



Original Operating Manual

AF 600 XL Air fryer



(Guarantor)

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de Internet: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 3180 17-01-2023 Printing and typesetting errors excepted. Image deviations from the original goods are possible for technical reasons.

© 2023 Braukmann GmbH

1	Operating Manual	5
1.1	General	5
1.2	Information on this manual	5
1.3	Warning notices	5
1.4	Limitation of liability	6
1.5	Copyright protection	6
2	Safety	6
2.1	Intended use	6
2.2	General Safety information	7
2.3	Sources of danger	8
2.3.1	Danger of Burning	8
2.3.2	Danger of Fire	9
2.3.3	Dangers due to electrical power	10
3	Commissioning	10
3.1	Safety information	10
3.2	Delivery scope and transport inspection	10
3.3	Unpacking	11
3.4	Disposal of the packaging	11
3.5	Setup location requirements	11
3.6	Electrical connection	11
4	Design and Function	12
4.1	Complete overview	12
4.2	Control panel	13
4.3	Automatic programs	13
4.4	Warning notices on device	14
4.5	Rating plate	14
4.6	Assembling / Deassembling	14
5	Operation and Handling	14
5.1	Before initial use	15
5.2	Security switch	15
5.3	Overheating protection	15
5.4	Operation	15
5.5	Advices for frying	17
6	Cleaning and Maintenance	19
6.1	Safety information	19
6.2	Cleaning	19
7	Troubleshooting	20
7.1	Safety notices	20
7.2	Causes and rectification of faults	20
8	Disposal of the Old Device	21
9	Guarantee	21
10	Technical Data	22

11	Original bruksanvisning	24
11.1	Allmänt	24
11.2	Information om denna bruksanvisning	24
11.3	Varningstexter	24
11.4	Ansvarsbegränsning	25
11.5	Upphovsmannarättsskydd	25
12	Säkerhet	25
12.1	Avsedd användning	25
12.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	26
12.3	Riskkällor	28
12.3.1	Risker för brännskador	28
12.3.2	Brandrisk	29
12.3.3	Risker genom elektrisk ström	29
13	Idrifttagning	30
13.1	Säkerhetsanvisningar	30
13.2	Leveransomfattning och transportinspektion	30
13.3	Uppackning.....	30
13.4	Avfallshantering av emballaget	30
13.5	Krav på uppställningsplatsen	31
13.6	Elektrisk anslutning	31
14	Uppbyggnad och funktion.....	32
14.1	Totalöversikt.....	32
14.2	Manöverpanel	32
14.3	Automatikprogram	33
14.4	Varningsanvisningar på apparaten	34
14.5	Märkskylt	34
14.6	Montering/demontering	34
15	Manövrering och drift	34
15.1	Före första användning	34
15.2	Säkerhetsbrytare	35
15.3	Överhettningsskydd	35
15.4	Drift.....	35
15.1	Tips för friteringen	37
16	Rengöring och skötsel.....	39
16.1	Säkerhetsanvisningar	39
16.2	Rengöring	39
17	Felavhjälpning	40
17.1	Säkerhetsanvisningar	40
17.2	Felorsaker och felavhjälpning.....	40
18	Avfallshantering av uttjänt apparat	41
19	Garanti.....	41
20	Tekniska data	42
21	Betjeningsvejledning	44

21.1	Generelt	44
21.2	Informationer om denne vejledning	44
21.3	Advarselshenvisninger.....	44
21.4	Ansvarsbegrænsning	45
21.5	Ophavsretlig beskyttelse.....	45
22	Sikkerhed	45
22.1	Formålsbestemt anvendelse	45
22.2	Generelle sikkerhedshenvisninger.....	46
22.3	Farekilder	48
22.3.1	Forbrændingsfare!.....	48
22.3.2	Brandfare.....	49
22.3.3	Fare som følge af elektrisk strøm	49
23	Ibrugtagning	50
23.1	Sikkerhedshenvisninger.....	50
23.2	Leveringsomfang og transportinspektion	50
23.3	Udpakning.....	50
23.4	Bortskaffelse af emballagen.....	50
23.5	Krav til opstillingsstedet.....	51
23.6	Elektrisk tilslutning	51
24	Konstruktion og funktion	51
24.1	Oversigt	52
24.2	Betjeningspanel	52
24.3	Advarsler på enheden.....	53
24.4	Typeskilt	54
24.5	Montering / afmontering	54
25	Betjening og drift.....	54
25.1	Før første brug:	54
25.2	Sikkerhedsafbryder.....	54
25.3	Beskyttelse mod overophedning.....	55
25.4	Betjening.....	55
25.5	Tips til friturestegningen	57
26	Rengøring og pleje.....	58
26.1	Sikkerhedshenvisninger.....	59
26.2	Rengøring	59
27	Fejlafhjælpning.....	59
27.1	Sikkerhedshenvisninger.....	59
27.2	Fejlårsager og afhjælpning	59
28	Bortskaffelse af det gamle apparat.....	60
29	Garanti.....	61
30	Tekniska data	61

Operating Manual

1.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your air fryer will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the fryer (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR

Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG

Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT

Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS

Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Use of unauthorized spare parts
- Technical alterations, modifications of the device

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for Heating, defrosting, keeping warm, fat-free frying, cooking, roasting, baking, grilling or drying of food. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING Warning

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer, as this can cause damage to your device or personal injury.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not let the cord hang over the end of a table or do not place it on a hot surface.
- ▶ Do not place the device on or near by a gas oven, electronic oven or into a heated oven.
- ▶ Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- ▶ The device automatically changes to standby mode after the cooking time is over or after 5 min. without using it. Unplug the device then to turn it off completely.
- ▶ Use the device only for frying, baking and re-heating.
- ▶ Make sure that the handle was properly secured to the basket and anchored.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.
- ▶ Make sure that the vents on the cover are not covered with other items.
- ▶ Unplug the device after use. Then you can move, clean or maintain it.
- ▶ Do not unplug the device by pulling the cord.
- ▶ In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.

2.3 Sources of danger**2.3.1 Danger of Burning****▲WARNING****Warning: The device can become very hot.**

- ▶ Do not touch the frying basket, frying pot and the air outlet during the frying or when the unit is still hot!
- ▶ Do not touch the inside of the device during operation or when the unit is still hot.
- ▶ Do not move the device if it contains hot food.

⚠️ WARNING**Warning**

- ▶ Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
- ▶ Do not move the appliance during use.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
- ▶ Let the appliance cool down before you remove items, add or clean them.
- ▶ Do not put wet food into the device.
- ▶ Remove all ice from frozen food to be fried.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet.

2.3.2 Danger of Fire**⚠️ WARNING****Warning**

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat!
Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ If the oil catches fire, immediately pull the plug from the socket and close the lid of the device.
- ▶ Do not install unless the frying basket is completely free of water.
- ▶ Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the device catches fire, immediately remove the plug out of the outlet (if possible) and extinguish the flames.

2.3.3 Dangers due to electrical power

⚠️ GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Avoid any liquid getting into the device to avoid an electrical shock or short circuit.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Safety information

⚠️ WARNUNG Warning

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Fryer is delivered with the following components:

- AF 600 XL
- Inner Frying basket with handle
- Frying pot
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

3.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Place the box containing the unit on a countertop or table.
- Remove the device from the box and remove the packaging.

3.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

3.5 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Make sure that the back of the device is at least 10 cm away from the wall. Keep 10 cm free space at the other sides of the device.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.

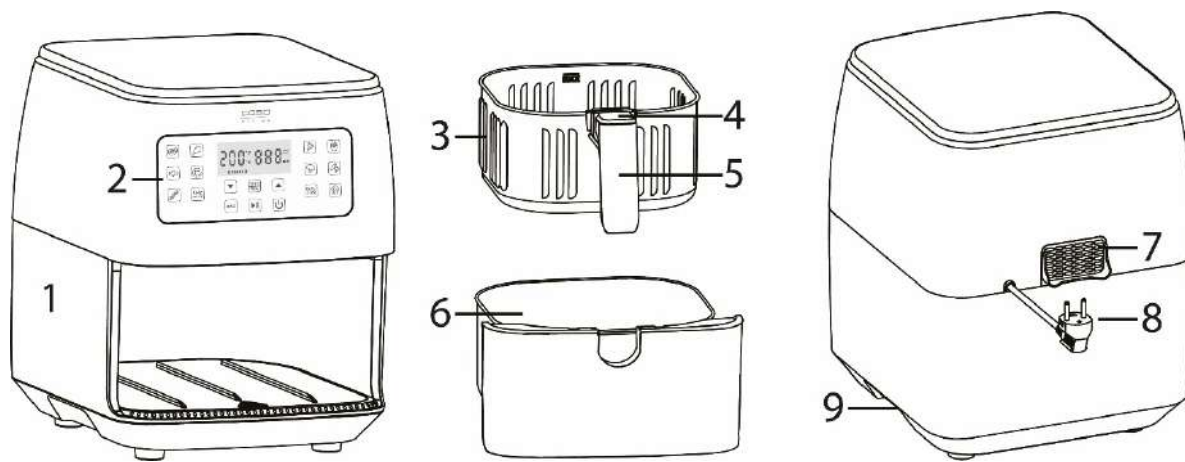
-
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
 - The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

4 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

4.1 Complete overview



1. Housing
2. Control panel
3. Inner Frying basket
4. Button for release of frying basket (with cover)
5. Handle
6. Frying pot for frying basket
7. Air outlet
8. Powercord
9. Recessed handle




