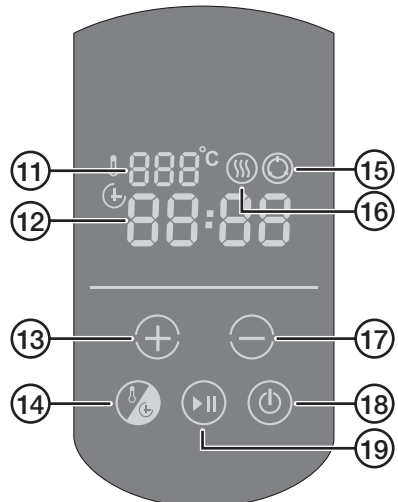
Produktbeskrivelse



1. Kontrollpanel
2. Deksel
3. Indikatorlampe, lyser når frityrkokeren er koblet til strømmettet.
4. Panne
5. Kurv
6. Knapp for å løsne kurven fra pannen
7. Håndtak
8. Luftinntak
9. Luftutløp
10. Strømkabel

Kontrollpanel

11. Temperatur
12. Tid
13. [+] Timer- og temperaturinnstilling
14. [🔄] Veksle mellom innstilling av temperatur og timer.
15. Indikator for å informere om viftemotoren jobber
16. Indikator for å informere om varmeelementet jobber
17. [-] Timer- og temperaturinnstilling
18. [🔌] På/av
19. [▶||] Start/avbryt friteringen



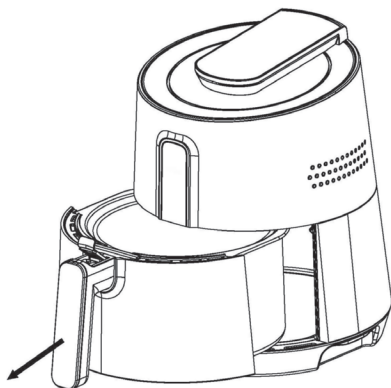
Innstillinger

1. Støpselet kobles til et jordet strømuttak.
2. Trykk på [⏻] for å slå på frityrkokeren. Temperatur 180 °C og timer på 15 min er innstilt fra fabrikk. Timeren blinker.
3. Hvis du vil endre tiden (timeren), trykk inn eller hold følgende knapper inne: [+] eller [-].
4. Hvis du vil endre temperaturen, trykk på [🌡️]. Temperaturen blinker.
5. Trykk inn og hold inne [+] eller [-] for å endre temperatur.
6. Trykk [▶||] for å starte friteringen.
7. Trykk [▶||] igjen hvis du vil avbryte friteringen før innstilt tid har utløpt.

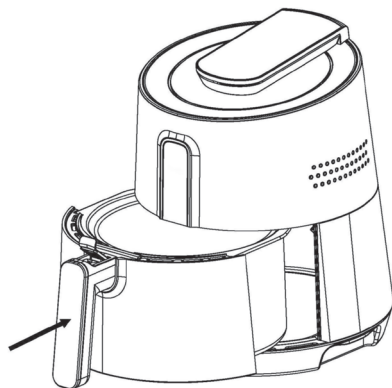
Før første gangs bruk

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

Bruk



1. Trekk pannen ut av frityrkokeren.
2. Plasser ingrediensene i kurven. Fyll aldri mer enn til max-markeringen, som sitter på kurvens inside.



3. Plasser kurven i pannen, trykk den ned til den klikker på plass i pannen. Skyv pannen, med kurven i, inn i frityrkokeren. Påse at den blir skjøvet helt inn. Bruk aldri produktet uten kurv.

