

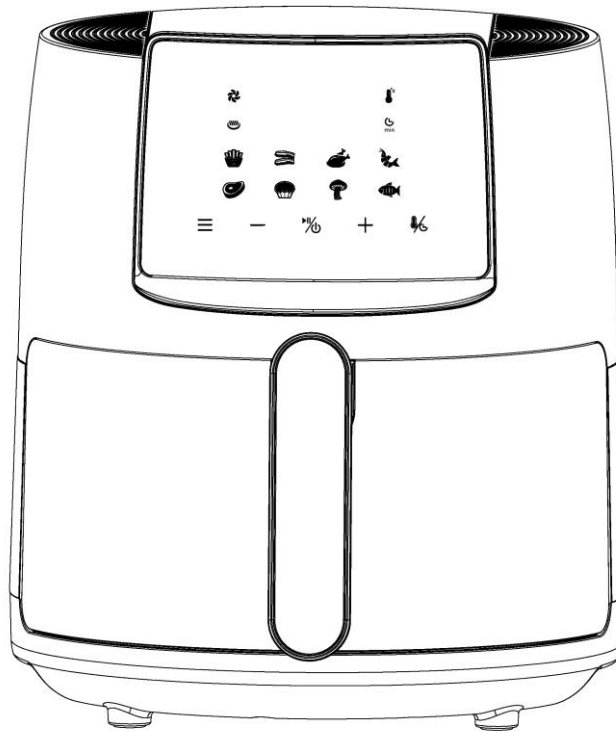


Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

Käyttöohje

Kuumailmakypsennyslaite

Malli: AF1423



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Noudata sähkölaitteiden käytössä aina perusturvaohjeita seuraavat mukaan lukien:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä kosketa kuumia pintoja.
3. Jotta sähköiskulta välttyttäisiin, johtoa, liittimiä tai laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. VAROITUS: Tässä sähkölaitteessa on lämmitystoiminto. Myös toiminnallisista pinnoista poikkeavat pinnat voivat kumentua. Eri ihmiset kokevat eri lämpötilat eri tavoin, joten laitetta on käytettävä VAROVASTI. Vain laitteen kahvihin ja muihin tarttumispintoihin saa koskea, ja iho on suojattava kuumuudelta esimerkiksi käsineillä. Muiden kuin tarttumispintojen on annettava jäähtyä tarpeeksi kauan ennen pinnan kosketusta.
5. Irrota virtajohto pistorasiasta silloin, kun laite ei ole käytössä, ja ennen laitteen puhdistamista. Anna jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista.
6. Y-malli: Jos sähköjohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän tahon on vaihdettava sähköjohto vaaratilanteiden välttämiseksi.
7. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käytöstä voi aiheutua henkilövahinkoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona
9. Älä anna virtajohdon roikkua pöydänkulman tai työtason yli tai koskettaa kuumaa pintaa.
10. Älä aseta laitetta lähelle kuumaa kaasua- tai sähköpoltinta tai kuumaan uuniin.
11. Noudata erityistä varovaisuutta, kun siirrät kuumaa öljyä tai muuta kuumaa nestettä sisältävää laitetta.
12. Kiinnitä liitin aina ensin laitteeseen ja sitten virtajohto pistorasiaan. Kytke laite pois toiminnasta asettamalla säädin Off-asentoon ja irrottamalla sen jälkeen pistoke pistorasiasta.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin määritettyyn käyttötarkoitukseen.
14. Laite soveltuu vähintään 8-vuotiaiden lasten, fyysisiltä tai henkisiltä ominaisuuksiltaan tai aisteiltaan rajoittuneiden henkilöiden sekä harjaantumattomien henkilöiden käyttöön vain, mikäli heille on annettu asianmukaiset ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, heitä valvotaan ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Laite ei sovellu lasten leikkeihin. Laite ei sovellu lasten puhdistettavaksi tai kunnossapidettäväksi, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
15. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

16. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjaimella.

SÄILYTÄ NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaavaan käyttöön, kuten:

- käyttöön myymälöiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen henkilökunnan keittiötiloissa
- käyttöön maataloilla
- asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa
- aamiaismajoitustyyppisissä tiloissa

Johdanto

Uusi kuumailmakypsennyslaite on helppo ja terveellinen tapa valmistaa ruokaa suosikkiraaka-aineista. Nopealla kuumailmakierrolla ja ylägrillillä voidaan valmistaa useita ruokia. Kuumailmakypsennyslaitteen ehdoton etu on se, että keitin lämmittää ruokaa joka puolelta, eikä suurinta osaa raaka-aineista tarvitse käsitellä öljyllä.

Yleiskuvaus

1. Yläkansi
2. Ohjauspaneeli
3. Kotelo
4. Pata
5. Metalliteline
6. kahva
7. Ilmanpoistoaukko
8. Virtajohto

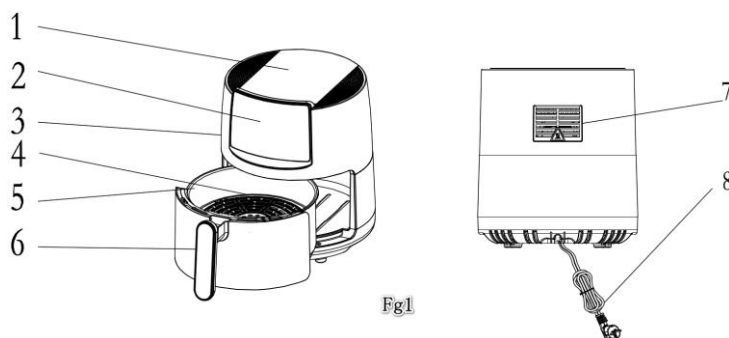
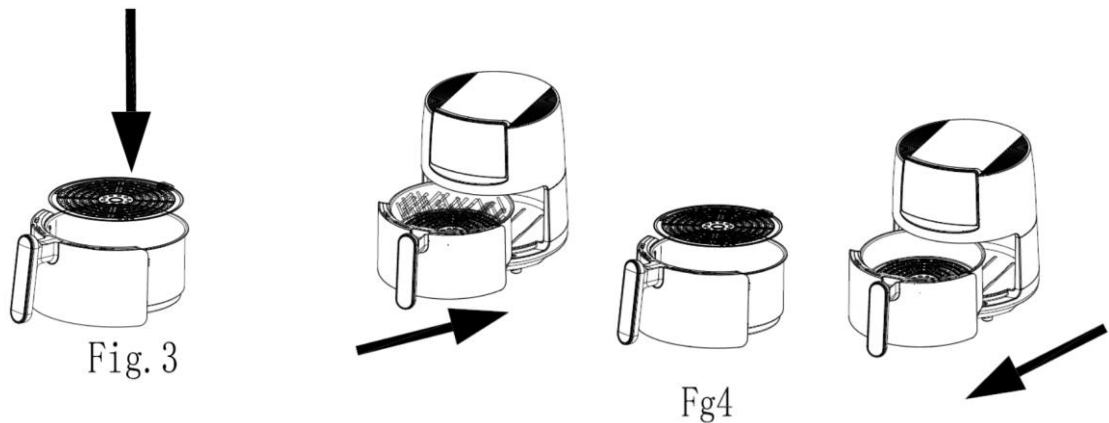


Fig.2



Tärkeää

Lue käyttöohje huolellisesti ennen käytön aloittamista ja säilytä ohje myöhempää tarvetta varten.

Varoitus!

- Laite soveltuu vähintään 8-vuotiaiden lasten, fyysisiltä tai henkisiltä ominaisuuksiltaan tai aisteiltaan rajoittuneiden henkilöiden sekä harjaantumattomien henkilöiden käyttöön vain, mikäli heille on annettu asianmukaiset ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, heitä valvotaan ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Laite ei sovellu lasten leikkeihin. Laite ei sovellu lasten puhdistettavaksi tai kunnossapidettäväksi, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloaa veteen tai huuhtelee sitä hanan alla.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä laitteen sisään sähköiskujen estämiseksi.
- Aseta paistettavat raaka-aineet aina koriin, jotta ne eivät joudu kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä peitä ilmanottoaukkoa ja ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä täytä pataa öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan koske laitteen sisäosaan sen ollessa toiminnassa.
- Ulkopinta voi kuumentua, kun laite toimii.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjaimella.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän tahon on vaihdettava sähköjohto vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Tarkista, että laitteen jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, virtajohto tai muut osat ovat vaurioituneet.

