

 STRÖME



HOT AIR FRYER
KIERTOILMAKYPSENNIN - LUFTFRITÖS

HUOM: Tutustu huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ennen laitteen käyttöä. Säilytä ohjeet tulevia tarpeita varten.

⚠ VAROITUS! Ohjeidenvastainen käyttö voi aiheuttaa vammoja tai johtaa kuolemaan.

TURVALLISUUS

⚠ Vaara

- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanalla.

⚠ Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, pitää se vaihdattaa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa, myymälöissä, toimistoissa, maatiloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Lapset joiden ikä on 8 vuotta tai yli ja henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen, aistinvarainen, henkinen ominaisuus tai kokemuksen ja tiedon puute saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käytössä esiintyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Laitteen ulkopinta voi kuumeneta käytön aikana.
- Laitteen mukana toimitetut lisätarvikkeet kuumenevat, kun niitä käytetään laitteessa. Käsittele niitä varovasti.
- Varmista ennen laitteen jokaista käyttökertaa, että lämmitin ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä ruuantähteitä ole havaittavissa. Näin voit taata moitteettoman toiminnan.
- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.



⚠ Varoitus

- Toimita vikaantunut laite huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C lämpötilassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön

jälkeen.

- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelyä ja puhdistamista.
- Älä täytä koria liian täyteen. Jätä vähintään 1/5 tilaa koriin.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet.
- Kun olet poistanut kattilan ja korin laitteesta, aseta ne sopivalle alustalle vähin-

tään 30 sekunniksi, ennen kuin poistat korin kattilasta.

- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita.
- Älä käytä metallisia välineitä laitteessa sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

TEKNISET TIEDOT

Merkki ja malli	Ströme Hot Air Fryer
Syöttövirta	220-240 V AC 50/60 Hz 1500 W
Paistokapasiteetti	3,5 litraa
Lämpötila	80-190°C
Paistoaika	1-60 minuuttia
Mitat	385 x 316 x 338 mm
Paino	5,5 kg
Pakkauksessa mukana	Ströme Hot Air Fryer, käyttöohje

Maahantuonti, jälleenmyynti ja asiakaspalvelu

Verkkokauppa.com Oyj
Tyynenmerenkatu 11
00220 Helsinki
+358 10 309 5555
asiakaspalvelu@verkkokauppa.com

Tarkista viimeisimmät yhteystiedot verkkosivuiltamme:

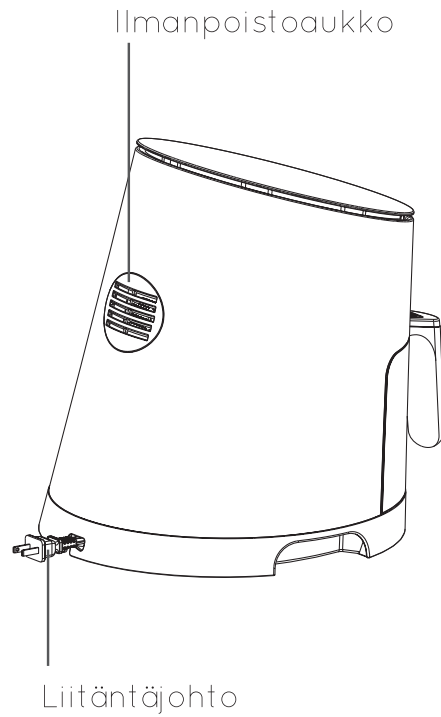
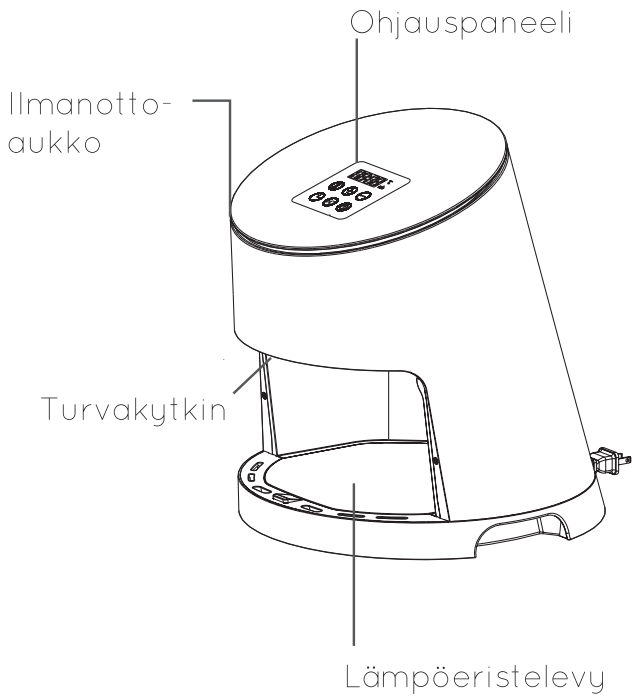
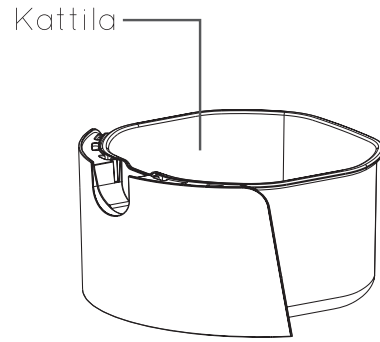
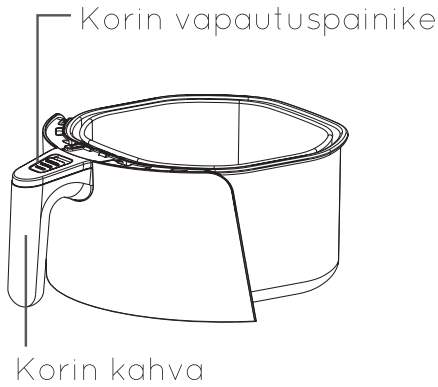
www.verkkokauppa.com

