



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

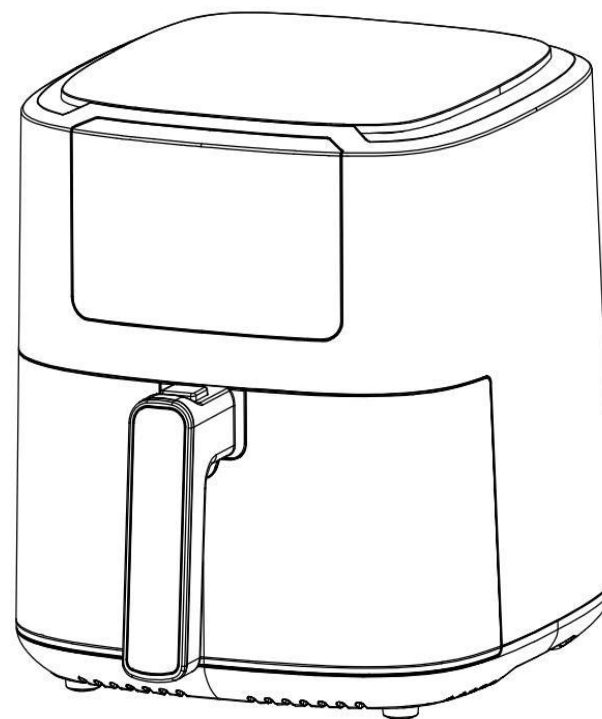


Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend



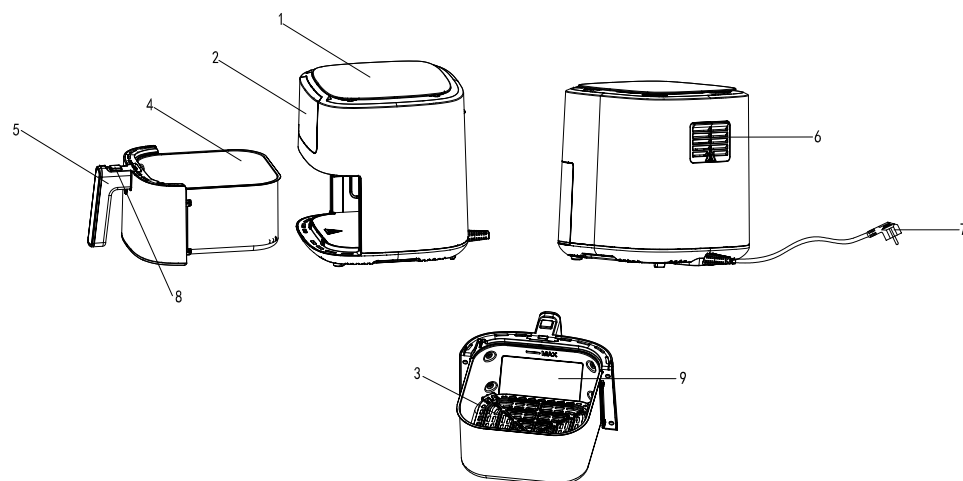
MIX
Paperi vastuul-
lisista lähteistä
FSC® C131858

Kiertoilmakypsennin
Käyttö- ja turvallisuusohjeet
Malli: AF1524SC



Yleiskuvaus

1. Lasipaneeli
2. Ohjauspaneeli
3. Metalliteline
4. Pata
5. Korin kahva
6. Ilmanpoistoaukko
7. Virtajohto
8. Painike
9. Lasi-ikkuna



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

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. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän tahon on vaihdettava virtajohto vaaratilanteiden välttämiseksi.
7. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisäosien käytöstä voi aiheutua vammoja.
8. Älä käytä laitetta ulkona.
9. Älä anna virtajohdon roikkua pöydänkulman tai työtason yli tai kosketa kuumaa pintaa.
10. Älä aseta laitetta kuuman kaasun- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai kuumaan uuniin.
11. Kiinnitä liitin aina ensin laitteeseen ja sitten virtajohto pistorasiaan. Kytke laite pois toiminnasta asettamalla säädin Off-asentoon ja irrottamalla sen jälkeen pistoke pistorasiasta.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille määriteltyyn käyttötarkoitukseen.
13. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjaimella.
14. Kosketuspintojen lämpötila saattaa kohota vaarallisen korkealle, kun laite on käytössä.

SÄILYTÄ NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET

Tärkeää

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

Vaara

- Älä koskaan upota sähkökomponentteja ja lämmityselementtejä sisältävää koteloä veteen tai huuhtelee sitä hanan alla
- Älä päästä nestettä laitteen sisään sähköiskujen tai oikosulun estämiseksi.
- Pidä kaikki raaka-aineet irrotettavassa rapeutta lisäävässä osassa tai estä kosketus lämmityselementteihin.
- Älä peitä ilmanpoistoaukkoa, kun laite on toiminnassa.
- Padan täyttäminen öljyllä voi aiheuttaa palovaaran.

- Älä koske laitteen sisäosaan sen ollessa toiminnassa.

Varoitus

- Laite soveltuu 8-vuotiaiden ja sitä vanhempien lasten ja fyysisiltä tai henkisiltä ominaisuuksiltaan tai aisteiltaan rajoittuneiden henkilöiden tai kokemattomien ja vähillä tiedoilla varustettujen henkilöiden käyttöön, jos heitä valvotaan tai heille on annettu asianmukaiset ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat
- Laite ei sovellu lasten leikkeihin
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- 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 kytkä 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.
- Kuumailmakypsennyksen aikana kuumaa höyryä vapautuu ilmanpoistoaukkojen kautta. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista.
- Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös poistaessasi padan laitteesta.
- Kosketuspinnat voivat kuumentua käytön aikana (kuva 1)
- Irrota laite välittömästi pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista, ennen kuin poistat padan laitteesta.

Huomio

- 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.
 - 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.

Johdanto

Uusi kiertoilmakypsennin on helppo ja terveellinen tapa valmistaa ruokaa suosikkiraaka-aineista. Nopealla kuumailmakierroilla ja ylhäällä sijaitsevalla irrotettavalla rapeutta lisäävällä osalla voidaan valmistaa useita ruokia.

Kiertoilmakypsennin ehdoton etu on se, että laite lämmittää ruokaa joka puolelta, eikä suurinta osaa raaka-aineista tarvitse käsitellä öljyllä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

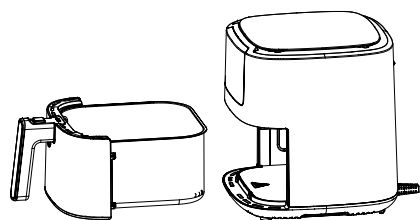
1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
 2. Poista laitteesta mahdolliset tarrat tai etiketit.
 3. Puhdista metallilinet ja pata huolellisesti kuumalla vedellä, käytä jonkin verran pesunestettä ja pehmeää pesusientä.
 4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat kostealla liinalla.
 5. Ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa aiheutua lievää hajua.
- Tämä on öljytön kypsennin, joka toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä pataa öljyllä.