- Valtuuttamattomat korjaajat eivät saa vaihtaa tai korjata vaurioitunutta pääjohtoa.
- Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista.
- Älä kytke laitetta seinään tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Kuumailmapaiston aikana kuuma höyry vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista.
- Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös poistaessasi pannun laitteesta.
- Kosketuspinnat voivat kuumentua käytön aikana
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista, ennen kuin poistat pannun laitteesta.
- Aseta laite tasaiselle ja tukevalle vaakasuuntaiselle alustalle.
- Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Se ei välttämättä sovellu käytettäväksi turvallisesti henkilöstökeittiöissä, maataloilla, motelleissa tai muissa kuin kotitalousympäristöissä. Sitä ei myöskään ole tarkoitettu hotelli- motelli- tai majataloasiakkaiden tai muiden asuinympäristöjen käyttöön.
- Jos laitetta käytetään väärin, ammattilais- tai puoliammattilaiskäyttöön tai jos sitä ei käytetä väärin tai ammattilais- tai puoliammattilaiskäyttöön tai sitä ei käytetä käyttöohjeiden mukaisesti, takuu raukeaa ja valmistaja voi kiistää olevansa vastuussa aiheutuneista vahingoista.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Laitteen pitää jäähtyä noin 30 minuuttia ennen kuin sitä voidaan käsitellä tai se voidaan puhdistaa turvallisesti.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta mahdolliset tarrat tai etiketit.
3. Puhdista metalliteline ja pata huolellisesti kuumalla vedellä, käytä jonkin verran pesunestettä ja pehmeää pesusientä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat kostealla liinalla.

Tämä on öljytön keitin, joka toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä pataa öljyllä tai paistinrasvalla.

Käytön valmistelu

1 Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle.

Älä sijoita laitetta lämpöherkälle alustalle.

2 Laita metalliteline pataan.

Älä täytä pataa öljyllä tai millään muulla nesteellä.

Älä aseta mitään laitteen päälle, sillä muuten kuumalla ilmalla toimivaan paistamiseen vaikuttava ilmavirta katkeaa.

Laitteen käyttö

Laitteessa voidaan valmistaa runsaasti erilaisia raaka-aineita ilman öljyä.

Kuumailmakypsennys

1. Kytke verkkovirtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.

2. Vedä pata varovasti ulos kuumailmakypsennyslaitteesta.

3. Laita raaka-aineet metallitelineeseen.

4. Liu'uta pata takaisin kuumailmakypsennyslaitteeseen

Noudata huolellisesti kuumailmakypsennyslaitteen varoitusmerkkintöjä.

Älä koskaan käytä pataa ilman metallitelinettä.

Varoitus: Älä koske pataan käytön aikana ja anna padan myös jäähtyä käytön jälkeen, sillä se kuumenee paljon. Kosketa vain laitteen kahvaa.

5. Määrittele raaka-aineen vaadittu valmistusaika (katso jäljempänä osio Asetukset).

6. Joitain raaka-aineita täytyy ravistaa valmistusajan puolivälissä (katso jäljempänä osio Asetukset). Vedä pannu pois laitteesta kahvan avulla ja ravista aineksia.

Liu'uta pannu sitten takaisin keittimeen

Vihje: Painon vähentämiseksi voit poistaa metallitelineen padasta ja kääntää ainekset vain metallitelineellä. Vedä pata ulos laitteesta, aseta se lämmönkestävälle pinnalle ja nosta metalliteline pois padasta.

Vihje: Jos asetat ajastimeen puolikkaan valmistusajan, ajastin soi sen merkiksi, että raaka-aineita pitää ravistaa. Ravistamisen jälkeen ajastimeen on asetettava jäljellä oleva valmistusaika.

7. Kun kuulet ajastimen äänen, asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä pata pois laitteesta ja aseta se kehikkoon.

8. Katso, ovatko raaka-aineet kypsiä.

Jos ainekset eivät ole vielä kypsiä, liu'uta pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

9. Kun haluat poistaa ainesosat (esim. ranskalaiset), vedä pata ulos kuumailmakypsennyslaitteesta, aseta se kehikkoon ja nosta metalliteline pois padasta.

Jos pannu on vielä kiinni metallitelineessä, älä käännä sitä ylösalaisin, jotta pannun pohjalle kerääntynyt ylimääräinen öljy ei vuoda raaka-aineisiin.

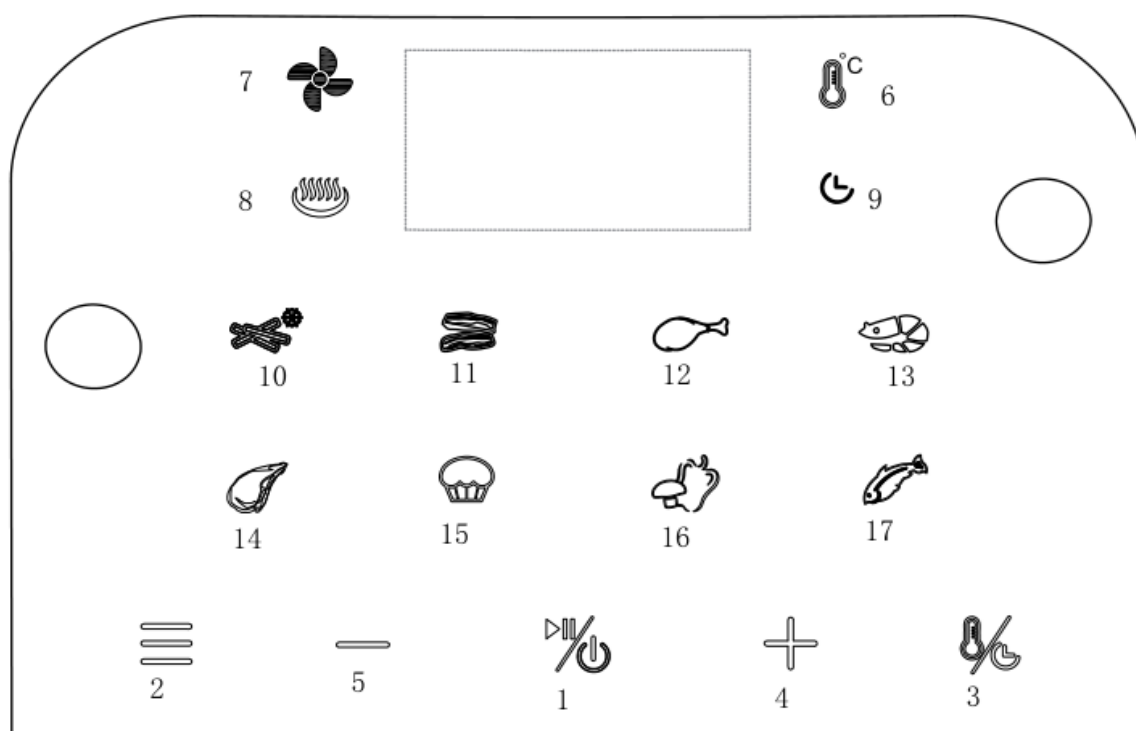
Pannu, raaka-aineet ja kuumailmakypsennyslaite ovat kuumia. Keittimen raaka-aineista riippuen höyryä voi vuotaa pannulta.

10. Tyhjennä pannu kulhoon tai lautaselle.

Vihje: Jos haluat poistaa suuria tai helposti hajoavia raaka-aineita, nosta raaka-aineet metallitelineestä pihlien avulla.

11. Kun erä raaka-aineita on valmistunut, laite on heti valmis kypsentämään seuraavan erän.

Ohjauspaneelin ohjeet



Käyttöohjeet:

Kytke virta, koko virran merkkivalo.

Painike 1 – Virtapainike

Virtapainike syttyy, kun pannu on sijoitettu oikein pääyksikön koteloon.

Virtapainikkeen painaminen kolmen sekunnin ajan asettaa laitteen oletuslämpötilaksi 200 astetta ja paistoajaksi asetetaan 15 minuuttia. Virtapainikkeen painaminen uudelleen aloittaa paistamisen. Paina virtapainiketta kolmen sekunnin ajan, kun

haluat sammuttaa laitteen ruoanlaiton aikana. Merkkivalot sammuvat ja tuuletin lakkaa toimimasta.

Huomautus: Ruoanlaiton aikana voit koskettaa painiketta keskeyttääksesi ja jatkaaksesi ruuanlaittoa.

Painike 2 - Esivalintapainike



Valitsemalla esivalintapainikkeen ”” voit selata 8 suosittua ruokavaihtoehtoa. Valinnan jälkeen käynnistyy ennalta määritetty paistoaika- ja paistolämpötilatoiminto.

Painike 3 – Lämpötilapainike

Kun kosketat tätä painiketta, näytöllä vilkkuvat vuorotellen lämpötila ja aika, vastaava lämpötilan ja ajan merkkivalo syttyy ja aika ja lämpötila asetetaan näppäinten 4 ja 5 mukaisesti.

