



 STRÖME

CLASSIC

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 paistokoriin 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.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kuivissa sisätiloissa.
- 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.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa laitetta 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.
- Liitä laite pistorasiaan, johon on esteetön pääsy hätätilanteen varalta. Varmista, ettei johto aiheuta kompastumisvaaraa.
- Älä koskaan irrota virtapistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä äläkä nosta laitetta virtajohdosta.
- 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 paistokorin laitteesta. Jos höyryä tulee runsaasti, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta ja lopeta laitteen käyttö.
- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Laitteen mukana toimitetut lisätarvikkeet kuumenevat, kun niitä käytetään laitteessa. Käytä aina uunikintaita ja 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 siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä sijoita laitetta liedon tai keittolevyn päälle tai viereen tai uunin sisälle.

Varoitus

- Toimita vahingoittunut laite huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia

ennen sen käsittelemistä 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.
- Aseta kuuma paistokori lämpöä kestäväälle alustalle otettuasi sen pois laitteesta.
- 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.

Puhdistus ja säilytys

Puhdista laite joka käyttökerran jälkeen!

Paistokorissa 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 korin pois laitteesta lämpöä kestäväälle pinnalle.
2. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista kori ja kattila käsin lämpimällä vedellä ja hellävaraisella astianpesuainella sekä hankaamattomalla sienellä.

Huom: Kori ja kattila ovat myös konepestäviä.

Vinkki: Jos korin pohjaan kertyy pinttynyttä likaa, täytä kori kuumalla vedellä ja lisää joukkoon hiukan astianpesuainetta. Anna liota noin 10 minuuttia.

Säilytys

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Puhdista laitteen kaikki osat ja anna niiden kuivua kunnolla.
3. Säilytä laitetta kuivassa, huoneenlämpöisessä paikassa poissa lasten ulottuvista. Suosittelemme laitteen säilyttämistä alkuperäispakkauksessaan.

Ennen käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja sijoita ne paikkaan, jossa pienet lapset tai lemmikit eivät pääse niihin käsiksi.
- Tarkista, että kaikki osat ovat tallessa ja että ne ovat ehjiä.
- Puhdista paistokori joko käsin kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä tai astianpesukoneessa. Kuivaa osat kunnolla.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulko-osat kuivalla liinalla.
- Lue ohjeet huolellisesti läpi!