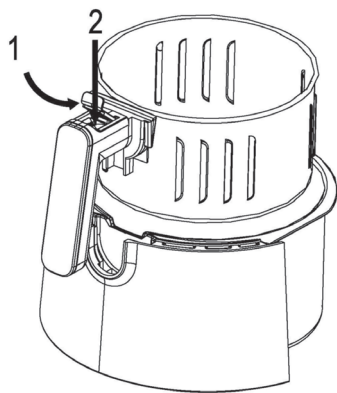
4. Skru på friturekokeren og still i tilberedelsestid og temperatur (se avsnitt *Styringspanel-Innstillinger*).
5. Mindre biter kan trenge å ristes halvveis i tilberedelsen for at de skal bli jevnt fritert. Trekk pannen forsiktig ut. Friturekokeren stenges og timeren stopper. Rist forsiktig på pannen og skyv den inn igjen. Friturekokeren slås automatisk på igjen og timeren fortsetter der den ble stoppet.

i Tips! Innstill gjerne timeren inn på halve tilberedelsestiden så du ikke glemmer å riste på ingrediensene. Still inn timeren igjen på tiden som gjenstår.

6. Når tiden er ute vil timeren avgi et lydsignal. Trekk pannen ut og plasser den på et underlag som tåler høye temperaturer.

⚠ Advarsel! Pannen blir svært varm. Du må være sikker på at underlaget tåler temperaturen. Pass også på at pannen står stødig og at det ikke er fare for at den faller ned eller at noen personer kan komme i kontakt med den varme pannen.
7. Kontroller om ingrediensene er ferdige. Hvis de ikke er det må pannen igjen plasseres i friturekokeren og få noen minutter til.
8. Hvis ingrediensene er ferdige løftes lokket over kurvens sperre, sperren trykkes ned og kurven løftes forsiktig ut av pannen. Pannen kan inneholde litt olje fra ingrediensene som er tilberedt. Vær forsiktig fordi oljen kan være svært varm.

⚠ Advarsel! Ikke berør pannen umiddelbart etter bruk. Den blir svært varm. Hold kun i håndtaket.



i Tips!

- Når ingrediensene består av mindre biter trenger de som regel noe kortere tilberedelsestid enn større biter.
- En totalt større mengde ingredienser krever en litt lengre tilberedelsestid,
- En totalt mindre mengde ingredienser krever en litt kortere tilberedelsestid,
- Rist litt på ingrediensene halvveis inni prosessen for å få bedre filtrering.
- Hvis du tilbereder pommes frites kan disse pensles med litt olje for å oppnå et mer sprøtt resultat. Oljen påføres potetene umiddelbart før prosessen startes.
- Unngå ingredienser med høyt fettinnhold, som f.eks. forskjellige pølsetyper etc.

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

	Vekt (g)	Cirka-tid (min)	Temperatur (°C)	Risting
Poteter				
Tynne fryste pommes frites	300–400	18–25	200	Ja
Tykke fryste pommes frites Tynne fryste pommes frites	300–400	20–25	200	Ja
Potetgrateng	500	20–25	200	Ja
Kjøtt/kylling				
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
Andre fryste ingredienser				
Fryste grønnsaker	100–400	8–10	200	Ja
Fryste kyllingnuggets	100–500	10–15	200	Ja
Fryste fiskepinner	100–400	6–10	200	Nei

Vedlikehold

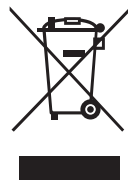
- Steng friturekokeren og trekk støpselet ut av strømuttaket. La friturekokeren bli helt kald.
- Rengjør produktet utvendig med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsningsmidler eller etsende kjemikalier.
- Pannen og kurven vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel i. Skyll grundig. Bruk kun en myk oppvaskbørste eller svamp. Bruk aldri metallgjenstander til rengjøring av kurv eller panne. 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