Käytön valmistelu

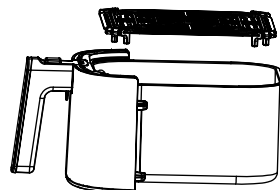
1. Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle.
- Älä sijoita laitetta lämpöherkälle alustalle.**
2. Laita metallilinet pataan (kuva 2).
 3. Vedä virtajohto laitteen pohjassa olevasta säilytyslokerosta.
- Älä täytä pataa öljyllä tai millään muulla nesteellä.**
- Älä aseta mitään laitteen päälle, sillä muuten kuumalla ilmalla toimivaan paistamiseen vaikuttava ilmavirta katkeaa.**

Laitteen käyttö

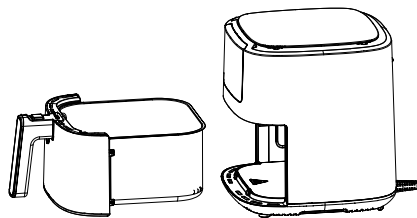
Laitteessa voidaan valmistaa runsaasti erilaisia raaka-aineita ilman öljyä. Mukana oleva reseptivihko auttaa tutustumaan laitteeseen.



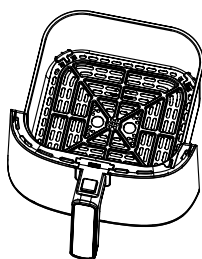
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

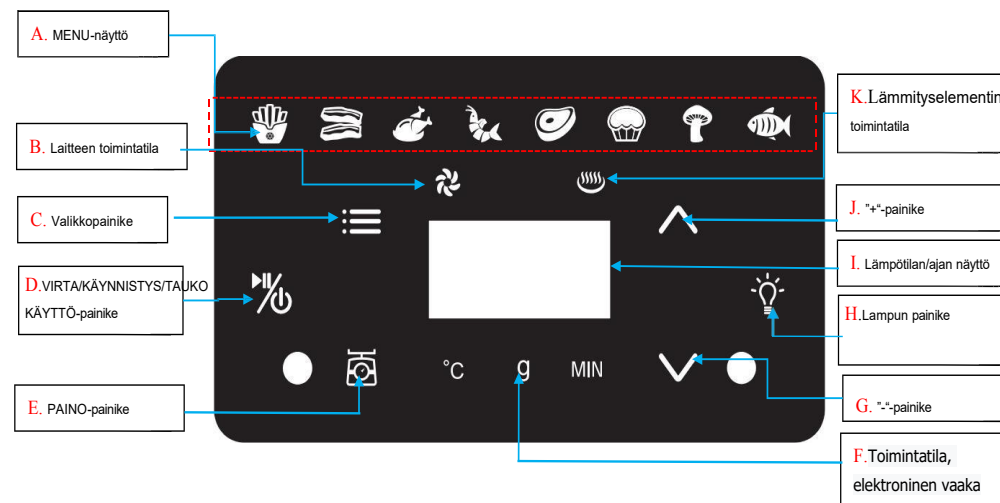
Kiertoilmakypsennys

1. Kytke pistoke pistorasiaan.
 2. Vedä pata varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä (kuva 1).
 3. Laita raaka-aineet metallitelineeseen. (Kuva 4)
- Huomautus: Älä ylitä MAX-ilmaisinta, sillä se voi vaikuttaa ruoan laatuun.**
4. Liu'uta pata takaisin kiertoilmakypsentimeen (kuva 3)
Noudata huolellisesti kypsennyksen varoitusmerkkintöjä.
- Varoitus: Älä koske pataan käytön aikana ja anna padan myös jäähtyä käytön jälkeen, sillä se kuumenee paljon. Kosketa vain padan kahvaa.**
5. Määrittele raaka-aineen vaadittu valmistusaika (katso jäljempänä osio Asetukset).
- Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, kun laite on kylmä.
- Huomautus:** Voit myös esilämmittää laitetta ilman raaka-aineita. Aseta sitten haluamasi valikko.
- a. Ajastin alkaa laskea asetettua valmistusaikaa.
 - b. Raaka-aineista tuleva ylimääräinen öljy kerääntyy padan pohjalle.
6. Joitakin raaka-aineita täytyy ravistaa valmistusajan puolivälissä (katso jäljempänä kohta Asetukset). Voit ravistaa raaka-aineita painamalla padan vapautuspainiketta, vetämällä padan pois laitteesta kahvan avulla ja ravistamalla pataa. Liu'uta pata sitten takaisin kiertoilmakypsentimeen.
 7. Kun kuulet ajastimen äänen, asetettu valmistusaika on kulunut. Paina padan vapautuspainiketta, vedä pata pois laitteesta ja aseta se kehikkoon.

Huomautus: Voit myös kytkeä laitteen pois päältä manuaalisesti. Paina virtapainiketta, jolloin laite sammuu.

8. Katso, ovatko raaka-aineet kypsiä.
Jos ainekset eivät ole vielä kypsiä, liu'uta pata takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.
9. Kun haluat poistaa raaka-aineita (esim. ranskalaisia), paina padan vapautuspainiketta, vedä pata ulos kiertoilmakypsentimestä ja aseta se kehikkoon. (Kuva 3)
10. Tyhjennä pata kulhoon tai lautaselle.
11. Kun erä raaka-aineita on valmistunut, laite on heti valmis kypsentämään seuraavan erän.

Ohjauspaneelin ohjeet



Käyttöohjeet:

Asetukset

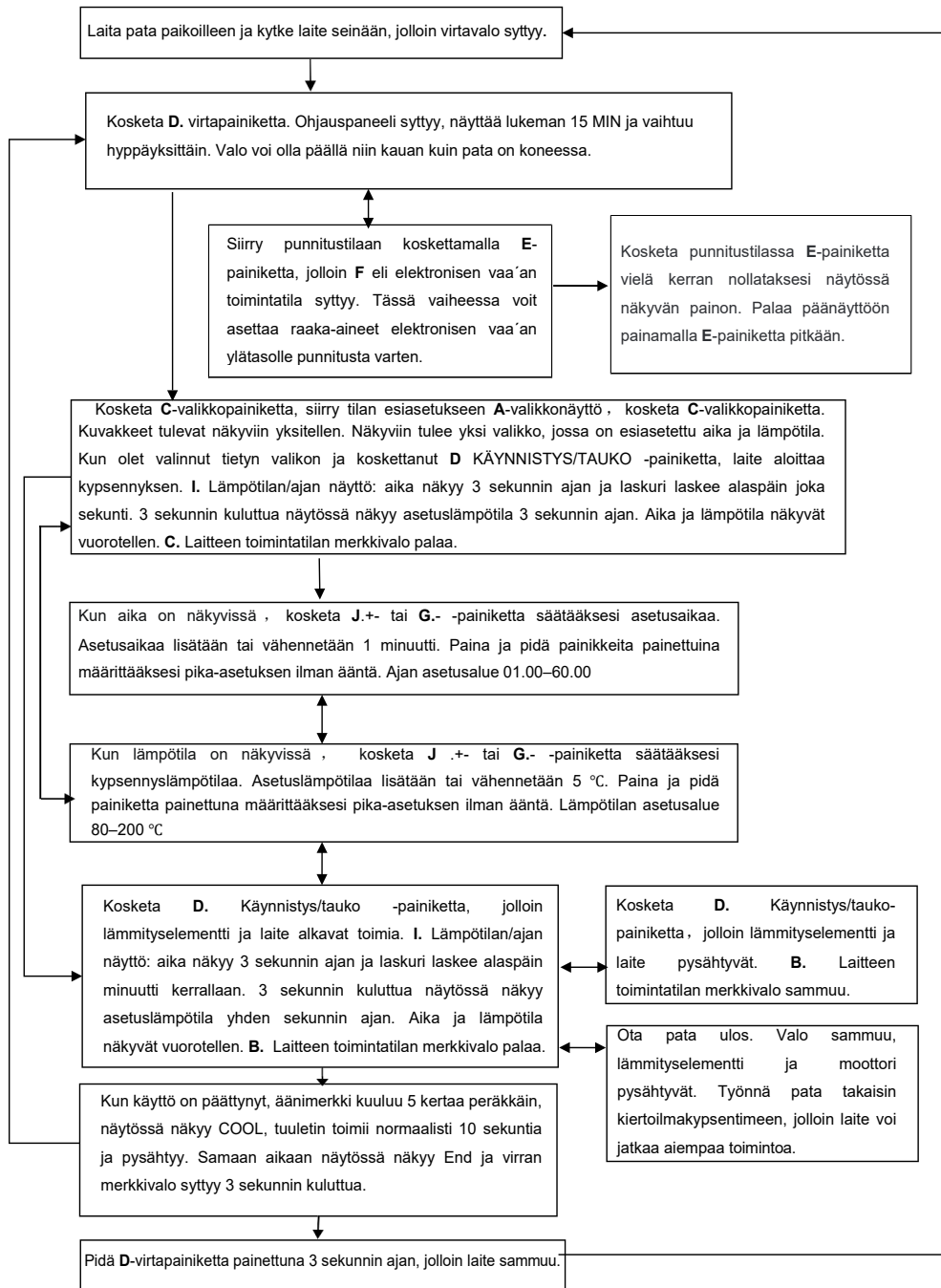
Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan raaka-aineiden perusasetukset.