Painikkeet 4 ja 5 – Ohjauspainikkeet - ja +

Kun vilkkuvan näytön ja vastaavan ilmaisimen lämpötila on asetettu, paina näppäimiä 4 ja 5 vuorotellen, lämpötilan säätöalue on 80–200 °C.

Kun vilkkuvan näytön ja vastaavan ilmaisimen aika on asetettu, paina näppäimiä 4 ja 5 vuorotellen, ajan säätöalue on 1–60 minuuttia.

Merkkivalo 6 – lämpötilan merkkivalo

Kun tuuletin on käynnissä, merkkivalo 7 syttyy.

Kun lämmityselementti on toiminnassa, merkkivalo 8 syttyy.

Merkkivalo 9 – ajastimen merkkivalo

Merkkivalot 10–17 – reseptin merkkivalot:

10-ranskalaiset, 11-pekoni, 12-kanankoivet, 13-ravut, 14-pihvi, 15-kakku, 16-vihannekset, 17-kala

	Minimi- maksimi määrä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (°C)	Ravistus	Lisätietoja
Perunat & ranskalaiset					
Ohuet pakasteranskalaiset	400-500	18-20	200	ravista	
Paksut pakasteranskalaiset	400-500	20-25	200	ravista	
Perunagradiini	600	20-25	200	ravista	
Liha & siipikarja					

Pihvi	100-600	10-15	180		
Porsaankyljys	100-600	10-15	180		
Hampurilainen	100-600	10-15	180		
Makkarasämpylä	100-600	13-15	200		
Kanankoivet	100-600	25-30	180		
Kananrinta	100-600	15-20	180		
Välipalat					
Kevätkääryleet	100-500	8-10	200	ravista	Käytä uunivalmista tuotetta
Pakastetut kananugetit	100-600	6-10	200	ravista	Käytä uunivalmista tuotetta
Kalapuikkopakasteet	100-500	6-10	200		Käytä uunivalmista tuotetta
Pakastettua leipää murennettuna Juustovälipalat	100-500	8-10	180		Käytä uunivalmista tuotetta
Täytetyt kasvikset	100-500	10	160		
Leivonta					
Kakut	400	20-25	160		Käytä paistovuokaa
Piirakat	500	20-22	180		Käytä paisto- tai uunivuokaa
Muffinit	400	15-18	200		Käytä paistovuokaa
Makeat välipalat	500	20	160		Käytä paisto- tai uunivuokaa

Huomautus: Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, kun aloitat paistamisen laitteen ollessa vielä kylmä.

Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pannu ja teflonpäällysteinen kori. Älä käytä puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusmateriaaleja, sillä ne voivat vahingoittaa teflonpinnoitetta.

1 Irrota verkkovirtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Poista pannu, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2 Pyyhi laitteen ulko-osat kostealla liinalla.

3 Puhdista pannu ja kori kuumalla vedellä, jossa on vähän pesunestettä. Käytä pehmeää sientä.

Jäljelle jääneen lian poistamiseen voi käyttää rasvanpoistonestettä.

Huomautus: Pannun ja korin voi pestä astianpesukoneessa.

Vihje: Jos lika on tarttunut koriin tai pannun pohjaan, täytä pannu kuumalla vedellä ja lisää veteen hieman pesunestettä. Laita kori pannuun ja liota molempia noin 10 minuuttia.

4 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

5 Puhdista lämmityselementti puhdistusharjalla, jotta ruokajäämät poistuvat.

Säilytys

1 Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Tekniset tiedot:

Jännite: 220–240 V~50/60 Hz

Teho: 1400 W

Pannun tilavuus: 3,5 litraa

Säädettävä lämpötila: 80–200 °C

Ajastin (1–60 min)

Tuotteen hävittäminen



Tämä merkintä ilmaisee, että laitetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana. Määräys koskee koko EU-aluetta. Väärästä jätteiden hävittämisestä aiheutuvien ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi laite tulee kierrättää asianmukaisesti, jotta raaka-aineet saadaan uusiokäyttöön. Palauta käytöstä poistettu laite sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen. Näin laite päätyy kierrätykseen ympäristön kannalta turvallisesti.

Takuu

Laitteelle on voimassa lakisääteinen takuu.

Takuu ei kata virheellisen käsittelyn tai käytön, väärän sijoittamisen tai säilytyksen, virheellisen kytkemisen tai asentamisen tai muiden ulkoisten tekijöiden aiheuttamia vahinkoja. Valmistaja suosittelee huolellista tutustumista käyttöohjeisiin. Käyttöohjeet sisältävät tärkeitä tietoja.

Huomautus:

1. Jos laite ei toimi oikein, tarkista ensin, voiko vika johtua muista syistä. Koska

kyse on sähkölaitteesta, syy on usein virransyötön keskeytyminen tai virheellinen käsittely.

2. Toimita viallisen laitteen mukana seuraavat asiakirjat ja/tai tiedot:

- Ostotosite
- Laitteen mallin kuvaus/tyyppi /merkki
- Mahdollisimman tarkka kuvaus viasta tai ongelmasta

Mikäli asia koskee takuuta tai vikaan liittyvää korvausvaatimusta, ota yhteys jälleenmyyjään.

Vianmääritys

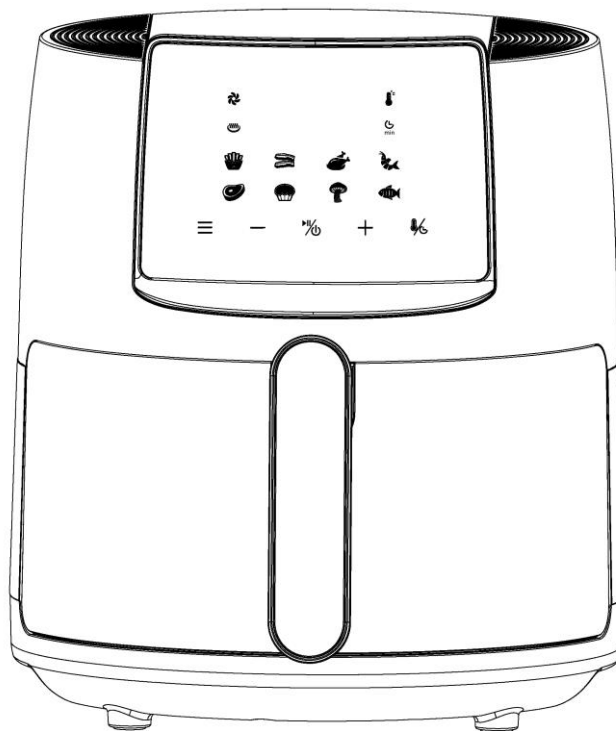
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kuumailmakypsennyslaite ei toimi	Laitetta ei ole kytketty.	Kytke verkkovirtapistoke maadoitettuun seinäpistokkeeseen.
	Et ole asettanut ajastinta päälle.	Käännä ajastinruppi haluttuun valmistusaikaan, jotta laite voidaan käynnistää.
Ilmakypsennyslaitteella paistetut raaka-aineet eivät ole kypsiä.	Korissa on liikaa raaka-aineita.	Laita koriin vähemmän raaka-aineita. Pienempi määrä raaka-aineita paistuu tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta haluttu lämpötila ohjauspaneelissa (katso Laitteen käyttö -luvun kohta Asetukset).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Aseta haluttu aika ohjauspaneelin lämpötila-asetuksessa (katso Laitteen käyttö -luvun kohta Asetukset).
Raaka-aineet paistuvat laitteessa epätasaisesti.	Joitain raaka-aineita on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Toistensa päällä olevia raaka-aineita (esim. ranskalaisia) on ravistettava valmistusajan puolivälissä. Katso luvun Laitteen käyttö kohta Asetukset.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois ilmakypsennyslaitteesta.	Olet käyttänyt keittimessä välipaloja, joita kuuluu valmistaa perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunivälipaloja tai sivele raaka-aineet kevyesti öljyllä rapeamman lopputuloksen takaamiseksi.
En pysty liu'uttamaan pannua laitteeseen kunnolla.	Korissa on liikaa raaka-aineita.	Älä täytä koria MAX-merkinnän yli.
	Koria ei ole asetettu pannulle oikein.	Paina koria pannuun, kunnes kuulet napsahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia raaka-aineita.	Kun paistat ilmakeittimessä rasvaisia raaka-aineita, pannulle vuotaa runsaasti öljyä. Öljy aiheuttaa valkoista savua, ja pannu voi

		kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Pannussa on yhä rasvajäämiä edellisen käytön jäljiltä.	Valkoinen savu aiheutuu pannussa olevan rasvan kuumenemisestä. Varmista, että puhdistat pannun huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet perunat paistuvat epätasaisesti ilmakeittimessä.	Et valinnut oikeaa perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Perunatikkuja ei ole huuhdeltu kunnolla ennen paistettua.	Huuhtelee perunatangot kunnolla, jotta tärkkelys poistuu tikun ulkopuolelta.
Tuoreet perunat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos ilmakeittimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu perunoiden öljy- ja vesimäärästä.	Varmista, että kuivaat perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikkuja pienemmiksi, jotta lopputulos on rapeampi.
		Lisää hieman enemmän öljyä, jotta tulos on rapeampi.