Luftfrityrkokeren starter ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Er støpselet riktig koblet til strømuttaket?• Er det strøm i strømuttaket?• Er timeren riktig innstilt.
Ingrediensene er ikke ferdig tilberedt når timeren varslar.	<ul style="list-style-type: none">• Temperaturen er for lav.• Tilberedelsestiden er for kort.• For mye ingredienser i frityrkurven.
Ingrediensene er ujevnt tilberedt.	<ul style="list-style-type: none">• Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedelsen for at de skal bli jevnt fritert.
Ingrediensene blir ikke sprø.	<ul style="list-style-type: none">• Bruk ingredienser som egner seg for fritering. Ingredienser som er beregnet tilberedt i olje passer ikke å luftfriteres.• Prøv med å pensle litt olje på ingrediensene før tillagingen.
Det kommer damp ut av fritøsen under tilberedelsene.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Pannen inneholder fett fra forrige gang. Pass på å rengjøre pannen godt etter hver bruk.
Ferske pommes frites er ujevnt tilberedt.	<ul style="list-style-type: none">• Skyll dem godt for å fjerne stivelsen før de friteres.• Har du brukt en potettype som ikke egner seg?
Ingrediensene blir ikke sprø.	<ul style="list-style-type: none">• Forsøk med å pensle med litt olje før de friteres.• Lag tynnere pommes frites.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder innenfor EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig tilfredsstillende måte.



Spesifikasjoner

Nettspenning	220–240 V AC, 50/60 Hz
Effekt	1300 W
Kapasitet	2,5 l
Justerbar temperatur	80–200 °C
Timer	0–60 minutter
Mål	Ø 27 cm, høyde 33 cm
Vekt	4,2 kg

Friteerauskeitin

Tuotenro 18-3632 Malli AF-02B
44-4015 AF-02B

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

Turvallisuus

- Laitetta saavat käyttää vain yli 8-vuotiaat. Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi laitteen käytön turvallisuuteen vaikuttavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja käytön mahdollisista vaaroista.
- 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.
- Jos virtajohto vioittuu, se tulee vaihtaa valtuutetussa sähköliikkeessä.
- Älä upota virtajohtoa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- **⚠ Varoitus!** 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.

- 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.
- Laitetta tulee käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Älä liitä laitetta ajastimeen tai muuhun aikaohjattuun laitteeseen.
- Älä altista laitetta iskuille tai kolhuille äläkä todella kuumille, kylmille tai pölyisille ympäristöille.
- Sijoita kaikki ainekset koriin, jotta ne eivät joudu kosketuksiin lämpövastuksen kanssa.
- Älä peitä laitteen ilma-aukkoja.
- Älä täytä laitetta öljyllä tai muulla nesteellä.
- Älä kosketa laitteen sisäpintoja käytön aikana.
- Kaikki laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

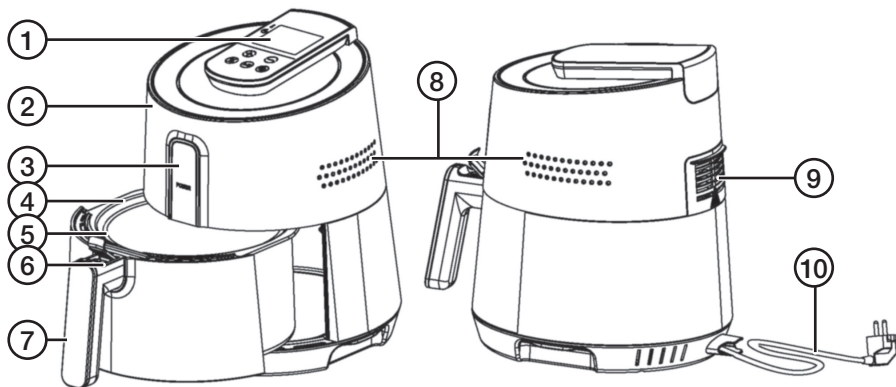
Varoitus!

- Laitteen 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.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että laite on täysin kuiva.
- 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 kasvot 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.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää laitteen painon.
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti. Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön vastavissa ympäristöissä, kuten henkilöstöruokaloissa, toimistoissa ja hotelleissa.
- Laitteen tulee antaa viilentyä vähintään 30 min, ennen kuin esim. puhdistus on turvallista.



Varoitus! Kuumia pintoja!