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 uudelleen, joten padan vetäminen hetkeksi pois laitteesta kiertoilmakypsennyksen aikana ei juuri haittaa prosessia. *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 kiertoilmakypsennyksessä muutaman minuutin sisällä öljyn lisäämisen jälkeen.*
- *Älä valmista laitteessa erittäin rasvaisia raaka-aineita, kuten makkaroit.*
- *Myös uunissa valmistettavat välipalat voidaan valmistaa kiertoilmakypsennyksessä*
- *Optimaalisin määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 500 g.*
- *Valmista täytetyt välipalat helposti ja nopeasti valmistusajan avulla. Valmistusajan myös valmistuu nopeammin kuin kotitekoisen taikina.*
- *Aseta uunipelti tai -vuoka laitteen koriin, jos haluat leipoa kakun tai piirakan, tai jos haluat paistaa helposti hajoavia tai täytettyjä raaka-aineita*
- *Kuumailmakypsennyslaitteella 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)	Ravist us	Lisätietoja
Perunat ja ranskalaiset					
Ohuet pakasteranskalaiset	300–400	15–20	200	ravistus	
Paksut pakasteranskalaiset	300–400	20–25	200	ravistus	
Perunagratiini	500	20–25	200	ravistus	
Liha ja siipikarja					
Pihvi	100–500	12–18	180		
Porsaankyljykset	100–500	12–18	180		
Hampurilainen	100–500	15–20	180		
Makkarasämpylä	100–500	13–15	200		
Kanankoivet	100–500	15–22	180		
Kananrinta	100–500	15–20	180		
Välipalat					
Kevätrullat	100–400	8–10	200	ravistus	Käytä uunivalmista tuotetta
Pakastetut kananugetit	100–500	15–20	200	ravistus	Käytä uunivalmista tuotetta
Kalapuikkopakasteet	100–400	15–20	200		Käytä uunivalmista



					tuotetta
Paneroidut juustopalat	100–400	8–10	180		Käytä uunivalmista tuotetta
Täytetyt kasvikset	100–400	12–20	160		
Leivonta					
Kakut	300	10–15	180		Käytä paistovuokaa
Piirakat	400	20–22	180		Käytä paisto- tai uunivuokaa
Muffinit	300	15–18	200		Käytä paistovuokaa
Makeat välipalat	400	20	160		Käytä paisto- tai uunivuokaa

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

Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pata ja teflonpäälysteinen metalliteline. Älä käytä puhdistamiseen metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusmateriaaleja, sillä ne voivat vahingoittaa teflonpinnoitetta.

1 Irrota verkkovirtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Poista pata, jotta laite jäähtyy nopeammin.

2 Pyyhi laitteen ulko-osat kostealla liinalla.

Jäljelle jääneen lian poistamiseen voi käyttää rasvanpoistonestettä.

Huomautus: Pannun ja korin voi pestä astianpesukoneessa.

Vihje: Jos likaa on tarttunut metallitelineeseen tai padan pohjaan, täytä pata kuumalla vedellä ja lisää veteen hieman pesunestettä. Laita metalliteline pataan sekä liota pataa ja metallitelinettä noin 10 minuuttia.

3 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

4 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: 1500 W

Pannun tilavuus: 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:

- Jos laite ei toimi oikein, tarkista ensin, voiko vika johtua muista syistä. Koska kyse on sähkölaitteesta, syy on usein virransyötön keskeytyminen tai virheellinen käsittely.
- Toimita viallisen laitteen mukana seuraavat asiakirjat ja/tai tiedot:
 - Ostotosite
 - Laitteen mallin kuvaus/tyyppi /merkki
 - Mahdollisimman tarkka kuvaus viasta tai ongelmasta

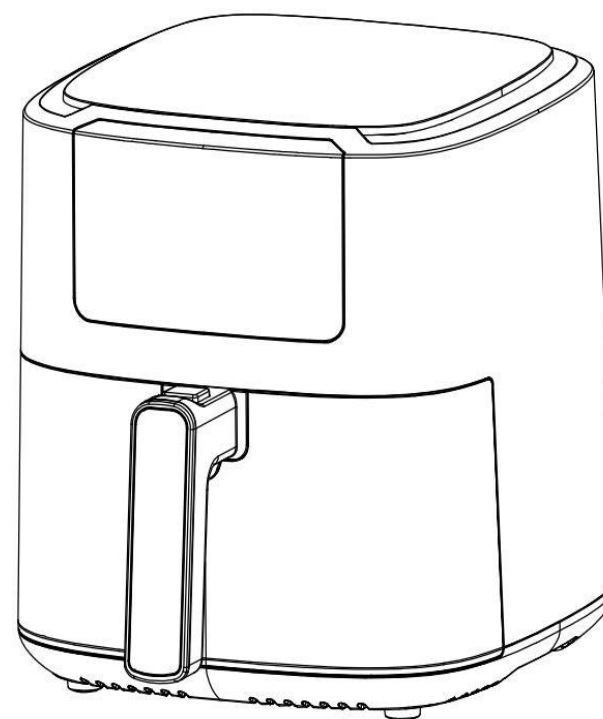
Mikäli asia koskee takuuta tai vikaan liittyvää korvausvaatimusta, ota yhteys jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kiertoilmakypsen in ei toimi	Laitetta ei ole kytketty.	Kytke pistoke polarisoituun pistorasiaan.
Kiertoilmakypseni mellä paistetut raaka-aineet eivät ole kypsiä.	Padassa on liikaa raaka-aineita.	Laita pataan vähemmän raaka-aineita. Pienempi määrä raaka-aineita paistuu tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Nosta kypsennyslämpötilaa (ks. kohta Asetukset luvussa Laitteen käyttö).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Pidennä kypsennysaikaa (ks. kohta Asetukset luvussa Laitteen käyttö).
Raaka-aineet paistuvat laitteessa 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 kiertoilmakypsen timestä.	Olet käyttänyt kypsennyksessä välipaloja, joita kuuluu valmistaa perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uunivälipaloja tai sivele raaka-aineet kevyesti öljyllä rapeamman lopputuloksen takaamiseksi.
	Metallitelinettä ei ole asetettu pataan oikein.	Työnnä metalliteline alas pataan.

