

Ver. 20210111

Air Fryer

Varmluftsfritös
Luftfrityrkoker
Ilmafriteerauskeitin
Heißluftfritteuse

Art.no
44-4412



Air Fryer

Art.no 44-4412 Model DF7005F-GS

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

- 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 shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its mains lead out of reach of children under the age of 8.
- If the mains lead is damaged in any way it must be replaced by a qualified electrician.
- Never immerse the product or the mains lead in water or other liquid.
- **⚠ Warning:** 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 great **CAUTION**. Only insulated handles or gripping surfaces should be touched and heatproof gloves or mitts should be worn. Any surface that is not an insulated handle or gripping 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.
- 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.
- The product must not be used in any other manner than as described in this instruction manual.
- The product must never be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.
- Never subject the product to impacts or shocks and do not expose it to extremely hot, cold or dusty environments.
- All items of food should be placed into the basket to ensure that they do not come into contact with the heating element.
- Never cover the air inlet and/or outlet.
- Never fill the pan with oil or other liquid.
- Never touch the inside of the product while it is in use.
- Every accessible surface of the product can become hot during use.

Warning:

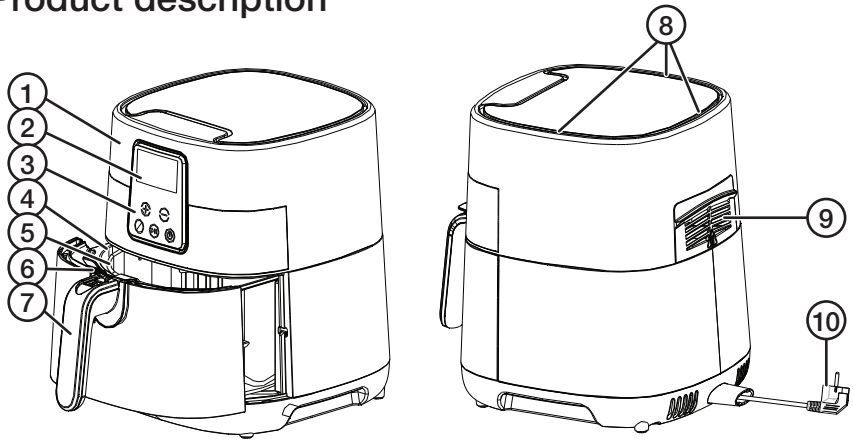
- The product should only be connected to a 230 V AC, 50 Hz electrical outlet.
- Never use the product if it is in any way damaged or not working properly or if the mains lead or plug is damaged. Do not use the product if you have dropped it onto the floor or into water or other liquid.
- Never use the product if your hands are moist or wet.
- Make sure that the product is completely dry before using it.
- 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 it is switched on.

- 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.
- 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 use in environments such as staff canteens, offices, hotels and hostels.
- The product needs to cool for at least 30 minutes before it can be handled safely for cleaning, etc.
- The pan and basket will be very hot after use and should only be placed on a heatproof surface.



CAUTION: Hot surface!

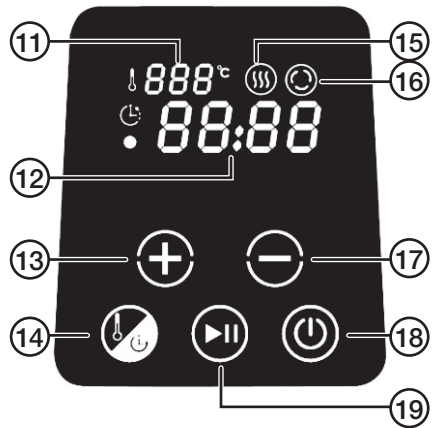
Product description



- 1. Housing
- 2. Power indicator light, illuminates when the air fryer is connected to the power supply.
- 3. Control panel
- 4. Pan
- 5. Basket
- 6. Basket release catch
- 7. Handle
- 8. Air inlet
- 9. Air outlet
- 10. Mains lead

Control panel

- 11. Temperature display
- 12. Time display
- 13. [+] Timer and temperature setting button
- 14. [🔌] Button to toggle between temperature and timer setting
- 15. Heating element power indicator light
- 16. Fan motor power indicator light
- 17. [-] Timer and temperature setting button
- 18. [🔌] On/Off button
- 19. [▶||] Button to start/pause cooking



Settings

1. Connect the mains lead to an earthed wall socket.
2. Press [⏻] to switch the air fryer on. The default factory settings are 180 °C for the temperature and 15 minutes for the timer.
3. If you wish to change the cooking temperature, press [🌡️]. The temperature display will flash. Press or hold in [+] or [-] to change the temperature.
4. If you wish to change the timer setting, press [🕒]. The time display will flash. Press or hold in [+] or [-] to change the cooking time.
5. Press [▶️] to start the cooking process.
6. Press [▶️] once again to stop cooking before the set cooking time has elapsed.