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja laita ne paikkaan, jossa pienet lapset tai lemmikit eivät pääse niihin käsiksi.
- Tarkista, että kaikki osat ovat tallessa, ja että ne ovat ehjiä.
- Puhdista kori sekä kattilan sisäpuoli käsin

- kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. Kuivata osat kunnolla.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat kuivalla liinalla.
- Lue ohjeet huolellisesti läpi!

LAITTEEN OSAT



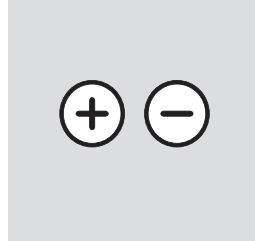
OHJAUSPANEELI



Valitse lämpötila

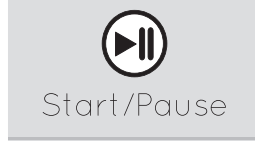


Valitse paistoaika



Lämpötila: nostaa tai laskee lämpötilaa 5 astetta joka painalluksella. Pidä painettuna muuttaaksesi lämpötilaa nopeasti.

Ajastin: nostaa tai vähentää aikaa minuutilla joka painalluksella. Pidä painettuna muuttaaksesi ajastinta nopeasti.



Käynnistää laitteen kun ajastin ja lämpötila on asetettu. Keskeytä paisto painamalla uudestaan.

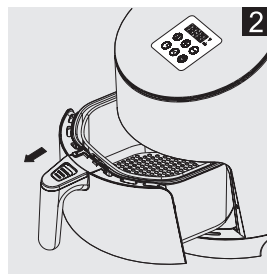


Pidä painettuna 2 sekuntia asettaaksesi laitteen valmiustilaan. Paina uudestaan sammuttaaksesi laitteen.

KÄYTTÖ

1. Kytke laite pistorasiaan. Laite piippaa kerran ja virtapainikkeen valo vilkkuu. Pidä virtapainiketta painettuna kahden sekunnin ajan asettaaksesi laitteen valmiustilaan.

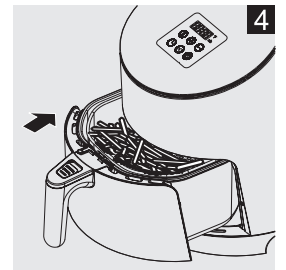
2. Vedä kattila varovasti ulos laitteesta. Älä paina vapautuspainiketta.



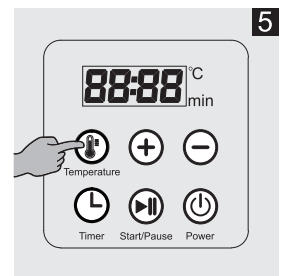
3. Laita paistettava ruoka koriin. Ole tarkkana, ja jätä vähintään 1/5 tyhjää. Jos korin täyttää liikaa, on paistotulos myös huonompi.



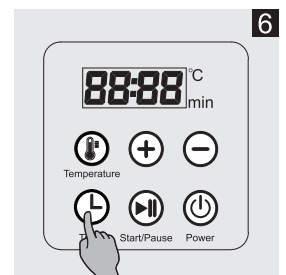
4. Laita kattila takaisin laitteeseen. Huomioithan, että kori ja kattila kuumenevat käytön aikana, joten käytön aikana ja sen jälkeen on syytä käyttää uunikintaita.