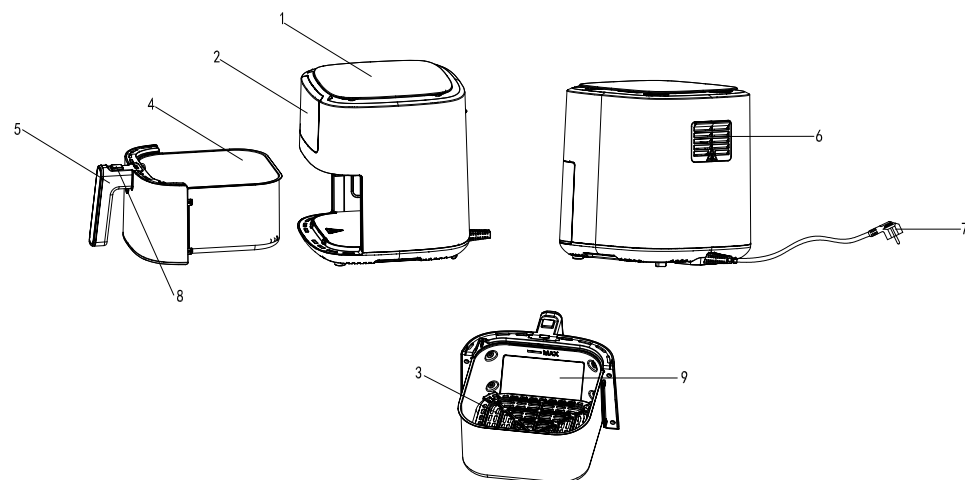
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia raaka-aineita.	Kun paistat kiertoilmakypsentimessä rasvaisia raaka-aineita, pataan valuu runsaasti öljyä. Öljy aiheuttaa valkoista savua, ja pata voi kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Padassa on yhä rasvajäämiä edellisen käytön jäljiltä.	Valkoinen savu aiheutuu padassa olevan rasvan kuumenemisesta. Muista puhdistaa pata huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
Tuoreet perunat paistuvat epätasaisesti kiertoilmakypsentimessä.	Et valinnut oikeaa perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Perunatikkuja ei ole huuhdeltu kunnolla ennen paistamista.	Huuhtelee perunatikut kunnolla, jotta tärkkelys poistuu tikun ulkopuolelta.
Tuoreet perunat eivät ole rapeita, kun ne tulevat ulos kiertoilmakypsentimestä.	Ranskalaisten rapeus riippuu perunoiden öljy- ja vesimäärästä.	Muista kuivata perunatikut kunnolla ennen öljyn lisäämistä. Leikkaa perunatikkuja pienemmiksi, jotta lopputulos on rapeampi. Lisää hieman enemmän öljyä, jotta tulos on rapeampi.

Varmluftsfrityös Användnings- och säkerhetsanvisningar Modell: AF1524SC



Allmän beskrivning

1. Glaspanel
2. Kontrollpanel
3. Metallstativ
4. Panna
5. Korghandtag
6. Luftutlopp
7. Nätsladd
8. Knapp
9. Glasfönster



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. VARNING: 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 grillen svalna innan du monterar eller tar bort delar.
6. 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. Anslut alltid stickkontakten till apparaten först och sedan nätsladden till vägguttaget. Om du vill koppla från apparaten vrid du reglaget till "Off" och drar ut stickkontakten ur vägguttaget.
12. Använd aldrig apparaten för andra ändamål än de som den är avsedd för.
13. Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
14. Tillgängliga ytor kan bli mycket heta när apparaten används.

SPARA DENNA BRUKSANVISNING

Viktigt!

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

Varning!

- Doppa aldrig höljet, som innehåller elektriska komponenter och värmeelement, i vatten och skölj inte under kran.
- Undvik att vätska tränger in i apparaten för att förhindra elektriska stötar eller kortslutning.
- Sätt alla ingredienser i den löstagbara stekningsinsatsen eller förhindra kontakt med värmeelementen.
- Täck inte över luftutloppet när apparaten är igång.
- Att fylla pannan med olja kan utgöra en brandrisk.

- Vidrör aldrig apparatens insida då den används.

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.
- Apparaten får varken rengöras eller underhållas av barn utan att en vuxen håller uppsikt. 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.
- 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.
- Under varmluftssteking frigörs het ånga genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på ett 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 (bild 1).
- Koppla omedelbart ur apparaten om mörk rök avges från apparaten. Vänta tills rökutsläppet upphör innan du tar bort pannan från apparaten.

Obs!

- 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.
- 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.

Inledning

Med den här varmluftsfritysen tillagar du enkelt och hälsosamt dina favoritingredienser. Många rätter kan tillredas i den med hjälp av snabb

varmlufts-cirkulation och en högklassig löstagbar stekningsinsats. Det bästa är att varmluftsfritysen värmer mat i alla riktningar och de flesta ingredienser behöver ingen olja.

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.
 5. En svag lukt kan uppstå vid första användningen.
- Detta är en oljefri frityr som fungerar med varmluft. Fyll inte pannan med olja.

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 (bild 2).
3. Dra ut sladden från förvaringsfacket på apparatens undersida.
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. Recepthäftet som medföljer hjälper dig att lära känna din apparat.

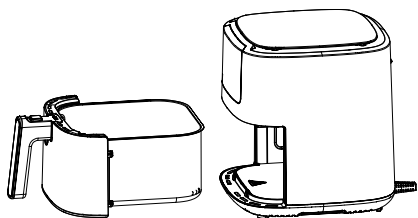


Bild 1

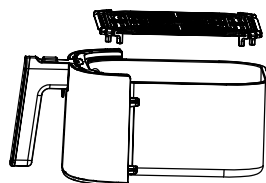


Bild 2

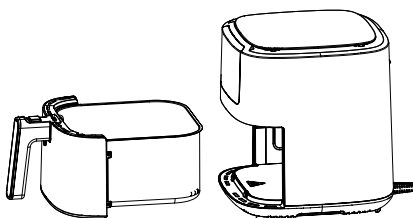


Bild 3

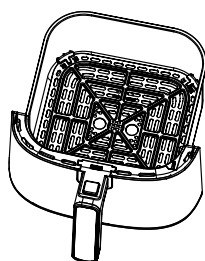


Bild 4

Stekning med varmluft

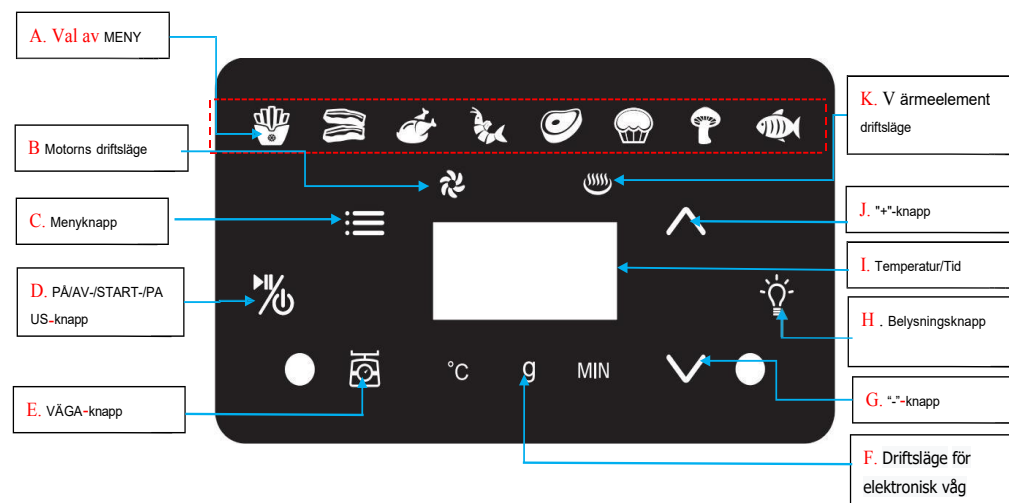
1. Sätt i stickkontakten.
2. Dra försiktigt ut pannan ur varmluftsfritysen (bild 1).
3. Lägg ingredienserna på metallstativet (bild 4).
Obs! Överskrid inte MAX-märkningen, eftersom det kan påverka kvaliteten på maten.
4. Skjut tillbaka pannan i varmluftsfritysen (bild 3).
Var uppmärksam på symbolerna i frityrens hölje.
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).
Lägg till 3 minuter till tillredningstiden när apparaten är kall.
Obs! Du kan också låta apparaten förvärmas utan några ingredienser inuti.
Ställ sedan in önskad meny.
 - a. Timern börjar räkna ner den inställda tillredningstiden.
 - b. Överskottsolja från ingredienserna samlas på botten av pannan.
6. Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden (se avsnittet Inställningar i det här kapitlet). För att skaka ingredienserna, tryck på knappen för frigöring av pannan och dra ut pannan ur apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i varmluftsfritysen igen.
7. När du hör timerklockan har den inställda tillagningstiden förflutit. Tryck på pannans frigöringsknapp och dra ut pannan ur apparaten och placera den på

