



Käyttöohje

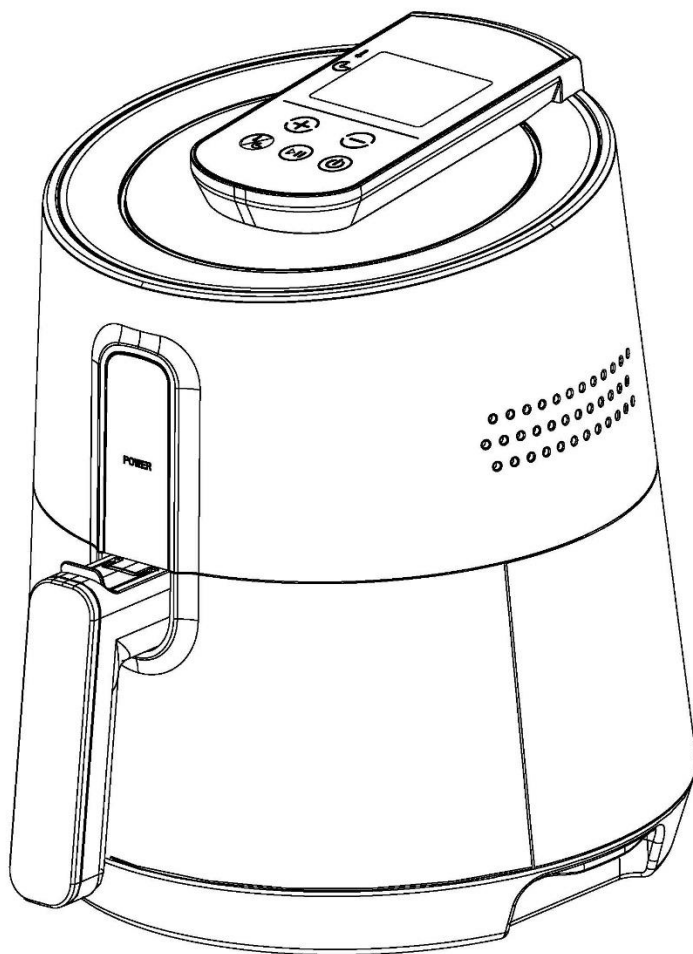
Bruksanvisning

Kasutusjuhend

ILMAFRITEERAUSKEITIN

Käyttö- ja turvallisuusohjeet

Malli: AF1301



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 kuumentua. Eri ihmiset kokevat eri lämpötilat eri tavoin, joten laitetta on käytettävä VAROVASTI. Vain laitteen kahvoihin 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 vaara.
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 virtajohto 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

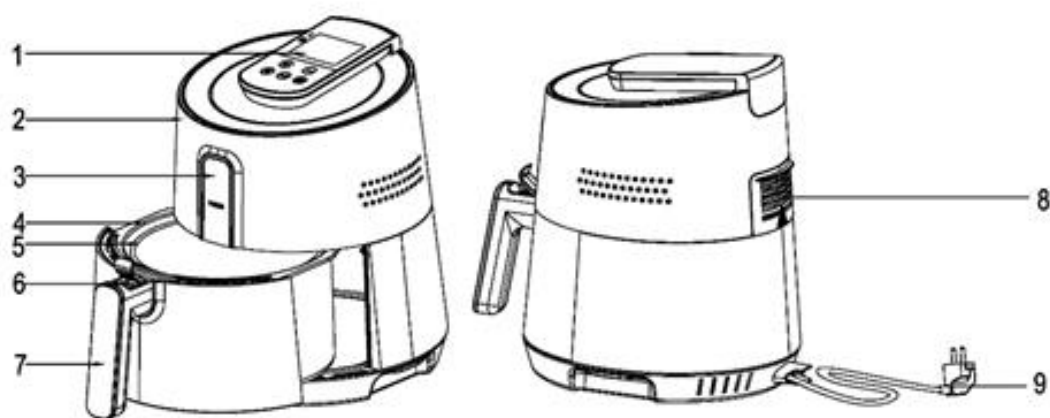
Johdanto

Ilmafriteerauskeitin on helppo ja terveellinen tapa valmistaa ruokaa suosikkiraaka-aineista. Nopealla kuumailmakierrolla ja ylägrillillä voidaan valmistaa useita ruokia. Ilmafriteerauskeittimen ehdoton etu on se, että keitin lämmittää ruokaa joka puolelta eikä

suurinta osaa raaka-aineista tarvitse käsitellä öljyllä.

Yleiskuvaus (kuva 1)

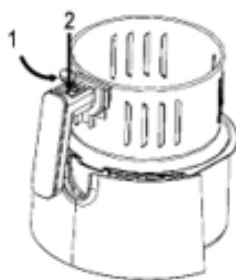
1. Kosketusohjauspaneeli
2. Kotelo
3. Virran merkkivalo
4. Pannu
5. Kori
6. Korin vapautuspainike
7. Korin kahva
8. Ilmanpoistoaukot
- 9 Sähköjohto



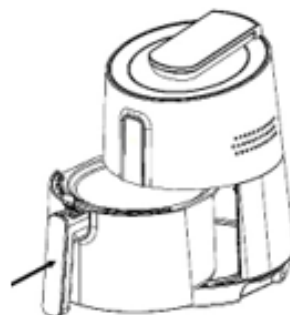
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5



Kuva 6

Tärkeää

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

Vaara

- Laitte soveltuu vain seuraavalla ehdolla 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten, fyysisiltä tai henkisiltä ominaisuuksiltaan tai aisteiltaan rajoittuneiden henkilöiden sekä harjaantumattomien henkilöiden käyttöön: heille on annettu asianmukaiset ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, heitä valvotaan ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Laitte ei sovellu lasten leikkeihin. Laitte 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 koteloa 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 ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa toiminnassa.
 - Älä täytä pannua öljyllä, sillä se voi aiheuttaa palovaaran.
 - Älä koskaan koske laitteen sisäosaan sen ollessa toiminnassa.
- Kosketuspintojen lämpötila saattaa kohota vaarallisen korkealle, kun laite on käytössä.

Varoitus

- 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 (kuva 2)
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista, ennen kuin poistat pannun laitteesta.

Varoitus

- Aseta laite tasaiselle ja tukevalle vaakasuuntaiselle alustalle.
- Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Jos laitetta käytetään väärin, 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 kori ja pannu huolellisesti kuumalla vedellä, käytä jonkin verran pesunestettä ja pehmeää pesusientä.
- Huomautus: Voit puhdistaa nämä osat myös astianpesukoneessa.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat kostealla liinalla.
- Tämä on öljytön keitin, joka toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä pannua öljyllä tai paistinrasvalla.

Käytön valmistelu

- 1 Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle.
Älä sijoita laitetta lämpöherkälle alustalle.
- 2 Laita kori pannuun (kuva 3).
- 3 Vedä virtajohto laitteen pohjassa olevasta säilytyslokerosta.
Älä täytä pannua 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.

Kuumailmapaisto

1. Kytke verkkovirtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vedä pannu varovasti ulos laitteesta (kuva 6).
3. Laita raaka-aineet koriin. (Kuva 5)
4. Liu'uta pannu takaisin laitteeseen (kuva 4)
Noudata huolellisesti laitteen varoitusmerkintöjä.
Älä koskaan käytä pannua ilman koria.
Varoitus: Älä koske pannuun käytön aikana ja anna pannun 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

Varoitus: Älä paina kahvaa ravistamisen aikana. (Kuva 3)

Vihje: Voit vähentää painoa nostamalla korin pois pannulta ja ravistamalla vain koria. Vedä pannu pois laitteesta, aseta se lämmönkestävälle pinnalle, paina kahvan painiketta ja nosta kori pois pannulta.

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 pannu pois laitteesta ja aseta se kehikkoon

Huomautus: Voit myös kytkeä laitteen pois päältä manuaalisesti. Tee tämä kääntämällä ajansäätönuppi asentoon 0.

8. Katso, ovatko raaka-aineet kypsiä.

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

9. Poistaaksesi ainesosat (esim. ranskalaiset) vedä pannu ulos laitteesta, aseta se kehikkoon, paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois pannusta.