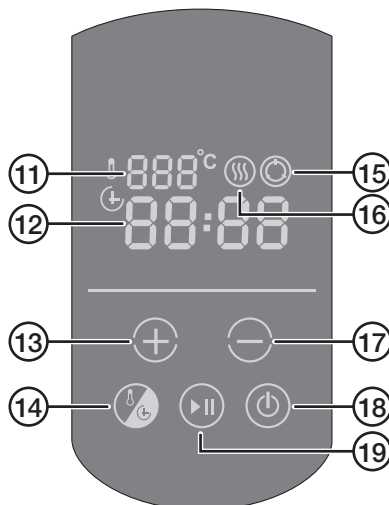
Tuotekuvaus



1. Ohjauspaneeli
2. Kotelo
3. Merkkivalo, loistaa kun keitin on kytkettynä sähköverkkoon
4. Astia
5. Kori
6. Painike, jolla kori irrotetaan astiasta
7. Kahva
8. Ilman sisäänmenoaukko
9. Ilman ulostuloaukko
10. Virtajohto

Ohjauspaneeli

11. Lämpötila
12. Aika
13. [+] Ajastin ja lämpötilan säädin
14. [🔄] Vaihto ajastimen ja lämpötilan säätimen välillä
15. Tuuletinmoottorin toiminnan merkkivalo
16. Lämpövastuksen toiminnan merkkivalo
17. [-] Ajastin ja lämpötilan säädin
18. [🔌] Virtapainike
19. [▶||] Aloita/keskeytä friteeraus



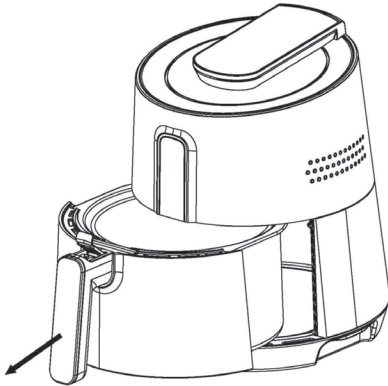
Asetukset

1. Liitä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
2. Käynnistä friteerauskeitin painamalla [⏻]. Tehdasasetuksissa lämpötilaksi on määritetty 180 °C ja ajastimen ajaksi 15 min. Ajastin vilkkuu.
3. Vaihda ajastimen aikaa painamalla [+] tai [-] tai pitämällä niitä painettuna.
4. Jos tahdot vaihtaa lämpötilaa, paina [🔥]. Lämpötila vilkkuu.
5. Vaihda lämpötilaa painamalla [+] tai [-] tai pitämällä niitä painettuna.
6. Aloita friteeraus painamalla [▶II].
7. Pysäytä friteeraus ennen ajastimen ajan kulumista painamalla [▶II].

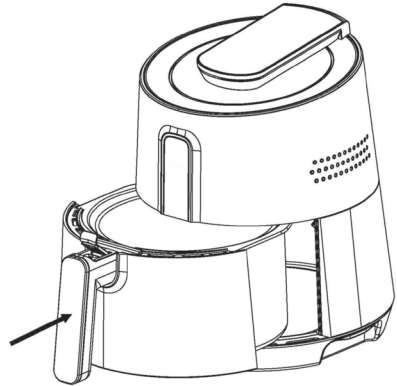
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pese astia ja kori huolellisesti. Käytä mietoja puhdistusainetta, älä käytä liuotusainetta tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Huuhtelee huolellisesti ja varmista, että astia ja kori ovat täysin kuivia ennen käyttöä.

Käyttö



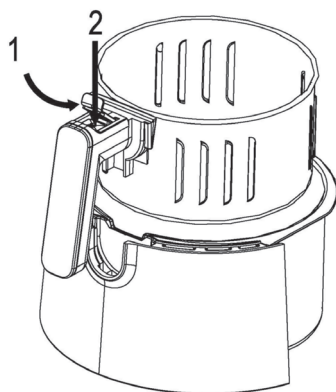
1. Vedä astia ulos keittimestä.
2. Aseta ainekset koriin. Älä täytä koria yli sen sisäpuolella olevan MAX-merkinnän.