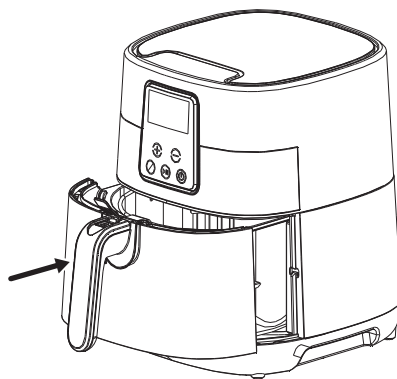
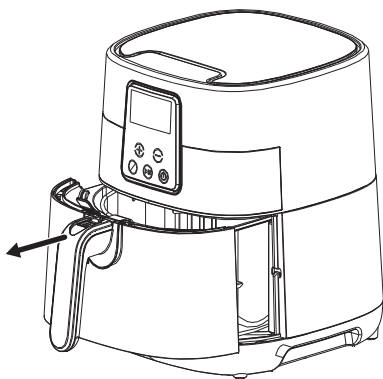


- When the [▶️] button has been pressed while cooking is in progress, the cooking process will be interrupted and the temperature and timer settings can be changed.
- Pressing the on/off button [⏻] will switch the air fryer off (into standby mode). To completely disconnect the product from the power it needs to be unplugged or switched off at the wall socket using a two-pole switch.

Before initial use

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

Instructions for use



1. Remove the pan from the air fryer.
2. Place the food into the basket. Never fill the basket to a level above the MAX mark.
3. Place the basket into the pan and push it down until it clicks into place. Slide the pan with the basket inside into the air fryer, making sure that it is inserted all the way. Never use the pan without the basket.

4. Switch the air fryer on and set the cooking time and temperature (refer to the *Control panel–Settings* section).
5. Small items of food might need to be shaken a little halfway through their cooking time. To do this, carefully extract the pan – the air fryer will switch off and the timer will pause – shake the pan carefully before sliding it back into the air fryer. Once the pan has been reinserted, the air fryer will automatically switch back on and the timer will resume its countdown.

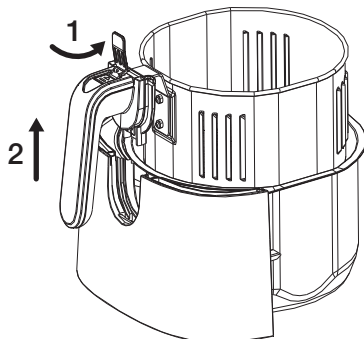
📌 Handy tip: Setting the timer to half the cooking time will help you to remember to shake the pan. Once the pan has been shaken and returned to the air fryer, the remaining cooking time can be set.

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.

⚠️ Caution: 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. If the food is properly cooked, lift the cover over the basket release catch, press the catch and carefully lift the basket out of the pan. The pan might contain oil or fat released from the food during cooking. Be careful, this oil or fat will be hot.



⚠️ Caution: Never touch the pan straight after use. It can become very hot. Only ever lift the pan using the handle.

📌 Helpful tips

- Small sized items of food generally require a shorter cooking time than larger items.
- A larger amount of food will require only a slightly longer cooking time.
- A smaller amount of food will require only a slightly shorter 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. The potatoes should be cooked within minutes of having been coated with oil.
- Avoid cooking very fatty foods such as sausages.

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. cooking time (min)	Temperature (°C)	Shaking required
Potatoes				
Thin, frozen french fries	max 700	18–25	200	Yes
Thick frozen chips	max 700	20–25	200	Yes
Potato gratin	500	20–25	200	Yes
Meat/chicken				
Roasting joint	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 breast	100–500	15–20	180	No
Other frozen food				
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

- Switch off the air fryer and unplug it from the wall socket. Let the air fryer cool completely.
- Clean the exterior of the air fryer using a lightly moistened 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. Only use a soft washing-up brush or sponge. Never use metal implements to clean the basket or the pan, they can damage the coating.
- Wipe the space in the air fryer for the pan using a moist cloth and carefully brush the heating element.
- Whenever the air fryer is not to be used for a long time it should be switched off, unplugged and stored in a dry, dust-free environment out of children's reach.

Troubleshooting guide

The air fryer won't switch on.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains lead undamaged and properly plugged into a wall socket? • Is the wall socket energised? • Is the timer set correctly?
The food is not cooked but the time has elapsed.	<ul style="list-style-type: none"> • The temperature is too low. • The cooking time is too short. • The basket contains too much food.
The food is cooked unevenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Some items of food might need to be shaken a little halfway through their cooking time.
The food is not crisp after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure to use the right type of food. Food for frying in oil is not suitable for an air fryer. • Try coating the food with a little oil before cooking.
Steam is emitted during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Fatty foods can release fat into the pan. Steam is formed and the pan becomes hotter than normal. This will not damage the air fryer or negatively affect the food. • The pan contains fat from previous use. Make sure to clean the pan properly between uses.
Raw chips cook unevenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Raw chips should be rinsed to remove starch before cooking. • Have you used an unsuitable type of potato?
French fries not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Try coating them with a little oil before cooking. • Cut them into thinner batons.

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 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	3 L
Adjustable Cooking temperature	80–200 °C
Timer	1–60 min
Size (w × h × d)	32 × 28 × 37 cm
Weight	4.7 kg

Varmluftsfritös

Art.nr 44-4412 Modell DF7005F-GS

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 utföras av barn från 8 år i 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!