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

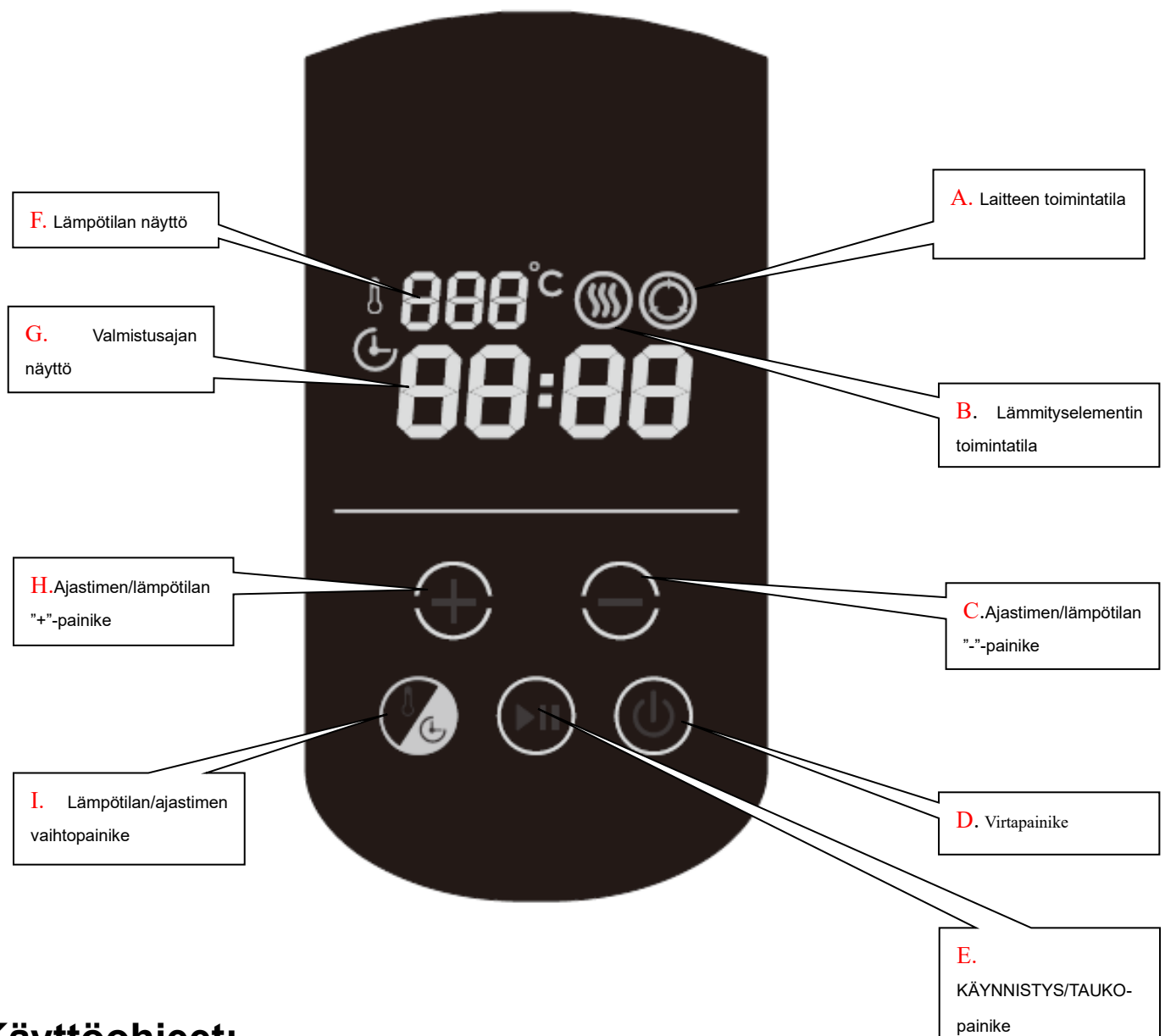
Pannu, raaka-aineet ja laite ovat kuumia. Keittimen raaka-aineista riippuen höyryä voi vuotaa pannulta.

10. Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle.

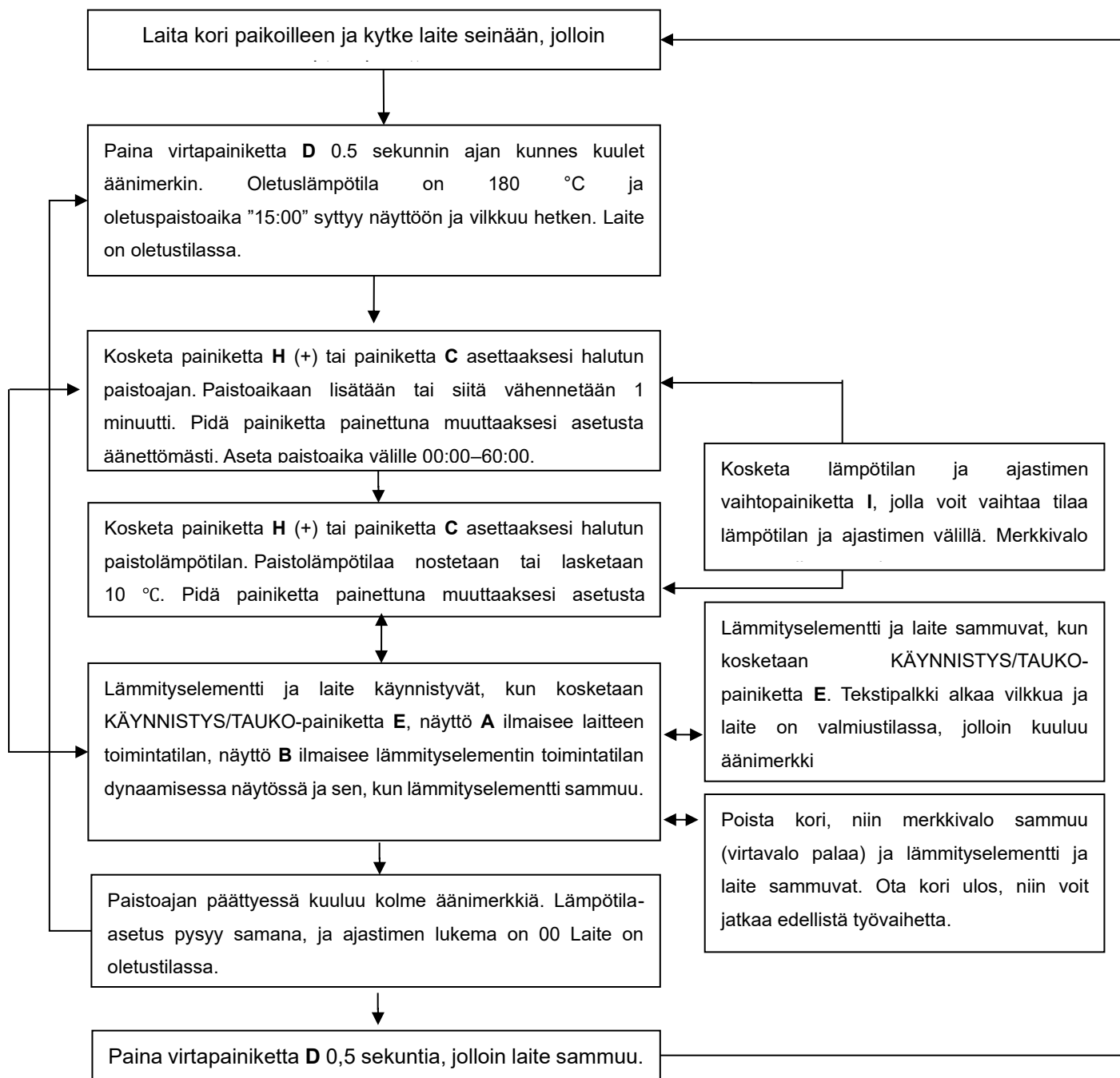
Vihje: Jos haluat poistaa suuria tai helposti hajoavia raaka-aineita, nosta raaka-aineet korista pihlien avulla.

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

Ohjauspaneelin ohjeet



Käyttöohjeet:



Asetukset

Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan raaka-aineiden perusasetukset.

Huomautus: Nämä asetukset ovat oletusasetuksia. Raaka-aineet vaihtelevat alkuperän, koon, muodon ja brändin mukaan, joten emme voi taata parhaita asetuksia valitsemillesi raaka-aineille.

Rapid Air -teknologia kuumentaa laitteen sisäilman välittömästi.

Pannun vetäminen varovasti laitteesta kuumailmapaiston aikana ei välttämättä keskeytä paistoprosessia.

Vinkkejä:

– Pienempien raaka-aineiden valmistusaika on yleensä hieman lyhyempi kuin suurten raaka-

aineiden.

- Suurempi määrä raaka-aineita vaatii hieman pidemmän valmistusajan, pienempi määrä raaka-aineita vaatii hieman lyhyemmän valmistusajan.
- Pienempien raaka-aineiden ravistelu kesken valmistusajan optimoi lopputuloksen ja voi auttaa ehkäisemään epätasaisesti paistettuja raaka-aineita.
- Lisää tuoreisiin perunoihin öljyä rapeuden takaamiseksi. Paista raaka-aineet ilmafriteerauskeittimessä muutaman minuutin sisällä öljyn lisäämisen jälkeen.
- Älä valmista laitteessa erittäin rasvaisia raaka-aineita kuten makkaroita.
- Myös uunissa valmistettavat välipalat voidaan valmistaa ilmafriteerauskeittimessä.
- Optimaalisin määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 500 g.
- Valmista täytetyt välipalat helposti ja nopeasti valmistaikinan avulla. Valmistaikina myös valmistuu nopeammin kuin kotitekoinen taikina.
- Aseta uunipelti tai -vuoka laitteen koriin, jos haluat leipoa kakun tai piirakan, tai jos haluat paistaa helposti hajoavia tai täytettyjä raaka-aineita
- Ilmafriteerauskeittimessä voi myös lämmittää raaka-aineita. Jos haluat lämmittää raaka-aineita, aseta lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi 10 minuuttia.

	Minimi- maksimi määrä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (/°C)	Ravistus	Lisätietoja
Perunat & ranskalaiset					
Ohuet pakasteranskalaiset	300–400	22–28	170	Kyllä	
Paksut pakasteranskalaiset	300–400	24–30	170	Kyllä	
Perunagratiini	500	24–30	180	Kyllä	
Liha & siipikarja					
Pihvi	100–500	10–20	180	Ei	
Porsaankyljys	100–500	10–20	180	Ei	
Hampurilainen	100–500	10–20	180	Ei	
Makkarasämpylä	100–500	15–18	180	Ei	
Kanankoivet	100–500	25–30	180	Ei	
Kananrinta	100–500	15–20	180	Ei	
Välipalat					
Kevätkääryleet	100–400	10–12	180	Kyllä	Käytä uunivalmista tuotetta
Pakastetut kananugetit	100–500	13–30	180	Kyllä	
Kalapuikkopakasteet	100–400	10–12	180	Ei	
Pakastettua leipää murennettuna Juustovälipalat	100–400	8–10	180	Ei	
Täytetyt kasvikset	100–400	10	180	Ei	
Leivonta					
Kakut	300	20–25	160	Ei	Käytä lisäpaistovuokaa
Piirakat	400	20–22	180	Ei	
Muffinit	300	15–18	180	Ei	Käytä lisäpaisto-vuokaa 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, erottaja 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 anna molempien liota 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 ennen kuin puhdistat sen.