Bruksanvisning

Varmluftsfritös

Modell: AF1423



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Följande grundläggande säkerhetsåtgärder ska alltid vidtas innan du använder elektriska apparater.

1. Läs alla instruktioner.
2. Vidrör inte heta ytor.
3. Doppa inte nätsladden, stickkontakter eller basen i vatten eller annan vätska för att undvika risken för elstöt.
4. **WARNING:** Denna elektriska apparat har en värmefunktion. Ytor, också andra än de funktionella ytorna, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom olika personer reagerar olika på temperaturer, ska denna utrustning användas med **FÖRSIKTIGHET**. Utrustningen ska endast vidröras vid avsedda handtag och greppytor och användaren ska använda värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än de avsedda greppytorna ska svalna tillräckligt länge innan de vidrörs.
5. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du sätter fast eller tar bort delar.
6. Typ Y: Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicereparatör eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
7. Användningen av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte nätsladden hänga över en bordskant eller arbetsbänk, eller vidröra heta ytor.
10. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
11. Var mycket försiktig när du flyttar på en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Anslut alltid stickkontakten till apparaten först och sedan nätsladden till vägguttaget. Om du vill koppla från apparaten vrider du reglaget till "Off" och drar ut stickkontakten ur vägguttaget.
13. Använd aldrig apparaten för andra ändamål än de som den är avsedd för.
14. Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de står under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som användningen medför. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten ska inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
15. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

16. Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller separat fjärrkontroll.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer såsom

- personalens köksutrymmen i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer
- bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra övernattningsställen
- övernattningsställen av typen bed and breakfast.

Inledning

Med den här varmluftsfritysen tillagar du enkelt och hälsosamt dina favoritingredienser. Tack vare varmluftscirkulation och en grill upptill kan många rätter tillagas i varmluftsfritysen. Det bästa är att varmluftsfritysen värmer mat i alla riktningar och de flesta ingredienser behöver ingen olja.

Allmän beskrivning

1. Lock
2. Kontrollpanel
3. Hölje
4. Panna
5. Metallstativ
6. Handtag
7. Luftutlopp
8. Nätsladd

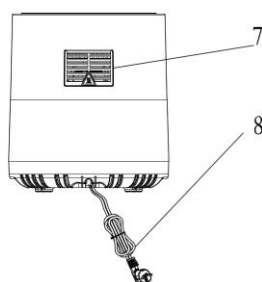
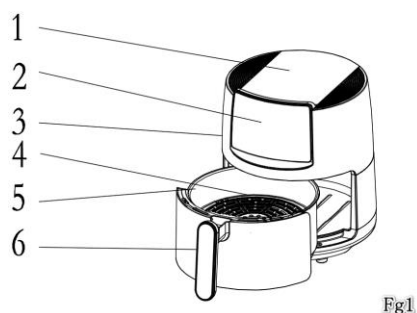
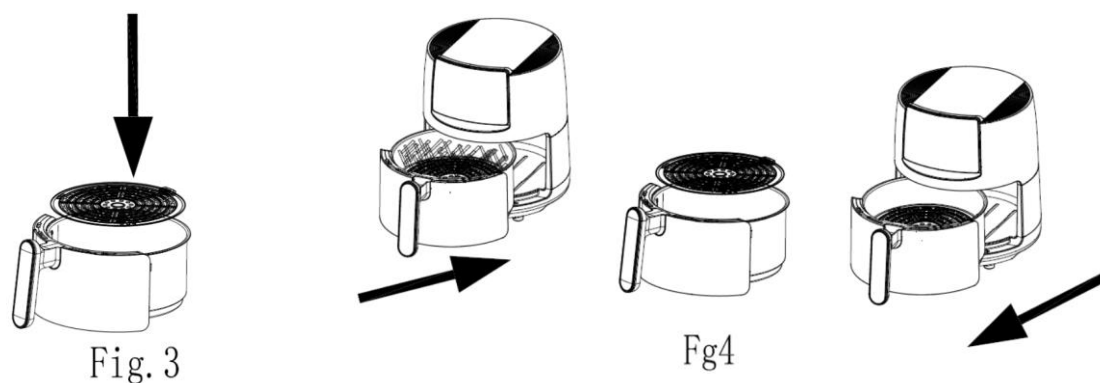


Fig.2



Viktigt!

Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten och spara den för framtida bruk.

Varning!

- Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de står under uppsikt eller har fått anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som användningen medför. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten ska inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
- Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Doppa aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj inte under kran.
- Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i apparaten för att förhindra elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftintaget och luftutloppet medan apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Vidrör aldrig apparatens insida då den används.
- Den yttre ytan kan bli varm när apparaten används.
- Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicereparatör eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Kontrollera om spänningen som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om kontakten, nätsladden eller andra delar är skadade.
- Låt inte en okvalificerad person byta ut eller laga en skadad nätsladd.

- Håll nätsladden borta från heta ytor.
- Koppla inte i apparaten och använd inte reglaget med våta händer.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Placera inte föremål ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Låt inte apparaten användas utan uppsikt.
- Vid stekning med varmluft frigörs het ånga genom luftutloppen. Håll dina händer och ditt ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppen.

Var också uppmärksam på varm ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.

- Alla tillgängliga ytor kan bli varma under användning.
- Koppla omedelbart ur apparaten om mörk rök avges från apparaten. Vänta tills rökutsläppet upphör innan du tar bort pannan från apparaten.
- Se till att apparaten står på ett vågrätt, jämnt och stadigt underlag.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Den är eventuellt inte lämplig för en säker användning på platser som personalkök, bondgårdar och motell eller i andra miljöer än boendemiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av gäster på hotell, motell, i bed and breakfast-lokaler och andra boendemiljöer.
- Om apparaten används felaktigt eller för professionella eller halvprofessionella ändamål, eller om den inte används felaktigt men för professionella eller halvprofessionella ändamål, eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen upphör garantin att gälla och vi kan vägra ansvar för orsakade skador.
- Dra alltid ur stickkontakten när apparaten inte används.
- Apparaten behöver cirka 30 minuter för att svalna innan den kan hanteras eller rengöras på ett säkert sätt.

Före användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla klistermärken och etiketter från apparaten.
3. Rengör metallstativet och pannan noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.
4. Torka insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

Detta är en oljefri fritös som fungerar med varmluft – fyll inte pannan med olja eller stekfett.

Förberedelser inför användning

1. Ställ apparaten på ett stabilt, vågrätt och stadigt underlag.

Placera inte apparaten på en yta som inte tål värme.

2. Placera metallstativet i pannan.

Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.

Placera ingenting ovanpå apparaten eftersom luftflödet då störs, vilket påverkar stekresultatet.

Använda apparaten

Du kan tillreda många olika ingredienser i den oljefria pannan.

Stekning med varmluft

1. Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur varmluftsfritysen.
3. Lägg ingredienserna i metallstativet.
4. Skjut tillbaka pannan i varmluftsfritysen.

Var uppmärksam på symbolerna i fritysens hölje.

Använd aldrig pannan utan metallstativet i den.

Obs! Rör inte pannan under och en stund efter användningen, eftersom den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.

5. Fastställ tillagningstiden för ingrediensen (se avsnittet Inställningar i det här kapitlet).
6. Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet Inställningar i det här kapitlet). För att skaka ingredienserna, dra ut pannan ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i fritysen.

Tips: För att minska vikten kan du ta bort metallstativet från pannan och vända ingredienserna enbart på metallgrillen. Dra då ut pannan ur apparaten, placera den på en värmebeständig yta och lyft metallstativet ur pannan.

Tips: Om du ställer in timern på halva tillagningstiden ringer timerklockan när det är dags att skaka ingredienserna. Detta innebär dock att du måste ställa in timern igen på den återstående tillagningstiden efter skakningen.

7. När du hör timerklockan har den inställda tillagningstiden förflutit. Dra ut pannan ur apparaten och placera den på ett underlägg.
8. Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte ännu är klara skjuter du helt enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några minuter till.

9. Om du vill ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites) drar du ut pannan ur varmluftsfritysen och placerar den på ett underlägg och lyfter upp metallstativet ur pannan.