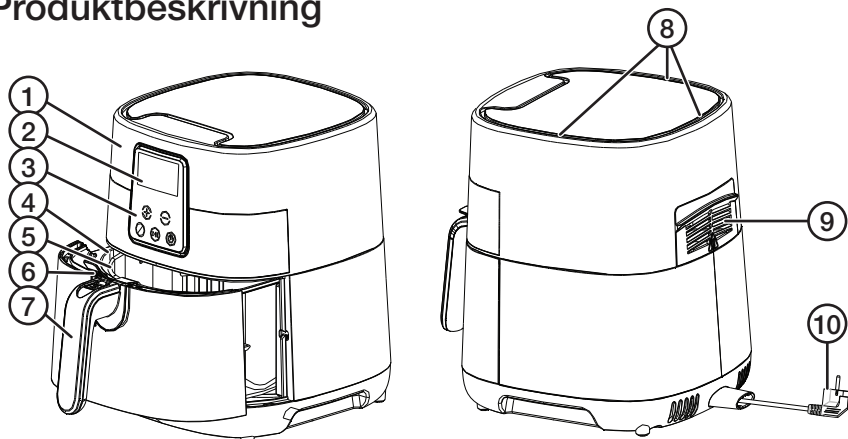
- Produkten får endast anslutas till ett vägguttag med 230 V AC, 50 Hz.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad, inte fungerar normalt eller om nätkabeln eller stickproppen är skadade. Använd den inte heller om du har tappat den i golvet, i vatten eller annan vätska.
- Använd aldrig 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.
- Efter tillagning är pannan och korgen mycket varma och skall placeras på värmetåligt underlag.



Varning! Heta ytor!

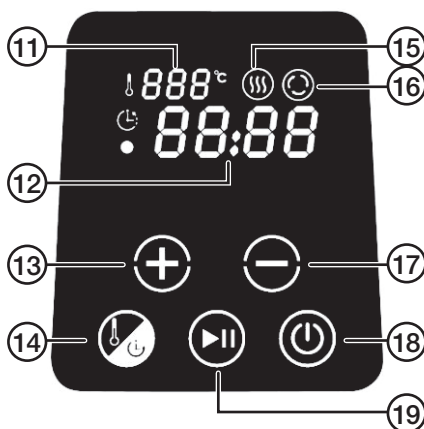
Produktbeskrivning



1. Hölje
2. Indikatorlampa, lyser när fritösen är ansluten till elnätet
3. Kontrollpanel
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 värmeelementet arbetar
16. Indikator för att fläktmotorn 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.
3. Om du vill ändra temperaturen, tryck [🌡️]. Temperaturen blinkar. Tryck eller håll in [+] eller [-] för att ändra temperaturen.
4. Om du vill ändra timern, tryck [🕒]. Tiden blinkar. Tryck eller håll in [+] eller [-] för att ändra tiden.
5. Tryck [▶||] för att starta friteringen.
6. Tryck [▶||] igen om du vill avbryta friteringen innan timern räknat ner.

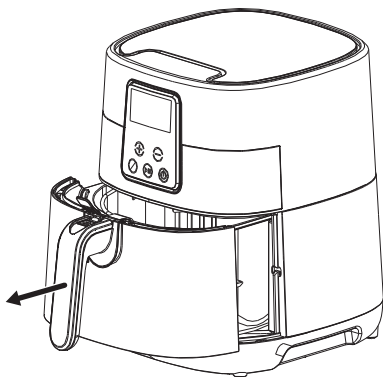


- När man tryckt [▶||] under användning stannar fritösen och man kan man ändra temperatur och timer.
- Trycker man på [⏻] på/av-knappen så stänger man av fritösen helt.

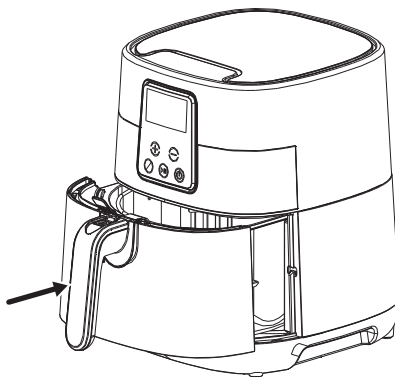
Före första användning

- 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-markeringerna 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.