2 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

Takuu ja huolto

Jos tarvitset huoltoa tai tietoja tai jos sinulla on ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Laitetta ei ole kytketty.	Kytke verkkovirtapistoke maadoitettuun seinäpistokkeeseen.
	Et ole asettanut ajastinta päälle.	Käännä ajastinruppi haluttuun valmistusaikaan, jotta laite voidaan käynnistää.
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.	Käännä lämpötilansäätönuppi vaadittuun lämpötila-asetukseen (katso kohta Asetukset).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Käännä ajastinruppi vaadittuun valmistusaikaan (katso luku Asetukset Laitteen käyttö -kohdassa).
Raaka-aineet paistuvat epätasaisesti.	Joitain raaka-aineita on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Toistensa päällä olevia raaka-aineita (esim. ranskalaisia) on ravisteltava valmistusajan puolivälissä. Katso luvun Laitteen käyttö kohta Asetukset.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun ne otetaan pois.	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	Valmistat rasvaisia raaka-	Kun paistat ilmafriteerauskeittimessä rasvaisia raaka-aineita,

savua.	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.	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 ilmafriteeraus-keittimestä.	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.

Tekniset tiedot:

Jännite: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Teho: 1300 W

Korin tilavuus: 2,5 litraa

Säädettävä lämpötila: 80 °C–180 °C

Ajastin (0–60 min)

Ympäristö

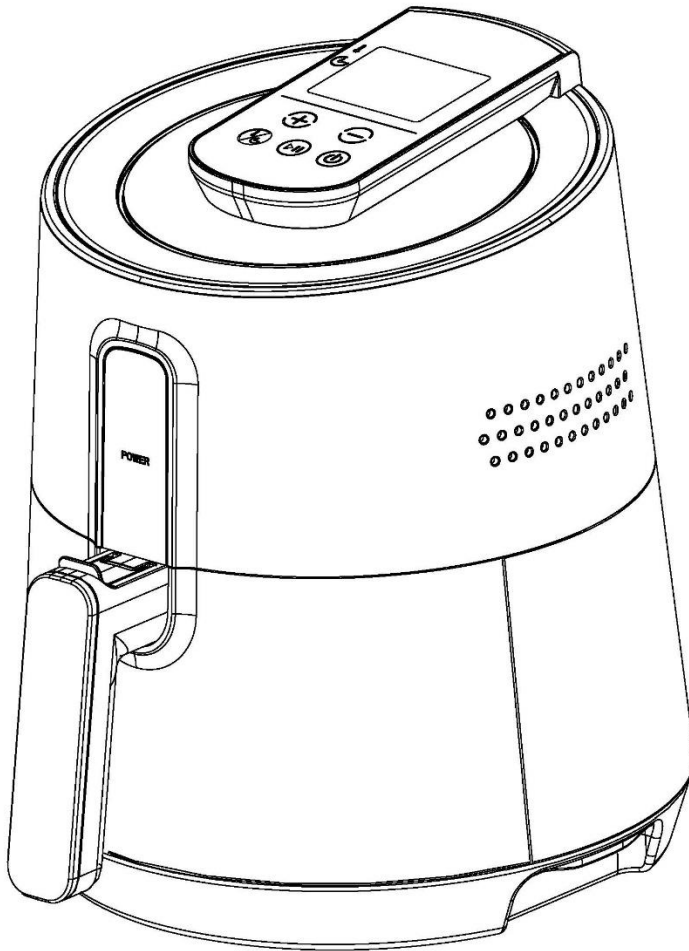
Älä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana laitteen käyttöiän päätyttyä. Toimita laite asianmukaiseen kierrätyspisteeseen. Kierrättämällä laitteen suojelet ympäristöä.

Laitteen poistaminen käytöstä	
	Tämä merkintä tarkoittaa, että laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana Euroopan unionin alueella. Ympäristön vahingoittumisen ja terveysriskien estämiseksi sekä materiaalien uusiokäytön mahdollistamiseksi laite on kierrätettävä asianmukaisesti. Vie käytöstä poistettava laite asianmukaiseen kierrätyspisteeseen tai ota yhteys laitteen myyneeseen jälleenmyyjään. Jälleenmyyjä on velvollinen toimittamaan laitteen asianmukaiseen kierrätykseen.

Luftfritös

Bruks- och säkerhetsanvisning

Modell: AF1301



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Iaktta vid användning av elektriska apparater alltid de grundläggande säkerhetsanvisningarna inklusive:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte vid de heta ytorna.
3. För att undvika elstötar får sladden, kopplingarna eller anordningen inte sänkas i vatten eller någon annan vätska.
4. VARNING: Denna elapparat har en uppvärmningsfunktion. Även ytor som inte är funktionella kan bli heta. Olika personer upplever temperaturer på olika sätt, och därför ska apparaten användas FÖRSIKTIGT. Du ska endast röra vid apparatens handtag eller andra greppytor, och hud måste skyddas från hetta till exempel med handskar. Låt övriga greppytor svalna tillräckligt länge innan du rör vid ytorna.
5. Ta loss elsladden ur eluttaget om apparaten inte används och innan apparaten rengörs. Låt apparaten svalna innan du monterar in eller tar loss delar.
6. Y-modell: Om elsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren, serviceföretag som auktoriserats av tillverkaren eller motsvarande kompetent part för att undvika farliga situationer.
7. Att använda tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan orsaka fara.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte elsladden hänga över ett bordshörn eller en arbetsyta eller komma i kontakt med heta ytor.
10. Placera inte apparaten nära en het gas- eller elbrännare eller i en het ugn.
11. Iaktta särskild försiktighet då du flyttar på en apparat som innehåller het olja eller någon annan het vätska.
12. Koppla alltid först elsladden till apparaten och först sedan till ett eluttag. Frånkoppla apparaten genom att sätta reglaget i läge Off och lossa därefter stickproppen ur eluttaget.
13. Använd inte apparaten till andra ändamål än de som beskrivs.
14. Apparaten lämpar sig för att användas av barn som är minst 8 år, personer vilkas fysiska eller psykiska egenskaper eller sinnesfunktioner är begränsade samt ovana personer endast efter att de har fått behövliga instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt, om de övervakas och inser riskerna med att använda apparaten. Apparaten lämpar sig inte för barns lek. Apparaten är inte lämplig att rengöras eller underhållas av barn, om de inte är över 8 år och övervakas.
15. Håll apparaten och dess elsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
16. Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontroll.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och i motsvarande syften, såsom:

- för användning i kökslokaler för personaler i affärer, på kontor och andra arbetsplatser
- för användning på lantgårdar
- för användning av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsutrymmen
- i inrättningar som erbjuder rum inklusive frukost

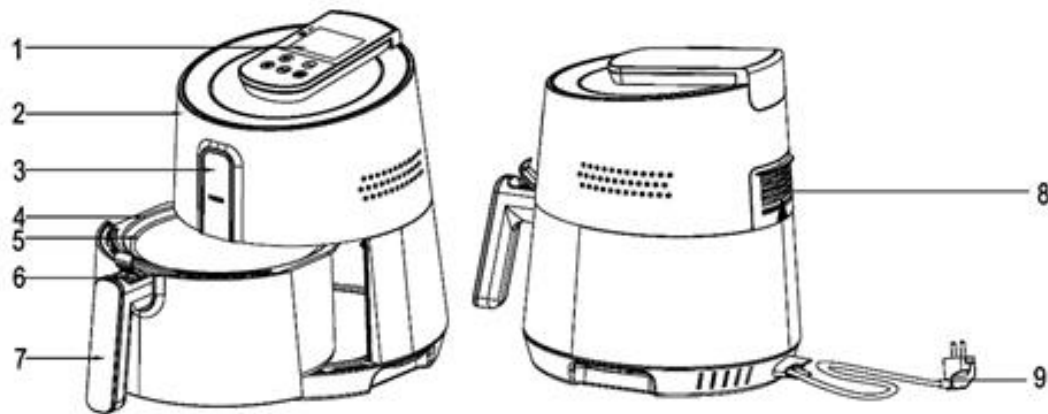
Inledning

Luftfritering är ett enkelt och hälsosamt sätt för dig att laga mat av dina favoritingredienser. Du kan laga flera maträtter med den snabba varmluftscirkulationen och den övre grillen. Den

största fördelen med luftfritösen är att den värmer upp maten från alla sidor och du behöver inte använda olja för att tillaga största delen av ingredienserna.

Allmän beskrivning (figur 1)

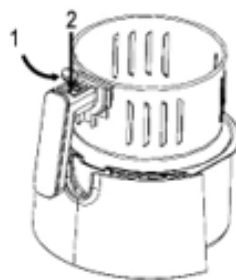
1. Beröringskänslig kontrollpanel
2. Hölje
3. Indikatorlampa för strömläge
4. Panna
5. Korg
6. Knapp för att lösgöra korgen från pannen
7. Korgens handtag
8. Luftutlopp
9. Elsladd



Figur 1:



Figur 2:



Figur 3:



Figur 4:



Figur 5:



Figur 6:

Viktigt

Läs igenom bruksanvisningen noggrant före användning och spara den sedan för framtida bruk.

Fara

- Apparaten lämpar sig endast på följande villkor för att användas av barn som är 8 år eller äldre, personer vilkas fysiska eller psykiska egenskaper eller sinnesfunktioner är begränsade samt ovana personer: om de har fått behövliga instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt, om de övervakas och inser riskerna med att använda apparaten. Apparaten lämpar sig inte för barns lek. Apparaten är inte lämplig att rengöras eller underhållas av barn, om de inte är över 8 år och övervakas.
 - Håll apparaten och dess elsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
 - Sänk aldrig ner höljet med de elektriska komponenterna och värmeelementen i vatten och skölj det inte heller under en kran.
 - Låt inte vatten eller någon annan vätska komma in i apparaten för att förebygga elstötar.
 - Placera alltid tunga ingredienser i korgen så att de inte berör värmeelementen.
 - Täck inte över luftens in- eller utlopp då apparaten är i bruk.
 - Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
 - Vidrör aldrig insidan av apparaten då apparaten är i bruk.
- Temperaturen på kontaktytorna kan stiga farligt högt när apparaten är i användning.