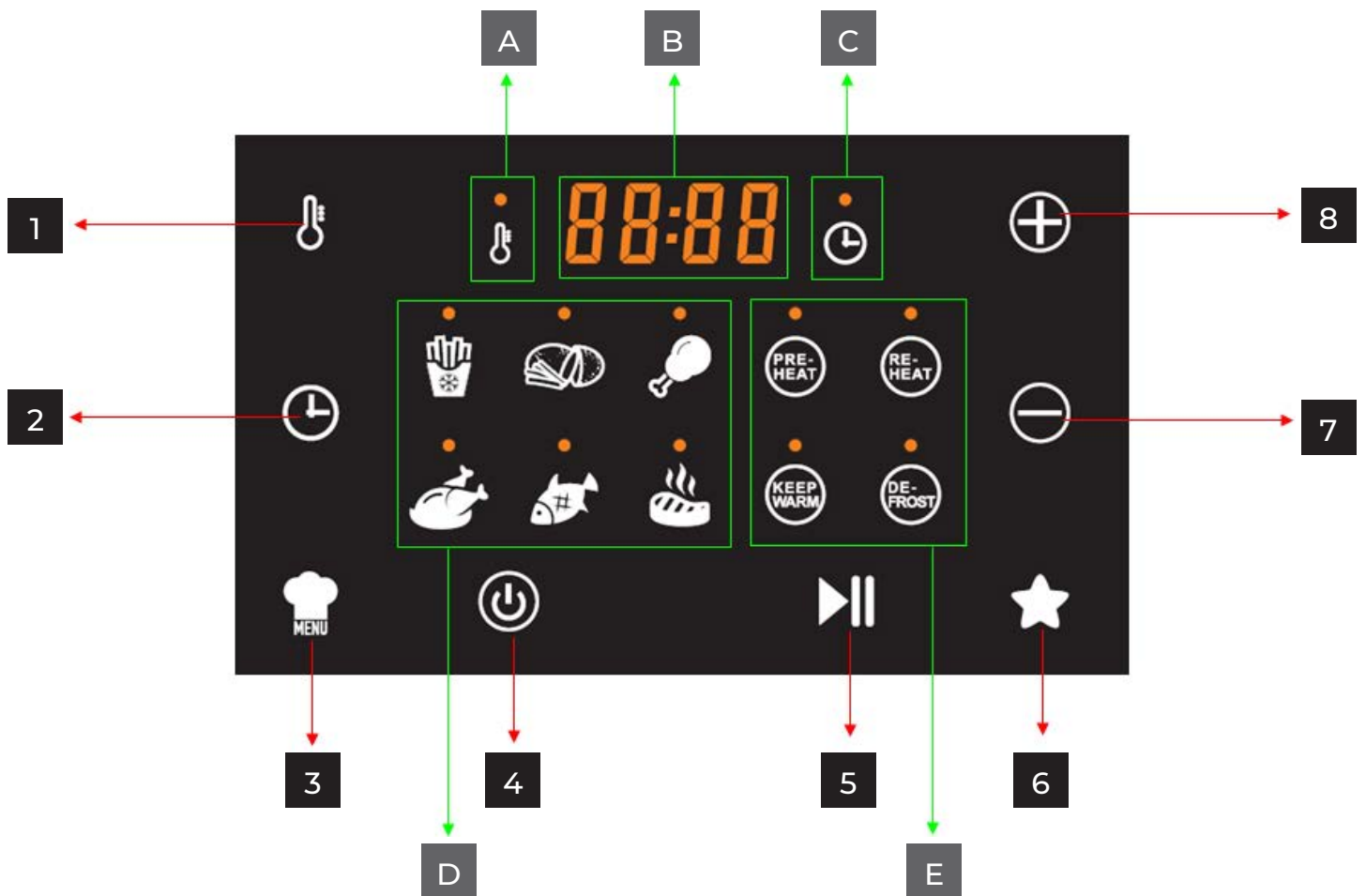
Laitteen osat


























| | |
|-----|-------------------------------|
| I | LED-näyttö |
| II | Kosketuspainikkeet |
| III | Kotelo |
| IV | Korin lukituspainikkeen suoja |
| V | Korin lukituspainike |
| VI | Korin kahva |










| | |
|------|------------------|
| VII | Liitäntäjohto |
| VIII | Ilmanpoistoaukko |
| IX | Ilmanottoaukko |
| X | Paistokori |
| XI | Kattila |

Ohjauspaneeli



Kosketuspainikkeet












| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|------------------------|---|-------------------------|---|--------------------|---|---------|---|---------|---|----------|
| 1 |  Lämpötila | Paina kerran jotta merkkivalo  syttyy, ja aseta lämpötila ⊕ / ⊖-painikkeilla. Lämpötilaväli: 60-200 °C. | | | | | | | | | | | | |
| 2 |  Ajastin | Paina kerran jotta merkkivalo  syttyy, ja aseta paistoaika ⊕/⊖-painikkeilla. Paistoaika: 1-60 min. | | | | | | | | | | | | |
| 3 |  Ohjelma | Valitse jokin valmiista paisto-ohjelmista painamalla toistuvasti. <table border="0" data-bbox="1010 1570 1481 1966"> <tbody> <tr> <td></td> <td>01 Pakasteranskalaiset</td> </tr> <tr> <td></td> <td>02 Tuoreet ranskalaiset</td> </tr> <tr> <td></td> <td>03 Kanan koipipala</td> </tr> <tr> <td></td> <td>04 Kana</td> </tr> <tr> <td></td> <td>05 Kala</td> </tr> <tr> <td></td> <td>06 Pihvi</td> </tr> </tbody> </table> |  | 01 Pakasteranskalaiset |  | 02 Tuoreet ranskalaiset |  | 03 Kanan koipipala |  | 04 Kana |  | 05 Kala |  | 06 Pihvi |
|  | 01 Pakasteranskalaiset | | | | | | | | | | | | | |
|  | 02 Tuoreet ranskalaiset | | | | | | | | | | | | | |
|  | 03 Kanan koipipala | | | | | | | | | | | | | |
|  | 04 Kana | | | | | | | | | | | | | |
|  | 05 Kala | | | | | | | | | | | | | |
|  | 06 Pihvi | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|--|
| 4 |  Virta | Käynnistää laitteen 3 sekunnin painalluksella. Paina kerran pysäyttääksesi ohjelman tai kytkeäksesi laitteen pois päältä jos ohjelma ei ole käynnissä. |
| 5 |  Käynnistä/tauota | Käynnistää paiston, kun ajastin ja lämpötila on asetettu tai ohjelma valittu. Keskeytä paisto painamalla uudestaan. Voit käynnistää pikatoiminnon painamalla tätä painiketta kerran laitteen ollessa päällä silloin, kun ohjelmaa ei ole valittu. Tällöin tavoitelämpötilaksi asetuu 180 °C ja paistoajaksi 10 minuuttia. |
| 6 |  Pikatoiminnot | Valitse jokin pikatoiminto painamalla toistuvasti. <ul style="list-style-type: none">  01 Esilämmitys  02 Uudelleenlämmitys  03 Lämpimänä pito  04 Sulatus |
| 7 |  | Lämpötila: Nostaa tai laskee lämpötilaa 5 astetta joka painalluksella. Pidä painettuna muuttaaksesi lämpötilaa nopeasti. |
| 8 |  | Ajastin: Nostaa tai vähentää aikaa minuutilla joka painalluksella. Pidä painettuna muuttaaksesi ajastinta nopeasti. |