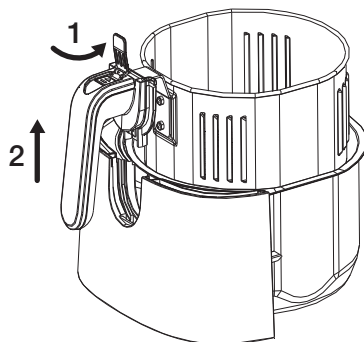
- Slå på fritösen och ställ in tillagningstid och temperatur (se avsnittet *Manöverpanel-Inställningar*).
- Storleksmässigt mindre ingredienser kan behöva skakas om när halva tillagningstiden har passerat. Dra försiktigt ut pannan, fritösen stängs av och timern stannar, skaka om pannan försiktigt och 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 skjuter 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 tänka 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	max 700	18–25	200	Ja
Tjocka frysta pommes frites	max 700	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 våror	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	3 l
Justerbar tillagningstemperatur	80–200 °C
Timer	1–60 min
Mått (b x h x d)	32 x 28 x 37cm
Vikt	4,7 kg

Luftfrityrkoker

Art. nr. 44-4412 Modell DF7005F-GS

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

Sikkerhet

- 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 kan utføres av barn fra 8 års alder under tilsyn av voksen person.
- Hold produktet og tilhørende strømledning utenfor barns rekkevidde (barn under 8 år).
- Hvis strømkabelen er skadet må den skiftes av en faglært elektriker.
- Senk aldri produktet eller strømledningen ned i vann eller annen væske.
- **⚠ Advarsel!** Produktet blir svært varmt under bruk. Også overflater 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 de isolerte håndtakene og andre gripeflater, og bruk alltid varmebestandige hansker etc. Alle overflater som ikke har isolerte håndtak eller gripeflater må avkjøles før de berøres.
- Trekk alltid støpselet fra stikkontakten 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 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 det heller aldri i en stekeovn.
- Produktet må ikke brukes på annen måte enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke kobles til timer eller andre tidsstyrte enheter.
- 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.
- Inn- eller utløp må ikke tildekkes.
- Fyll aldri olje eller annen væske i pannen.
- Produktets innside må ikke berøres under bruk.
- Alle overflater som er tilgjengelige kan bli varme når produktet er i bruk.

Advarsel!

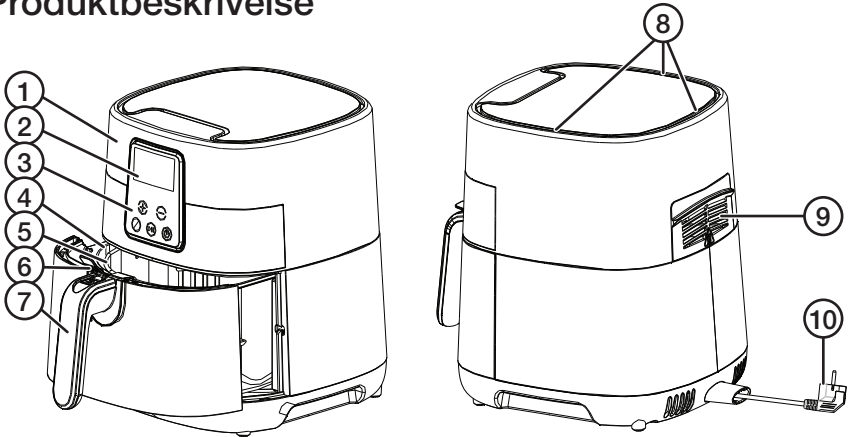
- Produktet må kun tilkobles stikkontakt med 230 V AC, 50 Hz.
- Produktet må ikke brukes hvis det, strømkabelen eller støpselet er skadet eller ikke fungerer som det skal. Bruk ikke produktet hvis du har mistet det i gulvet, i vann eller annen væske.
- Ikke berør produktet med våte eller fuktige hender.
- Påse at produktet er helt tørt før det brukes.
- 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 så 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.
- Plassér produktet på et plant, stabilt underlag som tåler produktets tyngde.
- Produktet er kun beregnet til privat bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Det er **ikke** beregnet for bruk i kantiner, spiserom, kontorer, hotell eller liknende.
- Produktet må avkjøles i minst 30 minutter før rengjøring etc.
- Etter bruk er pannen og kurven svært varme og må stå på et varmebestandig underlag.



Advarsel! Varme overflater!

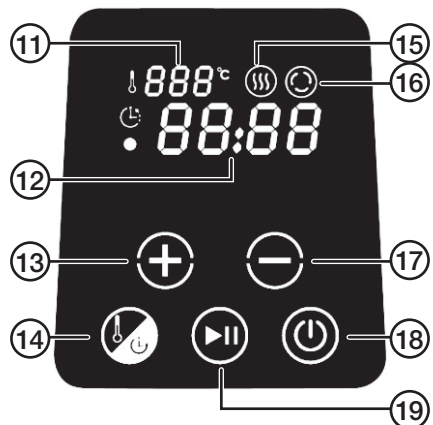
Produktbeskrivelse



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

Styringspanel

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



Innstillinger

1. Støpselet kobles til en jordet kontakt.
2. Trykk [⏻] for å slå på friturekokeren. Temperatur 180 °C og timer 15 minutter er forhåndsinnstilt fra fabrikk.
3. Dersom du vil endre temperaturen, trykk [🌡️]. Temperaturen blinker. Trykk inn og hold [+] eller [-] for å endre temperaturen.
4. Dersom du vil endre timeren, trykk [🕒]. Tiden blinker. Trykk eller hold [+] eller [-] inne for å endre tiden.
5. Trykk [▶️] for å starte friteringen.
6. Trykk [▶️] igjen hvis du ønsker å avbryte friteringen før innstilt tid har utløpt.