Varning!

- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar det lokala elnätets spänning.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, elsladden eller de övriga delarna är skadade.
- Icke auktoriserade reparatörer får inte byta eller reparera den skadade elsladden.
- Håll elsladden borta från heta ytor.
- Koppla inte apparaten till väggen och använd inte kontrollpanelen om du har våta händer.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt utrymme på åtminstone 10 cm bakom, på sidan och ovanför apparaten.
- Ställ inga föremål på apparaten.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Lämna inte apparaten på utan uppsikt.
- Under luftfriteringen strömmar het ånga ut ur luftutloppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppet.
Se upp för het ånga och luft även när du tar bort pannan från apparaten.
- Kontaktytorna kan bli heta under användning (figur 2).
- Dra ur stickproppen genast ur eluttaget, om mörk rök strömmar från apparaten. Vänta på att röken upphör innan du tar pannan ut ur apparaten.

Varning!

- Placera apparaten på ett jämnt och stadigt vågrätt underlag.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Om apparaten används fel, av professionella eller halvprofessionella eller inte används enligt bruksanvisningen förfaller garantin och tillverkaren kan neka sig vara ansvarig för de skador som uppkommit.
- Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget efter användning.
- Apparaten ska svalna i cirka 30 minuter innan den kan behandlas eller rengöras på ett säkert

sätt.

Före första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
 2. Ta bort eventuella dekaler eller etiketter från apparaten.
 3. Rengör korgen och pannan noggrant med hett vatten, använd en aning diskmedel och en mjuk tvättsvamp.
Observera: Du kan rengöra dessa delar även genom att sätta dem i en diskmaskin.
 4. Torka de inre och yttre delarna av apparaten med en fuktig trasa.
- Detta är en oljelös kokare som fungerar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.

Förberedelser inför användning

- 1 Placera apparaten på ett jämnt och stadigt underlag.
Placera inte apparaten på ett värmekänsligt underlag.
- 2 Sätt korgen i pannan (figur 3).
- 3 Dra elsladden ur förvaringsfacket som finns på botten av apparaten.
Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.
Ställ inget på apparaten, eftersom det leder till att luftströmmen för luftfriteringen avbryts.

Användning av apparaten

Apparaten kan användas för att tillaga många olika ingredienser utan olja.

Luftfritering

1. Koppla stickkontakten till ett jordat eluttag.
2. Dra försiktigt ut pannan ur luftfritösen (figur 6).
3. Placera ingredienserna i korgen. (Figur 5)
4. Skjut in pannan tillbaka i luftfritösen (figur 4).
Följ noggrant luftfritösens varningsmarkeringar.
Använd aldrig pannan utan korgen.
Varning: Rör inte vid pannan under användning och låt pannan svalna efter användningen, eftersom den blir mycket het. Rör endast vid apparatens handtag.
5. Ställ in den tid som krävs för tillagningen av ingrediensen (se avsnittet Inställningar nedan).
6. En del ingredienser måste omskakas halvvägs genom tillagningstiden (se avsnittet Inställningar nedan). Dra pannan ut ur apparaten genom att dra i handtaget och skaka om ingredienserna. Skjut sedan pannan tillbaka i fritösen.

Varning: Tryck inte handtaget vid omskakning. (Figur 3)

Tips: Du kan minska vikten genom att lyfta korgen ur pannan och endast skaka korgen. Dra ut pannan ur apparaten, placera den på ett värmetåligt underlag, tryck på knappen på handtaget och lyft korgen ur pannan.

Tips: Om du ställer in timern till halva tillredningstiden, ringer timern när det är dags att skaka på ingredienserna. Ställ in timern på resterande tillagningstid efter att ingredienserna skakats om.

7. När timern räknat ner avger fritösen en ljudsignal. Dra ut pannan ur apparaten och placera den i stommen.
Observera: Du kan även stänga av apparaten manuellt. Gör detta genom att vrida vredet för

tidsinställning till läge 0.

8. Se, om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte ännu är klara ska du skjuta in pannan tillbaka i apparaten och lägga till några till minuter i timern.

9. Om du vill ta ut ingredienser (t.ex. pommes frites) ska du dra ut pannan ur luftfritösen, placera den i stommen, trycka på knappen som lösgör korgen från pannan och lyfta ut korgen ur pannan.

För att undvika att överloppsoljan som runnit till pannans botten rinner på ingredienserna ska du inte vända pannan upp och ner om den fortfarande är fast vid korgen.

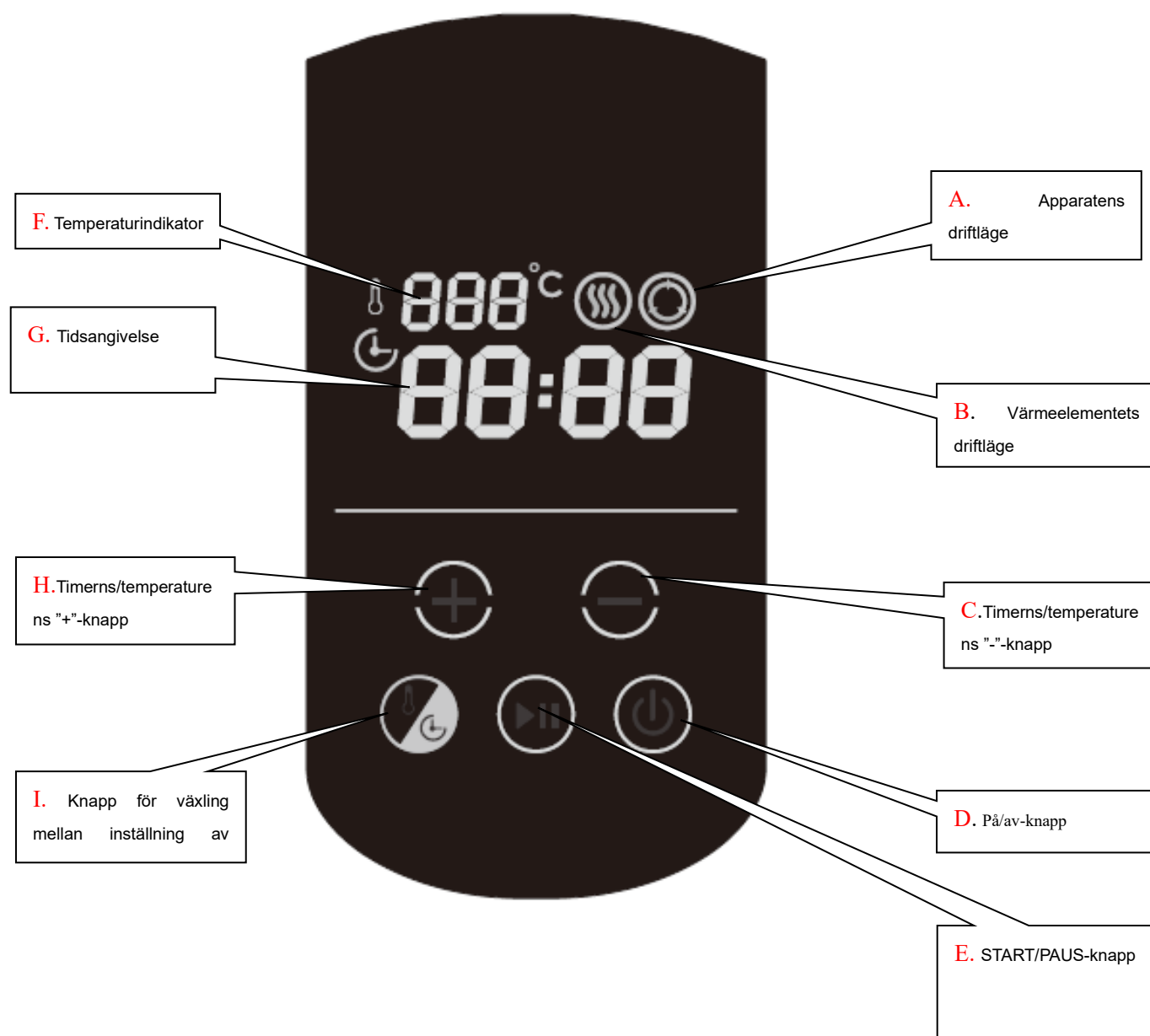
Pannan, ingredienserna och luftfritösen är heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typen av ingredienser i fritösen.