Kuvakkeet

| | | |
|---|--|--|
| A |  Lämpötila | Kuvakkeen yläpuolelle syttyy merkkivalo  kun lämpötilaa asetetaan. |
| B |  LED-näyttö | LED-näytöltä näet valitun sekä senhetkisen lämpötilan, sekä valitun sekä jäljellä olevan paistoajan. |
| C |  Ajastin | Kuvakkeen yläpuolelle syttyy merkkivalo  kun ajastusta asetetaan. |
| D |  Ohjelmat | Saatavilla olevien ohjelmien kuvakkeet. Jokaisella ohjelmapainikkeen  [3] painalluksella syttyy seuraavan ohjelman merkkivalo  . |
| E |  Pikatoiminnot | Saatavilla olevien pikatoimintojen kuvakkeet. Jokaisella pikatoimintopainikkeen  [6] painalluksella syttyy seuraavan toiminnon merkkivalo  . |

Käyttö

1. Kytke laite pistorasiaan. Laite piippaa kerran ja näytöllä näkyy "----". Pidä virtapainiketta  painettuna käynnistääksesi laitteen. Ohjauspaneelin painikkeisiin ja näyttöön syttyy valo. Mikäli mihinkään painikkeeseen ei kosketa minuutin kuluessa, siirtyy laite automaattisesti takaisin valmiustilaan.
2. Vedä paistokori varovasti ulos laitteesta.
3. Kaada paistettava ruoka koriin. Ole tarkkana, ja jätä vähintään 1/5 tyhjää. Jos korin täyttää liikaa, on paistotulos myös huonompi.
4. Aseta kori takaisin laitteeseen. Huomioithan, että paistokori kuumenee käytön aikana. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
5. Valitse ohjelmapainikkeella tai toimintopainikkeella pikatoiminto, tai aseta lämpötila ja paistoaika käsin:
Paina ensin painiketta  [1] ja valitse sopiva lämpötila / -painikkeilla.
Paina sitten painiketta  [2] ja valitse paistoaika / -painikkeilla.
Lämpötilan voi asettaa välille 60–200 °C ja ajan välille 1–60 minuuttia.
Huom! Suosittelemme käyttämään esilämmitystoimintoa  ennen varsinaista paistamista jos laite on kylmä. **Esilämmitys suoritetaan tyhjällä korilla!**
Mikäli haluat käyttää valmista ohjelmaa tai pikatoimintoa, valitse ohjelma/toiminto painamalla  [3] tai  [6] kunnes halutun toiminnon kohdalla palaa merkivalo.
6. Käynnistä laite painamalla Käynnistä/tauota-painiketta . Voit muuttaa lämpötilaa ja paistoaikaa paiston aikana. Ohjauspaneeli pysyy jokaisen muutoksen jälkeen aktiivisena 5 sekuntia ennen kuin tehty muutos jää voimaan.
7. On mahdollista, että joudut kääntämään ruokaa paiston aikana. Vedä kori ulos, käännä ruuat tai ravistele korja ja aseta kori takaisin laitteeseen. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
8. Kun paistoaika päättyy, piippaa laite ja näytöllä näkyy "----", ja laite siirtyy sitten käyttötilaan. Vedä kori ulos ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.
9. Tarkista, että ruoka on kypsynyt. Jos havaitset, että ruoka vielä kaipaa kypsennystä, voit asettaa korin takaisin laitteeseen ja jatkaa kypsennystä hetken.
10. Nosta kori pois kattilasta ja kaada valmiit ruoat tarjoiluastiaan tai poimi ne korista pihdeillä.
11. Voit heti paistaa lisää ruokaa laitteella.
12. Sammuta laite käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta.