3. Aseta kori astiaan ja paina se alas siten, että se napsahtaa paikoilleen. Työnnä astia ja kori kokonaan keittimen sisälle. Älä koskaan käytä astiaa ilman koria.

4. Laita friteerauskeitin päälle ja määritä valmistusaika ja lämpötila (katso kohta *Ohjauspaneeli–Asetukset*).
5. Pienempiä aineksia voi olla tarpeen ravistella valmistusajan puolivälissä. Vedä astia varovasti ulos, jolloin keitin sammuu ja ajastin pysähtyy. Ravista astiaa varovasti ja työnnä se takaisin keittimeen. Keitin menee automaattisesti päälle ja ajastin jatkaa laskemista. **📌 Vinkki!** Ajastimen ajaksi kannattaa asettaa puolet valmistusajasta, niin et unohda ravistella aineksia. Laita sen jälkeen ajastimeen jäljellä oleva valmistusaika.
6. Kun ajastimen aika on kulunut, keittimestä kuuluu merkkiäni. 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. Jos ainekset ovat valmiita, nosta kansi korin lukitsimen päältä, paina lukitsin alas ja nosta kori varovasti astiasta. Astiassa 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.



📌 Vinkki!

- Pienemmille aineksille tarvitaan yleensä hieman lyhyempi valmistusaika kuin suuremmille aineksille.
- Jos aineksia on suuri määrä, tarvitaan vain hieman pitempi valmistusaika.
- Jos aineksia on pieni määrä, tarvitaan vain hieman lyhyempi valmistusaika.
- Paranna pienempien aineksien friteeraustulosta ravistelemalla aineksia valmistuksen puolivälissä.
- Ranskalaisista perunoista tulee rapeampia, jos sivelet niihin hieman öljyä. Jatka perunoiden valmistusta muutama minuutti öljyn lisäämisen jälkeen.
- Vältä todella rasvaisten aineksien käyttöä, esim. makkarat.

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
Peruna				
Pakastetut ohuet ranskanperunat	300–400	18–25	200	Kyllä
Pakastetut paksut ranskanperunat	300–400	20–25	200	Kyllä
Perunagratiini	500	20–25	200	Kyllä
Liha/kana				
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
Muut pakastetut ainekset				
Pakastetut kevätrullat	100–400	8–10	200	Kyllä
Pakastetut kananugetit	100–500	10–15	200	Kyllä
Pakastetut kalapaukot	100–400	6–10	200	Ei

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 ja kori lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee huolellisesti. Käytä vain pehmeää tiskiharjaa/sientä. Älä puhdista koria tai 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"> • Varmista, että virtajohto on ehjä ja että se on liitetty kunnolla pistorasiaan. • Onko pistorasiassa virtaa? • Onko ajastimen aika asetettu oikein?
Ainekset eivät ole valmiita, kun ajastimen aika on kulunut loppuun.	<ul style="list-style-type: none"> • Lämpötila on liian matala. • Valmistusaika on liian lyhyt. • Friteeraus kori on liian täynnä.
Ainekset eivät valmistu tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiettyjä aineksia täytyy ravistella valmistusajan puolivälissä.
Aineksista ei tule rapeita.	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että käytät oikeanlaisia aineksia. Öljyfriteeraukseen tarkoitetut ainekset eivät sovi ilmafriteeraukseen. • Kokeile sivellä aineksien pintaan pieni määrä öljyä ennen valmistusta.
Keittimestä tulee höyryä valmistuksen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> • Rasvaisia aineksia friteeratessa astiaan kertyy rasvaa. Muodostuu höyryä, ja astia voi kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vahingoita keitintä eikä huononna friteeraustulosta. • Astia sisältää edellisestä friteerauskerrasta jäänyttä rasvaa. Muista puhdistaa astia huolellisesti käyttökertojen välissä.
Tuoreet ranskanperunat ovat valmistuneet epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> • Poista perunoista tärkkelystä huuhtelemalla ne huolellisesti ennen valmistusta. • Onko käyttämäsi perunalajike vääränlainen?
Ranskanperunoista ei tule rapeita.	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeile sivellä perunoihin hieman öljyä ennen valmistusta. • Tee paloista ohuempia.