10. Töm korgen i en skål eller på en tallrik.

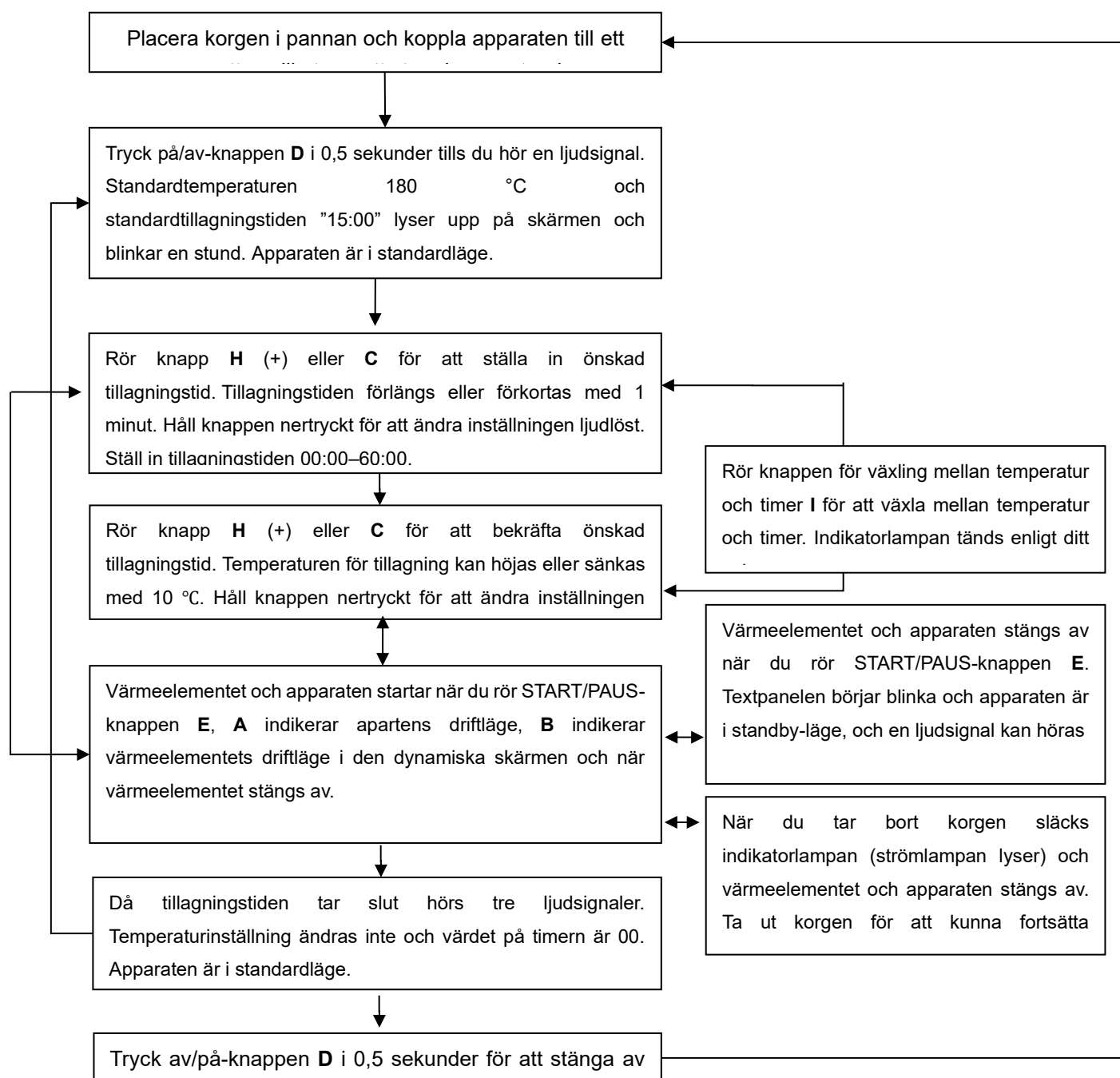
Tips: Använd en mattång om du vill lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser ur korgen.

11. När en sats med ingredienser är klar, kan du genast använda apparaten för att tillreda nästa sats.

Anvisningar för kontrollpanelen



Bruksanvisning:



Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för olika ingredienser.

Observera: Dessa inställningar är standardinställningar. Ingredienser varierar enligt ursprung, storlek, form och varumärke, och vi kan inte garantera de bästa inställningarna för de ingredienser du har valt.

Rapid Air-tekniken hettar upp luften inne i apparaten omedelbart.

Att försiktigt dra ut pannan ur apparaten under luffriteringen avbryter inte nödvändigtvis friteringsprocessen.

Tips:

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillagningstid än stora ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver en något längre tillagningstid, en mindre mängd ingredienser kräver en något kortare tillagningstid.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs in i tillagningen för att optimera friteringsresultatet och förebygga att ingredienserna steks ojämnt.
- Tillsätt olja till färska potatisar för garanterad krispighet. Tillaga ingredienserna i luftfritösen inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte mycket feta ingredienser, såsom korvar, i apparaten.
- Snacks som tillagas i ugn kan även tillagas i luftfritös.
- Den optimala mängden för tillagning av fräsiga pommes frites är 500 g.
- Tillaga fyllda snacks enkelt och snabbt med färdig deg. Färdig deg steks även snabbare än hemlagad deg.
- Placera ugnsplåten eller -formen i korgen, om du vill steka en kaka eller en paj, eller om du vill steka ingredienser som lätt faller sönder eller är fyllda.
- Du kan även värma upp ingredienser med luftfritösen. Justera temperaturen till 150 °C och tiden till 10 minuter om du vill värma upp ingredienser.

	Minimi- maximi antal (g)	Tid (min.)	Temperatur (/°C)	Omskakas	Mer information
Potatis & pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	300-400	22-28	170	Ja	
Tjocka frysta pommes frites	300-400	24-30	170	Ja	
Potatisgratäng	500	24-30	180	Ja	
Kött & fjäderfä					
Biff	100-500	10-20	180	Nej	
Griskotlett	100-500	10-20	180	Nej	
Hamburgare	100-500	10-20	180	Nej	
Korvbröd	100-500	15-18	180	Nej	
Kycklinglår	100-500	25-30	180	Nej	
Kycklingbröst	100-500	15-20	180	Nej	
Mellanmål					
Vårullar	100-400	10-12	180	Ja	Använd ugnsfärdig produkt
Frysta kycklingnuggets	100-500	13-30	180	Ja	
Frysta fiskpinnar	100-400	10-12	180	Nej	
Fryst smulat bröd Ostsnacks	100-400	8-10	180	Nej	
Fyllda grönsaker	100-400	10	180	Nej	
Bakning					
Kakor	300	20-25	160	Nej	Använd tilläggsugnsform
Pajer	400	20-22	180	Nej	
Muffins	300	15-18	180	Nej	Använd tilläggsugnsformen eller en ugnform

Observera: Lägg till 3 min på tillagningstiden om fritösen är kall när tillagningen påbörjas.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Panna och teflonöverdragen korg. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial vid rengöring, eftersom de kan skada teflonöverdraget.

1 Ta ur kontakten från eluttaget och låt apparaten svalna.

Observera: Ta bort pannan för att apparaten ska svalna snabbare.

2 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

3 Rengör pannan, fettreduceraren och korgen med hett vatten och lite diskmedel. Använd en mjuk svamp.

Du kan använda avfettningsmedel för att avlägsna resterande matrester.

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

Tips: Om matrester sitter fast i korgen eller botten av pannan, kan du fylla pannan med hett vatten och tillsätta lite diskmedel. Sätt korgen i pannan och låt dem vara blötlagda i cirka 10 minuter.

4 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke slipande svamp.

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

Förvaring

1 Lossa apparatens elsladd ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.

2 Se till att alla delar är rena och torra.

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller om du har problem ska du kontakta din återförsäljare.

Felsökning

Problem	Eventuell orsak	Lösning
Luftfritösen startar inte	Apparaten är inte kopplad till ett eluttag.	Koppla stickkontakten till ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Vrid timervredet till önskad tillagningstid för att apparaten ska starta.
Ingredienserna som stekts med luftfritösen är inte genomstekta	Det finns för mycket ingredienser i korgen.	Sätt en mindre mängd ingredienser i korgen. En mindre mängd ingredienser steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturvredet till rätt temperaturinställning (se avsnittet Inställningar).
	Tillagningstiden är för kort.	Vrid timervredet till rätt tillagningstid (se avsnittet Användning av apparaten i kapitlet Inställningar).
Ingredienserna blir ojämnt tillagade i luftfritösen	En del ingredienser ska omskakas efter att halva tillagningstiden har gått.	Ingredienser som ligger på varandra (t.ex. pommes frites) måste omskakas halvvägs genom tillagningstiden. Se avsnitt Inställningar i kapitlet Användning av apparaten.
Frysta snacks är inte fräsiga, då man lyfter dem ur fritösen	Du har tillagat snacks som ska tillredas i en traditionell fritös.	Använd snacks avsedda för tillagning i ugn eller pensla en liten mängd olja på ingredienserna för ett garanterat krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan ordentligt i apparaten	Det finns för mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-märkningen.

	Korgen har inte placerats rätt i pannan.	Tryck ner korgen i pannan tills du hör ett klickljud.
Det kommer vit rök ur apparaten	Du tillagar feta ingredienser.	Om du tillagar feta ingredienser i luftfritösen rinner mycket olja ner på pannan. Oljan orsakar vit rök och pannan kan bli hetare än vanligt. Detta inverkar inte på apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Kontrollera att pannan är noggrant rengjord efter varje användning.
Färsk potatis blir ojämnt tillagad i luftfritösen	Du har inte använt rätt potatissort.	Använd färsk potatis och kontrollera att de behåller sin fasthet under luftfriteringen.
	Pommes frites har inte sköljts noggrant innan friteringen.	Skölj pommes frites ordentligt för att få bort stärkelsen från utsidan av dem före tillagningen.
Färska potatisar är inte frasiga efter tillagningen i luftfritösen	Hur frasiga dina pommes frites blir beror på mängden olja och vatten i potatisarna.	Se till att du torkar pommes frites ordentligt innan du sätter till olja.
		Skär tunnare pommes frites för ett krispigare slutresultat.
		Sätt till lite olja för ett krispigare resultat.