Käyttövinkkejä

Laitteessa on valmiit ohjelmat yleisimpien ruokien paistamiseen. Koska ruokien ulkomuoto ja koko voi vaihdella, voi tosiasiallinen paistoaika olla lyhyempi tai pidempi. Suosittelemme tarkkailemaan ruoan kypsyyttä säännöllisesti paiston aikana.

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

- 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 takaa parhaan 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. Kokeile myös laatikkoruokien ja leivonnaisten paistoa laitteella.
- Jos haluat rapeita ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 400 grammaa.

Valmiit paisto-ohjelmat

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | Pakasteranskalaiset 200 °C, 16 min |  | Kokonainen kana 200 °C, 30 min |
|  | Tuoreet ranskalaiset 200 °C, 30 min |  | Kala 180 °C, 13 min |
|  | Kanan koipipala 180 °C, 20 min |  | Pihvi 180 °C, 10 min |

Pikatoiminnot

| | |
|---|---|
|  | Esilämmitys 200 °C, 3 min |
|  | Uudelleenlämmitys 180 °C, 5 min |
|  | Lämpimänä pito 70 °C, 60 min |
|  | Sulatus 60 °C, 5 min |

Paisto-ohjeita

| Ruokalaji | Määrä, min.– maks. (g) | Paisto- aika (min) | Lämpö- tila (°C) | Huom. |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------|---|
| Ranskanperuna, pakaste | 200–800 | 12–26 | 200 | Sekoita puolivälissä paistamista. |
| Ranskanperuna tuoreesta perunasta | 300–600 | 18–30 | 180 | Lisää perunoihin öljyä ennen paistokoriin siirtämistä. Sekoita puolivälissä paistamista. |
| Liha, kana ja kala | | | | |
| Naudanlihapihvi | 200–800 | 8–16 | 180 | Käännä puolivälissä paistamista |
| Porsaan kyljykset | 200–800 | 10–22 | 180 | Käännä puolivälissä paistamista |
| Kanankoipi | 200–800 | 20–30 | 180 | Käännä puolivälissä paistamista |
| Kananrinta | 200–800 | 18–30 | 200 | Käännä puolivälissä paistamista |
| Pakastenugetit | 100–800 | 10–20 | 200 | |
| Hampurilainen | 200–800 | 12–30 | 180 | Lisää ½ tl öljyä |
| Kalapuikot, pakaste | 100–800 | 6–17 | 200 | Lisää ½ tl öljyä |
| Muut pikkupurtavat | | | | |
| Mozzarellatikut | 200–800 | 8–22 | 190 | |
| Muffinsit | 8 kpl | 15–18 | 200 | |

Huom! Paistoajat ja lämpötilat ovat viitteelliset. Ruuan määrä vaikuttaa suoraan paistoaikaan. Paistoaika myös pitenee jos ruoka on pakastettua.

Vianmääritys

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|--|--|---|
| Laite ei toimi | <ul style="list-style-type: none">• Laite ei ole kytketty sähköverkkoon.• Virtapainiketta ei ole painettu.• Kori ei ole kunnolla laitteessa. | <ul style="list-style-type: none">• Kytke pistoke toimivaan pistorasiaan.• Kytke laite käyttötilaan pitämällä virtapainiketta painettuna• Aseta 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.• Käytä kuumempaa paistolämpötilaa.• Lisää paistoaikaa. |
| Laite paistaa ruoan epätasaisesti | Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsennyksen puolivälissä. | Ravistele ruokia siten, että päällä olevat ainekset menevät korin pohjalle ja pohjalla olevat ainekset nousevat ylös. |
| Paistokoria ei voi asettaa laitteeseen | Korissa on liikaa aineksia. | Kori saa olla enimmillään 4/5 täynnä. |
| Laitteesta tulee valkoista savua | <ul style="list-style-type: none">• Paistat rasvaista ruokaa.• Koriin on jäänyt öljyä edelliseltä paistokerralta. | Kun paistat rasvaista ruokaa, valuu koriin normaalia enemmän öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja kori voi kuumentua normaalista enemmän. Tämä ei vaikuta lopputulokseen, eikä se vaurioita laitetta. Puhdista laite huolellisesti paistamisen jälkeen. |