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

Verkkovirtaliitäntä	220–240 V AC, 50/60 Hz
Teho	1300 W
Tilavuus	2,5 l
Säädettävä valmistuslämpötila	80–200 °C
Ajastin	0–60 min
Mitat	Ø 27 cm, korkeus 33 cm
Paino	4,2 kg

Luftfritteuse

Art.Nr. 18-3632 Modell AF-02B
44-4015 AF-02B

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung 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).

Sicherheitshinweise

- 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 darf von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät inklusive Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Ein beschädigtes Netzteil nur von einem Fachmann austauschen lassen.
- Niemals das Produkt oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **⚠ Warnung:** 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.

- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller oder Händler empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung in Innenräumen 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 Produkt niemals auf andere Weise benutzen als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wird.
- Das Gerät niemals mit einer Zeitschaltuhr oder anderer zeitgesteuerter Ausrüstung benutzen.
- Das Produkt niemals Schlägen, Stößen oder sehr warmen, kalten oder staubigen Umgebungen aussetzen.
- Alle Zutaten in den Korb legen, um zu verhindern, dass sie in Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Niemals die Lufteinlass- und Abluftöffnungen des Gerätes zudecken.
- Niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in das Produkt gießen.
- Die Innenseite des Produktes beim Betrieb niemals anfassen.
- Alle erreichbaren Flächen können bei der Benutzung heiß werden.

Warnung

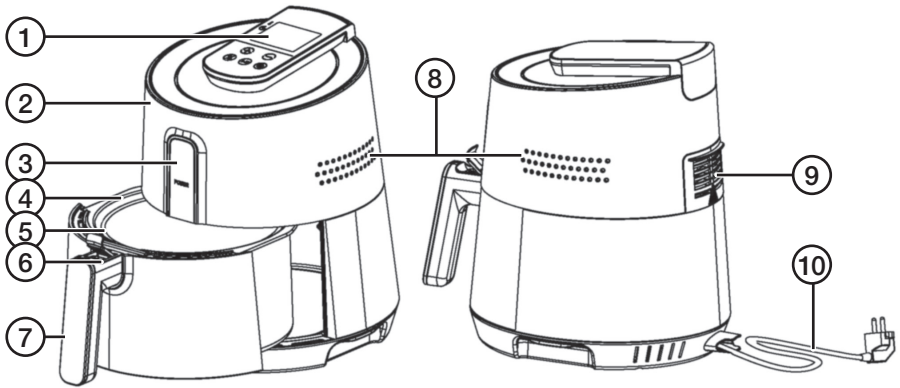
- Das Gerät nur an Steckdosen mit 230 V AC, 50 Hz anschließen.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn Netzkabel bzw. Netzstecker auf irgendeine Weise beschädigt sind. Das Produkt nicht mehr betreiben, wenn es auf den Boden, in Wasser oder eine andere Flüssigkeit gefallen ist.
- Das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen benutzen.
- Sicherstellen, dass das Produkt vollständig trocken ist, bevor es eingeschaltet wird.

- 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 niemals 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.
- Das Produkt auf eine ebene und stabile Fläche stellen, die für eine solche Belastung ausgelegt ist.
- Das Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch auf die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Weise vorgesehen. Das Gerät ist **nicht** für ähnliche Umgebungen wie z. B. Personalkantinen, Büros, Hotelzimmer oder Jugendherbergen vorgesehen.
- Das Produkt sollte mind. 30 min abkühlen, bevor es auf sichere Weise gereinigt usw. werden kann.



Warnung: Heiße Flächen!