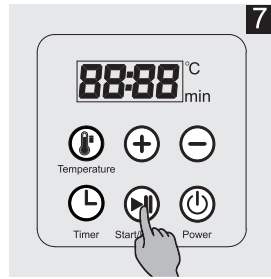
5. Aseta paistolämpötila painamalla lämpötilapainiketta . Valitse lämpötila / -painikkeilla. Lämpötilan voi asettaa välille 60-190 °C.



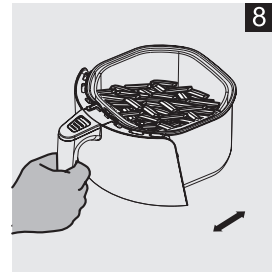
6. Aseta paistoaika painamalla ajastinpainiketta . Valitse paistoaika / -painikkeilla. Ajan voi asettaa välille 1-60 minuuttia.



7. Käynnistä laite painamalla Start/Pause-painiketta . Voit muuttaa lämpötilaa ja paistoaikaa paiston aikana.



8. On mahdollista, että joudut kääntämään ruokaa paiston aikana. Vedä kattila ulos ja käännä ruuat tai ravistele kattilaa, ja laita kattila takaisin laitteeseen. Käytä aina uunikintaita!



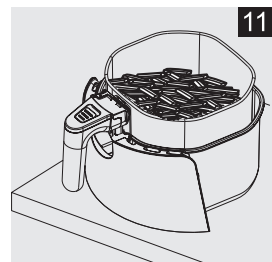
Huomio!

Älä koskaan paina korin kahvan vapautuspainiketta kun otat kattilan ulos laitteesta tai kun ravistelet kattilaa.

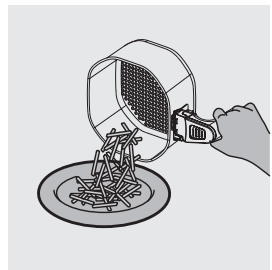


9. Kun paistoaika päättyy, kuuluu äänimerkki ja laite asettuu valmiustilaan. Vedä kattila ulos ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.

10. Tarkista, että ruoka on kypsytynyt. Jos havaitset, että ruoka vielä kaipaa kypsennystä, voit laittaa kattilan takaisin laitteeseen ja jatkaa kypsennämistä hetken.

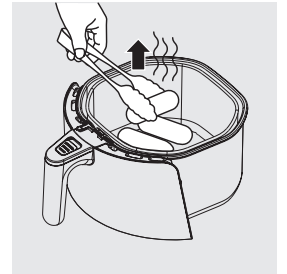


11. Voit kätevästi poistaa pienet ruuat, kuten ranskalaiset perunat, painamalla korin vapautuspainiketta. Nosta kori pois kattilasta ja kaada ruuat toiseen astiaan. Älä koskaan kaada ruokia suoraan kattilan kanssa, sillä kattilaan valunut öljy voi valua takaisin ruokaan.



Isommat ruuat voit poistaa korista pihdeillä.

12. Voit heti paistaa lisää ruokaa laitteella.



KÄYTTÖVINKKEJÄ

Laitteeseen on painettu ohjeellisia asetuksia yleisimpien ruokien paistamiseen. Koska ruokien ulkomuoto ja koko voi vaihdella, voi tosiasiallinen paistoaika olla lyhyempi tai pidempi. Suosittelemme tarkistamaan ruuan kypsyytason säännöllisesti paiston aikana.

Koska laite lämmittää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi uudelleen, kattilan vetäminen hetkeksi ulos laitteesta paistamisen aikana ei käytännössä häiritse kypsennämistä.

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät tavallisesti hiukan nopeammin kuin suuremmat.
- Suuri ruokamäärä tarvitsee vain hieman pidemmän valmistusajan kuin keskimääräinen määrä, ja pienempi ruokamäärä vain hieman lyhyemmän.
- Pienikokoisten ainesten sekoittaminen valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja saattaa estää ruuan epätasaisen kypsymisen.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä raakoihin perunoihin hieman öljyä. Kypsennä ainekset laitteessa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Laitteella voi valmistaa samoja välipaloja kuin uunissa.
- Jos haluat rapeita ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 500 grammaa.
- Käyttämällä valmistaikinaa voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Valmistaikinan kypsennysaika on myös lyhyempi itse valmistettuun taikinaan verrattuna.
- Laitteella voi myös lämmittää ruokaa uudelleen. Lämmitä ruokaa 150 °C:ssa 10 minuuttia.