Vänd inte metallstativet upp och ner medan det fortfarande är fäst i pannan, eftersom eventuell överflödiga olja som har samlats på botten av pannan då rinner ut över ingredienserna.

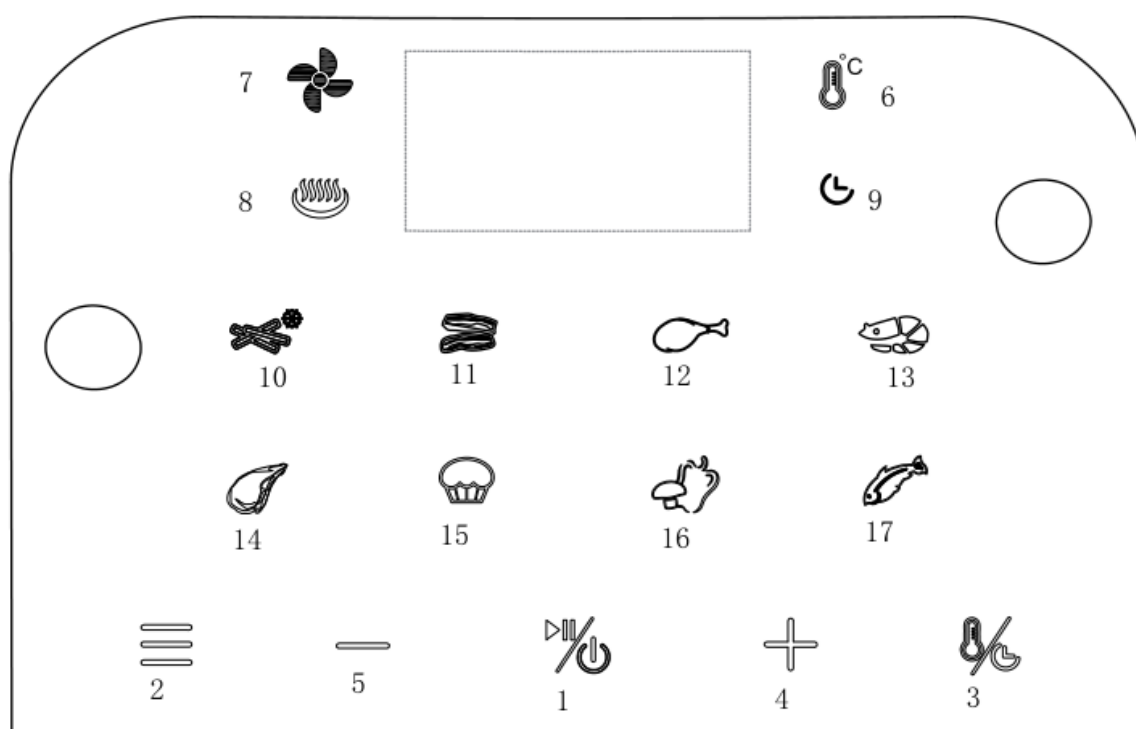
Pannan och ingredienserna är varma, liksom fritysen. Beroende på typen av ingredienser i fritysen kan ånga avges från pannan.

10. Töm pannans innehåll i en skål eller på en tallrik.

Tips: För att ta bort stora eller ömtåliga ingredienser, lyft ut ingredienserna ur metallstativet med en tång.

11. När en sats med ingredienser är klar är varmluftsfritysen genast redo att tillreda ytterligare en sats.

Anvisningar för kontrollpanelen



Användning:

Koppla på strömmen, varpå strömknappen tänds.

Knapp 1 – Strömknapp

När pannan är korrekt placerad i huvudenhetens hölje lyser strömknappen. Om du håller in strömknappen i 3 sekunder ställs enheten in på standardtemperaturen 200°C, medan tillagningstiden ställs in på 15 minuter. Om du trycker på

strömknappen en andra gång startar tillagningsprocessen. Tryck på strömknappen i 3 sekunder för att stänga hela enheten under tillagning. Då slocknar alla lampor och fläkten slutar fungera.

Obs! Under tillagningen kan du trycka på knappen för att pausa och starta tillagningen.

Knapp 2 – Förinställningsknapp



Med förinställningsknappen ”” kan du bläddra bland åtta populära matval. När du har gjort ett matval startar den förinställda tiden och tillagningstemperaturen.

Knapp 3 – Knapp för val av temperatur och tid

När du trycker på den här knappen blinkar temperatur och tid växelvis på skärmen och motsvarande signallampa för temperatur och tid tänds. Tiden och temperaturen ställs in med knapparna 4 och 5.

Knapp 4 och 5 – kontrollknappar för + och -

När temperaturen och motsvarande signallampa blinkar på skärmen, tryck på knapparna 4 och 5 i tur och ordning för att ställa in. Temperaturintervallet är 80 °C till 200 °C.

När tiden och motsvarande signallampa blinkar på skärmen, tryck på knapparna 4 och 5 i tur och ordning för att ställa in. Tidsintervallet är 1 till 60 minuter.

Signallampa 6 – Temperatur

När fläkten är igång tänds signallampan 7.

När värmeelementet är igång tänds signallampan 8.

Signallampa 9 – Timer

Signallampa 10–17 – Typ av livsmedel:

10 pommes frites, 11 bacon, 12 kycklinglår, 13 räkor, 14 kött, 15 kakor, 16 grönsaker, 17 fisk

	Min./max. mängd (g)	Tid (min.)	Tempera tur (°C)	Skaka	Tilläggsinformati on
Potatis och pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	400–500	18–20	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	400–500	20–25	200	Skaka	
Potatisgratäng	600	20–25	200	Skaka	

Kött och Fågel					
Biff	100–600	10–15	180		
Fläskkotletter	100–600	10–15	180		
Hamburgare	100–600	10–15	180		
Korv	100–600	13–15	200		
Kycklinglår	100–600	25–30	180		
Kycklingbröst	100–600	15–20	180		
Snacks					
Vårrullar	100–500	8–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta kycklingnuggets	100–600	6–10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta fiskpinnar	100–500	6–10	200		Använd ugnsklara
Frysta brödkrutonger Ostsnacks	100–500	8–10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100–500	10	160		
Bakning					
Kaka	400	20–25	160		Använd bakform
Paj	500	20–22	180		Använd bakform/ugnsfor m
Muffins	400	15–18	200		Använd bakform
Söta snacks	500	20	160		Använd bakform/ugnsfor m

Obs! Lägg till 3 minuter till tillagningstiden om du börjar steka medan varmluftsfritysen fortfarande är kall.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Pannan och korgen med non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

Obs! Ta bort pannan så att varmluftsfritysen svalnar snabbare.

2. Torka utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

3. Rengör pannan och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp.

Du kan använda fettlösende medel för att ta bort eventuella matrester.

Observera: Du kan rengöra pannan och korgen i en diskmaskin.

Tips: Om matrester har fastnat på korgen eller botten av pannan, fyll pannan med hett vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen blötas i ca 10 minuter.

4. Rengör apparatens insida med varmt vatten och en mjuk svamp.

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

Förvaring

1. Koppla ur apparaten och låt den kallna.

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

Specifikationer och funktion:

Spänning: 220–240 V ~50/60 Hz

Watt: 1400 W

Pannans kapacitet: 3,5 liter

Justerbar temperatur: 80–200°C

Timer (1–60 min.)

Kassering av produkten



Den här märkningen betyder att apparaten inte ska slängas bland övrigt hushållsavfall. Bestämmelsen gäller i hela EU-området. För att undvika miljö- och hälsoskador orsakade av felaktig hantering av avfall ska apparaten återvinnas på rätt sätt, så att råmaterialet kan återanvändas.

Återlämna en apparat som inte längre används till ett återvinningsställe för el- och elektronikskrot. Så här återvinns apparaten miljösmart.

Garanti

En lagstadgad garanti gäller för denna produkt.

Denna garanti omfattar inte skador som uppkommit på grund av att apparaten använts, hanterats eller förvarats på fel sätt, på fel ställe eller anslutits eller installerats på fel sätt, likaså kraft eller annan extern påverkan. Vi rekommenderar att du läser igenom bruksanvisningen noga eftersom den innehåller viktig information.

Obs!

1. Om anordningen inte fungerar som den ska, kontrollera först om det beror på andra orsaker, till exempel strömavbrott eller felaktig hantering vilka oftast är

orsaken.

2. Observera att följande dokument eller information om möjligt ska lämnas in med den felaktiga produkten:
 - Kvitto
 - Beskrivning av modell/typ/varumärke
 - Beskriv felet eller problemet så detaljerat som möjligt.

För garantiärenden eller fel kontakta återförsäljaren.