Virhekoodit

| Koodi | Ongelma |
|-------|----------------------------------|
| E1 | Lämpötila-anturin piiri auki |
| E2 | Anturi tai piirilevy oikosulussa |

Tekniset tiedot

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Merkki ja malli | Ströme Classic Air Fryer |
| Jännite | 220–240 V AC 50/60 Hz 1700 W |
| Tilavuus | 6 litraa |
| Lämpötila | 60–200 °C |
| Paistoaika | 1–60 minuuttia |
| Mitat | 36 x 35 x 35,50 cm |
| Paino | 6,4 kg |
| Pakkauksessa mukana | Ströme Classic Air Fryer, käyttöohje |

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 luftintaget och luftutloppen när apparaten används.
- Fyll inte korgen 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 användning i torra inomhusutrymmen.
- 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 ap-

paraten. 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 kopplad till vägguttaget.
- Anslut apparaten till ett vägguttag som är lättåtkomligt i nödfall. Se till att sladden inte angör snubblingsrisk.
- Koppla aldrig ur kontakten från vägguttaget genom att dra i kabeln. Lyft aldrig apparaten med kabeln.
- 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 korgen ur apparaten. Om mycket ånga uppstår dra ur kontakten omedelbart från vägguttaget och sluta använda apparaten.
- VARNING: Apparaten och de synliga delarna blir heta vid användning. Vidrör inte ugnens värmeelement.
- De medföljande tillbehören blir heta när de används i apparaten. Var försiktig och använd alltid ugnsvantar 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.
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en spis, en elektrisk kokplatta eller i en 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 väggut-

taget efter användning samt före rengöring.

- 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.
- Sätt den heta korgen på en värmetålig yta efter den har tagits bort från apparaten.
- 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. Använd endast de ursprungliga tillbehören
- Använd inte metallredskap i apparaten då de kan skada apparatens ytor.

Rengöring och förvaring

Rengör apparaten efter varje användning!

Korgen 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 korgen och ställer den på en värmetålig yta.
2. Torka apparatens ytor med en fuktig, mjuk trasa.
3. Rengör korgen och pannan för hand med varmt vatten och ett skonsamt diskmedel samt en mjuk svamp.

Obs: Korgen och pannan tål maskindisk.

Tips: Om smuts har fastnat i korgen, fyll den med varmt vatten och lite diskmedel. Låt ligga i blöt i cirka 10 minuter.

Förvaring

1. Koppla loss stickkontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna helt.
2. Rengör alla apparatens delar och låt dem torka helt.
3. Förvara apparaten i ett torrt utrymme i rumstemperatur utom räckhåll för barn. Vi rekommenderar att apparaten förvaras i sin originalförpackning.

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 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!