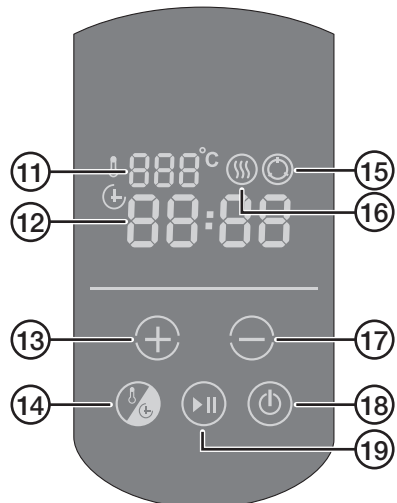
Produktbeschreibung



1. Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Indikatorlampe, die leuchtet, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist
4. Pfanne
5. Korb
6. Taste zum Lösen des Korbs von der Pfanne
7. Griff
8. Lufteinlass
9. Luftauslass
10. Netzkabel

Bedienfeld

11. Temperatur
12. Zeitdauer
13. [+] Timer und Temperatureinstellung
14. [↻] Wechsel zwischen Einstellung von Temperatur und Timer
15. Indikatorlampe, die anzeigt, dass der Gebläsemotor arbeitet
16. Indikatorlampe, die anzeigt, dass das Heizelement arbeitet
17. [-] Timer und Temperatureinstellung
18. [⏻] Ein/aus
19. [▶||] Das Frittieren starten/abbrechen



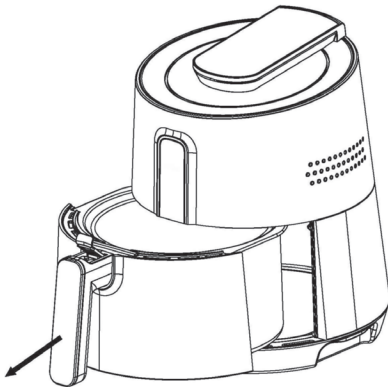
Einstellungen

1. Das Kabel an eine Schuko-Steckdose anschließen.
2. Auf [⏻] drücken, um das Produkt einzuschalten. Temperatur 180 °C und Timer 15 min sind ab Werk voreingestellt. Der Timer blinkt.
3. Um den Timer zu ändern, [+] oder [-] drücken bzw. gedrückt halten.
4. Um die Temperatur zu ändern, auf [🔥] drücken. Die Temperatur blinkt.
5. [+] oder [-] gedrückt halten, um die Temperatur zu ändern.
6. Auf [▶||] drücken, um das Frittieren zu starten.
7. Erneut auf [▶||] drücken, um den Frittiervorgang abzubrechen, bevor der Timer dies tut.

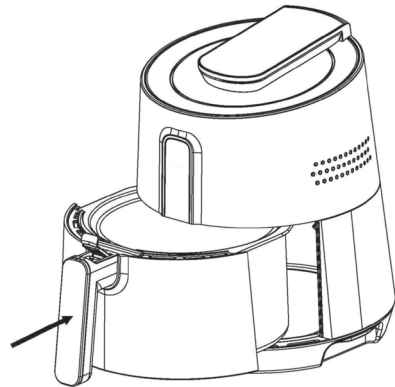
Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauch



1. Die Pfanne aus dem Produkt ziehen.
2. Die Zutaten in den Korb geben. Die MAX-Markierung an der Korbinnenseite niemals überschreiten.



3. Den Korb in die Pfanne legen und herunterdrücken, sodass er ordentlich einrastet. Den Korb mit der Pfanne in das Produkt schieben und sicherstellen, dass er bis zum Anschlag eingesetzt ist. Niemals die Pfanne ohne Korb verwenden.

1. Das Produkt einschalten und die Zubereitungszeit und Temperatur einstellen (siehe Abschnitt *Bedienfeld - Einstellungen*).
2. Zutaten in kleinerer Größe müssen eventuell nach der halben Zubereitungsdauer etwas gewendet werden. Die Pfanne vorsichtig herausziehen, das Produkt schaltet aus und der Timer hält an. Die Pfanne vorsichtig schütteln und wieder in das Produkt schieben. Das Produkt schaltet automatisch wieder ein und der Timer setzt den Countdown fort.