ett värmesäkert underlag.

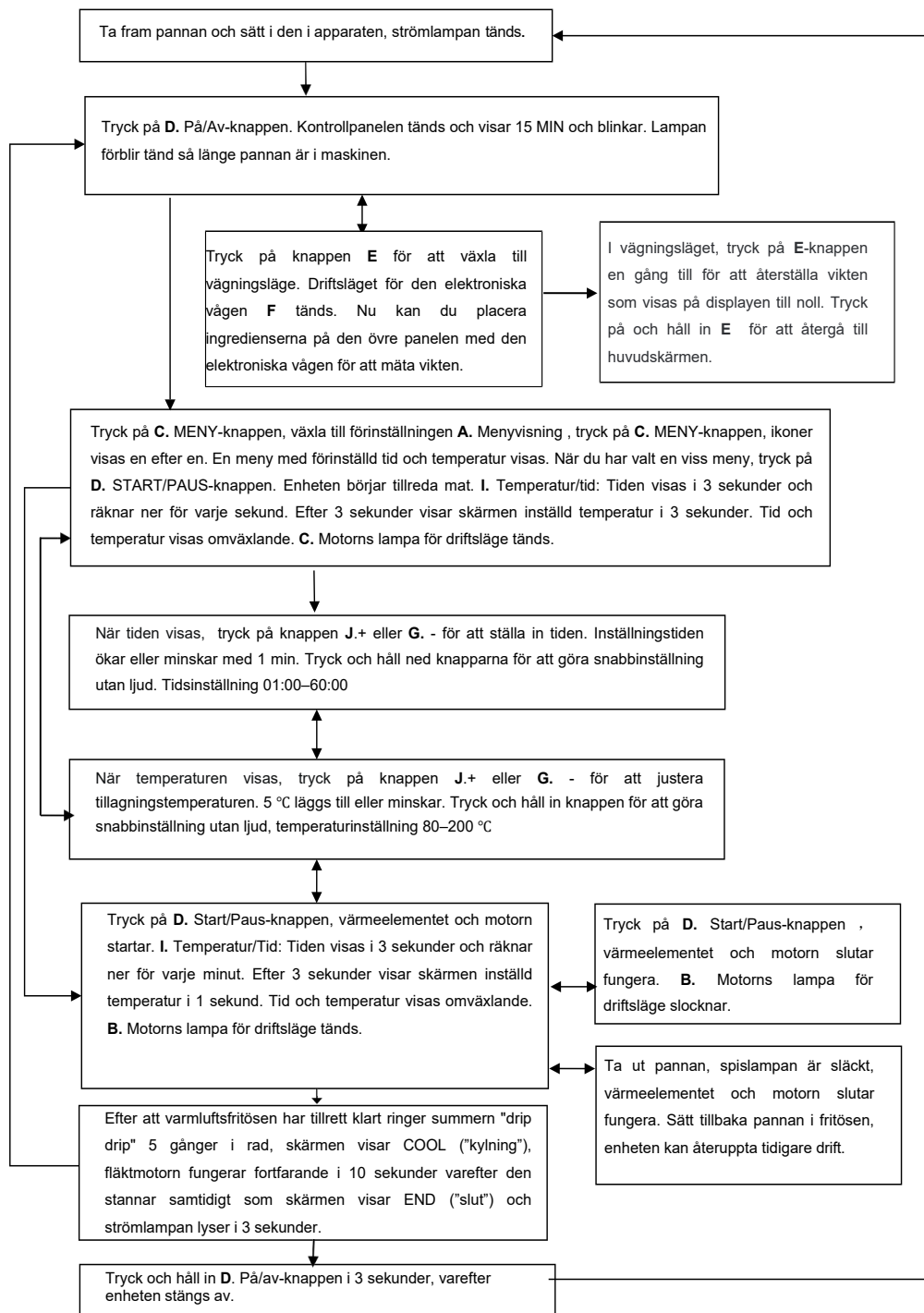
Obs! Du kan också stänga av apparaten manuellt. Tryck på  Power-knappen, varpå enheten stängs av.

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. För att ta bort ingredienser (t.ex. pommes frites), tryck på frigöringsknappen för pannan och dra ut den ur varmluftsfritysen och placera den på ett värmesäkert underlag. (Bild 3)
10. Töm pannans innehåll i en skål eller på en tallrik.
11. När en sats med ingredienser är klar är varmluftsfritysen genast redo att tillreda ytterligare en sats.

Kontroll panel instruktioner



Användning instruktioner:



Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för ingredienser.

Obs! Tänk på att dessa inställningar är riktgivande. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera de bästa inställningarna för dina ingredienser.

Eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten, störs tillagningen inte om du drar ut pannan för ett ögonblick under varmluftstillagningen. *Tips:*

- *Mindre ingredienser kräver vanligtvis något kortare tillagningstid än större ingredienser.*
- *En större mängd ingredienser kräver bara lite längre tillagningstid, och en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillagningstid.*
- *Att skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillredningstiden optimerar slutresultatet och kan hjälpa till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.*
- *Tillsätt lite olja på färskpotatis för ett knaprigt resultat. Stek dina ingredienser i varmlufts-fritösen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.*
- *Tillaga inte extremt feta ingredienser som korv i varmlufts-fritösen.*
- *Snacks som kan tillagas i ugn kan också tillagas i varmlufts-fritösen.*
- *Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 gram.*
- *Använd färdig deg för att snabbt och enkelt tillreda fyllda snacks. Färdig deg kräver också kortare tillredningstid än hemmagjord deg.*
- *Lägg en bakform eller ugnform i varmlufts-fritösens korg om du vill baka en kaka eller paj, eller om du vill steka ömtåliga eller fyllda ingredienser.*
- *Du kan också använda varmlufts-fritösen för att värma upp ingredienser igen. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.*

	Min/max mängd (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Tilläggsinformation
Potatis och pommes frites					
Tunna frysta pommes frites	300/400	15/20	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	300/400	20/25	200	Skaka	
Potatisgratäng	500	20/25	200	Skaka	
Kött och Fågel					
Biff	100/500	12/18	180		
Fläskkotletter	100/500	12/18	180		
Hamburgare	100/500	15/20	180		
Korv	100/500	13/15	200		
Kycklinglår	100/500	15/22	180		
Kycklingbröst	100/500	15/20	180		
Snacks					
Vårrullar	100/400	8/10	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta kycklingnuggets	100/500	15/20	200	Skaka	Använd ugnsklara
Frysta fiskpinnar	100/400	15/20	200		Använd ugnsklara
Frysta ostsnacks med panering	100/400	8/10	180		Använd ugnsklara
Fyllda grönsaker	100/400	12/20	160		
Bakning					
Kaka	300	10/15	180		Använd bakform

Paj	400	20/22	180	Använd bakform/ugnsform
Muffins	300	15/18	200	Använd bakform
Söta snacks	400	20	160	Använd bakform/ugnsform

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

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Pannan och metallstativet 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.