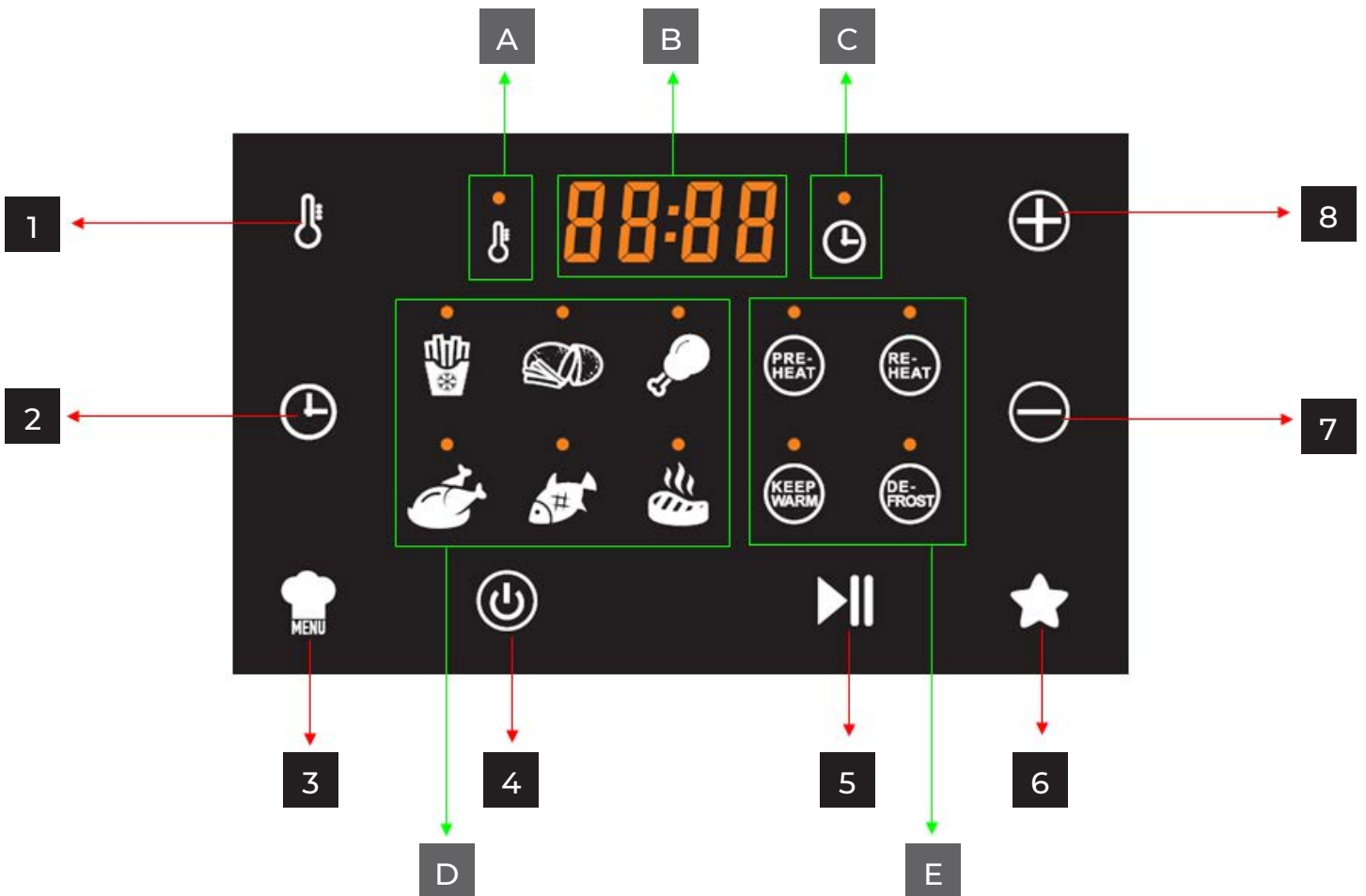
Apparatens delar

















| | |
|------------|-------------------------|
| I | LED-skärm |
| II | Touchkontroller |
| III | Hölje |
| IV | Korgens låsknapps skydd |
| V | Korgens låsknapp |
| VI | Korgens handtag |

| | |
|-------------|------------|
| VII | Nätsladd |
| VIII | Luftutlopp |
| IX | Luftintag |
| X | Korg |
| XI | Panna |