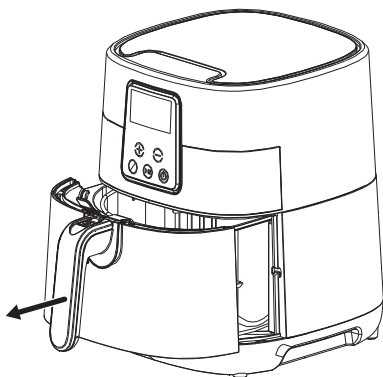


- Når du har trykket [▶️] midt i prosessen vil friturekokeren skrus av og du kan endre temperatur og timer.
- Hvis du trykke på [⏻] på/av-knappen så skrus friturekokeren helt.

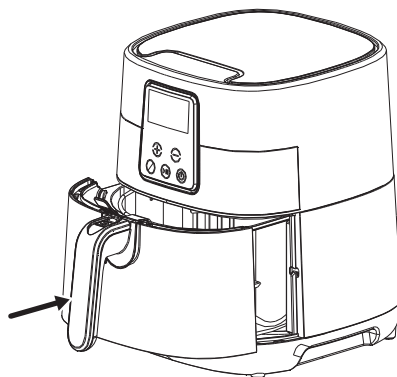
Før første gangs bruk

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

Bruk



1. Trekk pannen ut av friturekokeren.
2. Plasser ingrediensene i kurven. Fyll aldri over MAX-markeringen på pannens innside.

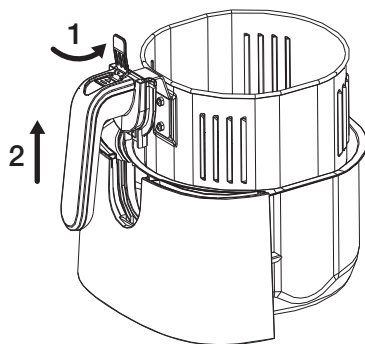


3. Plasser kurven i pannen, trykk den ned til den klikker på plass i pannen. Skyv pannen, med kurven i, inn i friturekokeren. Påse at den blir skjøvet helt inn. Bruk aldri produktet uten kurv.

4. Skru på friturekokeren og still i tilberedelsestid og temperatur (se avsnittene *Styringspanel og Innstillinger*)
5. Mindre biter kan trenge å ristes om halvveis i prosessen for at de skal bli jevnt fritert. Trekk pannen forsiktig ut. Friturekokeren skrues av og timeren stopper. Rist forsiktig på pannen og skyv den inn igjen. Friturekokeren slås automatisk på igjen og timeren fortsetter der den slapp.

i Tips! Still gjerne timeren inn på f.eks. halvparten av tiden først, så glemmer du ikke å riste om ingrediensene. Still inn timeren på den tiden som er igjen 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, 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. 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, oljen er meget varm.



⚠ Advarsel! Ikke kom nær pannen før den er avkjølt etter bruk. Den blir svært varm. Hold kun i håndtaket.

i Tips!

- Mindre ingredienser krever vanligvis noe kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser krever en litt lengre tilberedelsestid.
- En totalt mindre mengde ingredienser krever en litt kortere tilberedelsestid.
- 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, som f.eks. forskjellige pølsetyper etc.

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)	Cirketid (min)	Temperatur (°C)	Risting
Poteter				
Tynne frosne pommes frites	Maks. 700 W	18–25	200	Ja
Tykke frosne pommes frites	Maks. 700 W	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 frosne retter				
Frosne grønnsaker	100–400	8–10	200	Ja
Frosne kylling-nuggets	100–500	10–15	200	Ja
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200	Nei

Vedlikehold

- Skru av 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 løsemidler 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 plassen 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.

Feilsøkjingskjema

Luftfrityrkokeren starter ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Er strømkabelen hel og ordentlig koblet til stikkontakten?• Er det strøm i kontakten?• Er timeren riktig innstilt?
Ingrediensene er ikke ferdig tilberedt når timeren varsler.	<ul style="list-style-type: none">• Temperaturen er for lav.• Tilberedelsestiden er for kort.• For mye mat i kurven.
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 frityrkokeren 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 en 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 gang.
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 betyr at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. 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 tilfredsstillende 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

Strømtilkobling	220–240 V AC, 50–60 Hz
Effekt	1300 W
Kapasitet	3 liter
Justerbar temperatur	80–200 °C
Timer	1–60 min
Mål (b x d x h):	32 x 28 x 37 cm
Vekt	4,7 kg

Ilmafriteerauskeitin

Tuotenro 44-4412 Malli DF7005F-GS

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta 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

- 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.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitteen aikuisen valvonnassa.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Älä upota virtajohtoa tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- **⚠ Varoitus!** Laite kuumenee käytön aikana. Myös pinnat, joissa ei ole lämmitystoimintaa, 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 virtajohton 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!