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

Huomautus: Pannun ja korin voi pestä astianpesukoneessa.

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

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

4 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: 1500 W

Pannans kapacitet: 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 miljösmärt.

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!

- 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.
- 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

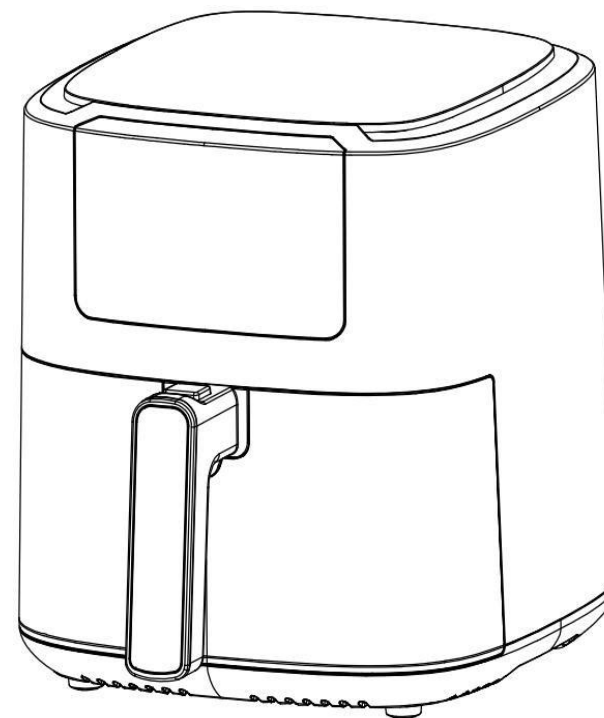
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Varmluftsfritysen fungerar inte.	Apparatens stickkontakt är inte ansluten.	Sätt i stickkontakten i ett polariserat uttag.
Ingredienserna som steks i fritysen är inte färdiga.	Mängden ingredienser i pannan är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i pannan. Mindre mängder steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Öka tillagningstemperaturen (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
	Tillagningstiden är för kort.	Öka tillagningstiden (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
Ingredienserna steks ojämnt i fritysen.	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 fritysen.	Du använde en typ av snacks som är avsedda att tillagas i en traditionell frityr.	Använd ugnsfärdiga snacks eller pensla lätt lite olja på livsmedlet för ett krispigare resultat.
	Metallstativet är inte placerat i pannan korrekt.	Tryck ner metallstativet i pannan.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillreder feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i fritysen 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 potatisstavar ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavar 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 potatisstavar ordentligt innan du tillsätter olja. Skär mindre potatisstavar för ett knaprigare resultat. Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.

Kuumaõhufritüür

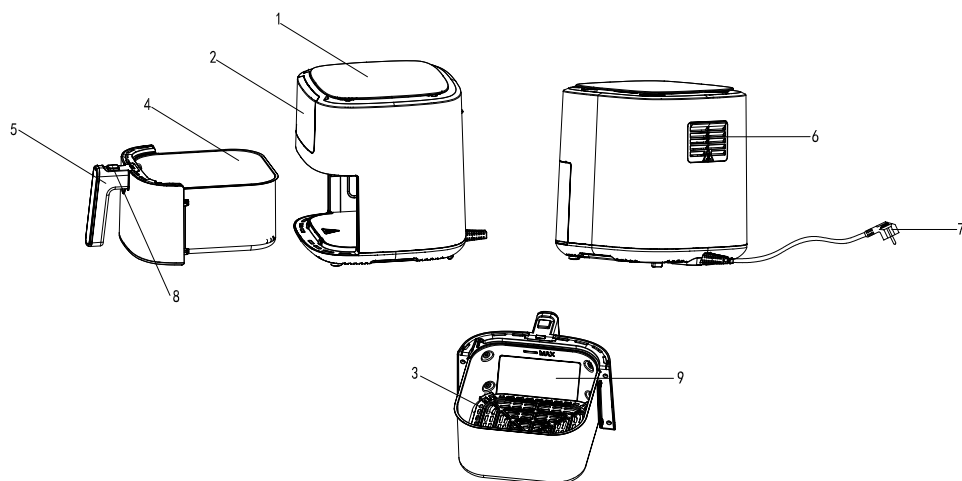
Kasutus- ja ohutusjuhised

Mudel: AF1524SC



Üldkirjeldus

1. Klaaspaneel
2. Juhtpaneel
3. Metallrest
4. Pott
5. Korvi käepide
6. Öhu väljalaskeava
7. Toitejuhe
8. Nupp
9. Klaasaken



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 saada piisavalt aega jahtumiseks.
5. Kui grilli ei kasutata ja enne selle puhastamist eraldage see vooluvõrgust. Enne komponentide kasutamist või paigaldamist laske grillil jahtuda.
6. 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. Ühendage pistik alati esmalt toote ja seejärel vooluvõrguga. Seadme lahtiühendamiseks lülitage lülitid asendisse Off (väljas) ja eemaldage pistik pistikupesast.
12. Ärge kasutage seadet mittesihotstarbeliselt.
13. Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks koos eraldi välistaimeriga või kaugjuhtimissüsteemiga.
14. Seadme töötamise ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla kõrge.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

Tähtis

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

Oht

- Ärge asetage elektrilisi komponente ja kütteelemente sisaldavat korpust vette ega uhtuge seda kraani all.
- Elektrilöögi või lühise vältimiseks vältige mis tahes vedeliku sattumist seadmesse.
- Hoidke kõiki koostisosid eemaldatavas krõbedaks muutmise sisendis või vältige nende kokkupuudet kuumutuselementidega.
- Ärge katke õhu väljalaskeava kinni, kui seade töötab.
- Kausi täitmine õliga võib põhjustada tuleohtu.
- Kui seade töötab, ärge katsuge selle sisemust.

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.

- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada.

Vähemalt 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada või hooldada järelevalve all.

- Hoidke seadet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- 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 järelevalveta tööle.

- Kuuma õhuga praadimise ajal eraldub kuuma auru õhu väljalaskeavade kaudu. Hoidke käed ja nägu aurust ja õhu väljalaskeavadest ohutus kauguses.

Olge seadmest kausi eemaldamisel ettevaatlik, sest seadmes on tulist auru ja õhku.

- Seadme kõik pinnad võivad kasutamisel tuliseks minna (joonis 1)

- Kui märkate, et seadmest imbub tumedat suitsu, ühendage viivitamata 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.

- 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.

Tutvustus

See täiesti uus kuumaõhufritiitüür aitab valmistada lihtsaid ja tervislikke toite. Kasutades kuuma kiiret õhuringlust ja ülemist eemaldatavat kriipsutust, on see võimaline valmistama mitmeid roogasid. Kuumaõhufritiitüür kuumutab toitu igast küljest ja suurem osa toiduaineid ei vaja valmimiseks õli.

Enne esimest kasutamist

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.

2. Eemaldage seadmelt kleeibised ja sildid.

3. Puhastage metallrest ja kauss põhjalikult tulise vee, vähese pesuveeliku ja mitteabrsiivse käsnaga.

4. Pühkige seadme sise- ja välispinda niiske riidelapiga.

5. Esmakordsel kasutamisel võib tekkida vähest lõhna.

See on õlivaba fritiitüür, mis töötab kuuma õhuga. Ärge täitke kaussi õliga.