Felsökning

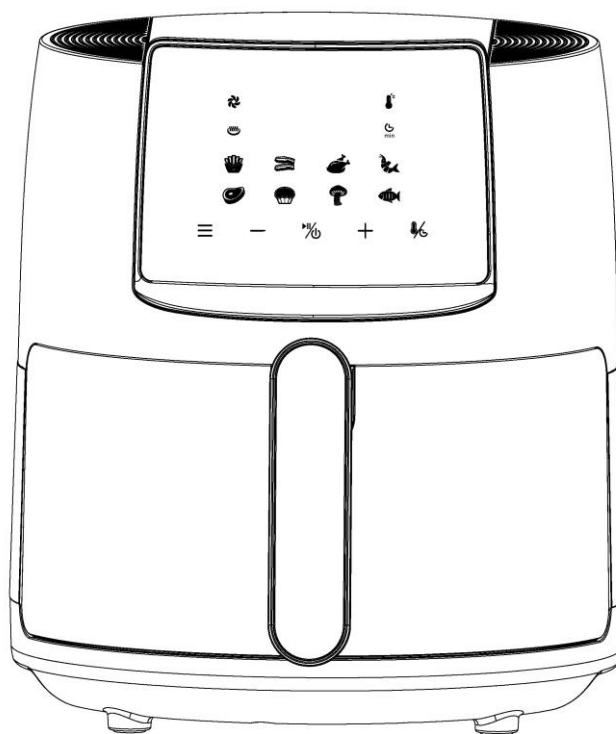
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritösen fungerar inte.	Apparatens stickkontakt är inte ansluten.	Anslut stickkontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timerknappen till önskad tillagningstid för att starta apparaten.
Ingredienserna som steks i fritösen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in önskad temperatur på kontrollpanelen (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in önskad tid på kontrollpanelen (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
Ingredienserna steks ojämnt i fritösen.	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillagningstiden. Se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten.
Friterade snacks är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnsfärdiga snacks eller pensla lätt lite olja på livsmedlet för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten.	Det är för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-märkningen.
	Korgen är inte korrekt placerad i pannan.	Tryck ner korgen i pannan tills du hör ett klick.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillreder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i fritösen kommer en stor mängd olja att läcka ut i pannan. Oljan avger vit rök och pannan kan

		hettas upp mer än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av att fett hettas upp i pannan. Rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites steks ojämnt i fritösen.	Du använde inte rätt potatistyp.	Använd färsk potatis och se till att den håller sig fast under stekningen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från stavarnas yta.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen.	Knaprigheten hos pommes fritesen beror på mängden olja och vatten de innehåller.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter olja.
		Skär mindre potatisstavar för ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Kasutusjuhend

Kuumaõhufritüür

Mudel: AF1423



OLULISED OHUTUSNÕUDED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ohutusmeetmeid, sealhulgas järgmisi.

1. Lugege kõik juhised läbi.
2. Ärge puudutage kuumi pindasid.
3. Elektrilöögi vältimiseks ärge asetage toitejuhet, pistikuid ega fritüüri vette ega mõnda muusse vedelikku.
4. HOIATUS! See elektriseade sisaldab kuumutusfunktsiooni. Pinnad, samuti need, mis pole töötavad pinnad, võivad kuumeneda. Kuna erinevad inimesed tajuvad temperatuuri erinevalt, tuleb seda seadet ETTEVAATLIKULT kasutada. Tohib puudutada ainult seadme ettenähtud käepidemeid ja haardepindu ning kasutada kuumuskaitset nagu kindad või muud sarnast. Muud kui ette nähtud haardepinnad peavad enne puudutamist saama piisavalt aega jahtumiseks.
5. Kui fritüüri ei kasutata ja enne selle puhastamist eraldage see vooluvõrgust. Enne komponentide kasutamist või eemaldamist laske fritüüril jahtuda.
6. Tüüp Y: kui toitejuhe on kahjustatud, siis ohtude ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
7. Tootjalt heakskiitu mitte saanud tarvikute kasutamine võib olla ohtlik.
8. Ärge kasutage seadet välistingimustes
9. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua- või letiserva ega puudutada kuumi pindu.
10. Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti peale või lähedale ega ahju.
11. Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldava seadme liigutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
12. Ühendage pistik alati esmalt toote ja seejärel vooluvõrguga. Seadme lahtiühendamiseks lülitage lülitid asendisse Off (väljas) ja eemaldage pistik pistikupesast.
13. Ärge kasutage seadet mittesihotstarbeliselt.
14. Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad selleks kogemused ja teadmised, juhul kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad selle kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada või hooldada järelevalve all.
15. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste eest kättesaamatus kohas.
16. Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks koos eraldi välistaimeriga või kaugjuhtimissüsteemiga.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

See seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja sarnastes kohtades, nt:

- töötajate kööginnaad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude majutusasutuste klientidele;
- hommikusöögiga öömaja pakkuvates asutustes.

Tutvustus

See täiesti uus kuumaõhufritüür aitab valmistada lihtsaid ja tervislikke toite. Kiirelt liikuva kuumaõhuringluse ja ülemise grilliga saate valmistada eri roogi.

Kuumaõhufritüür kuumutab toitu igast küljest ja suurem osa toiduaineid ei vaja valmimiseks õli.

Üldine kirjeldus

1. Pealmine kate
2. Juhtpaneel
3. Korpus
4. Kauss
5. Metallrest
6. Käepide
7. Õhu väljalaskeava
8. Toitejuhe

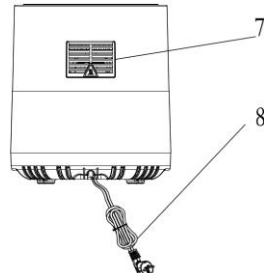
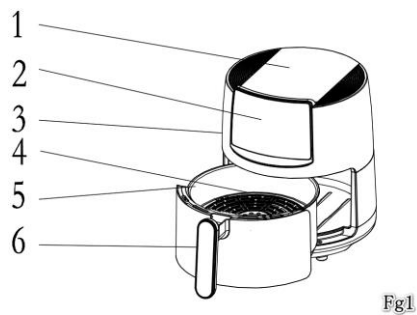
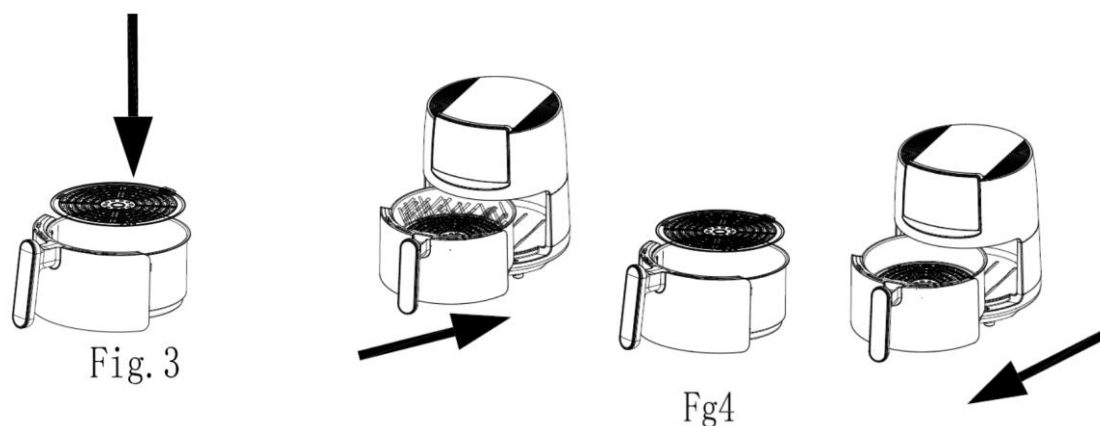


Fig.1



Fig.2



Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege käesolev juhend hoolikalt läbi ja hoidke see edasiseks kasutamiseks alles.

Hoiatus

- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad selleks kogemused ja teadmised, juhul kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad selle kasutamisega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada või hooldada järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage elektrilisi komponente ja kütteelemente sisaldavat korpust vette ega uhtuge seda kraani all.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge laske veel ega muudel vedelikel sattuda seadmesse.
- Asetage frittamiseks mõeldud toiduained korvi, et need ei puutuks vastu kütteelemente.
- Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeava seadme kasutamise ajal kinni.
- Ärge täitke kaussi õliga, sest see on tuleohtlik.
- Kui seade töötab, ärge katsuge selle sisemust.
- Seadme töö käigus võib selle välimine pind tuliseks muutuda.
- Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks koos välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, siis ohtude ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
- Kontrollige, kas seadmel märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu toitepingele.