Ranskanperunoiden valmistaminen

Laitteessa voi valmistaa rapeita ranskanperunoita käyttämällä pakastettuja perunoita. Voit myös valmistaa ranskanperunoita itse seuraavasti:

1. Kuori perunat ja paloittele ne suikaleiksi.
2. Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia ja kuivaa ne talouspaperilla.
3. Kaada $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes suikaleet ovat öljyn peitossa.
4. Nosta suikaleet kulhosta sormilla tai pihdeillä, jotta ylimääräinen öljy valuu kulhoon. Aseta perunasuikaleet koriin.
Huom: Älä kaada suikaleita koriin suoraan kulhosta, jotta kattilan pohjalle ei valu ylimääräistä öljyä.
5. Paista perunasuikaleet laitteeseen painettujen suositusten mukaisesti.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Puhdista laite joka käyttökerran jälkeen!

Kattilassa, korissa ja laitteen lämpöeristelevyssä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistamiseen metallisia välineitä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Voit nopeuttaa jäähtymistä nostamalla kattilan ja korin pois laitteesta, lämpöä kestäväälle pinnalle.
2. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista kattila ja kori käsin lämpimällä vedellä ja hellävaraisella astianpesuainella sekä hankaamattomalla sienellä.

Huom: Kattila ja kori ovat myös konepestäviä.

Vinkki: Jos koriin tai kattilan pohjaan kertyy pinttynyttä likaa, täytä kattila kuumalla vedellä ja lisää joukkoon hiukan astianpesuainetta. Aseta kori kattilaan ja anna niiden liota noin 10 minuuttia.

4. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
5. Irrota loput ruuantähteet lämmitysvas-
tuksesta puhdistusharjalla.

Säilytys

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Puhdista kaikki laitteen osat ja anna niiden kuivua kunnolla.
3. Kierrä johto laitteen pohjassa olevaan säilytystilaan.

Säilytä laitetta kuivassa, huoneenlämpöisessä paikassa poissa lasten ulottuvista. Suosittelemme laitteen säilyttämistä alkuperäispakkauksessaan.

VIANMÄÄRITYS

Virhekoodit

Koodi	Ongelma
E1	Anturi auki
E2	Anturi oikosulussa
E3	Laite ylikuumentunut

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> • Laite ei ole kytketty sähköverkkoon. • Virtapainiketta ei ole painettu. • Kattila ja kori eivät ole kunnolla laitteessa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kytke pistoke toimivaan pistorasiaan. • Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia. • Laita kattila ja kori kunnolla laitteeseen.
Paistettu ruoka ei ole kypsää	<ul style="list-style-type: none"> • Korissa on liikaa aineksia. • Paistolämpötila on liian alhainen. • Paistoaika on liian lyhyt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista aineksia korista. • Nosta paistolämpötilaa. • Lisää paistoaikaa.
Laite paistaa ruuan epätasaisesti	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennyksen puolivälissä.	Ravistele ruokia siten, että päällä olevat ainekset menevät korin pohjalle, ja pohjalla olevat ainekset nousevat ylös.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita	Valmistit välipalaa joka on uppopaistettava perinteisellä tavalla.	Käytä uunissa valmistettavia välipaloja. Saat rapeamman pinnan levittämällä hiukan öljyä välipalojen päälle.
Kattilaa ei voi asettaa laitteeseen	<ul style="list-style-type: none"> • Korissa on liikaa aineksia. • Koria ei ole asetettu oikein kattilaan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kori saa olla enimmillään 4/5 täynnä. • Paina kori kattilaan kunnes kuulet naksahduksen.
Laitteesta tulee valkoista savua	<ul style="list-style-type: none"> • Paistat rasvaista ruokaa. • Kattilaan on jäänyt öljyä edelliseltä paistokerralta. 	Kun paistat rasvaista ruokaa, valuu kattilaan normaalia enemmän öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja kattila voi kuumentua normaalista enemmän. Tämä ei vaikuta lopputulokseen, eikä se vaurioita laitetta. Puhdista laite huolellisesti paistamisen jälkeen.
Raa'asta perunasta valmistetut ranskanperunat paistuvat epätasaisesti	<ul style="list-style-type: none"> • Et liottanut perunasuikaleita oikein ennen paistamista. • Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Liota perunasuikaleita vähintään 30 minuuttia vedessä ja kuivaa ne talouspaperilla. Paista heti. • Käytä tuoreita perunoita, ja valitse kiinteä lajike.
Raa'asta perunasta valmistetuista ranskanperunoista ei tule rapeita	Ranskanperunoiden rapeus riippuu perunoissa olevan veden ja öljyn määrän mukaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Kuivaa perunat kunnolla ennen kuin lisäät öljyn. • Saat rapeamman tuloksen leikkaamalla perunat pienemmiksi suikaleiksi tai lisäämällä hiukan enemmän öljyä.