Ettevalmistused kasutamiseks

1. Asetage seade horisontaalsele ja stabiilsele pinnale.

Ärge asetage seadet kuumustundlikele pindadele.

2. Asetage metallrest kaussi (joonis 3).

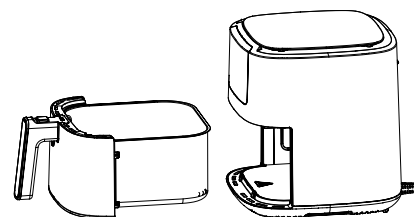
3. Tõmmake juhet välja panipaigast, mis asub seadme põhjas.

Ärge täitke kaussi õli ega muu vedelikuga.

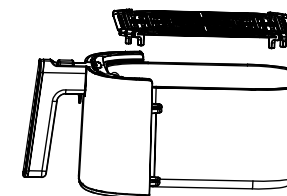
Ärge asetage seadmele muid esemeid, vastasel juhul võib õhuvoog katkeda ning see mõjutab kuumaõhufritiitüüri töötulemust.

Seadme kasutamine

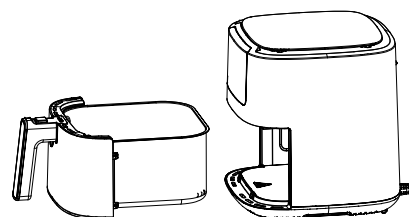
Seade võimaldab valmistada õlivabalt eri toiduaineid. Komplekti kuuluv retseptiraamat aitab õppida seadet tundma.



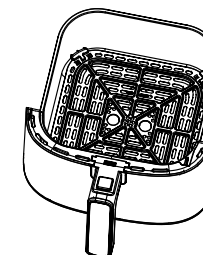
Joonis 1



Joonis 2



Joonis 3



Joonis 4

Kuuma õhuga frittimine

1. Ühendage pistik vooluvõrku.

2. Tõmmake kauss kuumaõhufritiitüürist ettevaatlikult välja (joonis 1)

3. Asetage koostisosad metallrestile. (Joonis 4)

Märkus. Ärge ületage indikaatorit MAX, kuna see võib mõjutada toidu kvaliteeti.

4. Libistage kauss tagasi kuumaõhufritiitüüri (joonis 3)

Jälgige, et kauss joonduks fritiitüüri korpuse soontega.

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

5. Tehke kindlaks toiduaine valmistusaeg (vt peatüki jaotist „Seaded“).
Kui seade on külm, lisage 3 minutit ettevalmistusaega.
Märkus. Samuti võite lasta seadmel eelsoojendada ilma koostisosadeta. Seejärel määrake soovitud menüü.

- Taimer alustab komplekti ettevalmistuse aja loendamist.
- Koostisosade üleliigne õli koguneb kausi põhja.

6. Mõned toiduained vajavad poole valmistusaja möödumisel raputamist (vt peatüki jaotist „Seaded“). Koostisosade raputamiseks vajutage kausi vabastusnuppu ja tõmmake kaussi käepidemest välja ning raputage seda. Seejärel libistage kauss uuesti õhufritüüri.

7. Taimeriheli kostmisel on määratud aeg möödunud. Vajutage kausi vabastusnuppu ja tõmmake kauss seadme väljast ja asetage see prooviraamile.

Märkus. Seadme saab ka käsitsi välja lülitada. Vajutage toitenuppu  ja põhiüksus lülitub välja.

8. Kontrollige toidu valmisolekut.

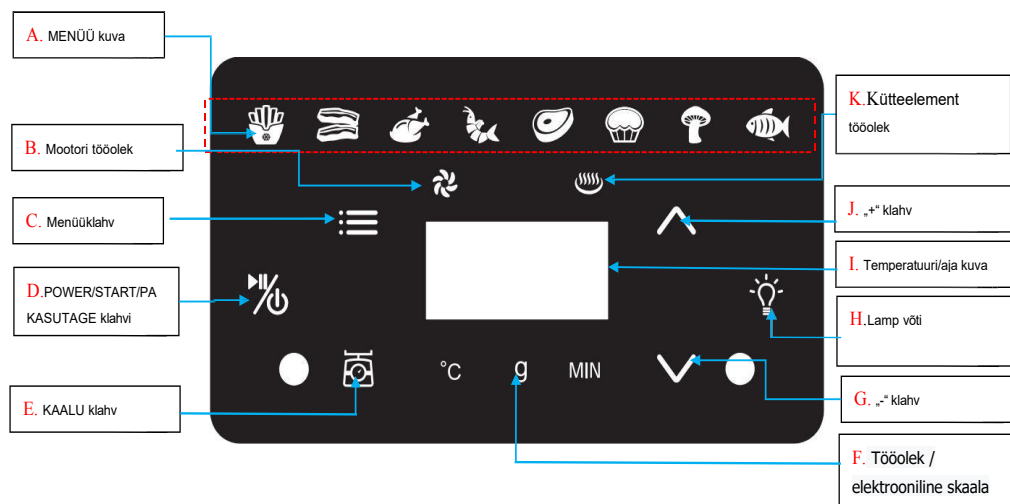
Kui toiduained pole veel küpsed, lükake kauss tagasi seadmesse ja määrake taimeril paar lisaminutit.

9. Koostisosade (nt friikartulite) eemaldamiseks vajutage kausi vabastusnuppu ja tõmmake kauss kuumaõhufritüürist välja ning asetage see prooviraamile. (Joonis 3)

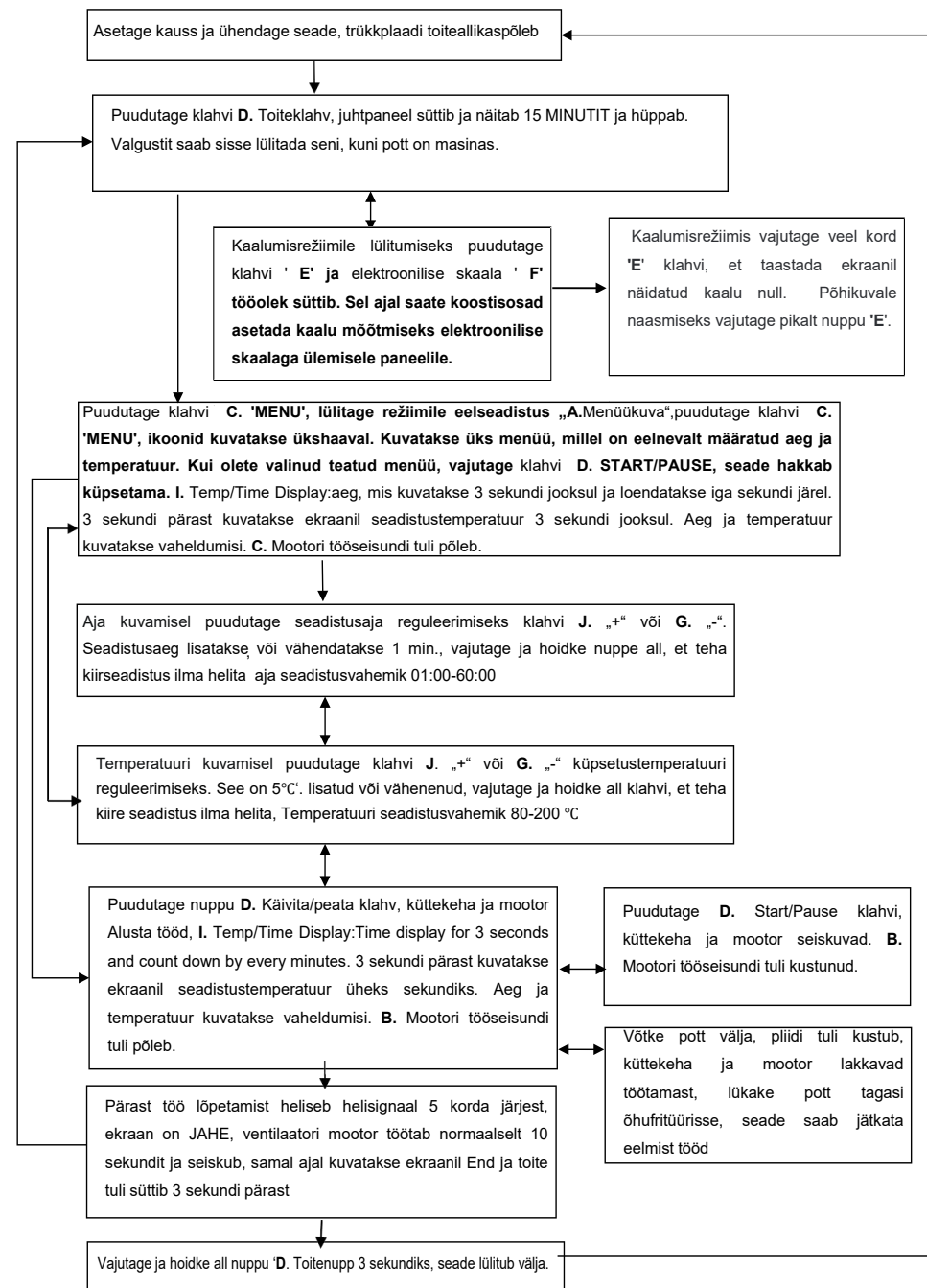
10. Tühjendage poti sisu kaussi või vaagnale.