4.2 Control panel



1. Display of temperature (in °C/°F)
2. Display of time (in min.)
3. Display of SHAKE-Reminder
4. Reduce of time / temperature
5. Select time/temperature; Change of °C/°F
6. Increase of time/ temperature
7. Activate the SHAKE-Reminder
8. Start/pause button
9. On/off button
10. Automatic programs

4.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C (Range)	Time in min. (Range)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Chicken	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fish	180 (50-200)	15 (1-60)
	Schrimps	190 (50-200)	10 (1-60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frozen fries (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Homemade fries (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Vegetables	170 (50-200)	20 (1-60)
	Root vegetables	200 (50-200)	25 (1-60)

	Cakes	160 (50-200)	20 (1-60)
	Keep warm	60 (50-90)	30 (1-60)
	Dehydrate	40 (40-70)	180 (1-480) *

*in 10 min. steps

4.4 Warning notices on device



▲ VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface! The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

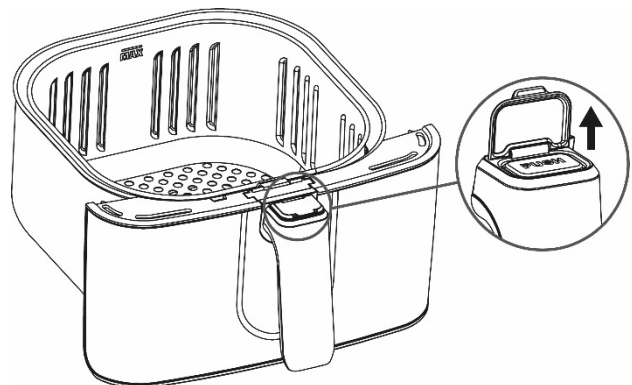
4.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the device.

4.6 Assembling / Deassembling

The cover over the frying basket release button protects against accidentally unlocking it. Flip the cover open, hold the button down and remove the frying basket from the container by pulling the handle upwards.

Assembling: Place the inner frying basket into the pot until it latches. Close the cover above the button for release of frying basket.



HINWEIS Please note

- ▶ The handle is attached to the inner frying basket, not to the outer container.
- ▶ Only press the basket release button when the container with the basket is standing flat on a level, heat-resistant surface.
- ▶ Never press the release button while carrying the container with the frying basket, otherwise the container could fall.
- ▶ Remove the frying basket from the container only for taking out the cooked food or for cleaning.

5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

5.1 Before initial use

- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The inner frying basket can also be washed in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Dry the parts thoroughly after you have been flushed and put the unit back together
- For further cleaning instructions, please refer to the chapter "Cleaning and Maintenance".

5.2 Security switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

HINWEIS

Please note



- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.



5.3 Overheating protection

The device has an overheating protection. In case of too high temperature inside the device close to electronic components the device will switch off automatically. Pull the plug and let the device cool down at least for half an hour.


5.4 Operation


1. Connect the main plug into a socket. The device beeps and the panel lights up once. Then the on/off button lights up constantly.
2. Put your food into the inner frying basket and slide the container with the frying basket into the appliance.
3. Press the on/off button to switch on the appliance.
4. Select one of the 12 automatic programmes. The symbol of the programme starts flashing and the preset temperature and time appear in the display.
5. You can also adjust the temperature individually by pressing the Temp-Time button.

The temperature flashes in the display. You can now adjust it with the  and  buttons.

6. Press the Temp Time button a second time to adjust the time. The time flashes on the display. You can now adjust it with the  and  buttons.



7. Press the  button to start the process.

8. Pause/continue: To pause the process, press the  button. Press the button again to continue.

Cancel/Switch off: To cancel the operation and switch off the unit, press the  button.

9. After the set time has elapsed, a beep sounds and "End" appears in the display.



HINWEIS**Please note**

- ▶ If you keep the  or  button pressed, the value increases/decreases faster.
- ▶ Press and hold the Temp-Time button for 3 seconds to switch between the temperature in °C and °F.
- ▶ Never fill the basket exceed the MAX-amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
- ▶ After the fryer has started its program you will still be able to adjust the time and temperature at any moment by pressing the appropriate buttons.

⚠ WARNUNG**Warning**

- ▶ Never use the frying pot without the frying basket in it.
- ▶ Hold the container by the handle only, as the appliance and the container may become hot during cooking.
- ▶ Do not press the basket release button during shaking of the ingredients or when removing the frying pot out of the device. Risk of burns!
- ▶ When removing the container, be aware of the hot steam that may escape.
- ▶ The frying basket and the food are very hot!

• Quick Start:

- If you directly press the  button after point 3. without selecting a program, the device immediately starts frying in the Quick Start mode (Temperature: 200°C, cooking time: 5 min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see above).
- **SHAKE-Reminder:**
- To ensure that even large quantities or overlapping foods (such as chips) are cooked evenly, they should be shaken 1-3 times during the process, depending on the quantity and cooking time. The "SHAKE-Reminder" can be activated manually for each programme (minimum cooking time 11 min.) and notifies you when you should turn over your food.
- You can activate the "SHAKE-Reminder" by pressing the  button before starting the cooking programme. When the "SHAKE-Reminder" is activated, **(SHAKE)** lights up in the display. The "SHAKE-Reminder" can be deactivated or reactivated again at any time during the cooking programme by pressing the button.
- The notification sounds every 10 minutes (maximum 3 times) if it is activated. If the "SHAKE-Reminder" sounds and **(SHAKE)** flashes on the display, please proceed as follows:
- **1.** To shake or turn over the ingredients, pull the frying pot with basket out of the appliance by the handle (make sure that you do not press the basket release button). The appliance stops automatically as soon as the container is pulled out and does not continue until it is put back in.

-
- **2.** Shake or turn over the ingredients by fork or tongs.
 - **3.** Then put the frying pot back into the device.

The "SHAKE-Reminder" sounds for 1 minute. During this time, the operation continues normally. If no action has been taken after 1 minute, the notification ends and the appliance continues the hot air process.


- **After frying:**

1. Pull out the frying pot with frying basket using the handle and put it on a heat-resistant surface.
2. Check, whether the food is cooked through. If not you can slide the frying pot back into the fryer and continue the process for a few minutes.
3. To remove the ingredients, press the basket release button and lift the inner frying basket out of the frying pot.
4. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.
5. Alternatively, you can keep your cooked food warm with the **KEEP-WARM** programme. To do this, press the corresponding button and adjust the keep-warm time if necessary.

-

- **Fries-program:**




















- By pressing the  button again, you can choose between two preset values for the chips programme. The respective selection is shown in the display next to the time.
- FROZEN: Preset for deep-frozen (frozen) chips
- FRESH: Preset for homemade, fresh chips

5.5 Advices for frying

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking the ingredients optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- To make fresh fries, use floury potatoes and cut them into 10 x 10 cm thick strips. Soak them in water for about 30 minutes and then dry them well. Coat the potatoes with a bit of oil for a crispy result.
- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Do not use more than 30 ml of oil.
- Oil sprays are great for spreading small amounts of oil evenly over food.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note	SHAKE
French fries (frozen)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Yes
Homemade fries	500 g 1000 g		200	30 35	Cut potatoes into strips approx. 10 x 10 mm thick; soak in water for 30 min., dry and brush with oil	Yes
Stuffed courgettes	2 halves		160-170	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired	
Stuffed peppers	4 pcs		170	15-20	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired	
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	750-1000g		200	25	Chop and mix with oil and spices	Yes
Burger patty	4 pcs à approx. 150 g		200	10-12		
Chicken nuggets	1000 g		180	10-12		
Grilled chicken	1300 g		200	50		
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Place in a 20 x 8 x 15 cm ovenproof dish	
Pizza baguette	3 pcs		175	10		
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices	
Bacon	6 pcs		160	8-10		
Buns	4-6 pcs		190	8-10		
Bread	Dough for 1 loaf		180	30	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm)	

Muffins	9 pcs		160	15-20		
Cake	Dough for 1 cake		160	45-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm)	
Homemade apple chips	1 apple		40	200	Cut into slices approx. 2 mm thick	

HINWEIS

Please note

- ▶ After half of time you can check the browning level and turn/ shake the food.
- ▶ Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.
- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

⚠WARNING

Warning

- ▶ Only use heat-resistant accessories in the appliance. The accessories used may be very hot after cooking.
- ▶ Never place baking paper or parchment paper in the deep fryer without putting food on it. The air circulation may cause the paper to lift up and touch the heating coils.

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

6.1 Safety information

⚠VORSICHT

Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Clean the device directly after use. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ The frying basket and pot are anti stick coated. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

6.2 Cleaning

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- The frying basket and the frying pot can be washed in warm soapy water with a non-abrasive sponge. The inner frying basket can also be washed in the dishwasher.

- Dry the parts thoroughly after you have been flushed.
- If necessary, wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- After cleaning, put the unit back together.

7 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

7.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

7.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Problem	Solution
The device is not functioning.	Please check whether the power plug is properly plugged.
The process doesn't start when start / stop is pressed.	Make sure that the frying pot is placed inside the device correctly.
The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	If the inner frying basket is overfilled, the food will not be cooked sufficiently. Put smaller quantities in the frying basket. Shake or turn the food several times during the cooking time. Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Spraying or brushing the food with a small amount of oil can increase the crispiness.
The baskets do not slide securely into the appliance.	Make sure that the inner frying basket is not overfilled with food. Make sure that the inner frying basket is firmly seated in the outer container.
White smoke comes out of the appliance.	When you use the appliance for the first time, you may notice white smoke. This is normal. Make sure that the container, frying basket and the inside of the hot air fryer are well cleaned and not greasy. When cooking greasy food, oil may get into the container of the frying basket. This oil produces white smoke and the container and frying basket may be hotter than usual. This is normal and does not affect the cooking process. Handle the baskets with care.
Dark smoke comes out of the appliance.	Immediately unplug the appliance from the mains. Dark smoke means food is burning or there is a problem with

	the electrical circuit. Wait until the smoke has cleared before removing the baskets. If the cause was not burnt food, contact customer service.
E1 is shown in the display.	The connection to the temperature sensor in the appliance is broken. Contact customer service.
E2 is shown in the display.	The temperature sensor in the device is defective. Contact customer service.