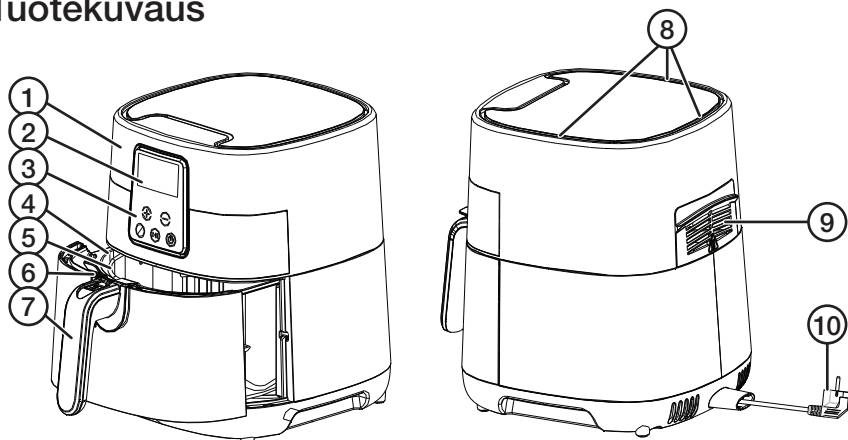
- Laitteen saa liittää ainoastaan pistorasiaan, joka on 230 V AC, 50 Hz.
- Älä käytä laitetta, jos laite, virtajohto tai pistoke on vioittunut tai ei toimi normaalisti. Älä käytä laitetta myöskään silloin, jos se on pudonnut lattialle, veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä laitetta kosteilla tai märillä käsillä.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että laite on täysin kuiva.
- Älä sijoita laitetta seinän tai muiden laitteiden läheisyyteen. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa.
- Älä aseta laitteen päälle mitään.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa laitteen 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 laite 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 vastassa ympäristöissä, kuten henkilöstöruokaloissa, toimistoissa ja hotelleissa.
- Laitteen tulee antaa viilentyä vähintään 30 min, ennen kuin esim. puhdistus on turvallista.
- Laitteen käytön jälkeen astia ja kori ovat erittäin kuumia, joten ne tulee asettaa kuumuutta kestäväälle alustalle.



Varoitus! Kuumia pintoja!

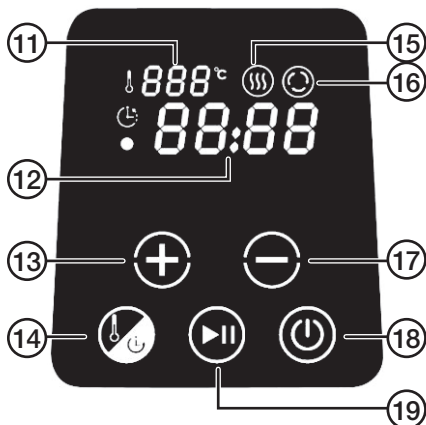
Tuotekuvaus



1. Kotelo
2. Merkkivalo, palaa kun keitin on kytkettynä sähköverkkoon
3. Ohjauspaneeli
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. [🔄] Vaihda lämpötilan ja ajastimen välillä
15. Lämpövastuksen toiminnan merkkivalo
16. Tuuletinmoottorin toiminnan merkkivalo
17. [-] Ajastin ja lämpötilan säädin
18. [🔌] Virtakytkin
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.
3. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, paina [🌡️]. Lämpötila vilkkuu. Vaihda lämpötilaa painamalla [+] tai [-] lyhyesti tai pitkään.
4. Jos haluat muuttaa ajastimen aikaa, paina [🕒]. Aika vilkkuu. Muuta aikaa painamalla [+] tai [-] lyhyesti tai pitkään.
5. Aloita friteeraus painamalla [▶️].
6. Pysäytä friteeraus ennen ajastimen ajan kulumista loppuun painamalla [▶️].

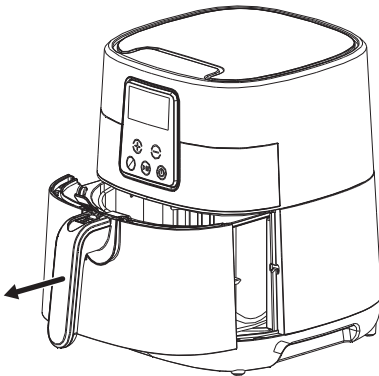


- Jos käytön aikana painetaan [▶️], friteerauskeitin pysähtyy ja lämpötilaa ja ajastimen asetusta voi muuttaa.
- Jos painetaan [⏻] virtakytkintä, friteerauskeitin sammuu kokonaan.

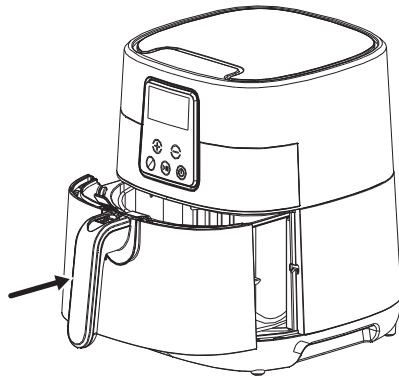
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pese astia ja kori huolellisesti. Käytä mietoja puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia 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.