- Kui seadme pistik, toitejuhe või muud komponendid on kahjustatud, ärge seadet kasutage.
- Ärge laske kahjustatud toitejuhet vahetada või remontida vastava väljaõppeta isikul.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge ühendage seadet ega käsitsege selle juhtpaneeli märgade kätega.
- Ärge asetage seadet vastu seina või teisi seadmeid. Jätke seadme külgedele ja selle kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Ärge asetage seadme peale muid esemeid.
- Ärge kasutage seadet ühelgi muul kui kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbel.
- Ärge jätke seadet järelvalveta tööle.
- Kuuma õhuga frittamise ajal väljub õhu väljalaskeavast tulist auru; hoiduge aurust ja väljalaskeavadest ohutusse kaugusesse.
- Olge seadmest kausi eemaldamisel ettevaatlik, sest seadmes on tulist auru ja õhku.
- Seadme kõik pinnad võivad kasutamisel tuliseks minna
- Kui märkate, et seadmest imbub tumedat suitsu, ühendage viivitamatult seade vooluvõrgust lahti. Enne, kui eemaldate seadmest kausi, laske suitsul hajuda.

Ettevaatust

- Asetage seade horisontaalsele ja stabiilsele pinnale.
- Seade on ette nähtud üksnes koduseks kasutamiseks. Toode ei pruugi sobida kasutamiseks töötajatele mõeldud köögis, talumajapidamises, hotellis või muudes mitteelukeskondades. Niisamuti pole see mõeldud kasutamiseks hotellide, hotellide, hommikusööki pakkuvate majutuste klientidele ega muudes elukeskkondades.
- Kui seadet kasutatakse valesti või professionaalsel või muul eesmärgil või kasutatakse seda neil eesmärkidel valesti või ei järgita kasutamiseks juhendis toodud juhised, muutub seadmele antud garantii õigustühiseks ja me ei vastuta tehtud kahjude eest.
- Pärast kasutamist lahutage seade alati vooluvõrgust.
- Enne seadme ohutut käsitlemist või puhastamist laske sel vähemalt 30 minutit jahtuda.

Enne esimest kasutamist

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kleebised ja sildid.

3. Puhastage metallrest ja kauss põhjalikult tulise vee, vähese pesuvedeliku ja mitteabrasiivse käsnaga.

4. Pühkige seadme sise- ja välispinda niiske riidelapiga.

See on õlivaba ja kuum õhuga töötav fritüür. Ärge täitke kaussi õli või praadimisrasvaga.

Ettevalmistused kasutamiseks

1 Asetage seade horisontaalsele ja stabiilsele pinnale.

Ärge asetage seadet kuumustundlikele pindadele.

2 Asetage metallrest kaussi.

Ärge täitke kaussi õli ega muu vedelikuga.

Ärge asetage seadmele muid esemeid, vastasel juhul võib õhuvoog katkeda ning see mõjutab kuumaõhufritüüri töötulemust.

Seadme kasutamine

Seade võimaldab valmistada õlivabalt eri toiduaineid.

Kuum õhuga fritimine

1. Ühendage seadme pistik maandatud vooluvõrku.

2. Tõmmake kauss kuumaõhufritüürist ettevaatlikult välja.

3. Asetage toiduained metallrestile.

4. Libistage kauss tagasi kuumaõhufritüüri.

Jälgige, et kauss joonduks fritüüri korpuse soontega.

Ärge kasutage kaussi, kui metallrest pole omal kohal.

Ettevaatust! Ärge katsuge kaussi seadme kasutamise ajal ega mõni aeg pärast kasutamise lõpetamist, sest see muutub väga tuliseks. Haarake ainult käepidemest.

5. Tehke kindlaks toiduaine valmistusaeg (vt peatüki jaotist „Seaded“).

6. Mõned toiduained vajavad poole valmistusaja möödumisel raputamist (vt peatüki jaotist „Seaded“). Toiduaine raputamiseks tõmmake haarake kausi käepidemest, tõmmake see seadmest välja ja raputage. Seejärel libistage kauss tagasi fritüüri.

Soovitus. Kaalu vähendamiseks eemaldage metallrest kausilt ja pöörake toiduained metallrestil ümber. Selleks tõmmake kauss seadmest välja, asetage see kuumakindlale pinnale ja tõstke metallrest kausist välja.

Soovitus. Kui seadistate taimeri poole küpsetusaja peale, annab taimer märku, kui peate toiduaineid raputama. See tähendab aga seda, et peate pärast raputamist taimeril seadistama ka järele jäänud küpsetusaja.

7. Taimeriheli kostmisel on määratud aeg möödunud. Tõmmake kauss välja ja asetage see tööalusele.

8. Kontrollige toidu valmidusastet.

Kui toiduained pole veel küpsed, lükake kauss tagasi seadmesse ja määrake taimeril paar lisaminutit.

9. Toiduainete eemaldamiseks (nt friikartulite eemaldamiseks) tõmmake kauss kuumaõhufritüürist välja, asetage tööalusele ja tõstke metallrest kausist välja.

Ärge keerake metallrestiga kaussi tagurpidi, sest kausi põhja kogunenud õli valgub nii toiduainetele.

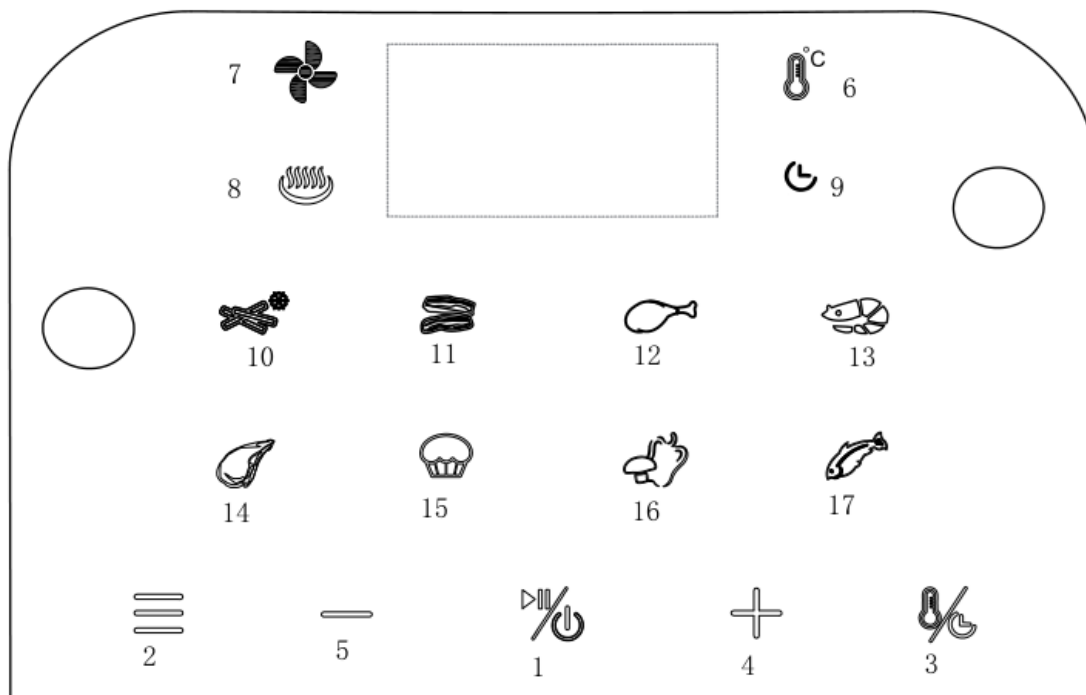
Kauss, fritüür ja toiduained on tulised. Olenevalt sellest, mida fritüüris valmistate, võib kausist erituda auru.

10. Tühjendage poti sisu kaussi või vaagnale.

Soovitus. Suurte või õrnade koostisosade eemaldamiseks tõstke need metallrestilt tangidega maha.

11. Kui partii toiduaineid on valmis, on kuumaõhufritüür kohe valmis küpsetama uut partiid.

Juhtpaneeli kasutusjuhised



Kasutusjuhised

Ühendage seade vooluvõrku ja toite märgutuli süttib.

Nupp 1 – toitenupp

Kui kauss paikneb korralikult seadme korpuses, süttib toitenupp. Kui hoiate toitenuppu 3 sekundit all, lülitub seade vaiketemperatuurile 200 °C ning küpsetusajaks määratakse 15 minutit. Kui vajutate toitenuppu veel kord, alustab seade toidu küpsetamist. Küpsetamise ajal seadme välja lülitamiseks hoidke toitenuppu 3 sekundit all. Kõik märgutuled kustuvad ja ventilaator lõpetab töötamise.

Märkus. Küpsetamise ajal vajutage nuppu küpsetamise peatamiseks ja käivitamiseks.