HINWEIS

Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



HINWEIS

Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

9 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details (“Guarantor”) are provided at the beginning of this instruction manual.

10 Technical Data

Device	Air fryer
Name	AF 600 XL
Item No.:	3180
Mains data	220-240V~, 50-60Hz
Power consumption	1700W
External measurements (W x H x D):	30 x 37 x 38,5 cm
Net weight	6,4 kg

Original- bruksanvisning

AF 600 XL Varmluftsfritös



Artikel nr. 3180

11 Original bruksanvisning

11.1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

11.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av AF200 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten.

Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering, • åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

11.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲GEFAHR

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

▲WARNUNG

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

11.4 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper. Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin. Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

11.5 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad. Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

12 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten. Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

12.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet i slutna utrymmen för värming, upptining, varmhållning, fettfri fritering, tillagning, stekning, bakning, grillning och torkning av livsmedel. Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i lantbruksmiljöer;
- av kunder på hotell, motell och andra logianordningar;
- på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

▲WARNING VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

HINWEIS

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå tom.
- ▶ Apparaten får inte lämnas utan tillsyn under drift.
- ▶ Reparationer får enbart utföras av kompetent fackpersonal, som utbildats av tillverkaren. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ En reparation av apparaten under garantitiden får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador.

- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd inga tillbehör, som inte rekommenderats av tillverkaren, eftersom detta kan leda till skador på såväl apparaten som personskador.
- ▶ Använd inte apparaten utomhus.
- ▶ Låt inte kabeln hänga över en bordskant och lägg den inte på heta ytor.
- ▶ Ställ inte apparaten på eller i närheten av en gasugn, elspis eller en uppvärmd ugn.
- ▶ Lägg ingenting på apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar friteringsresultatet.
- ▶ Apparaten slår sedan tillagningstiden gått ut eller efter 3 minuter utan drift automatiskt om till standbyläget. Dra sedan ut kontakten ur eluttaget, för att slå från apparaten fullständigt.
- ▶ Använd apparaten enbart för fritering, bakning och uppvärmning.
- ▶ Se till att handtaget har fästs och förankrats ordenligt på korgen.
- ▶ För att undvika elstötar får du varken doppa värmarenheten, kabeln eller kontakten i vatten.
- ▶ Var noga med, att ventilationsöppningarna i locket inte täcks av andra föremål.
- ▶ Dra efter användningen ut kontakten ur uttaget. Därpå kan du flytta, rengöra eller underhålla apparaten.
- ▶ Denna apparat är avsedd för normalt hushållsbruk. Vid ev. yrkesmässig eller orimlig användning eller om anvisningarna inte följs, påtar sig tillverkaren inget ansvar och garantin upphör att gälla.
- ▶ Dra inte kontakten ur uttaget genom att dra i kabeln.

12.3 Riskkällor

12.3.1 Risker för brännskador

▲ WARNUNG VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika riskerna:

- ▶ Vidrör inte behållaren för friteringskorgen, friteringskorgen eller ventilationsöppningarna under friteringsförloppet resp. när apparaten alltjämt är het!
- ▶ Vidrör inte apparaten invändigt under drift.
- ▶ Flytta inte apparaten när den innehåller heta livsmedel.
- ▶ Använd kockhandskar eller grytlappar om du kommer i beröring med den heta apparaten.
- ▶ Flytta aldrig apparaten när den används.
- ▶ Friter utslutande i den medlevererade friteringskorgen. Använd denna friteringskorg utslutande med denna fritös. Använd aldrig friteringskorgen på annat sätt
- ▶ Dra efter användningen ut kontakten ur uttaget. Därpå kan du flytta, rengöra eller underhålla apparaten.
- ▶ Låt apparaten svalna innan du tar ut, sätter in eller rengör enskilda delar.
- ▶ Fyll inte fuktiga friteringsvaror i apparaten.
- ▶ Avlägsna all ev. is från djupfrysta friteringsvaror.
- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna.

12.3.2 Brandrisk

▲WARNING VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika riskerna:

- ▶ Denna apparat alstrar höga temperaturer, vilka kan leda till brännskador.
- ▶ Denna apparat arbetar med het luft. Fyll den inte med olja eller friteringsfett Brandrisk!
- ▶ Se till, att inga brännbara föremål finns ovanför eller i närheten av apparaten.
- ▶ Använd inte apparaten, om inte behållaren är helt fri från vatten.
- ▶ Placera alla livsmedel i friteringskorgen och undvik att de kommer i direkt kontakt med värmeelementen.
- ▶ Om apparaten fattar eld, ska kontakten omedelbart dras ur uttaget (om möjligt) och branden släckas med en fuktig trasa.

12.3.3 Risker genom elektrisk ström

▲GEFAHR Livsfara genom elektrisk ström!

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Undvik att någon form av vätska tränger in i apparaten, för att undvika elstötar eller kortslutning.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.

▲GEFAHR**FARA**

- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ För att undvika elstötar får du varken doppa värmarenheten, kabeln eller kontakten i vatten.

13 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

13.1 Säkerhetsanvisningar

▲WARNUNG**VARNING**

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker:

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

13.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- AF 600 XL
- Inre friteringskorg med handtag
- Friteringskorgens behållare
- bruksanvisning

HINWEIS**OBS**

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

13.3 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Placera kartongen med apparaten på en arbetsskiva eller ett bord.
- Ta ut apparaten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Ta bort alla dekalerna och folie från apparaten (utom märkskylten!).

13.4 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.



Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

13.5 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste ställas upp på ett fast, plant, vågrätt och värmebeständigt underlag med tillräcklig bärighet.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för montering i en vägg eller i ett inbyggnadsskåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje.
- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift. Se till att apparatens baksida har minst 10 cm avstånd till väggen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på apparatens andra sidor.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

13.6 Elektrisk anslutning

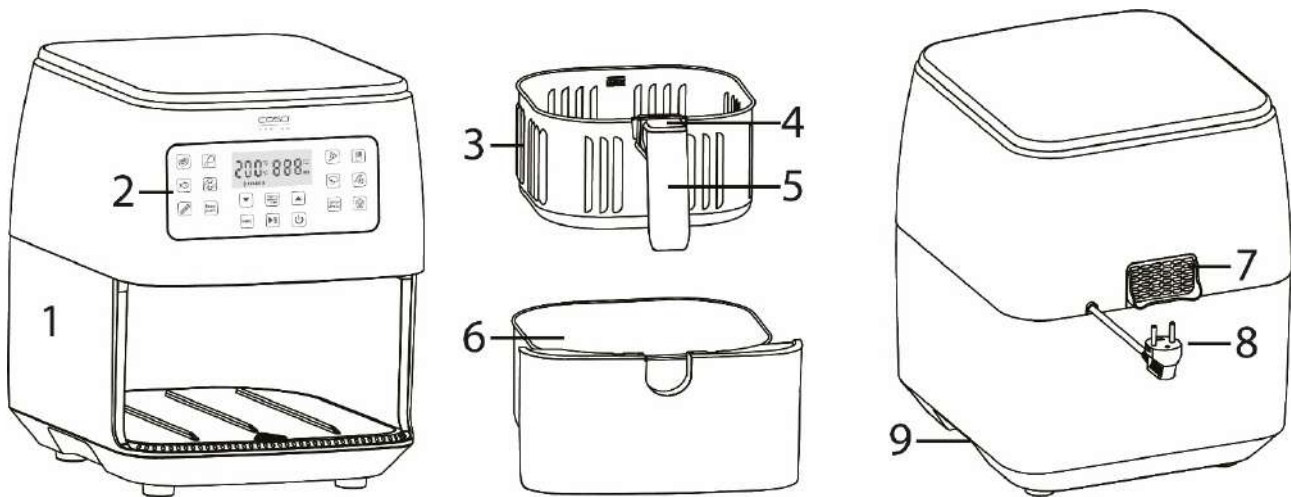
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämna, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Använd inte någon förlängningskabel. Om du ändå skulle använda en förlängningskabel måste du se till att den är i gott skick och passar till apparatens tekniska data.
- Användningen av grenuttag är förbjuden på grund av den brandrisk som hänger samman med detta.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

14 Uppbyggnad och funktion

I detta avsnitt ges viktig information om apparatens uppbyggnad och funktion.