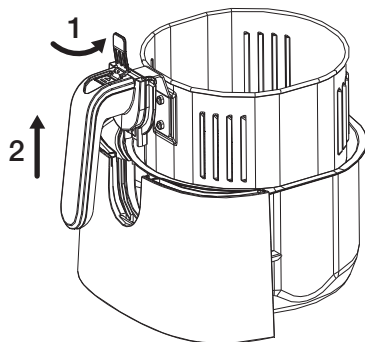
3. Aseta kori astiaan ja paina se alas siten, että se napsahtaa paikoilleen. Työnnä astia ja kori kokonaan keittimen sisälle. Älä koskaan käytä astiaa ilman koria.

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.

i Vinkki! Ajastimen ajaksi kannattaa asettaa puolet valmistusajasta, niin et unohda ravistella aineksia. Laita ravistelun jälkeen ajastimeen jäljellä oleva valmistusaika.
6. Kun ajastimen aika on kulunut, keittimestä kuuluu merkkiäänä. 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.



i 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. Valmista perunat muutaman minuutin kuluessa 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 noin (min)	Lämpötila (°C)	Ravistettava
Peruna				
Pakastetut ohuet ranskanperunat	Enint. 700	18–25	200	Kyllä
Pakastetut paksut ranskanperunat	Enint. 700	20–25	200	Kyllä
Perunagradiini	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 kalapuikot	100–400	6–10	200	Ei

Huolto ja kunnossapito

- Sammuta friteerauskeitin ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna keittimen jäähtyä.
- Puhdista keittimen ulkopinta kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia 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

Friteerauskeitin ei käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> • Varmista, että virtajohto on ehjä ja liitetty kunnolla pistorasiaan. • Varmista, että pistorasiasa on virtaa. • Varmista, että 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. • Friteerauskori 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 tarkoitettut 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

Verkkoliitäntä	220–240 V AC, 50–60 Hz
Teho	1300 W
Kapasiteetti	3 l
Säädettävä valmistuslämpötila	80–200 °C
Ajastin	1–60 min
Mitat (L x K x S)	32 x 28 x 37cm
Paino	4,7 kg

Heißluftfritteuse

Art.Nr. 44-441 Modell DF7005F-GS

Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und 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

- 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 können von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät inklusive Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Bei Beschädigung das Netzkabel nur von einem qualifizierten Elektriker auszutauschen 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 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 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 überdecken.
- 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!

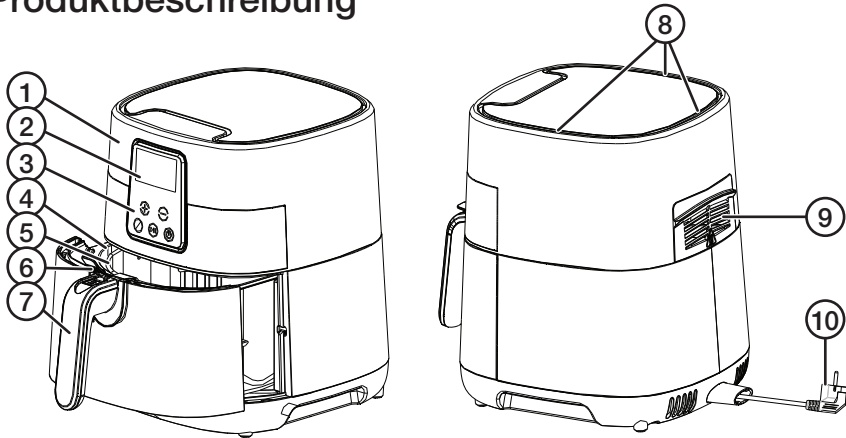
- Das Gerät nur an Steckdosen mit 230 V AC, 50 Hz anschließen.
- Das Gerät niemals verwenden, wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn Netzkabel bzw. Netzstecker auf irgendeine Weise beschädigt sind. Das Gerät nicht betreiben, wenn es auf den Boden, ins Wasser oder in 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 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.
- 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. Personal-kantinen, Büros, Hotelzimmer oder Jugendherbergen vorgesehen.
- Das Produkt sollte mind. 30 min abkühlen, bevor es auf sichere Weise gereinigt usw. werden kann.
- Nach dem Zubereitungsprozess sind Pfanne und Korb sehr heiß und sollten auf eine hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.



Warnung! Heiße Oberflächen!

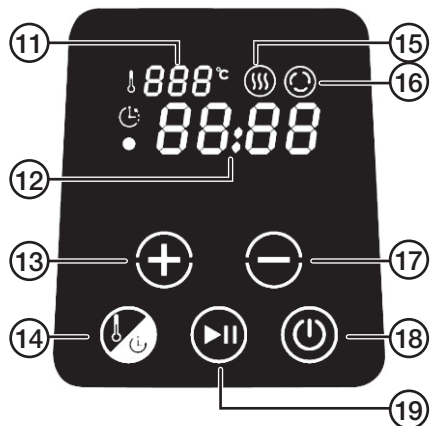
Produktbeschreibung



1. Gehäuse
2. Indikatorlampe, die leuchtet, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist
3. Bedienfeld
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. Zeit
13. [+] Timer und Temperatureinstellung
14. [🔄] Wechsel zwischen Einstellung von Temperatur oder Timer.
15. Indikatorlampe, die anzeigt, dass das Heizelement in Betrieb ist
16. Indikatorlampe, die anzeigt, dass der Gebläsemotor in Betrieb ist
17. [-] Timer und Temperatureinstellung
18. [🔌] Ein/Aus
19. [▶||] Den Frittiervorgang starten/anhalten