Tekniska data:

Spänning: 220–240 V~ 50/60 Hz

Effekt: 1300 W

Korgens volym: 2,5 liter

Justerbar tillagningstemperatur: 80 °C-180 °C

Timer (0–60 min)

Miljön

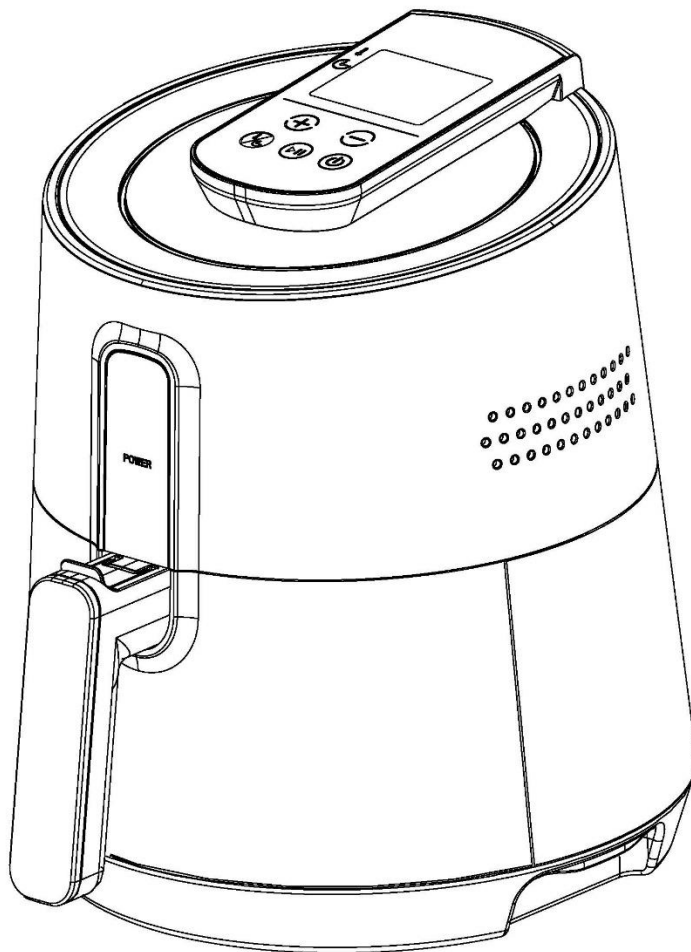
Kasta inte apparaten med vanligt hushållsavfall efter att apparatens livslängd uppnåtts. Lämna apparaten till korrekt återvinningscentral. Genom att återvinna apparaten skyddar du miljön.

Återvinning	
	Denna märkning betyder att apparaten inte får kastas med hushållsavfall inom Europeiska unionens område. För att förhindra miljöskador och hälsorisker samt för att göra materialåtervinning möjlig ska apparaten återvinnas på korrekt sätt. Lämna en kasserad apparat till en återvinningscentral eller ta kontakt med den återförsäljare som sålt apparaten. Återförsäljaren är skyldig att lämna apparaten till korrekt återvinning.

Kuumaõhufritüür

Kasutus- ja ohutusjuhend

Mudel: AF1301



OLULISED OHUTUSJUHISED

Järgige elektriseadmete kasutamisel alati üldiseid ohutusnõudeid, k.a järgmisi juhiseid:

1. Lugege läbi kõik juhised.
2. Ärge puudutage kuumi pindu.
3. Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke seadet, selle juhhet või ühendusosi vette ega muudesse vedelikesse.
4. HOIATUS: Käesoleval seadmel on soojendusfunktsioon. Kuumeneda võivad ka pinnad, milles ei toimu toidu soojendamine. Eri inimesed tunnetavad temperatuure erinevalt, mistõttu tuleb olla seadme kasutamisel ETTEVAATLIK. Seadet tohib puudutada ainult käepidemetest jm seadme tõstmiseks mõeldud pindadest. Kasutage pajakindaid. Ülejäänud pindadel tuleb lasta enne nende puudutamist korralikult maha jahtuda.
5. Kui seade ei ole kasutusel ja ka enne seadme puhastamist eemaldage toitejuhe pistikupesast. Laske seadmel enne osade paigaldamist või eemaldamist maha jahtuda.
6. Y-mudel: Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see tootja poolt, tootja hooldusettevõttes või sarnases kvalifitseeritud teeninduses välja vahetada, et vältida võimalikke ohuolukordi.
7. Muude kui tootja poolt soovitatud lisaosade kasutamine võib olla ohtlik.
8. Ärge kasutage seadet välistingimustes.
9. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle lauanurga või tööpinna ega puutuda kokku kuuma pinnaga.
10. Ärge paigutage seadet kuuma gaasi- ega elektripliidi lähedale ega kuuma ahju.
11. Olge kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldava seadme liigutamisel ettevaatlik.
12. Ühendage voolujuhe alati kõigepealt seadmega ja seejärel pistikupesast. Seadme väljalülitamiseks asetage toitenupp väljalülitatud asendisse (OFF) ja eemaldage seejärel voolujuhe pistikupesast.
13. Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
14. Seade sobib kasutamiseks lastele alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või kogenematutele isikutele ainult juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama, nad kasutavad seadet järelevalve all ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Seade ei sobi lastele mängimiseks. Seadet tohivad puhastada lapsed alates 8. eluaastast ja järelevalve all.
15. Hoidke seadet ja seadme toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
16. Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.

HOIDKE KASUTUSJUHEND ALLES

Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises ja muudes vastavates tingimustes, näiteks:

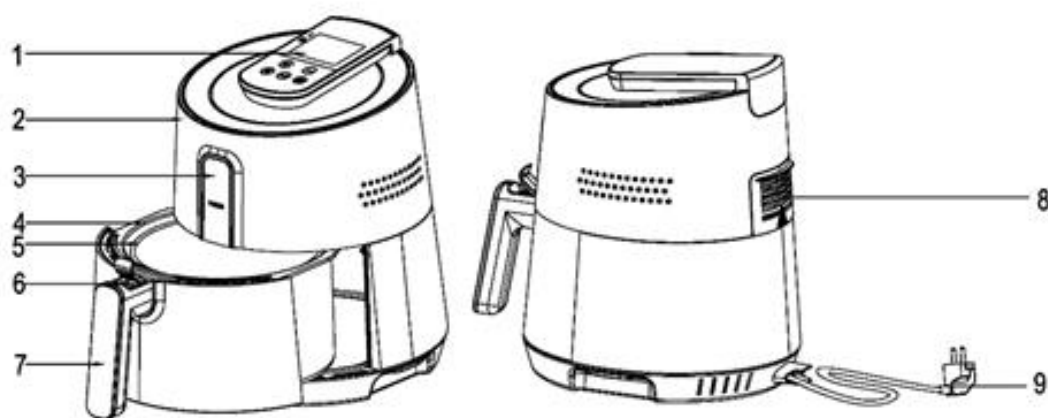
- töötajate köögruumid kauplustes, kontorites jm töökeskkondades
- talumajapidamised
- klientidele hotellides, motellides jm majutusasutustes
- *bed and breakfast* -tüüpi majutuskohades

Sissejuhatus

Kuumaõhufritüür on mugav ja tervislik viis toidu valmistamiseks lemmiktoorainetest. Tänu kiirele kuumaõhuringlusele ja ülemisele grillielemendile on võimalik valmistada paljusid toite. Kuumaõhufritüüri vaieldamatu eelis on see, et seade küpsetab toitu igalt poolt ning enamikke tooraineid ei ole vaja õliga töödelda.

Üldine kirjeldus (joonis 1)

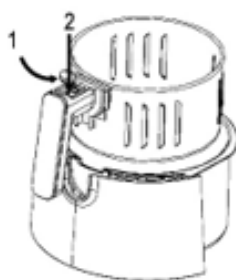
1. Puutetundlik juhtpaneel
2. Korpus
3. Voolu märgutuli
4. Pott
5. Korv
6. Korvi vabastusnupp
7. Korvi käepide
8. Õhu väljalaskeavad
9. Toitejuhe



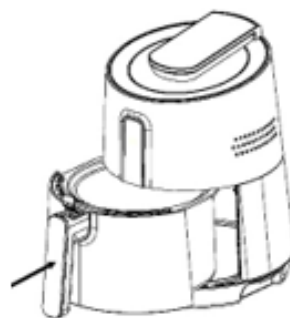
Joonis 1



Joonis 2



Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



Joonis 6

Oluline

Lugege käesolev kasutusjuhend enne seadme kasutuselevõttu tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles.

Oht

- Seade sobib kasutamiseks lastele alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega või kogenematutele isikutele ainult juhul, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama, nad kasutavad seadet järelevalve all ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Seade ei sobi lastele mängimiseks. Seadet tohivad puhastada lapsed alates 8. eluaastast ja järelevalve all.
 - Hoidke seadet ja seadme toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
 - Ärge kastke kunagi seadme elektrikomponente ja küttekehasid sisaldavat korpust vette ega loputage seda kraanivee all.
 - Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett ega muid vedelikke.
 - Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
 - Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sisse- ja väljavooluavasid.
 - Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
 - Ärge puudutage kunagi seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Sel ajal, kui seade töötab, võib selle kokkupuutepindade temperatuur võib olla ohtlikult kõrge.

Hoiatus

- Kontrollige, kas seadme pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, voolujuhe või muud osad on kahjustatud.
- Vigastatud voolujuhet tohivad vahetada ja parandada ainult volitatud tehnikud.
- Hoidke voolujuhet kuumadest pindadest eemal.
- Ärge ühendage seadet vooluringi ega kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
- Ärge asetage seadet seina ega muude seadmete vastu. Jätke seadme taha, külgedele ja kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi.
- Ärge asetage midagi seadme peale.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
- Ärge jätke seadet tööle järelevalveta.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käsi ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutus kauguses.
Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Seadme kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda (joonis 2).
- Eemaldage seade viivitamata vooluvõrgust, kui näete, et seadmest tuleb musta suitsu. Enne poti väljavõtmist oodake, kuni suitsu enam ei tule.

Hoiatus

- Asetage seade tugevale ja tasasele horisontaalsele pinnale.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
 - Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või vastuolus kasutusjuhendiga kaotab garantii kehtivuses ja tootja võib tekkinud kahju eest mitte vastutada.
 - Võtke pistik alati pärast kasutamist pistikupesast välja.
- Enne seadme turvalist käsitlemist ja puhastamist laske sel umbes 30 minutit jahtuda.