OBS: Läs instruktionerna noggrant innan du använder apparaten. Spara bruksanvisningen för kommande behov.

⚠ VARNING! Användning som strider mot bruksanvisningen kan leda till skador eller dödsfall.

SÄKERHET

⚠ Fara

- Lägg alltid ingredienserna som ska tillredas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värme-elementen.
- Täck inte luft intaget och luftutloppen när apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja, eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Doppa aldrig apparaten i vatten eller annan vätska. Skölj inte heller apparaten under vattenkranen.

⚠ Varning

- Kontrollera att spänningen som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten till ett vägguttag.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av en serviceaffär eller en sakkunnig elektriker.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder, på kontor eller andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Håll apparaten och sladden utom räckhåll

för barn under 8 år.

- Låt inte nätsladden komma i kontakt med heta ytor.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se till att kontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
- Förvara och använd apparaten på en stadig, jämn och plan yta.
- Den här apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom och på sidorna samt ovanför apparaten. Ställ ingenting ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i bruksanvisningen.
- Vid stekning med varmluft frigörs het ånga genom luftutloppen. Håll händer och ansikte på avstånd från ångan. Se upp för het ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Apparats ytor kan bli varma när apparaten används.
- De medföljande tillbehören blir heta när de används i apparaten. Var försiktig när du hanterar dem.
- Kontrollera inför varje användning att värmaren och området runt värmaren är rent och fritt från matrester för att apparaten ska fungera säkert.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis, en elektrisk kokplatta eller en uppvärmd ugn.



⚠ Varning

- Lämna in apparaten till service för reparation. Försök inte reparera apparaten själv, då det upphäver garantin.
- Apparaten är ämnad för användning vid

en omgivande temperatur mellan 5–40 °C.

- Dra alltid ut stickkontakten från vägguttaget efter användning.
- Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Lägg inte för mycket ingredienser i korgen. Lämna 1/5 utrymme i korgen.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar
- När pannan och korgen har tagits bort från apparaten, ska pannan och korgen

stå på en lämplig yta i minst 30 sekunder innan du lyfter korgen från pannan.

- Var försiktig när du rengör den övre delen av stekutrymmet. Se upp för det heta värmeelementet och metalldelarnas kanter.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken, och använd endast de ursprungliga tillbehören
- Använd inte metallredskap i apparaten då de kan skada apparatens ytor.

TEKNISK INFORMATION

Märke och modell	Ströme Hot Air Fryer
Strömförsörjning	220-240 V AC 50/60 Hz 1500 W
Stekkapacitet	3,5 liter
Temperatur	80-190°C
Stektid	1-60 minuter
Mått	385 x 316 x 338 mm
Vikt	5,5 kg
I förpackningen medföljer	Ströme Hot Air Fryer, bruksanvisning

Import, återförsäljning och kundservice

Verkkokauppa.com Oyj
Stillahavsgatan 11
00220 Helsingfors
+358 10 309 5555
asiakaspalvelu@verkkokauppa.com