14.1 Totalöversikt



1. Hölje
2. Manöverpanel
3. Inre friteringskorg
4. Upplåsningsknapp för friteringskorgen (med skydd)
5. Handtag
6. Friteringskorgens behållare
7. Luftutlopp
8. Nätkabel
9. Handtagsfördjupningar














14.2 Manöverpanel



1. Visning av temperaturen (i °C/°F)
3. Visning av SHAKE-Reminders
5. Välj tid/temperatur, växling °C/°F
7. Aktivera skakpåminnelsen
9. På/Av-knapp

2. Visning av tiden (in minuter)
4. Minska tiden/sänka temperaturen
6. Öka tiden/höja temperaturen
8. Start/Stopp-knapp
10. Automatikprogram

14.3 Automatikprogram

	Program	Temperatur i °C (tid)	Tid i minuter (tid)
	Biff	200 (50-200)	10 (1-60)
	Kyckling	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fisk	180 (50-200)	15 (1-60)
	Räkor	190 (50-200)	10 (1-60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frysta pommes frites (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Egengjorda pommes frites (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Grönsaker	170 (50-200)	20 (1-60)
	Rotfrukter	200 (50-200)	25 (1-60)
	Bakverk	160 (50-200)	20 (1-60)
	Varmhållning	60 (50-90)	30 (1-60)
	Torkning	40 (40-70)	180 (1-480) *

*i steg om 10 minuter

14.4 Varningsanvisningar på apparaten

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET



Fara genom heta ytor!

På ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Apparaten yta kan bli mycket het.

- ▶ Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!
- ▶ Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.

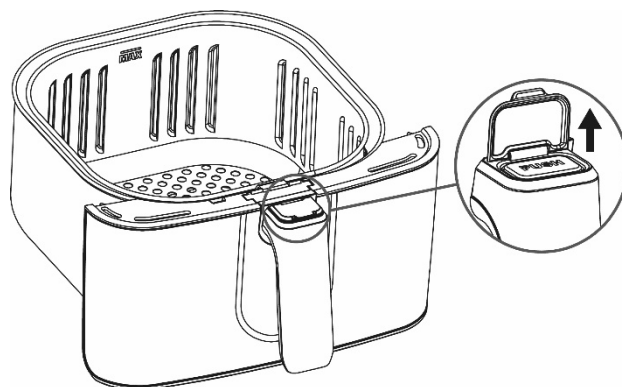
14.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

14.6 Montering/demontering

Skyddet över friteringskorgens upplåsningknapp skyddar mot att knappen låses upp av misstag. Fäll upp skyddet, håll knappen intryckt och ta ut friteringskorgen ur behållaren uppåt med handtaget.

Sätt in den inre friteringskorgen i behållaren tills denna fäster för montering. Fäll ner skyddet över knappen igen.



HINWEIS

OBS

- ▶ Handtaget är fäst på den inre friteringskorgen, inte på den yttre behållaren.
- ▶ Tryck på upplåsningknappen endast om behållaren med friteringskorg står platt på en jämn, värmebeständig yta.
- ▶ Tryck aldrig på upplåsningknappen samtidigt som du bär friteringskorgen eftersom behållaren i så fall kan falla ner.
- ▶ Ta endast ut den inre friteringskorgen för uttagning av tillagad mat eller för rengöring av behållaren.

15 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

15.1 Före första användning

- Rengör friteringskorgen och dess behållare grundligt med hett vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp etc. Du kan dessutom köra friteringskorgen i diskmaskinen.
- Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Torka av alla delar grundligt och sätt ihop dem igen.
- Fler anvisningar om rengöring finns i kapitlet "Rengöring och skötsel".

15.2 Säkerhetsbrytare

Denna apparat är försedd med en säkerhetsmekanism. Om du under drift tar ut behållaren ur apparaten, avslutar apparaten värmningsförloppet och tillagningstiden står kvar tills behållaren åter skjuts in.

HINWEIS

OBS

- ▶ Vi rekommenderar att inte ta ut behållaren längre än 30 sekunder, för att säkerställa en stabil temperatur invändigt i apparaten. Detta ger ett bättre friteringsresultat.

15.3 Överhettningsskydd



Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd. Om temperaturen i apparatens inre vid de elektroniska komponenterna blir för hög stängs apparaten av automatiskt. Dra ut nätkontakten och låt apparaten svalna minst en halvtimme.

15.4 Drift


1. Sätt in kontakten i uttaget. En signalton hörs och manöverpanelen lyser upp en gång. Sedan lyser På/Av-knappen konstant.
2. Placera dina maträtter i den inre friteringskorgen och skjut in behållaren med friteringskorg i apparaten.
3. Tryck på På/Av-knappen för att slå på apparaten.
4. Välj ett av de 12 automatikprogrammen. Programmets symbol börjar blinka och på displayen visas den förinställda temperaturen och tiden.
5. Du kan dessutom anpassa temperaturen individuellt genom att trycka på knappen Temp-Time. Temperaturen blinkar på displayen. Du kan nu anpassa temperaturen med

knappen  och .

6. Tryck en gång till på knappen Temp-Time för att anpassa tiden. Tiden blinkar på

displayen. Du kan nu anpassa tiden med knappen  och .

7. Tryck på knappen  för att starta processen.



8. Paus/Fortsätt: Tryck på knappen  för att pausa processen. Tryck på knappen igen för att fortsätta.

Avbryt/Stäng av: Tryck på knappen  för att avbryta processen och stänga av apparaten.

9. När den inställda tiden är slut hörs en signalton och "End" visas på displayen.

HINWEIS


OBS

- ▶ Om du håller knappen  eller  intryckt ökar/minskar värdet snabbare.
- ▶ Håll knappen Temp-Time intryckt under cirka 3 sekunder för att växla mellan temperaturen i °C och in °F.
- ▶ Fyll inte friteringskorgen över MAX-markeringen i den inre friteringskorgen.
- ▶ När programmet har startat kan du när som helst ändra tiden och temperaturen med motsvarande knappar

- ▶ Använd aldrig apparaten utan friteringskorg!
- ▶ Fatta endast tag i behållaren i handtaget eftersom apparaten och behållaren kan bli het under tillagningen.
- ▶ Tryck inte på friteringsknappens upplåsningsknapp vid uttagningen av behållaren ur apparaten eller under vändning/skakning av livsmedlet! Risk för brännskada!
- ▶ Se upp med den varma ånga som kan komma ut vid uttagningen av behållaren.
- ▶ Friteringskorgen och livsmedlen är mycket heta efter tillagningen.

- **Snabbstart:**




- Om du trycker på knappen  direkt efter punkt 3. utan att ha valt ett program startar apparaten direkt i snabbstartläget (temperatur: 200 °C, tid: 5 minuter). Temperaturen och tiden går att ändra ytterligare under friteringen (se ovan).

- **SHAKE-Reminder:**

- För att säkerställa att även stora mängder eller livsmedel i flera lager (t.ex. pommes frites) tillagas jämnt ska dessa skakas 1-3 gånger under processen beroende på mängd och tillagningstid. "SHAKE-Reminder" kan aktiveras manuellt till varje program (minsta körtid 11 minuter) och informerar dig när du ska vända dina maträtter.



- Du kan aktivera "SHAKE-Reminder" genom att du trycker på knappen  innan tillagningsprogrammet startas. Om "SHAKE-Reminder" är aktiverad lyser ((**SHAKE**)) på displayen. "SHAKE-Reminder" kan deaktiveras eller aktiveras senare när som helst under tillagningsprogrammet genom att trycka på knappen igen.
- Meddelandet hörs var 10:e minut (maximalt 3 gånger) när den är aktiverad. När "SHAKE-Reminder" hörs och ((**SHAKE**)) blinkar på displayen ska du göra så här:
 1. Dra ut den kompletta behållaren med friteringskorg ur apparaten i handtaget (se upp: tryck inte på friteringskorgens upplåsningsknapp). Apparaten avbryter processen automatiskt så snart behållaren dras ut och fortsätter inte att gå förrän behållaren har satts in igen.
 2. Skaka nu om livsmedlen eller vänd dem med hjälp av en gaffel eller matlagningstång.
 3. För sedan in behållaren med friteringskorgen i apparaten igen. "SHAKE-Reminder" hörs under 1 minut. Under denna tid fortsätter processen att köras normalt. Om ingenting görs efter 1 minut slutar meddelandet och apparaten fortsätter varmluftsprocessen.

- **Efter friteringen:**

1. Dra ut behållaren med friteringskorg ur apparaten i handtaget och ställ denna på en värmebeständig yta.
2. Kontrollera om ingredienserna är tillagade. Om inte kan du föra tillbaka behållaren in i apparaten och förlänga tillagningsprocessen med några minuter.
3. Tryck på friteringskorgens upplåsningsknapp för att ta ut livsmedlen och lyft ut friteringskorgen ur behållaren.
4. Använd eventuellt en gaffel eller en tillagningstång för att ta ut livsmedlen.
5. Alternativt kan du dessutom hålla maträtten varm med programmet **KEEP-WARM**. Tryck på motsvarande knapp för detta och anpassar eventuellt varmhållningstiden.

Pommes frites-program

- Du kan välja mellan två förinställningar för pommes-frites-programmet genom att



trycka på knappen igen. Det aktuella valet visas på displayen bredvid tiden.








- FROZEN: Förinställning för frysta (TK) pommes frites
- FRESH: Förinställning för egengjorda, färska pommes frites

15.1 Tips för friteringen

- Mindre livsmedel behöver för det mesta kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Den mindre eller större mängd av livsmedel förkortar eller förlänger tillagningstiden något.
- Genomsakningen optimerar slutresultatet och förhindrar livsmedel som tillagats ojämnt.
- Använd potatis som blir mjöliga efter tillagningen och skär dem i cirka 10 x 10 mm tjocka remsor. Lägg dem i blöt i vatten i cirka 30 minuter och torka sedan av dem ordentligt. Bstryk potatisen med lite olja så att den blir knaprig före friteringen.
- Om du lägger till en liten mängd olja till din mat blir den knaprigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Oljesprejer lämpar sig utmärkt för att fördela små mängder olja jämnt på livsmedlen.
- Fritera inte extremt feta livsmedel, som korv, med denna apparat.
- De flesta maträtter som kan tillagas i en ugn kan även tillagas med denna apparat.

- Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning	SHAKE
Pommes frites (frysta)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Ja
Egengjorda pommes frites	500 g 1000 g		200	30 35	Skär potatis i cirka 10 x 10 mm tjocka remsor, lägg dem i blöt i vatten, torka av dem och bstryk dem med olja	Ja
Fylld zucchini	2 halvor		160-170	15-20	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.	
Fylld paprika	4 stycken		170	15-20	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.	

Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning	SHAKE
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	750 - 1000 g		200	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor	Ja
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g		200	10-12		
Kyckling-nuggets	1000 g		180	10-12		
Färsk grillkyckling	1300 g		200	50		
Lasagne	400 - 500 g		170	20-25	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form	
Pizzabaguette	3 stycken		175	10		
Egengjorda krutonger	750 g		180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor	
Stekt bacon	6 skivor		160	8-10		
Småfranska	4-6 stycken		190	8-10		
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm)	
Muffins	9 stycken		160	15-20		
Fruktkaka	Deg till 1 kaka		160	45-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm)	
Egengjorda äppelchips	1 äpple		40	200	Skär i cirka 1-2 mm tjocka skivor	

HINWEIS**OBS**

- ▶ Du kan kontrollera bryningsgraden och eventuellt vända/skaka om livsmedlen efter halva tiden.
- ▶ Observera att en avvikande mängd kan kräva en anpassning av tiden och temperaturen.
- ▶ I och med att livsmedel skiljer sig åt beroende på ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera att angivna data är de bästa inställningarna för de livsmedel som du använder.

⚠WARNUNG**VARNING**

- ▶ Använd endast värmebeständiga tillbehör i apparaten. De använda tillbehören kan vara mycket varma efter tillagningen.
- ▶ Lägg aldrig bak- eller smörpapper i fritösen utan att lägga livsmedel på det. Pappret kan lyftas upp på grund av luftcirkulationen och beröra värmespiralerna.

16 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

16.1 Säkerhetsanvisningar

⚠VORSICHT**FÖRSIKTIGHET**

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- ▶ Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.
- ▶ Friteringskorgen och dess behållare är vidbränningskyddade. Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel. Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

16.2 Rengöring

- Ta bort kontakten från uttaget och låt apparaten svalna fullständigt.
- Du kan tvätta av friteringskorgens behållare samt friteringskorgen i varmt diskvatten med en svamp som inte är polerande. Du kan dessutom diska den inre friteringskorgen i diskmaskinen.
- Torka av delarna ordentligt när du har diskat dem.
- Torka av apparatens utsida med en fuktig, mjuk trasa.
- Sätt ihop apparaten igen efter rengöringen.

17 Felavhjälpning

I detta kapitel får du viktiga anvisningar för fellokalisering och felavhjälpning. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

17.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

17.2 Felorsaker och felavhjälpning

Följande tabell hjälper dig vid lokaliseringen och avhjälpningen av mindre fel.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Kontrollera att kontakten sitter riktigt i uttaget.
Processen startar inte vid tryck på Start/Stopp-knappen.	Kontrollera att behållaren är riktigt insatt.
Maträtterna är inte helt eller ojämnt tillagade.	Om den inre friteringskorgen är överfylld tillagas maträtterna inte tillräckligt. Lägg i mindre mängder i friteringskorgen. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden. Öka tillagningstemperaturen eller tillagningstiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Besprutning eller pensling av livsmedlen med en liten mängd olja kan öka knaprigheten.
Korgarna glider inte in säkert i apparaten.	Kontrollera att den inre friteringskorgen inte är överfylld med livsmedel. Kontrollera att den inre friteringskorgen sitter fast i den yttre behållaren.
Det kommer vit rök från apparaten.	När du använder apparaten för första gången kan det komma vit rök. Det är normalt. Kontrollera att behållaren, friteringskorgen och varmluftsfritysens inre är ordentligt rengjorda och inte flottiga. Vid tillagning av feta maträtter kan olja komma in i friteringskorgens behållare. Denna olja genererar vit rök, behållaren och friteringskorgen kan vara varmare än vanligt. Det är normalt och försämrar inte tillagningen. Behandla korgarna försiktigt.

Det kommer mörk rök från apparaten.	Dra ut apparatens nätkontakt omedelbart. Mörk rök betyder att livsmedel bränns eller att det finns ett problem med strömkretsen. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar ut korgarna. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta kundservice.
E1 visas på displayen.	Anslutningen till temperatursensorn i apparaten är bruten. Kontakta kundservice.
E2 visas på displayen.	Temperatursensorn i apparaten är defekt. Kontakta kundservice.

HINWEIS

OBS

- ▶ Kontakta kundtjänst om du inte kan lösa problemet med de ovan nämnda stegen.

18 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



HINWEIS

OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

19 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. lanspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskadorna, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

20 Tekniska data

Apparat	Varmluftsfrity	Effektbehov	1700W
Benämning	AF 600 XL	Vikt	6,4 kg
Modell	3180	Yttermått (B/H/D)	30 x 37 x 38,5 cm
Anslutningsdata	220-240V~, 50-60Hz		

Original- betjeningsvejledning

AF 600 XL Varmluftfriturekoger



AK CE



Artikel nr. 3180

21 Betjeningsvejledning

21.1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Din Varmluftfriturekoger vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

21.2 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af TO 20 (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet. Betjeningsvejledningen skal altid være tilgængelig ved apparatet. Den skal læses og anvendes af enhver person, som er betroet med:

- ibrugtagning,
- betjening,
- fejlfhjælpning og/eller
- rengøring af apparatet.

Opbevar denne betjeningsvejledning og giv den videre til nye ejere af apparatet.

21.3 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

▲GEFAHR

FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre død eller alvorlige kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for død eller alvorlige personskader.

▲WARNING

ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlige kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

▲VORSICHT

FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre lette eller moderate kvæstelser.

► Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

HINWEIS

ANVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

21.4 Ansvarsbegrænsning

Alle i denne vejledning indeholdte tekniske informationer, data og henvisninger om installation, drift og pleje svarer til det aktuelle niveau ved trykningen og sker i god tro under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke afledes nogle krav af angivelser, afbildninger og beskrivelser i denne vejledning. Producenten overtager intet ansvar for skader som følge af:

- Manglende overholdelse af vejledningen
- Ikke-formålsbestemt anvendelse
- Forkert udførte reparationer
- Anvendelse af ikke godkendte reservedele
- Tekniske ændringer, modifikationer af apparatet

Modifikationer af apparatet anbefales ikke og er ikke dækket af garantien.

Oversættelser er lavet i god tro. Vi overtager intet ansvar for oversættelsesfejl, heller ikke, hvis oversættelsen er bestilt af os eller på vores vegne. Bindende er kun den oprindelige tyske tekst.

21.5 Ophavsretlig beskyttelse

Er ophavsretligt beskyttet. Alle rettigheder, også fotomekanisk gengivelse, reproduktion og udbredelse via særlige metoder (f.eks. databehandling, datamedier og datanetværk), også delvist, er forbeholdt Braukmann GmbH. Indholdsmæssige og tekniske ændringer forbeholdt.

22 Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet.

Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

22.1 Formålsbestemt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen i lukkede rum til opvarmning, optøning, varmholdning, fedtfri friturestegning, kogning, stegning, bagning, grillning og tørring af fødevarer. Denne enhed er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser, såsom:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, kontorer og andre forretningsområder;
- i landbrugsbedrifter
- af kunder i hoteller, moteller og andre boliger
- i Bed and Breakfast lokaliteter.

En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke-formålsbestemt.

▲WARNING

ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse! Der kan ved ikke-formålsbestemt anvendelse og/eller anderledes anvendelse udgå fare fra dette apparat.

- ▶ Anvend kun apparatet formålsbestemt.
- ▶ Overhold de i denne betjeningsvejledning beskrevne fremgangsmåder.

Krav af enhver art på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse er udelukket. Risikoen bæres alene af ejeren.

HINWEIS

HENVISNING

Til en sikker håndtering af apparatet skal du overholde de følgende generelle sikkerhedshenvisninger:

- ▶ Kontrollér apparatet for ydre synlige skader inden brug. Brug ikke et beskadiget apparat.
- ▶ Hvis tilslutningskablet eller stikket er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes servicerepræsentant for at undgå farer.
- ▶ Enheden kan bruges af børn fra 8 år og op, hvis de er under opsyn eller er instrueret i sikker brug af enheden og har forstået de farer, der kan opstå.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse gennem brugeren må ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år og ældre og er under tilsyn.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet.
- ▶ Enheden og dens tilslutningskabel skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ▶ Enheden kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af enheden og har forstået de farer, der kan opstå.
- ▶ Brug ikke enheden, hvis du har våde hænder, eller hvis enheden er tom.
- ▶ Lad ikke enheden være uden opsyn under driften.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kvalificeret fagpersonale, som er uddannet af producenten. Ukorrekte reparationer kan medføre betydelig fare for brugeren.
- ▶ En reparation af apparatet må kun udføres af en af producenten autoriseret kundeservice, ellers bortfalder garantien ved følgeskader. Der kan som følge af forkert udførte reparationer opstå betydelig fare for brugeren!

- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun ved sådanne dele er det garanteret, at disse opfylder sikkerhedskravene.
- ▶ Brug ikke tilbehør, som ikke er blevet anbefalet af producenten, da dette kan føre til skader på enheden eller til kvæstelser.
- ▶ Brug ikke enheden udendørs.
- ▶ Lad ikke kablet hænge ud over enden af bordet, og læg det ikke på varme flader.
- ▶ Stil ikke enheden på eller i nærheden af en gasovn, elovn eller en opvarmet ovn.
- ▶ Læg ikke noget på enheden. Dette forstyrrer luftstrømningen og påvirker resultatet af friturestegningen.
- ▶ Enheden skifter automatisk til standby-tilstand, når tilberedningstiden er udløbet og efter 3 minutter uden betjening. Træk stikket ud af stikdåsen for at slukke helt for enheden.
- ▶ Brug kun enheden til at friturestege, bage og opvarme.
- ▶ Sørg for, at håndtaget er korrekt fastgjort og forankret på kurven.
- ▶ Sænk ikke varmeenheden, kablet eller stikket ned i vand eller andre væsker for at undgå elektrisk stød.
- ▶ Sørg for, at ventilationsåbningerne på låget ikke er dækket af andre genstande.
- ▶ Træk kablet ud af stikdåsen efter brugen. Derefter kan du flytte, rengøre eller vedligeholde enheden.
- ▶ Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug. I tilfælde af professionel eller uhensigtsmæssig brug eller manglende overholdelse af instruktionerne påtager producenten sig intet ansvar, og garantien bortfalder.
- ▶ Træk ikke stikket ud af stikdåsen ved at trække i kablet.

22.3 Farekilder

22.3.1 Forbrændingsfare!

▲WARNING ADVARSEL

Ved ibrugtagning kan der opstå skader på personer og materiel! Overhold følgende sikkerhedsinstruktioner for at undgå farerne:

- ▶ Rør ikke ved beholderen til friturekurven, friturekurven eller ventilationsåbningerne under friturestegningen, eller når enheden stadig er varm!
- ▶ Rør ikke ved enhedens indre under driften, eller når den stadig er varm.
- ▶ Flyt ikke enheden, når den indeholder varm mad.
- ▶ Brug grydehandsker eller -lapper, hvis du kommer i kontakt med den varme enhed.
- ▶ Flyt aldrig enheden under brugen.
- ▶ Du må kun friturestege i den medfølgende friturekurv. Denne friturekurv må udelukkende bruges med denne friturekoger. Friturekurven må aldrig bruges andre steder.
- ▶ Træk kablet ud af stikdåsen efter brugen. Derefter kan du flytte, rengøre eller vedligeholde enheden.
- ▶ Lad enheden køle af, før du tager enkelte dele ud, sætter dem ind eller rengør dem.
- ▶ Fyld ikke fugtig mad i enheden.
- ▶ Fjern eventuel is fra frossen mad.
- ▶ Pas på den varme damp, der trænger ud af ventilationsåbningerne.

22.3.2 Brandfare

▲WARNING ADVARSEL

Ved ibrugtagning kan der opstå skader på personer og materiel! Overhold følgende sikkerhedsinstruktioner for at undgå farerne:

Denne apparat genererer høje temperaturer, der kan medføre forbrændinger.

- ▶ Dette apparat fungerer med varm luft. Fyld det ikke med olie eller friturefedt! Brandfare!
- ▶ Sørg for, at der ikke findes brændbare genstande over eller i nærheden af apparatet.
- ▶ Brug ikke enheden, hvis beholderen ikke er helt fri for vand.
- ▶ Læg al maden i friturekurven, og undgå, at den kommer i direkte kontakt med varmeelementerne.
- ▶ Hvis der går ild i enheden, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten (hvis det er muligt) og slukke ilden.

22.3.3 Fare som følge af elektrisk strøm

▲GEFAHR Livsfare på grund af elektrisk strøm!

Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

- ▶ Undgå, at der trænger væske ind i enheden for at undgå elektrisk stød eller kortslutning.
- ▶ Apparatet må ikke tages i brug, hvis ledning eller stik er beskadiget, hvis det ikke fungerer rigtigt, er blevet tabt eller er beskadiget. Hvis ledning eller stik er beskadiget, skal disse udskiftes af producenten eller dennes kundeservice for at forebygge farer.

▲GEFAHR

FARA

- ▶ Åbn under ingen omstændigheder apparatets hus. Berøres strømførende tilslutninger eller ændres den elektriske og mekaniske konstruktion er der fare på grund af elektrisk strøm. Desuden kan der opstå funktionsfejl på apparatet
- ▶ Sænk ikke varmeenheden, kablet eller stikket ned i vand eller andre væsker for at undgå elektrisk stød.

23Ibrugtagning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om ibrugtagning af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

23.1 Sikkerhedshenvisninger

▲WARNING

ADVARSEL

- ▶ Der må ikke leges med emballeringsmaterialer. Der er fare for kvælning.

23.2 Leveringsomfang og transportinspektion

Friturekogerens leveres som standard med følgende komponenter:

- AF 600 XL
- Indvendig friturekurv med håndtag
- Friturekurvens beholder
- Betjeningsvejledning

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Kontrollér leveringen for fuldstændighed og synlige skader.
- ▶ Meld straks en ufuldstændig levering eller skader som følge af dårlig emballering eller transport til speditøren, forsikringen og leverandøren.

23.3 Udpakning

For at pakke enheden ud skal du gøre følgende:

- Stil papkassen med enheden på et køkkenbord eller et andet bord. Tag enheden ud af papkassen og fjern emballagen.

23.4 Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. emballeringsmaterialerne er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsestekniske synspunkter og er derfor genanvendelige. Tilbageførsel af emballeringsmaterialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden. I Tyskland bortskaffes udtjente emballeringsmaterialer på indsamlingsstederne til genanvendelsessystemet »Grønne punkt«.



► Opbevar om muligt den originale emballage i apparatets garantiperiode for at kunne pakke apparatet korrekt ind ved et garantitilfælde.

23.5 Krav til opstillingsstedet

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Enheden skal placeres på et fast, plant, vandret og varmebestandigt underlag med tilstrækkelig bæreevne.
- Vælg installationsstedet, så børn ikke kan komme i kontakt med varme overflader på enheden.
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygningsskab.
- Opstil ikke apparatet i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbart materiale.
- ADVARSEL: Spær ikke for ventilationsåbningerne i enhedens kabinet.
- Enheden kræver tilstrækkelig luftmængde til korrekt drift. Anbring enheden bagud mod en væg (med en afstand på 15 cm). Efterlad mindst 10 cm ledig plads ved de andre sider af enheden.
- Stikket skal være let tilgængeligt, så netledningen nemt kan fjernes, hvis det er nødvendigt.
- Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.

23.6 Elektrisk tilslutning

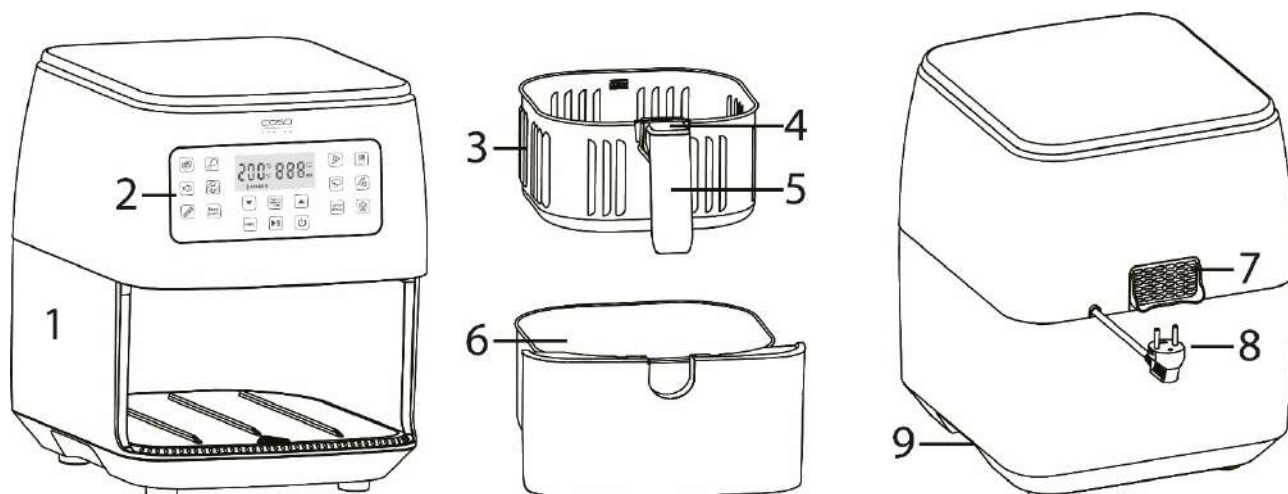
For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal følgende henvisninger overholdes ved den elektriske tilslutning:

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade. Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.
- Brug ikke forlængerledning. Hvis du alligevel skal bruge en, skal du sørge for, at den er i god stand og svarer til enhedens tekniske specifikationer.
- Det er forbudt at bruge stikdåser med flere udtag på grund af den dermed forbundne brandfare.
- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Stikkontakten skal være beskyttet med en 16 A sikring.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker.
Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

24 Konstruktion og funktion

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets konstruktion og funktion.