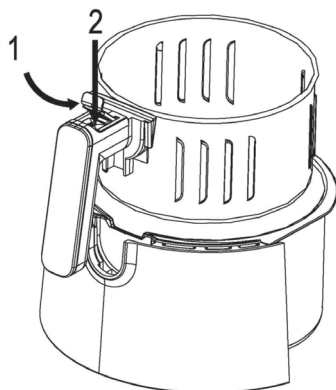
Hinweis: Der Timer kann auch auf die halbe Zubereitungszeit eingestellt werden, sodass das Schütteln/Wenden nicht vergessen wird. Nach dem Schütteln der Zutaten wird der Timer einfach auf die restliche Zubereitungsdauer eingestellt.

3. Wenn der Timer abgelaufen ist, erklingt ein Tonsignal. Die Pfanne herausziehen und auf einem hitzeresistenten Untersetzer bzw. Unterlage ablegen.

Warnung: 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.

4. 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.

5. Sind die Zutaten fertig, den Deckel über die Sperre des Korbs heben, die Sperre herunterdrücken und den Korb vorsichtig aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne kann nach der Zubereitung etwas Öl, das von den Zutaten stammt, enthalten. Vorsichtig vorgehen, das Öl ist sehr heiß.



Warnung: Niemals die Pfanne nach dem Frittieren anfassen. Sie ist sehr heiß. Immer nur am Griff anfassen.

Hinweis

- Zutaten in kleinerem Format haben normalerweise eine etwas kürzere Zubereitungsdauer als größerformatige Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten benötigt nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit.
- Eine kleinere Menge an Zutaten benötigt nur eine geringfügig kürzere 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, z. B. verschiedene Wurstarten, vermeiden.

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
Kartoffeln				
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
Fleisch/Hühnchen				
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
Andere gefrorene Mahlzeiten				
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

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 und den Korb mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Sorgfältig abspülen. Nur weiche Spülbürsten/Schwämme benutzen. Niemals Metallgegenstände zur Reinigung von Korb und 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 aufbewahren.

Fehlersuche

Das Gerät startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass das Netzkabel unbeschädigt und richtig an die Steckdose angeschlossen ist. • Sicherstellen, dass Spannung auf der Steckdose liegt. • Der Timer ist möglicherweise nicht korrekt eingestellt.
Die Zutaten sind nicht fertig, wenn der Timer abgelaufen ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur ist zu niedrig. • Die Zubereitungsdauer ist zu kurz. • Zu viele Zutaten im Korb.
Die Zutaten sind ungleichmäßig zubereitet.	<ul style="list-style-type: none"> • Manche Zutaten müssen nach der halben Zubereitungs- dauer durchgeschüttelt werden.
Die Zutaten werden durch die Zubereitung nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Die richtige Art von Zutaten verwenden. Zutaten, die in Öl frittiert werden müssen, sind nicht für eine Luftfritteuse geeignet. • Probalber die Zutaten vor der Zubereitung mit etwas Öl bepinseln.
Während der Zubereitung tritt Dampf aus.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Die Pfanne enthält Fett der vorigen Zubereitung. Die Pfanne nach der Zubereitung immer sorgfältig reinigen.
Frische Pommes Frites sind ungleichmäßig zubereitet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kartoffeln vor der Zubereitung mit Wasser abwaschen, um die Stärke zu entfernen. • Möglicherweise wurde eine ungeeignete Kartoffelsorte verwendet.
Die Pommes Frites werden durch die Zubereitung nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Probalber etwas Öl vor der Zubereitung aufpinseln. • Die Pommes Frites dünner schneiden.

Hinweise zur Entsorgung

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



Technische Daten

Betriebsspannung	220–240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Fassungsvermögen	2,5 l
Variable Zubereitungstemperatur	80–200 °C
Timer	0–60 min
Maße	Ø 27 cm, Höhe 33 cm
Gewicht	4,2 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

Great Britain

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