Kontrollpanel



Touchkontroller












| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|-------------------------|---|-------------------------|---|-------------------|---|-------------|---|---------|---|---------|
| 1 |  Temperatur | Tryck en gång så att signalljuset  tänds, och ställ in temperaturen med \oplus/\ominus -knapparna. Temperaturintervall: 60-200 °C. | | | | | | | | | | | | |
| 2 |  Timer | Tryck en gång så att signalljuset  tänds, och ställ in stektiden med \oplus/\ominus -knapparna. Stektid: 1-60 min. | | | | | | | | | | | | |
| 3 |  Program | Välj något av de förinställda programmen genom att trycka på knappen. <table border="0" data-bbox="1011 1581 1490 1980"> <tbody> <tr> <td></td> <td>01 Frysta pommes frites</td> </tr> <tr> <td></td> <td>02 Färska pommes frites</td> </tr> <tr> <td></td> <td>03 Kycklingklubba</td> </tr> <tr> <td></td> <td>04 Kyckling</td> </tr> <tr> <td></td> <td>05 Fisk</td> </tr> <tr> <td></td> <td>06 Biff</td> </tr> </tbody> </table> |  | 01 Frysta pommes frites |  | 02 Färska pommes frites |  | 03 Kycklingklubba |  | 04 Kyckling |  | 05 Fisk |  | 06 Biff |
|  | 01 Frysta pommes frites | | | | | | | | | | | | | |
|  | 02 Färska pommes frites | | | | | | | | | | | | | |
|  | 03 Kycklingklubba | | | | | | | | | | | | | |
|  | 04 Kyckling | | | | | | | | | | | | | |
|  | 05 Fisk | | | | | | | | | | | | | |
|  | 06 Biff | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|----------------|---|--------------------|---|---------------|---|-------------|
| 4 |  Ström | Startar apparaten med ett 3 sekunders knapptryck. Tryck en gång för att stoppa programmet eller för att koppla av apparaten om programmet inte är i gång. | | | | | | | | |
| 5 |  Start/Paus | Startar stekningen när timern och temperaturen är inställd, eller när ett program har valts. Pausa stekningen genom att trycka på denna knapp. Du kan snabbstarta apparaten genom att trycka på denna knapp då apparaten är på och inget program har valts. Temperaturen ställs då in på 180 °C och stektiden på 10 minuter. | | | | | | | | |
| 6 |  Snabbfunktioner | Välj någon snabbfunktion genom att trycka upppepade gånger. <table border="0" data-bbox="1013 548 1492 817"> <tr> <td></td> <td>01 Förvärmning</td> </tr> <tr> <td></td> <td>02 Återuppvärmning</td> </tr> <tr> <td></td> <td>03 Hålla varm</td> </tr> <tr> <td></td> <td>04 Tina upp</td> </tr> </table> |  | 01 Förvärmning |  | 02 Återuppvärmning |  | 03 Hålla varm |  | 04 Tina upp |
|  | 01 Förvärmning | | | | | | | | | |
|  | 02 Återuppvärmning | | | | | | | | | |
|  | 03 Hålla varm | | | | | | | | | |
|  | 04 Tina upp | | | | | | | | | |
| 7 |  | Temperatur: Höjer eller sänker temperaturen med 5 grader med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra temperaturen. | | | | | | | | |
| 8 |  | Timer: Höjer eller sänker tiden med 1 minut med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra tiden. | | | | | | | | |

Symboler

| | | |
|---|--|---|
| A |  Temperatur | Ett signalljus  tänds ovanför symbolen när temperaturen ställs in. |
| B |  LED-skärm | På LED-skärmen ser du den valda och aktuella temperaturen, samt den valda och kvarvarande stektiden. |
| C |  Timer | Ett signalljus  tänds ovanför symbolen när timern ställs in. |
| D |  Program | De förinställda programmens symboler. Varje gång du trycker på programknappen  [3] tänds följande programs signalljus  . |
| E |  Snabbfunktioner | De förinställda snabbfunktionernas symboler. Varje gång du trycker på snabbfunktionsknappen  [6] tänds följande funktions signalljus  . |

Användning

1. Anslut apparaten till ett vägguttag. Apparaten avger en ljudsignal och skärmen visar "----". Tryck på strömknappen  för att starta apparaten. Kontrollpanelens knappar och skärmen tänds. Om du inte vidrör någon knapp på en minut, går apparaten automatiskt i beredskapsläge.
2. Dra korgen försiktigt ut ur apparaten.
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 korgen tillbaka i apparaten. Var varsam om att korgen blir het vid användning. Använd ugnsvantar vid behov.
5. Välj ett förinställt program med programknappen, en snabbfunktion med snabbfunktionsknappen, eller välj en temperatur och tid separat:
Tryck först på knappen  [1] och välj en temperatur med knapparna /.
Tryck sedan på knappen  [2] och ställ in stektiden med knapparna /.
Temperaturen kan ställas in mellan 60–200 °C och timern mellan 1–60 minuter.
Obs! Vi rekommenderar att använda förvärmningsfunktionen  före den egentliga tillredningen om apparaten är kall.
Utför förvärmningen medan korgen är tom!
6. Om du vill använda ett förinställt program eller en snabbfunktion, välj programmet/funktionen med  [3] eller  [6] tills signalljuset lyser vid den önskade funktionen.
6. Starta apparaten med Start/Pausknappen . Du kan justera timern och temperaturen under stekning. Kontrollpanelen förblir aktiv efter varje ändring i 5 sekunder före ändringen verkställs.
7. Det är fullt möjligt att du måste vända på maten under tillredningen. Dra ut korgen och vänd på maten eller skaka på korgen, och lägg korgen tillbaka i apparaten. Använd ugnsvantar vid behov.
8. När tillredningstiden tar slut, piper apparaten, "----" visas på skärmen och apparaten lägger sig i driftläge. Dra ut korgen och ställ den på ett underlag som tål värme.
9. Kontrollera att maten är klar. Om du märker att maten ännu inte är klar kan du lägga korgen tillbaka i apparaten och fortsätta tillredningen en stund.
10. Häll maten i en serveringsskål eller ta den ur korgen med en tång.
11. Du kan genast tillreda mera mat med apparaten.
12. Stäng av apparaten efter användning och dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Användningstips

Apparaten har förinställda program för tillredning av vissa allmänna ingredienser. 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 korgen 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. Försök också grädda lådrätter och bakverk med apparaten.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 400 gram.