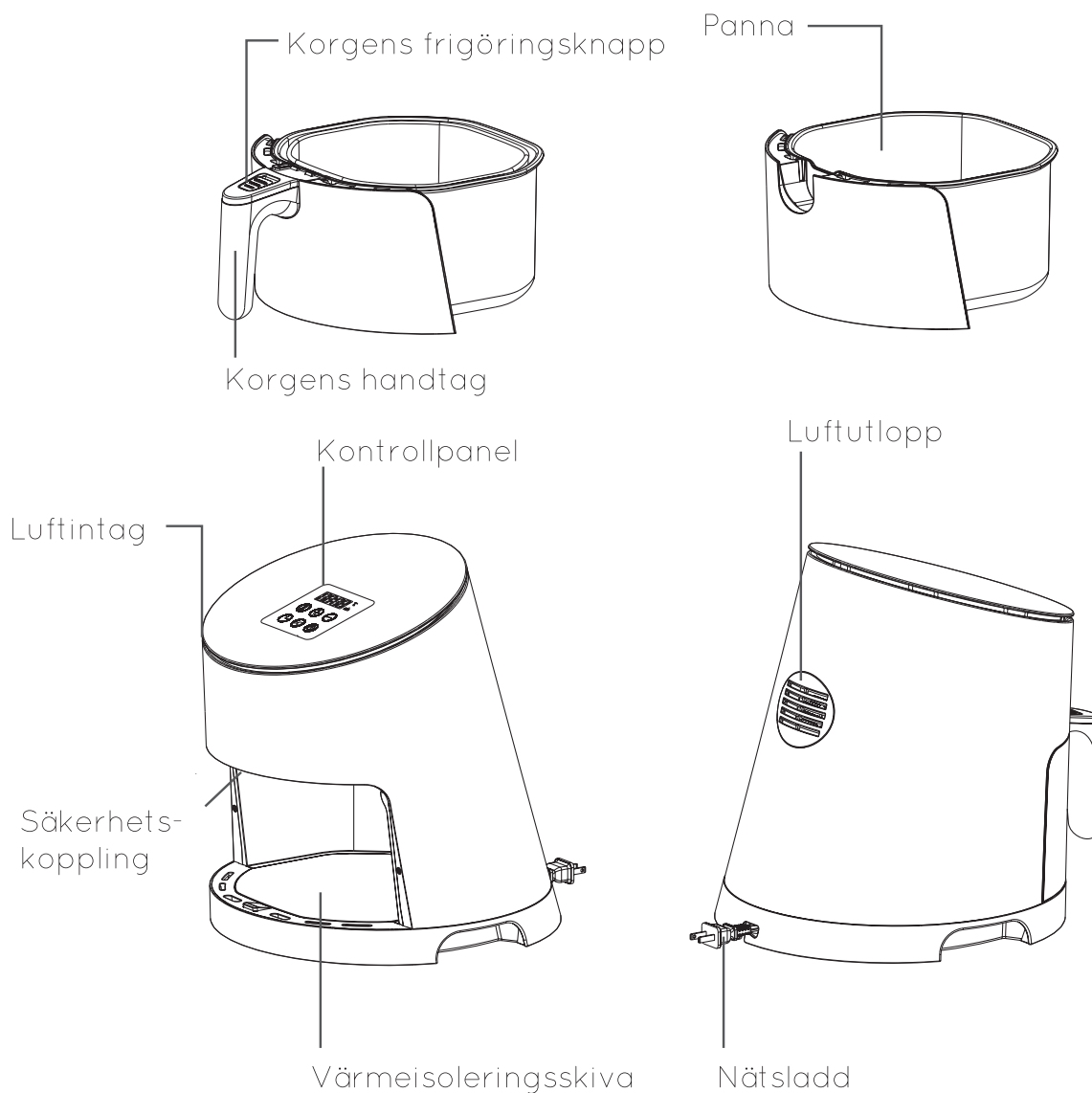
Kontrollera våra kontaktuppgifter på våra webbsidor:

www.verkkokauppa.com

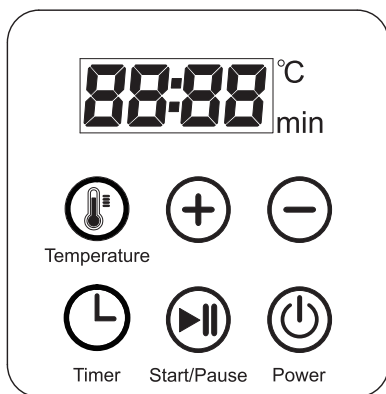
FÖRE ANVÄNDNING

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och lägg det på ett ställe där barn och husdjur inte kommer åt det.
- Kontrollera att alla delar finns med och att de är oskadda.
- Rengör korgens och pannans insida för hand med hett vatten, diskmedel och en mjuk svamp. Torka delarna ordentligt.
- Torka apparatens ytor med en torr trasa.
- Läs omsorgsfullt igenom bruksanvisningen!

APPARATENS DELAR



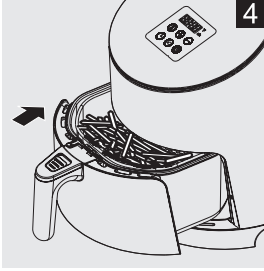
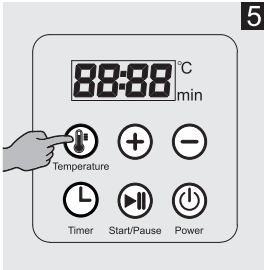
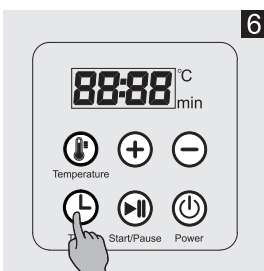
KONTROLLPANELEN




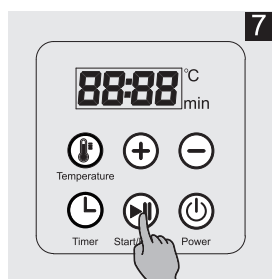
 Temperatur	Välj temperatur
 Timer	Välj stektid
	<p>Temperatur: höjer eller sänker temperaturen 5 grader med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra temperaturen.</p> <p>Timer: ökar eller minskar stektiden en minut med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra tiden.</p>
 Start/Pause	Startar apparaten när timern och temperaturen har ställts in. Avbryt tillredningen genom att trycka på knappen på nytt.
 Ström	Håll intryckt i 2 sekunder för att lägga apparaten i beredskapsläge. Tryck på nytt för att stänga av apparaten.