Einstellungen

1. Das Kabel an eine Schuko-Steckdose anschließen.
2. Einmal [⏻] drücken, um einzuschalten. Temperatur 180 °C und Timer 15 min sind ab Werk voreingestellt.
3. Wenn die voreingestellte Temperatur geändert werden soll, auf [🌡️] drücken. Die Temperatur blinkt. [+] oder [-] drücken oder gedrückt halten, um die Temperatur zu ändern.
4. Wenn der voreingestellte Timer geändert werden soll, auf [🕒] drücken. Die Zeit blinkt. [+] oder [-] drücken oder gedrückt halten, um die Zeit zu ändern.
5. Auf [▶||] drücken, um den Frittiervorgang zu starten.
6. Erneut auf [▶||] drücken, um den Frittiervorgang anzuhalten, bevor der Timer abgelaufen ist.

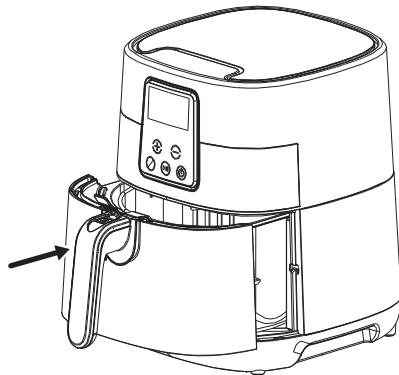
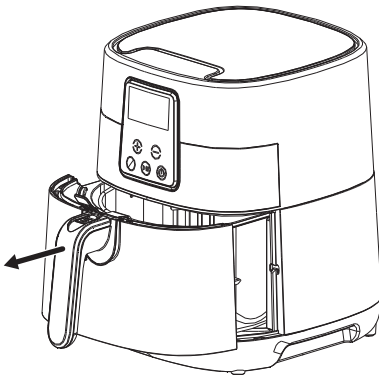


- Wenn während der Benutzung auf [▶||] gedrückt wurde, unterbricht die Fritteuse den Frittiervorgang und es ist möglich, Temperatur und Timer zu ändern.
- Zum vollständigen Abschalten der Fritteuse auf [⏻] drücken.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
- Die Pfanne und den Korb sorgfältig spülen. Ein sanftes Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Lösungsmittel.
- 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. Niemals über die MAX-Markierung an der Pfanneninnenseite gehen.
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 einrastet. Niemals die Pfanne ohne Korb verwenden.

4. Das Produkt einschalten und die Zubereitungszeit und Temperatur einstellen (siehe Abschnitt *Bedienfeld - Einstellungen*).
5. 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.

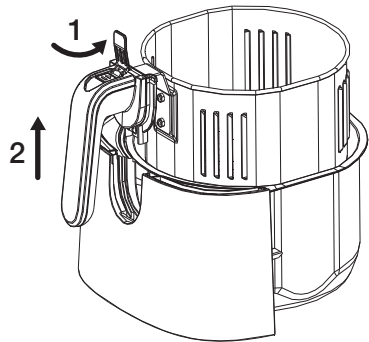
ⓘ Hinweis: Der Timer kann auch auf die halbe Zubereitungszeit eingestellt werden, sodass das Umrühren/Wenden nicht vergessen wird. Nach dem Umrühren/Wenden der Zutaten wird der Timer einfach auf die restliche Zubereitungsdauer eingestellt.

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. 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 direkt anfassen. Sie ist sehr heiß. Immer nur am Griff anfassen.

ⓘ Unser Tipp:

- 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 aufgezinst 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	max. 700	18–25	200	Ja
Dicke, gefrorene Pommes Frites	max. 700	20–25	200	Ja
Kartoffelgratin	500	20–25	200	Ja
Fleisch/Hähnchen				
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 Lösungsmittel.
- 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 korrekt an die Steckdose angeschlossen ist. • Sicherstellen, dass Strom aus der Steckdose kommt. • 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 Zubereitungsdauer 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. • Probesthalber 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"> • Probesthalber 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 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 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

Stromanschluss	220–240 V AC, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Kapazität	3 l
Variable Zubereitungstemperatur	80–200 °C
Timer	1–60 min
Abmessungen (B × T × H)	32 × 28 × 37cm
Gewicht	4,7 kg

Sverige

Kundtjänst	tel: 0247/445 00 e-post: kundservice@clasohlson.se
Internet	www.clasohlson.se
Post	Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter	tlf.: 23 21 40 00 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	e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk
Returns Address	Clas Ohlson Ltd, The Archway, 7-9 West Street, Reading, Berkshire, RG1 1TT

Deutschland

Kundenservice	E-Mail: kundenservice@clasohlson.de
Homepage	www.clasohlson.de

clas ohlson