Förinställda program

| | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|
|  | Pommes frites, frysta 200 °C, 16 min |  | Hel kyckling 200 °C, 30 min |
|  | Pommes frites, färska 200 °C, 30 min |  | Fisk 180 °C, 13 min |
|  | Kycklingklubba 180 °C, 20 min |  | Biff 180 °C, 10 min |

Snabbfunktioner

| | |
|---|---|
|  | Förvärmning 200 °C, 3 min |
|  | Återuppvärmning 180 °C, 5 min |
|  | Hålla varm 70 °C, 60 min |
|  | Tina upp 60 °C, 5 min |

Tillagningsanvisningar

| Maträtt | Mängd, min.–max. (g) | Tillagningstid (min) | Temperatur (°C) | Obs. |
|--------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------|--|
| Pommes frites, frysta | 200–800 | 12–26 | 200 | Blanda efter halva tiden. |
| Pommes frites av färsk potatis | 300–600 | 18–30 | 180 | Vänd potatisarna i lite olja innan du lägger dem i korgen. Blanda efter halva tiden. |
| Kött, kyckling och fisk | | | | |
| Biff av nötkött | 200–800 | 8–16 | 180 | Vänd efter halva tiden. |
| Griskotletter | 200–800 | 10–22 | 180 | Vänd efter halva tiden. |
| Kycklingklubba | 200–800 | 20–30 | 180 | Vänd efter halva tiden. |
| Kycklingbröst | 200–800 | 18–30 | 200 | Vänd efter halva tiden. |
| Nuggets, frysta | 100–800 | 10–20 | 200 | |
| Hamburgare | 200–800 | 12–30 | 180 | Lägg till ½ tl olja |
| Fiskpinnar, frysta | 100–800 | 6–17 | 200 | Lägg till ½ tl olja |
| Andra snacks | | | | |
| Mozzarellastickor | 200–800 | 8–22 | 190 | |
| Muffins | 8 st | 15–18 | 200 | |

Obs! Stektiderna och temperaturerna är riktgivande. Matens mängd inverkar direkt på stektiden. Stektiden blir även längre om maten är djupfrost.

Felsökning

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|--|
| Apparaten fungerar inte | <ul style="list-style-type: none">• Apparaten är inte ansluten till elnätet.• Strömknappen har inte tryckts in.• Korgen sitter inte ordentligt i apparaten. | <ul style="list-style-type: none">• Anslut stickkontakten till ett fungerande vägguttag.• Starta apparaten genom att hålla strömknappen intryckt.• Placera 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. |
| Det går inte att skjuta korgen in i apparaten | Det är för många ingredienser i korgen. | Korgen får fyllas högst till 4/5. |
| Det kommer vit rök ur apparaten | <ul style="list-style-type: none">• Du tillreder feta ingredienser.• Korgen innehåller fortfarande fettrester från föregående användning. | När du tillagar feta ingredienser, läcker det ut en stor mängd olja i korgen. Oljan producerar vit rök och pannan kanske värms upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet. Se till att du rengör korgen ordentligt efter varje användning. |

Felkoder

| Kod | Problem |
|-----|-----------------------------------|
| E1 | Temperatursensorns krets öppen |
| E2 | Sensor eller kretskort kortslutet |

Teknisk information

| | |
|---------------------------|--|
| Märke och modell | Ströme Classic Air Fryer |
| Spänning | 220–240 V AC 50/60 Hz 1 700 W |
| Volym | 6 liter |
| Temperatur | 60–200 °C |
| Stektid | 1–60 minuter |
| Mått | 36 x 35 x 35,50 cm |
| Vikt | 6,4 kg |
| I förpackningen medföljer | Ströme Classic Air Fryer, bruksanvisning |



STRÖME

Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaarren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.

Produkten får inte kasseras med hushållsavfall, utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.

Verkkokauppa.com Oyj
Tyynenmerenkatu 11
00220 Helsinki

<https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com>



REV: 9918957