Enne esimest kasutuskorda

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage seadme küljest kõik kleebised ja sildid.
3. Enne esimest kasutuskorda peske seade korralikult kuuma vee, mõningase pesuvedeliku ja pehme pesusvammiga puhtaks.

Märkus: Nimetatud osi tohib pesta ka nõudepesumasinas.

4. Pühkige seadme sise- ja välisosad niiske lapiga puhtaks.

Tegemist on õlivaba fritüüriga, mis töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli ega praadimisrasvaga.

Kasutamiseks valmistumine

1. Asetage seade tugevale ja tasasele pinnale.

Ärge asetage seadet kuumatundlikule alusele.

2. Asetage korv poti sisse (joonis 3).

- 3 Tõmmake toitejuhe seadme põhjas olevast juhtmepesast välja.

Ärge täitke potti õli ega muu vedelikuga.

Ärge asetage midagi seadme peale. See võib õhuvoolu takistada ja frittistulemust mõjutada.

Seadme kasutamine

Seadmes on võimalik küpsetada paljusid eri toiduaineid ilma õlita.

Õhkfrittimine

1. Ühendage pistik maandatud pistikupesasse.
2. Tõmmake pott ettevaatlikult seadmest välja (joonis 6).
3. Asetage toiduained korvi. (Joonis 5)
4. Libistage pott tagasi seadmesse (joonis 4).

Jälgige tähelepanelikult seadme hoiatussümboleid.

Ärge kasutage kunagi potti ilma korvita.

Hoiatus: Ärge kasutamise ajal potti puudutage ning laske sel pärast kasutamist maha jahtuda, kuna see läheb väga kuumaks. Puudutage ainult seadme käepidet.

5. Määrake toorainele vajalik küpsetamisaeg (vt Seadistused).
6. Mõningaid toorained on vaja poole küpsetusaja möödudes raputada (vt Seadistused). Selleks tõmmake pott käepidemest fritüürist välja ja raputage toiduaineid. Seejärel libistage pott fritüüri sisse tagasi.

Hoiatus: Ärge suruge raputamise ajal käepidet. (Joonis 3)

Nõuanne: Võite vähendada kaalu, tõstes korvi potist välja ja raputades ainult korvi. Tõmmake pott fritüürist välja, asetage see kuumakindlale alusele, vajutage käepideme nuppu ja tõstke korv poti seest välja.

Nõuanne: Kui seate taimeri poolele küpsetusajale, tuleb taimeri kella helisedes koostisaineid raputada. Pärast raputamist tuleb määrata taimeris ülejäänud küpsetusaeg.

7. Kui kuulete taimeri kella, tähendab see seda, et määratud küpsetusaeg on läbi saanud. Tõmmake pott fritüürist välja ja asetage see sõrestikule.

Märkus: Seadme võib välja lülitada ka manuaalselt. Pöörake selleks taimeri nupp asendisse 0.

8. Kontrollige, kas toiduained on küpsed.

Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi seadmesse ja lisage määratud ajale paar lisaminutit.

9. Toiduainete (näiteks friikartulid) eemaldamiseks tõmmake pott fritüürist välja, asetage see resti peale, vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.

Kui pott on veel korvi küljes kinni, ärge pöörake seda tagurpidi, muidu võib poti külge kogunenul liigne õli toidu peale valguda.

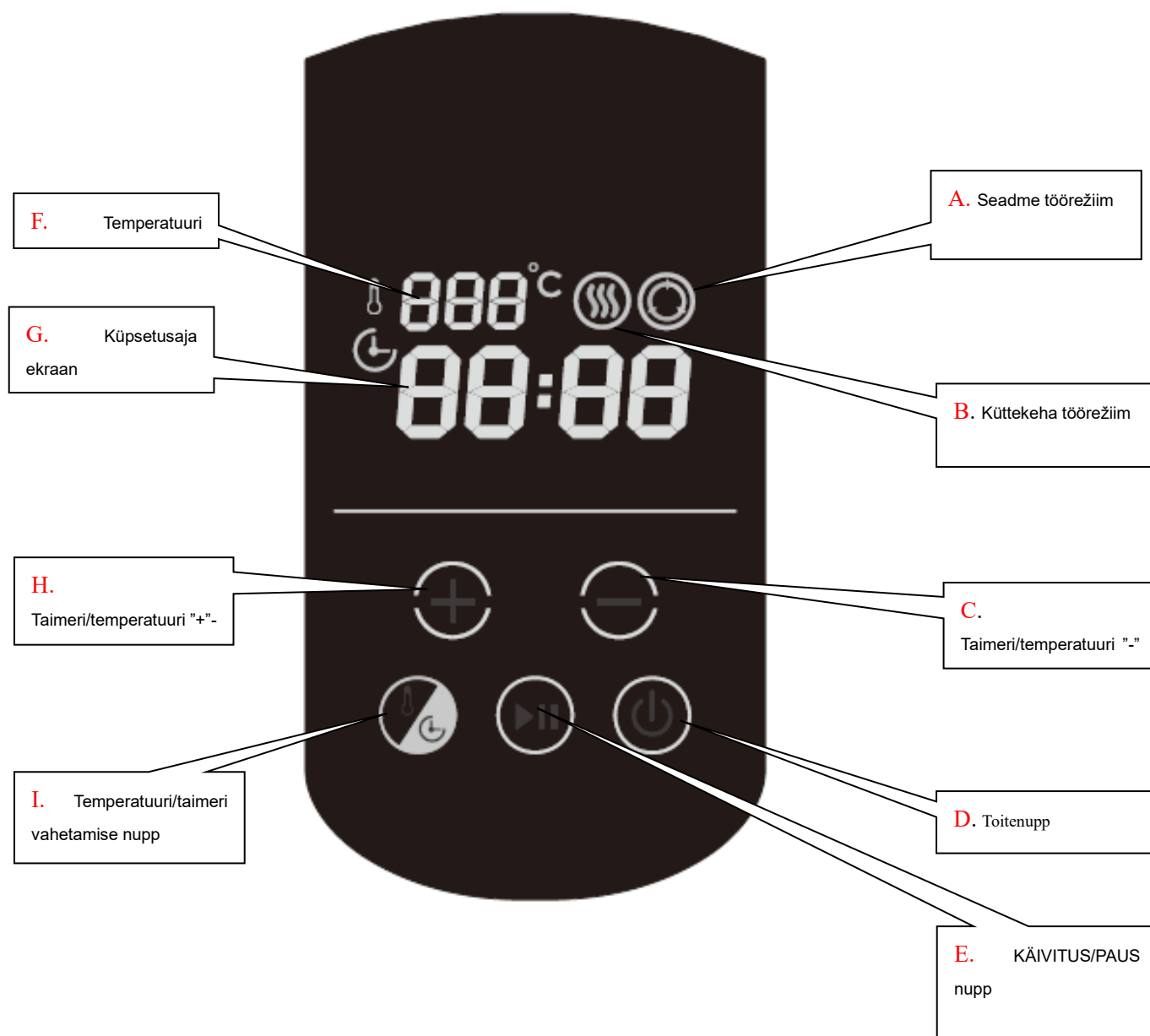
Pott, toiduained ja fritüür on kuumad. Olenevalt fritüüris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.

10. Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule.

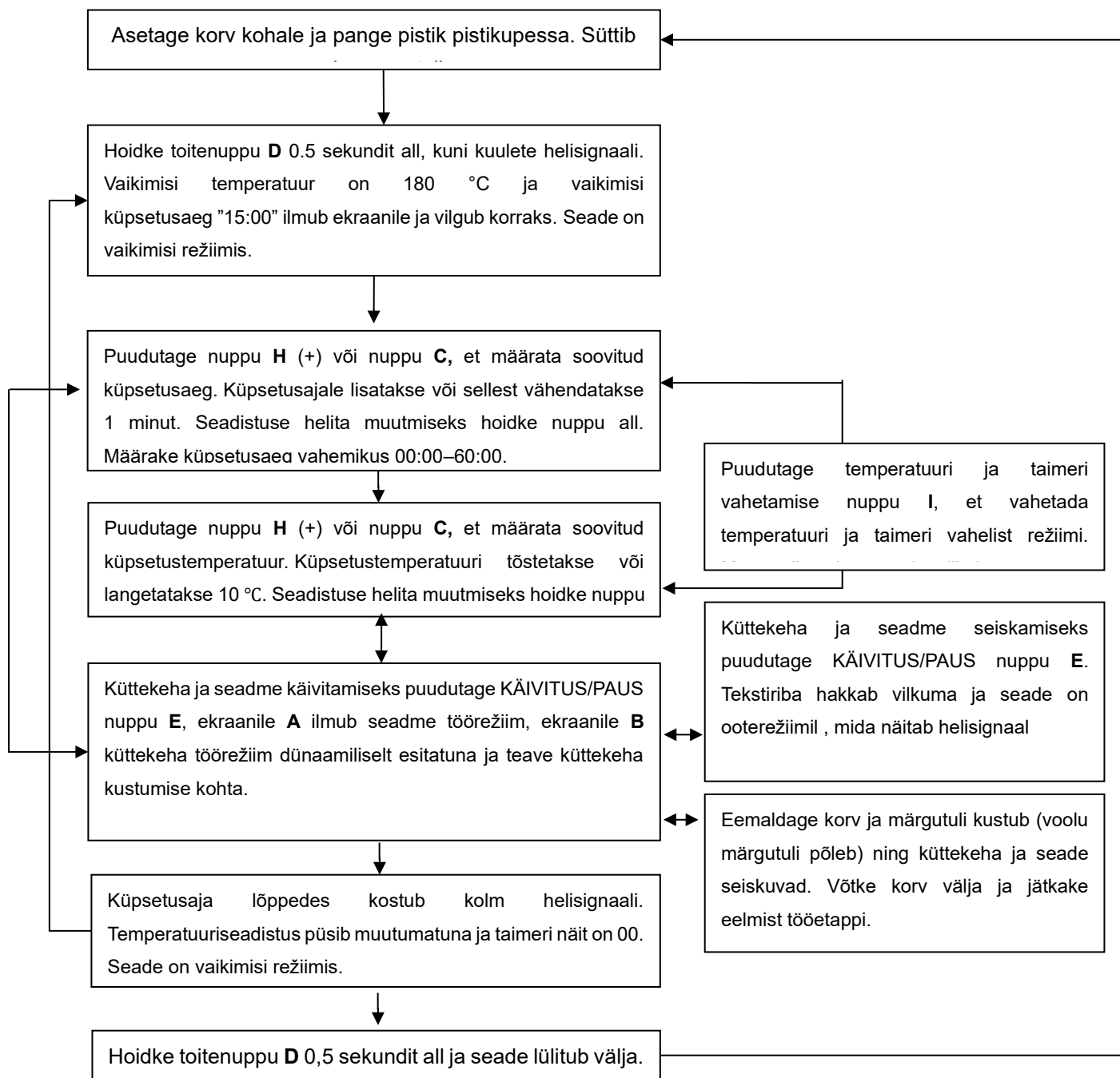
Nõuanne: Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.