Nupp 2 – eelsätete nupp



Kui valite eelsätte nupu „“, saate valida 8 populaarse toiduaine vahel. Kui olete valiku teinud, lülitub seade tööle eelmääratud ajaks ja eelmääratud küpsetustemperatuuril.

Nupp 3 – temperatuuri/aja määramise nupp

Nupu vajutamisel hakkavad ekraanil temperatuurinäit ja kellaaeg vaheldumisi vilkuma ning vastav temperatuuri ja kellaaaja märgutuli süttivad (kellaaeg ja temperatuur määratakse nuppudega 4 ja 5).

Nupud 4 ja 5 – nupud „-“ ja „+“

Kui ekraanil vilgub temperatuurinäit, saate nuppudega 4 ja 5 seadistada temperatuuri vahemikus 80 °C kuni 200 °C.

Kui ekraanil vilgub kellaaeg, saate nuppudega 4 ja 5 seadistada kellaaega vahemikus 01 kuni 60 minutit.

Märgutuli 6 – temperatuuri märgutuli

Ventilaatori töötades süttib märgutuli 7.

Kütteelemendi töötades süttib märgutuli 8.

Märgutuli 9 – taimeri märgutuli

Märgutuled 10–17 – retsepti märgutuled:

10 – friikartulid, 11 – peekon, 12 – kanakoivad, 13 – krevetid, 14 – lihalõik, 15 – kook, 16 – köögiviljad, 17 – kala

	Min ja max kogus (g)	Aeg (minutid)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Kartulid ja friikartulid					
Õhukesed külmutatud friikartulid	400–500	18–20	200	raputamine	

Paksud külmutatud friikartulid	400–500	20–25	200	raputamine	
Kartulilaastud	600	20–25	200	raputamine	
Liha ja linnuliha					
Lihalõik	100–600	10–15	180		
Seakarbonaad	100–600	10–15	180		
Hamburger	100–600	10–15	180		
Vorstirull	100–600	13–15	200		
Kanakoivad	100–600	25–30	180		
Kanafilee	100–600	15–20	180		
Suupisted					
Kevadrullid	100–500	8–10	200	raputamine	Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud kananagitsad	100–600	6–10	200	raputamine	Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud kalapulgad	100–500	6–10	200		Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud saiapuruga juustusuupisted	100–500	8–10	180		Kasutage ahjuvalmis tooteid
Täidetud köögiviljad	100–500	10	160		
Küpsetamine					
Kook	400	20–25	160		Kasutage küpsetusalust
Pirukas	500	20–22	180		Kasutage küpsetusalust/ahju nõud
Muffinid	400	15–18	200		Kasutage küpsetusalust
Magusad suupisted	500	20	160		Kasutage küpsetusalust/ahju nõud

Märkus. Kui kuumaõhufritüür on veel külm, lisage valmimisajale 3 minutit.

Puhastamine

Puhastage seade pärast iga kasutamist.

Pann ja korv on kaetud mittenakkuv kattekihiga. Ärge kasutage nende puhastamiseks metallist köögivahendeid ega abrasiivseid materjale, vastasel juhul kahjustate mittenakkuvat kattekihti.

1. Eraldage toitepistik vooluvõrgust ja laske seadmel jahtuda.

Märkus. Et võimaldada kuumaõhufritüüril kiiremini jahtuda, eemaldage kauss.

2. Pühkige seadme välispinda niiske riidelapiga.
3. Puhastage kauss ja korv põhjalikult tulise vee, vähese pesuvedeliku ja mitteabrasiivse käsnaga.

Jäänud mustuse eemaldamiseks kasutage rasvaärastusvedelikku.

Märkus: Potti ja korvi tohib pesta nõudepesumasinas.

Soovitus. Kui mustus on korvi või kausi põhja kinni jäänud, täitke kauss tulise vee ja nõudepesuvedelikuga. Asetage korv kaussi ning laske kausil ja korvil ligikaudu 10 minutit liguneda.

4. Puhastage seadme sisemust tulise vee ja mitteabrasiivse käsnaga.
5. Puhastage kütteelementi puhastusharjaga, et eemaldada sealt kõik toidujäägid.

Hoiulepanek

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sellel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik komponendid oleksid puhtad ja kuivad.

Spetsifikatsioonid ja omadused

Pinge: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Võimsus: 1400 W

Kausi maht: 3,5 liitrit

Reguleeritav temperatuur: 80 °C kuni 200 °C

Taimer (1–60 min)

Toote kasutuselt kõrvaldamine



See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste kodumajapidamisjätmete hulka. Nõue kehtib kogu ELi territooriumil. Jätmete valest kasutamisest põhjustatud keskkonna- ja tervisekahju vältimiseks tuleb viia kõnealused jäätmed tooraine ümbertöötlemiseks vastavasse kogumispunkti. Viige kasutuselt kõrvaldatud seade elektri- ja elektroonikaromu kogumispunkti. Nii suunatakse seade ringlusse keskkonnale ohutul viisil.

Garantii

Sellele tootele kehtib kohustuslik garantii.

Garantii ei kata kahjustusi, mis tulenevad valest käitlemisest või väärkasutamisest, valest paigaldamisest või valedest säilitustingimustest, ebaõigest ühendamisest ega jõu või muude väliste mõjurite rakendamisest. Soovitame kasutusjuhendi hoolikalt läbi lugeda, sest see sisaldab tähtsat teavet.

NB!

1. Kui toode ei tööta õigesti, siis kontrollige esmalt, kas esineb muid põhjuseid, nt elektrikatkestus või üldine vale käsitlemine.
2. Kui võimalik, tuleb koos rikkis seadmega esitada järgmised dokumendid või teave.
 - Ostudokument.
 - Mudeli kirjeldus / tüüp / kaubamärk
 - Võimalusel rikke ja probleemi detailne kirjeldus

Garantii- või defektinõude korral võtke ühendust edasimüüjaga.

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumaõhufritüür ei tööta	Seade pole ühendatud vooluvõrku.	Ühendage seadme pistik maandatud vooluvõrku.
	Taimer on määramata.	Seadme sisselülitamiseks valige taimer nupuga soovitud küpsetusaeg.
Õhufritüüris valmistatud toit ei valmi.	Korvi asetatud toiduainete kogus on liiga suur.	Asetage korraga korvi vähem toiduaineid. Väiksem partii küpseb ühtlasemalt.
	Valitud on liiga madal temperatuur.	Valige juhtpaneelil soovitud temperatuur (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Sätted“).
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Valige juhtpaneelil aeg, mis vastab soovitud temperatuurisättele (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Sätted“).
Õhufritüür küpsetab toitu ebaühtlaselt.	Teatud tüüpi toitu tuleb poole küpsetusaja möödumisel raputada.	Üksteise otsas küpsevad toiduaineid (nt friikartuleid) tuleb poole küpsetusaja möödudes raputada. Vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Sätted“.
Suupisted pole õhufritüürist välja võtmisel krõbedad.	Kasutasite suupisteid, mis on mõeldud küpsetamiseks tavalises fritüüris.	Kasutage ahjus valmistatavaid suupisteid või kandke neile krõbedama tulemuse saavutamiseks kerge õlikiht.

Kauss ei sisene korralikult seadmesse.	Korvis on liiga suur kogus toiduaineid.	Ärge täitke korvi üle märgi MAX.
	Korv ei paikne kaussis õigesti.	Vajutage korvi kaussi, kuni kuulete klõpsu.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Küpsetate liiga rasvaseid toiduaineid.	Õhufritüüris rasvaste toiduainete küpsetamisel lekib kaussi suur kogus õli. Õli tekitab valget suitsu ja kauss võib tavapärasest rohkem tuliseks minna. See ei mõjuta seadme tööd ega lõpptulemust.
	Kausis on õlijääke eelmisest küpsetuskorrast.	Valget suitsu põhjustab kaussis soojenev rasv. Puhastage kaussi pärast iga kasutuskorda.
Õhufritüür küpsetab friikartuleid ebaühtlaselt.	Valisite valet tüüpi friikartulid.	Kasutage värsket kartulit ja veenduge, et need püsivad küpsetamisel tervena.
	Te ei loputanud kartulipulki enne nende küpsetamist korralikult.	Loputage kartulipulgad, et eemaldada neilt liigne tärklis.
Friikartulid pole õhufritüürist välja võtmisel krõbedad.	Friikartulite krõbedus oleneb friikartulites sisalduva vee kogusest.	Kuivatage kartulid enne õli lisamist.
		Krõbedama tulemuse saavutamiseks lõigake õhemad kartulipulgad.
		Krõbedama tulemuse saavutamiseks lisage veidi õli.



SOK, PL 35, 00088 S-ryhmä, Finland
s-kuluttajaneuvonta.fi



MIX
Paperi vastuul-
lisista lähteistä
FSC® C131858