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

Juhtpaneeli juhised



Kasutusjuhised



Seaded

Allolev tabel aitab sul valida koostisosade põhiseaded.

Märkus. Pidage meeles, et need seaded on näitlikud. Kuna koostisosade päritolu, suurus, kuju ja kaubamärk on erinevad, ei saa me tagada teie koostisosadele parimat seadistust. Kuna Rapid Air tehnoloogia soojendab seadmes olevat õhku koheselt, tõmmake pott kuuma õhuga praadimise ajal lühikeseks ajaks seadmest välja. **Soovitused.**

- Väiksemad koostisosad vajavad tavaliselt veidi lühemat ettevalmistusaega kui suuremad koostisosad.
- Suurem koostisosade kogus nõuab ainult veidi pikemat ettevalmistusaega, väiksem koostisosade kogus nõuab ainult veidi lühemat ettevalmistusaega.
- Väiksemate koostisosade raputamine valmistamisaja keskel optimeerib lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlaselt praetud koostisosi.
- Krõbedate toitude saamiseks lisage värsketele kartulitele veidi õli. Praadige koostisosad kuumaõhufritüüris mõne minuti jooksul pärast õli lisamist.
- Ärge valmistage kuumaõhufritüüris eriti rasvaseid toite, näiteks vorste.
- Ahjus valmistatavaid suupisteid saab valmistada ka kuumaõhufritüüris
- Optimaalne kogus krõbedate friikartulite valmistamiseks on 500 grammi.
- Täidetud suupistete kiireks ja lihtsaks valmistamiseks kasutage valmis tainast. Ettevalmistatud tainas vajab ka lühemat valmistamisaega kui isetehtud tainas.
- Kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või praadida õrnu või täidetud koostisosi, pange kuumaõhufritüüri korvi küpsetuspurk või ahjunõu
- Koostisosade uuesti kuumutamiseks võite kasutada ka kuumaõhufritüüri. Koostisosade uuesti kuumutamiseks seadke temperatuur 150 °C kuni 10 minutiks.

	Min-max kogus (g)	Aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Kartulid ja friikartulid					
Õhukesed külmutatud friikartulid	300-400	15-20	200	raputamine	
Paksud külmutatud friikartulid	300-400	20-25	200	raputamine	
Kartulilaastud	500	20-25	200	raputamine	
Liha ja linnuliha					
Lihalõik	100-500	12-18	180		
Seakarbonaad	100-500	12-18	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Vorstirull	100-500	13-15	200		
Kanakoivad	100-500	15-22	180		
Kanafilee	100-500	15-20	180		
Suupisted					
Kevadrullid	100-400	8-10	200	raputamine	Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud kanagitsad	100-500	15-20	200	raputamine	Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud kalapulgad	100-400	15-20	200		Kasutage ahjuvalmis tooteid
Külmutatud leib murenenud juust suupisted	100-400	8-10	180		Kasutage ahjuvalmis tooteid

Täidetud köögiviljad	100-400	12-20	160		
Küpsetamine					
Kook	300	10-15	180		Kasutage küpsetusalust
Pirukas	400	20-22	180		Kasutage küpsetusalust/ahjunõud
Muffinid	300	15-18	200		Kasutage küpsetusalust
Magusad suupisted	400	20	160		Kasutage küpsetusalust/ahjunõud

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

Puhastamine

Puhastage seadet pärast iga kasutamist.

Kauss ja mittenakkuv metallrest. 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 kuumaõhufritüüri kiiremini jahtuda, eemaldage kauss.

2 Pühkige seadme välispinda niiske riidelapiga.

Jäänud mustuse eemaldamiseks kasutage rasvaärastusvedelikku.

Huomautus: Pannun ja korin voi pestä astianpesukoneessa.

Soovitus. Kui mustus on kleepunud **metallrestile** või **kausi põhja**, täitke kauss kuuma veega, kus on nõudepesuvahendit. Pange **metallrest** kaussi ja laske kausil ja **metallrestil** umbes 10 minutit liguneda.

3 Puhastage seadme sisemust tulise vee ja mitteabrasiivse käsnaga.

4 Puhastage kütteelementi puhastusharjaga, et eemaldada sealt kõik toidujäägid.

Hoiulepanek

1 Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel maha jahtuda.

2 Veenduge, et kõik komponendid oleksid puhtad ja kuivad.

Spetsifikatsioonid ja omadused

Pinge: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Võimsus: 1500 W

Kausi maht: 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 kodumajapidamisjäätmete hulka. Nõue kehtib kogu ELi territooriumil. Jäätmete vales 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 defekтинõude korral võtke ühendust edasimüüjaga.

Veaoetsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kuumaõhu fritüür ei tööta	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku.	Pange toitepistik polariseeritud pistikupessa.
Õhufritüüris valmistatud toit ei valmi.	Korvi asetatud toiduainete kogus on liiga suur.	Asetage korraga kaussi vähem toiduaineid. Väiksem partii küpseb ühtlasemalt.
	Seadistatud temperatuur on liiga madal .	Suurendage küpsetamise temperatuuri (vt jaotist „Seaded“ peatükis „seadme kasutamine“).
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Suurendage küpsetusaega (vt jaotist „Seaded“ peatükis „seadme kasutamine“).
Õhufritüür küpsetab toitu ebaühtlaselt.	Teatud tüüpi toitu tuleb poole küpsetusaja möödumisel raputada.	Üksteise otsas küpsevaid 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.
	Metallrest pole kaussi õigesti asetatud.	Lükake metallriiul kaussi.
Seadmest tuleb valget suitsu.	Küpsetate liiga rasvaseid toiduaineid.	Õhufritüüris rasvaste toiduainete küpsetamisel lekitab 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 kausis 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.

--	--