24.1 Oversigt
















1. Kabinet
2. Betjeningspanel
3. Indvendigt friturekurv
4. Friturekurvens oplåsningsknap (med afdækning)
5. Håndtag
6. Friturekurvens beholder
7. Luftudgang
8. Netkabel
9. Fordybninger

24.2 Betjeningspanel



1. Visning af temperatur (i °C/°F)
2. Visning af tiden (i min.)
3. Visning af SHAKE-reminder
4. Reducer tid/temperatur
5. Vælg tid/temperatur; skift °C/°F
6. Forøg tid/temperatur
7. Aktivér påmindelse om at ryste
8. Start/stop-knap
9. Til/fra-knap
10. Automatisk program

Automatisk program

	Program	Temp. i °C (interval)	Tid i min. (interval)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Kylling	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fisk	180 (50-200)	15 (1-60)
	Rejer	190 (50-200)	10 (1-60)
	Flæsk	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Dybfrosne pommes frites (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Hjemmelavede pommes frites (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Grøntsager	170 (50-200)	20 (1-60)
	Rodfrugter	200 (50-200)	25 (1-60)
	Bagværk	160 (50-200)	20 (1-60)
	Hold maden varm	60 (50-90)	30 (1-60)
	Dehydrering	40 (40-70)	180 (1-480) *

*i 10-minutters trin

24.3 Advarsler på enheden

▲ VORSICHT Vær forsigtig



Fare på grund af den varme overflade! Enheden kan blive meget varm på overfladen.

- ▶ Rør ikke ved enhedens varme overflade. Fare for forbrænding!
- ▶ Placér eller læg ikke genstande på enheden.

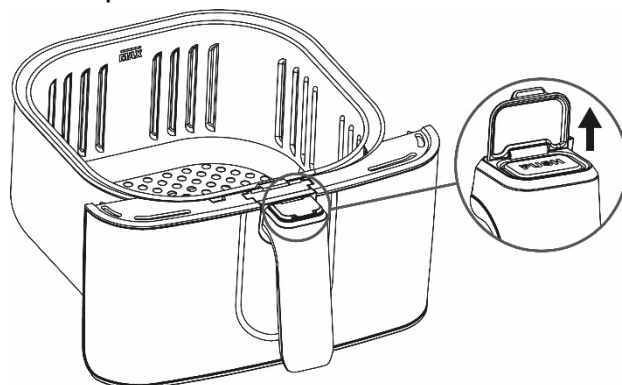
24.4 Typeskilt

Typeskiltet med tilslutnings- og ydeevnedata er placeret på undersiden af enheden.

24.5 Montering / afmontering

Afdækningen over oplåsningsknappen på friturekurven beskytter mod, at denne utilsigtet låses op. Klap afdækningen op, hold knappen inde, og tag friturekurven op og ud af beholderen med håndtaget.

Med henblik på isætning sættes den indvendige friturekurv ind i beholderen, indtil kurven går i hak. Slå igen afdækningen over knappen ned.



HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Håndtaget er fastgjort på den indvendige friturekurv, ikke på den udvendige beholder.
- ▶ Tryk kun på oplåsningsknappen, når beholderen med friturekurven står fladt på en jævn, varmebestandig overflade.
- ▶ Tryk aldrig på oplåsningsknappen, mens du bærer beholderen med friturekurven, da beholderen ellers kan falde ned.
- ▶ Tag kun den indvendige friturekurv ud af beholderen for at tage den tilberedte mad ud eller for at rengøre den.

25 Betjening og drift

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om betjening af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

25.1 Før første brug:

- Rengør friturekurven og dens beholder grundigt med varmt vand, en smule opvaskemiddel og en blød svamp eller lignende. Du kan også sætte den indvendige friturekurv ind i opvaskemaskinen.
- Tør inder- og ydersiden af enheden af med en fugtig klud.
- Tør alle dele grundigt af, og sæt dem sammen igen.
- Yderligere bemærkninger vedr. rengøring findes i kapitlet "Rengøring og pleje".

25.2 Sikkerhedsafbryder

Denne enhed er udstyret med en sikkerhedsmekanisme. Hvis du trækker beholderen ud af enheden under drift, standser enheden opvarmningen og sætter tilberedningstiden på pause, indtil beholderen er skubbet tilbage i enheden.

HINWEIS








HENVISNING

- ▶ Det anbefales, at beholderen ikke fjernes i mere end 30 sekunder for at sikre en stabil temperatur i enheden. Dette fører til bedre resultater af friturestegningen.



25.3 Beskyttelse mod overophedning

Denne enhed er udstyret med en beskyttelse mod overophedning. Hvis temperaturen inde i enheden i området med de elektroniske komponenter bliver for høj, slukker enheden automatisk. Træk netstikket ud, og lad enheden køle af i mindst en halv time.

25.4 Betjening

10. Sæt stikket i stikdåsen. Der lyder en signaltone, og betjeningspanelet lyser én gang. Derefter lyser til/fra-knappen konstant.
 11. Læg maden i den indvendige friturekurv, og skub beholderen med friturekurv ind i enheden.
 12. Tryk på til/fra-knappen for at tænde enheden.
 13. Vælg et af de 12 automatiske programmer. Symbolet for programmet begynder at blinke, og indstillet temperatur og tidspunkt vises på displayet.
 14. Du kan også tilpasse temperaturen individuelt ved at trykke på knappen Temp-Time. Temperaturen blinker på displayet. Denne kan kun tilpasses med knapperne  og .
 15. Tryk endnu en gang på knappen Temp-Time for at tilpasse tiden. Tiden blinker på displayet. Denne kan kun tilpasses med knapperne  og .
 16. Tryk på knappen  for at starte processen.
 17. Pause/fortsæt: Tryk på knappen  for at sætte processen på pause. Tryk på knappen igen for at fortsætte.
- Annuler/sluk: Tryk på knappen  for at annullere processen og slukke enheden.
18. Når den indstillede tid er gået, lyder der en signaltone, og "End" vises på displayet.

HINWEIS


- ▶ Hvis du holder knappen  eller  inde, øges/falder værdien hurtigere.
- ▶ Hold knappen Temp-Time inde i ca. 3 sekunder for at skifte mellem temperaturen i °C og °F.
- ▶ Fyld ikke friturekurven over MAKS.-markeringen inde i friturekurven.
- ▶ Når programmet er startet, kan du til enhver tid ændre tiden og temperaturen ved hjælp af de pågældende knapper.

⚠ WARNUNG ADVARSEL

- ▶ Brug aldrig enheden uden friturekurven!
- ▶ Hold kun beholderen i håndtaget, da enheden og beholderen kan blive varme under tilberedningen.
- ▶ Tryk ikke på friturekurvens oplåsningsknap, når beholderen tages ud af enheden, eller mens du vender/ryster maden! Fare for forbrænding!
- ▶ Ved tømning af beholderen skal du passe på den varme damp, der kan trænge ud.
- ▶ Friturekurv og mad er meget varme efter tilberedningen!

- **Hurtig start:**




- Hvis du trykker på knappen  lige efter punkt 3 uden at have valgt et program, starter enheden omgående i tilstanden hurtig start (temperatur: 200°C, tid: 5 min.). Temperaturen og tiden kan stadig ændres under tilberedningen (se ovenfor).

- **SHAKE-reminder:**

- For at sikre, at selv store mængder mad eller mad i lag (f.eks. pommes frites) tilberedes ensartet, skal de rystes 1-3 gange under processen, afhængigt af mængden og tilberedningstiden. "SHAKE-reminderen" kan aktiveres manuelt til alle programmer (min. funktionstid 11 min.) og giver dig besked om, hvornår du skal vende din mad.



- Du kan aktivere "SHAKE-reminderen" ved at trykke på knappen , før tilberedningsprogrammet startes. Når "SHAKE-reminderen" er aktiveret, lyser **(SHAKE)** på displayet. "SHAKE-reminderen" kan til enhver tid deaktiveres igen eller aktiveres efterfølgende i løbet af tilberedningsprogrammet ved at trykke på knappen.
- Meddelelsen lyder hvert 10. minut (maks. 3 gange), når den er aktiveret. Når "SHAKE-reminderen" lyder, og **(SHAKE)** blinker på displayet, skal du gøre følgende:
 4. Træk hele beholderen med friturekurv ud af enheden ved håndtaget (Pas på: Tryk ikke på oplåsningsknappen på friturekurven). Enheden afbryder automatisk processen, så snart beholderen trækkes ud, og fortsætter ikke, før den er sat i igen.
 5. Ryst nu maden, eller vend den med en gaffel eller en madlavningstang.
 6. Skub derefter beholderen med friturekurven tilbage i enheden.


"SHAKE-reminderen" lyder 1 minut. I løbet af denne tid fortsætter processen normalt. Hvis du ikke har foretaget dig noget efter 1 minut, standser meddelelsen, og enheden fortsætter driften med varmluft.

- **Efter friturestegningen:**

6. Træk beholderen med friturekurv ud af enheden ved håndtaget, og stil den på en varmebestandig overflade.
7. Kontroller, at ingredienserne er færdigtilberedt. Hvis dette ikke er tilfældet, kan du stille beholderen tilbage i enheden og forlænge tilberedningsprocessen et par minutter.
8. For at tage maden ud skal du trykke på oplåsningsknappen til friturekurven og løfte friturekurven ud af beholderen.
9. Brug evt. en gaffel eller en madlavningstang til at tage maden ud.
10. Alternativt kan du holde din tilberedte mad varm med programmet **KEEP-WARM**. For at gøre det skal du trykke på den pågældende knap og evt. tilpasse den tid, hvor maden skal holdes varm.