ANVÄNDNING

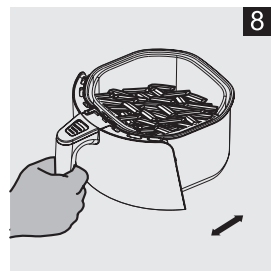
1. Anslut apparaten till ett vägguttag. Apparaten avger en ljudsignal och strömknappens ljus blinkar. Håll strömknappen intryckt i två sekunder för att ställa apparaten i beredskapsläge.
2. Dra pannan försiktigt ut ur apparaten. Tryck inte på frigöringsknappen.
 
3. Lägg ingredienserna i korgen. Var medveten om att det ska finnas minst 1/5 tomt utrymme mellan maten och korgens kant. Om korgen överfylls blir stekresultatet sämre.
 

4. Placera pannan tillbaka i apparaten. Var varse om att korgen och pannan blir heta vid användning. Därför är det skäligt att använda ugnsvantar vid användning och när du tar ut pannan.
 
5. Ställ in temperaturen genom att trycka på temperaturknappen . Välj temperaturen med -knapparna. Temperaturen kan ställas in mellan 60-190 °C.
 
6. Ställ in stektiden genom att trycka på timerknappen . Välj stektiden med -knapparna. Timern kan ställas in mellan 1-60 minuter.
 

7. Starta apparaten med Start/Pause -knappen . Du kan justera timern och temperaturen under stekning.



8. Det är fullt möjligt att du måste vända på maten under tillredningen. Dra ut pannan och vänd på maten eller skaka på pannan, och lägg pannan tillbaka i apparaten. Använd alltid ugnsvan-tar!



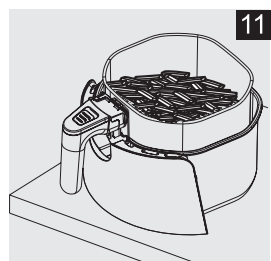
Obs!

Tryck aldrig på korgens frigöringsknapp när du tar ut pannan ur apparaten eller då du skakar på pannan.

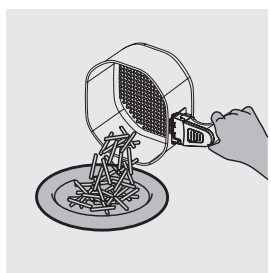


9. När tillredningstiden tar slut, hör du en ljudsignal och apparaten lägger sig i beredskapsläge. Dra ut pannan och ställ den på ett underlag som tål värme.

10. Kontrollera att maten är klar. Om du märker att maten ännu inte är klar kan du lägga pannan tillbaka i apparaten och fortsätta tillredningen.

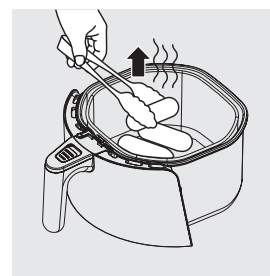


11. När du ska ta upp små ingredienser, t.ex. pommes frites, trycker du på korgens frigöringsknapp. Lyft upp korgen ur pannan och häll maten i ett annat fat. Vänd aldrig upp och ned på pannan, överflödiga olja som har samlats på botten då läcker ut på maten.



Stora matbitar kan tas ur korgen med en tång.

12. Du kan genast tillreda mera mat med apparaten.



ANVÄNDNINGSTIPS

Riktgivande instruktioner för tillredning av vissa allmänna ingredienser har tryckts på apparaten. Eftersom ingrediensernas form och storlek kan variera, kan den verkliga stektiden vara kortare eller längre. Vi rekommenderar att maten inspekteras regelbundet vid tillredning.

Eftersom apparaten omedelbart värmer upp luften i apparaten, påverkar inte det stekningen om du tar ut pannan då och då.

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillredningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillredningstid.
- Om du skakar mindre ingredienser efter halva tillredningstiden optimerar du slutresultatet och undviker att ingredienserna blir ojämnt stekta.
- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigt resultat. Stek ingredienserna inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Snacks som kan tillredas i ugnen kan också tillredas i apparaten.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdigköpt deg för att tillreda fyll-da snacks snabbt och lätt. Färdigköpt deg kräver också en kortare tillredningstid än hemgjord deg.
- Du kan också använda din apparat för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 °C i högst 10 minuter när du vill värma upp ingredienser.