11. Kui üks portsjon toiduaineid on valmis, on seade kohe valmis ka järgmise portsjoni valmistamiseks.

Juhtpaneeli juhised



Kasutusjuhised:



Seaded

Järgnev tabel aitab Teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus: Näidatud seaded on soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja bränd võivad erineda, ei saa me garanteerida, et näidatud seaded on ka just Teie toiduainete jaoks parimad.

Rapid Air -tehnoloogia kuumutab seadme siseõhku koheselt.

Poti väljatõmbamine seadmest küpsetamise ajal ei katkesta tingimata küpsetusprotsessi.

Soovitused

- Väiksemate toiduainete küpsetusaeg on suurte toiduainete omast enamasti veidi lühem.
- Suurte toidukoguste jaoks läheb tarvis veidi pikemat küpsetusaega, väiksemad

toidukogused vajavad veidi lühemat küpsetusaega.

- Väiksemate toiduainete raputamine küpsetusaja keskel optimeerib lõpptulemust ja võib vältida toiduainete ebaühtlast küpsemist.
- Krõbeduse saavutamiseks lisage värsketele kartulitele õli. Küpsetage toiduaineid fritüüris pärast õli lisamist veel paar minutit.
- Ärge valmistage fritüüris väga rasvaseid toite, nt makarone.
- Fritüüris võib valmistada ka ahjus küpsetamiseks mõeldud vahepalu.
- Optimaalne kogus krõbedate friikartulite küpsetamiseks on 500 g.
- Valmistage täidetud vahepalu mugavalt ja kiirelt poetaignast. Poetaigen saab isetehtud taignast kiiremini ka valmis.
- Koogi ja piruka, aga ka kergesti lagunevate ja täidetud vahepalade küpsetamiseks asetage ahjuplaat või -vorm kuumaõhtufritüüri korvi sisse.
- Fritüüriga saab toitu ka soojendada. Toidu soojendamiseks määrake temperatuuriks 150 °C ja ajaks 10 minutit.

	Miinum ja maksimu m kogus (g)	Aeg (min)	Temperatu r (°C)	Raputamin e	Lisateave
Kartulid & friikartulid					
Õhukesed külmutatud friikartulid	300-400	22-28	170	Jah	
Paksud külmutatud friikartulid	300-400	24-30	170	Jah	
Kartuligrataän	500	24-30	180	Jah	
Liha & linnuliha					
Biifsteek	100-500	10–20	180	Ei	
Sealihakarbonaad	100-500	10–20	180	Ei	
Hamburger	100-500	10–20	180	Ei	
Hot dog	100-500	15-18	180	Ei	
Kanakoivad	100-500	25-30	180	Ei	
Kanarind	100-500	15–20	180	Ei	
Vahepalad					
Kevadrullid	100-400	10-12	180	Jah	Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud kanagitsad	100-500	13-30	180	Jah	
Külmutatud kalapulgad	100-400	10-12	180	Ei	
Külmutatud leivatükid	100-400	8-10	180	Ei	
Vahepalad juustust	100-400	8-10	180	Ei	
Täidetud aedviljad	100-400	10	180	Ei	
Küpsetamine					
Koogid	300	20-25	160	Ei	Kasutage veel ühte praevormi
Pirukad	400	20-22	180	Ei	
Muffinid	300	15-18	180	Ei	Kasutage veel ühte prae- või ahjuvormi

Märkus: Kui alustate küpsetamist külma seadmega, lisage küpsetusajale 3 minutit.

Puhastamine

Puhastage seadet pärast igat kasutuskorda.

Pott ja teflonkattega korv. Ärge kasutage puhastamiseks metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad teflonpinda kahjustada.

1 Eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.

Märkus: Et seade kiiremini maha jahtuks, eemaldage sellest pott.

2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

3 Peske pott, rasvaeraldaja ja korv kuuma vee ja vähese pesuvahendiga puhtaks. Kasutage pehmet pesukäsna.

Allesjäänud toidujääkide eemaldamiseks võib kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Märkus: Potti ja korvi tohib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: Kui korvi või poti põhja küljes on toidujääke, täitke pott kuuma vee ja vähese pesuvahendiga. Asetage korv poti sisse ja leotage mõlemat nõud umbes 10 minutit.

4 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse käsnaga.

5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

Hoiustamine

1 Tõmmake pistik pistikupesast välja ja laske seadmel enne puhastamist maha jahtuda

2 Enne hoiustamist veenduga, et kõik osad oleksid puhtad ja kuivad.

Garantii ja hooldus

Seadme hoolduse ja lisainfo saamise ning võimalike probleemide korral võtke ühendust toote edasimüüjaga.

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumahufritiür ei tööta	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage toitejuhe maandatud pistikupesasse.
	Taimer on seadistamata.	Seadme käivitamiseks pöörake taimeri nupp soovitud küpsetusaja peale.
Kuumahufritiüris küpsetatud toidud ei ole küpsed.	Korvis on liiga palju tooraineid.	Asetage korvi väiksem kogus tooraineid. Väiksem kogus tooraineid küpseb ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal.	Pöörake temperatuuri reguleerimise nupp soovitud temperatuuri peale (vt Seadistused)
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Pöörake taimeri nupp soovitud küpsetusaja peale (vt Seadme kasutamine -> Seadistused).
Toorained küpsevad seadmes ebaühtlaselt.	Mõningaid tooraineid tuleb küpsetamise ajal raputada.	Üksteise peal olevaid tooraineid (nt friikartuleid) tuleb keset küpsetamist raputada. Vt Seadme kasutamine -> Seadistused
Küpsetatud vahepalad ei ole fritiürist väljavõttes krõbedad.	Olete kasutanud fritiüris vahepalu, mida tuleks valmistada klassikalises õlifritiüris.	Kasutage ahjuvahepalu või pintseldage toorained kergelt õliga üle, nii saavutate krõbedama lõpptulemuse.
Poti libistamine fritiüri sisse ei õnnestu hästi.	Korvis on liiga palju tooraineid.	Ärge täitke korvi üle MAX-tähise.
	Korv ei ole asetatud potti	Suruge korvi poti sisse seni, kuni kuulete klõpsu.

	õigesti.	
Seadmest tuleb valget suitsu.	Küpsetate rasvaseid toiduaineid.	Kui küpsetada fritüüris rasvaseid toiduaineid, valgub potti rohkelt õli. Õli põhjustab valget suitsu ja pott võib tavapärasest rohkem kuumeneda. Seadet ega lõpptulemust see ei mõjuta.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Valge suits tekib potis oleva rasva kuumutamise tagajärjel. Puhastage potti korralikult pärast igit kasutuskorda.
Värsked kartulid küpsevad fritüüris ebaühtlaselt.	Te ei valinud õiget kartulisorti.	Kasutage värsked kartuleid ja veenduge, et need püsiksid küpsetamise ajal koos.
	Kartulipulki ei ole enne küpsetamist korralikult loputatud.	Tärglise eemaldamiseks tuleb kartulipulki korralikult loputada.
Värsked kartulid ei ole fritüürist väljavõttes krõbedad.	Friikartulite krõbeduse aste sõltub kartulite õli- ja veekogusest.	Kuivatage kartulipulgad enne õli lisamist korralikult kuivaks.
		Lõigake kartulipulgad väiksemaks, nii saavutate krõbedama lõpptulemuse.
		Krõbedama tulemuse saavutamiseks lisage rohkem õli.

Tehnilised andmed:

Toitepinge: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Võimsus: 1300 W

Korvi mahutavus: 2,5 liitrit

Reguleeritav temperatuurivahemik: 80 °C – 180 °C

Taimer (0–60 min)

Keskkond

Toodet ei tohi visata pärast selle kasutusega tavaliste olmejäätmete hulka. Viige seade nõuetekohasesse jäätmekogumispunkti. Seadme ümbertötlus kaitseb keskkonda.

Seadme kasutusest kõrvaldamine	
	See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata Euroopa Liidu territooriumil tavaliste olmejäätmete hulka. Keskkonnakahjude ja terviseohtude vältimiseks ning materjalide jätkusuutliku kaaskasutuse võimaldamiseks tuleb seade nõuetekohaselt utiliseerida. Viige seade selleks ettenähtud kogumiskohta või võtke ühendust seadme edasimüüjaga. Edasimüüja on kohustatud toimetama seadme nõuetekohasesse ümberkäitlemisse.



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