Pommes frites-program




















- Ved at trykke på knappen  igen kan du vælge mellem to forindstillinger for pommes frites-programmet. Valget vises på displayet ved siden af tiden.
- FROZEN: Forindstilling til dybfrosne pommes frites
- FRESH: Forindstilling til hjemmelavede, friske pommes frites

25.5 Tips til friturestegningen

- Mindre fødevarer kræver generelt en kortere tilberedningstid end større fødevarer.
- En mindre eller større mængde mad vil forkorte eller forlænge tilberedningstiden en smule.
- Hvis maden rystes igennem, optimeres slutresultatet, og uensartet tilberedt mad forhindres.
- For at lave friske pommes frites skal du bruge megede kartofler og skære dem i ca. 10x10 mm tykke strimler. Læg dem i blød i vand i ca. 30 minutter, og tør dem derefter godt. Pensl kartoflerne med en smule olie før friturestegningen, så de bliver sprøde.
- Hvis du tilsætter en smule olie til maden, bliver den mere sprød. Brug ikke mere end 30 ml olie.
- Oliesprays er fremragende til at fordele små mængder olie ensartet på maden.
- Undlad at friturestege ekstremt fedtholdig mad som pølser med denne enhed.
- De fleste retter, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes med denne enhed.

- Vi anbefaler følgende mængder og indstillinger:

Fødevarer	Mængde (maks.)	Progr.	Temp. (°C)	Tid (min.)	Bemærkning	SHAKE
Pommes frites (frosne)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Ja
Hjemmelavede pommes frites	500 g 1000 g		200	30 35	Skær kartoflerne i ca. 10x10 mm tykke strimler; læg dem i vand i 30 min., tør dem, og pensl dem med olie	Ja
Fyldte squash	2 halvdele		160-170	15-20	Halver squash og udhul dem, fyld dem med kød, couscous, ost osv.	
Fyldte peberfrugter	4 stk.		170	15-20	Skær toppen af peberfrugten, tag kernerne ud, og fyld med quinoa, kød, grøntsager osv.	
Ovngrøntsager (søde kartofler, squash, rødbeder, gulerødder)	750-1000 g		200	25	Skær dem i mindre stykker, og bland dem med olie og krydderier	Ja
Burgerbøf	4 stk. a ca. 150 g		200	10-12		
Kyllingenuggets	1000 g		180	10-12		
Frisk grillkylling	1300 g		200	50		

Lasagne	400-500 g		170	20-25	I en ovnfast form på ca. 20x8x15 cm
Pizzabaguette	3 stk.		175	10	
Hjemmelavede croutoner	750 g		180	8	Skær brødet i tern, og bland dem med olie og krydderier
Stegt flæsk	6 skiver		160	8-10	
Rundstykker	4-6 stk.		190	8-10	
Brød	Dej til 1 brød		180	30	I en ovnfast form (maks. 20x20 cm)
Muffins	9 stk.		160	15-20	
Rørekager	Dej til 1 kage		160	45-50	Beklæd friturekurven med bagepapir og en kagering (Ø ca. 20 cm)
Hjemmelavede æblechips	1 æble		40	200	Skæres i ca. 1-2 mm tykke skiver

HINWEIS

- ▶ Når halvdelen af tiden er gået, kan du kontrollere, hvor brune de er blevet, og evt. vende/ryste dem.
- ▶ Bemærk, at en afvigende mængde kan kræve en justering af tid og temperatur.
- ▶ Da fødevarer varierer efter oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere, at de angivne data er de bedste indstillinger for de fødevarer, du bruger.

⚠ WARNUNG ADVARSEL

- ▶ Brug kun varmebestandigt tilbehør i enheden. Det anvendte tilbehør kan være meget varmt efter tilberedningen
- ▶ Læg aldrig bagepapir eller pergamentpapir i friturekogerens uden at lægge mad på det. Luftcirkulationen kan få papiret til at løfte sig og berøre varmespiralerne.

26 Rengøring og pleje

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets rengøring og pleje. Overhold disse henvisninger for at undgå skader på grund af forkert rengøring af apparatet og for at sikre en fejlfri drift.

26.1 Sikkerhedshenvisninger

▲VORSICHT FORSIGTIG

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

- ▶ Enheden skal rengøres regelmæssigt. En enhed, der ikke holdes ren, vil have en negativ påvirkning på enhedens levetid og kan føre til en farlig tilstand samt svampe- og bakterieangreb.
- ▶ Rengør enheden efter brugen. Hvis du venter for længe, bliver rengøringen unødigt vanskelig og i ekstreme tilfælde umulig. For kraftig tilsmudsning kan evt. beskadige enheden.
- ▶ Friturekurven og dennes beholder har en anti-slip-belægning. Brug ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler og heller ikke opløsningsmidler. Skrab ikke fastsiddende tilsmudsning af med hårde genstande.

26.2 Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle helt af.
- Du kan vaske stegekurvens beholder og stegekurven i varmt opvaskevand med en ikke-slibende svamp. Du kan også sætte den indvendige friturekurv ind i opvaskemaskinen.
- Tør delene godt af, når de er blevet skyllet.
- Tør om nødvendigt enheden af på ydersiden med en fugtig, blød klud.
- Saml enheden igen efter rengøringen.

27 Fejlafhjælpning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om fejlfinding og fejlafhjælpning. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

27.1 Sikkerhedshenvisninger

▲VORSICHT FORSIGTIG

- ▶ Reparationer på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk, som er undervist af producenten.
- ▶ Ved forkert udførte reparationer kan der opstå betydelig fare for brugeren og skader på apparatet.

27.2 Fejlårsager og afhjælpning

Nedenstående tabel hjælper med at lokalisere og afhjælpe mindre fejl.

Problem	Løsning
Enheden virker ikke.	Kontroller, at stikket sidder rigtigt i stikdåsen.
Processen starter ikke, når der trykkes på start/stop-knappen.	Kontroller, at beholderen er sat rigtigt ind i beholderen.

Maden er ikke helt eller er uensartet tilberedt.	Hvis den indvendige friturekurv er overfyldt, bliver maden ikke tilstrækkeligt tilberedt. Læg mindre mængder i friturekurven. Ryst eller vend maden i løbet af hele tilberedningstiden. Øg tilberedningstemperaturen eller -tiden.
Maden er ikke sprød efter tilberedningen.	Hvis maden sprøjtes eller pensles med en lille mængde olie, kan den blive mere sprød.
Kurvene glider ikke sikkert ind i enheden.	Sørg for, at den indvendige stegekurv ikke er overfyldt med mad. Kontroller, at den indvendige stegekurv sidder godt fast i den udvendige beholder.
Der kommer hvid røg ud af enheden.	Når du bruger enheden første gang, kan der komme hvid røg. Det er normalt. Sørg for, at beholderen, friturekurven og indersiden af varmluftfriturekogerens er ordentligt rengjort og ikke fedtet. Ved tilberedning af fed mad kan der komme olie ind i friturekurvens beholder. Denne olie danner hvid røg, og beholder og friturekurv kan blive varmere end normalt. Dette er normalt og påvirker ikke tilberedningsprocessen. Behandl kurvene med forsigtighed.
Der kommer mørk røg ud af enheden.	Træk omgående enhedens netstik ud. Mørk røg betyder, at maden brænder, eller at der er et problem med strømkredsløbet. Vent, indtil røgen er væk, før du fjerner kurvene. Hvis årsagen ikke er brændt mad, skal du kontakte kundeservice.
E1 vises på displayet.	Forbindelsen til temperatursensoren i enheden er afbrudt. Kontakt kundeservice.
E2 vises på displayet.	Temperatursensoren i enheden er defekt. Kontakt kundeservice.

HINWEIS

HENVISNING

► Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.

28 Bortskaffelse af det gamle apparat

Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder dog også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed.



Som restaffald eller ved forkert håndtering kan disse stoffer skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder dit gamle apparat som restaffald.

- ▶ Benyt det lokale samlested til aflevering og genbrug af gamle elektriske og elektroniske apparater. Informér dig om nødvendigt hos din kommune, renovationselskab eller hos din forhandler.
- ▶ Sørg for, at dit gamle apparat er børnesikkert opbevaret indtil du bringer det væk.

29 Garanti

På dette produkt yder vi 24 måneders garanti fra købsdatoen for mangle, som stammer fra produktions- eller materialefejl. Vores garanti gælder for Tyskland, Østrig og Nederlandene. Kontakt os venligst ved alle andre lande.

Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 437 ff BGB-E er ikke påvirket. Anvendelsen af dine lovmæssige rettigheder er gratis. Garantien dækker ikke skader, som er opstået på grund af forkert håndtering eller brug, samt mangle, som kun ubetydelig påvirker apparatets funktion eller værdi. Desuden er sliddele, transportskader, såfremt vi ikke er skyld i disse, samt skader, som er opstået på grund af reparationer, som ikke er udført af os udelukket fra garantien.

Dette apparat er konstrueret og dimensioneret til brug i den private husholdning. En eventuel erhvervsmæssig brug er kun dækket af garantien i det omfang som kan sammenlignes med belastningen ved privat brug. Det er ikke beregnet til videregående, erhvervsmæssig brug.

Ved berettigede reklamationer reparerer eller ombytter vi det defekte apparat med et fejlfrit apparat efter vores skøn. Åbenlyse mangle skal meldes senest 14 dage efter levering. Yderligere krav er udelukket.

Ved fremsættelse af et garantikrav bedes du henvende dig til os inden indsendelse af apparatet (altid med købsbevis). Vores kontaktdata („Garantiyder“) finder du forrest i denne betjeningsvejledning.

30 Tekniska data

Apparat	Varmluftfriturekoger
Benämning	AF 600 XL
Artikel-nr.	3180
Anslutningsdata	220-240V~; 50-60Hz
Effektbehov	1700 W
Nettovikt	6,4 kg
Maße (BxHxT)	30 x 37 x 38,5 cm