Hemgjorda pommes frites

Tillred fräsiga pommes frites genom att använda fryst potatis. Du kan även tillreda pommes frites på följande sätt:

1. Skala potatisarna och strimla dem.
2. Lägg potatisstrimlorna i blöt i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
3. Häll $\frac{1}{2}$ matsked olivolja i en skål, lägg potatisstrimlorna ovanpå och blanda tills strimlorna är täckta med olja.
4. Ta upp strimlorna ur skålen med händerna eller med en tång, och låt överflödiga olja rinna i skålen. Lägg strimlorna i korgen.
Obs: Häll inte strimlorna i korgen direkt från skålen, för att undvika att överflödiga olja rinner ut på pannans botten.
5. Stek potatisstrimlorna enligt instruktionerna som har tryckts på apparaten.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

Rengör apparaten efter varje användning!

Pannan, korgen och apparatens värmeisolerings-skiva har en non-stick-beläggning. Använd inte metallredskap eller slipande rengöringsmedel för att rengöra delarna, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Koppla loss stickkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna helt innan du rengör den. Apparaten svalnar snabbare om du tar ut pannan och korgen och ställer dem på en värmetålig yta.
2. Torka apparatens ytor med en fuktig, mjuk trasa.
3. Rengör pannan och korgen för hand med varmt vatten och ett skonsamt diskmedel samt en mjuk svamp.

Obs: Pannan och korgen tål maskindisk.

Tips: Om smuts har fastnat i korgen eller på botten av pannan, fyll pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt dem ligga i blöt i cirka 10 minuter.

4. Rengör apparatens insida med hett vatten och en mjuk svamp.
5. Rensa bort matrester från värmeelementet med en rengöringsborste.

Förvaring

1. Koppla loss stickkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna helt.
2. Rengör alla apparatens delar och låt dem torka helt.
3. Stoppa in sladden i förvaringsutrymmet undertill på apparaten.

Förvara apparaten i ett torrt utrymme i rumstemperatur utom räckhåll för barn. Vi rekommenderar att apparaten förvaras i sin originalförpackning.

FELSÖKNING

Felkoder

Kod	Problem
E1	Sensor öppen
E2	Sensor kortsluten
E3	Apparaten överhettad

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Apparaten är inte ansluten till elnätet. • Strömknappen har inte tryckts in. • Pannan och korgen sitter inte ordentligt i apparaten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anslut stickkontakten till ett fungerande vägguttag. • Håll strömknappen intryckt i 2 sekunder. • Placera pannan och korgen ordentligt i apparaten.
Ingredienserna steks inte klart	<ul style="list-style-type: none"> • Korgen är alltför full. • Stektemperaturen är alltför låg. • Stektiden är alltför kort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plocka bort ingredienser ur korgen. • Höj stektemperaturen. • Öka stektiden.
Ojämnt tillagningsresultat	Vissa ingredienser ska skakas efter halva tillredningstiden.	Skaka maten så att ingredienserna som ligger överst faller till botten och ingredienserna på botten stiger upp.
Friterade snacks är inte krispiga	Du har använt en typ av snacks som ska tillredas i en vanlig fritös.	Använd snacks som kan tillagas i ugnen eller borsta lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Det går inte att skjuta pannan in i apparaten	<ul style="list-style-type: none"> • Det är för många ingredienser i korgen. • Korgen står inte ordentligt i pannan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Korgen får fyllas högst till 4/5. • Tryck ned korgen i pannan tills du hör ett klick.
Det kommer vit rök ur apparaten	<ul style="list-style-type: none"> • Du tillreder feta ingredienser. • Pannan innehåller fortfarande fettrester från föregående användning. 	När du tillagar feta ingredienser, läcker det ut en stor mängd olja i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kanske värms upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Pommes frites av rå potatis steks ojämnt	<ul style="list-style-type: none"> • Du har inte blötlagt potatisen rätt innan du stekte dem. • Du har inte använt rätt potatistyp. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg potatisen i blöt i minst 30 minuter och torka den med hushållspapper. Stek omedelbart. • Använd färsk potatis av en fast sort.
Pommes frites av rå potatis blir inte krispig	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.	<ul style="list-style-type: none"> • Torka potatisstrimlorna ordentligt innan du lägger till oljan. • Gör mindre strimlor för ett bättre resultat, eller lägg till mera olja.



B/N: 6599625