



air fryer
kiertoilmakypsennin
luftfritös

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

⚠ VAROITUS! Ohjeiden vastainen käyttö voi aiheuttaa vammoja tai johtaa kuolemaan.

Turvallisuus

⚠ Vaara

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

⚠ Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitetä, 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 henkilökuntaruoakaloissa, myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myös kään tarkoitettu hotelliin tai muiden maajoitusliikkeiden 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 turvalisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huolata laitetta

ilman valvontaa.

- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä päästä verkkokohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Liitä laite pistorasiaan, johon on esteetön pääsy hätilanteen varalta. Varmista, ettei johto aiheuta kompastumisvaaraa.
- Älä koskaan irrota virtapistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä äläkä nostaa 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, sivulle ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Kuumalla ilmallla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat paistokorin, pellin tai ritolän 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 käyttökerhoa, että lämmitin ja sen ympäristö



ovat puhtaat eikä ruuantähteitä ole havaittavissa. Nämä voit taata moitteettoman toiminnan.

- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä sijoita laitetta lieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai uunin sisälle.

⚠ Varoitus

- Toimita vahingoittunut laite huoltoliikkeeseen. Älä yritykäytöllä 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 jäähdytä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelymistä ja puhdistamista.
- Älä täytä koria yli enimmäistäytömerkinän. täytä korkeintaan MAX-merkintään

saakka.

- Älä käytä grilliritilää, kanatelinettä tai kuvausritilää ilman, että paistokori tai pizzapelti on ritilän alapuolella. Ritolässä voi ruuasta valua rasvaa, joka voi vahingoittaa koneistoa ellei sitä kerätä astiaan.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet.
- Aseta kuuma paistokori, pizzapelti tai ritilä lämpöö kestävälle alustalle otettuasi sen pois laitteesta.
- Ole varovainen, kun puhdistat laitteen sisäpuolta. Varo lämmitysputkia ja metalliosien reunuja.
- 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 jäähdytä kokonaan ennen puhdistamista. Voit nopeuttaa jäähymistä nostamalla korin pois laitteesta lämpöö kestävälle pinnalle.
2. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla, pehmeällä liinalla.
3. Puhdista kori, pizzapelti, ritilä ja sekoitin terät käsin lämpimällä vedellä ja hellävaraisella astianpesuaineella sekä hankamattomalla sienellä.

Huom: Osat ovat myös konepestäviä.

Vinkki: Jos osiin kertyy pinttynyttä likaa, anna niiden liota noin 10 minuuttia lämpimässä vedessä johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

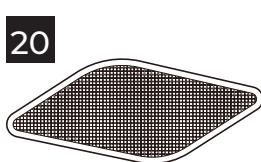
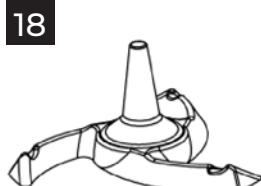
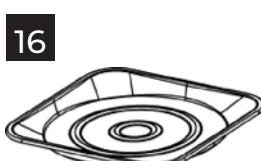
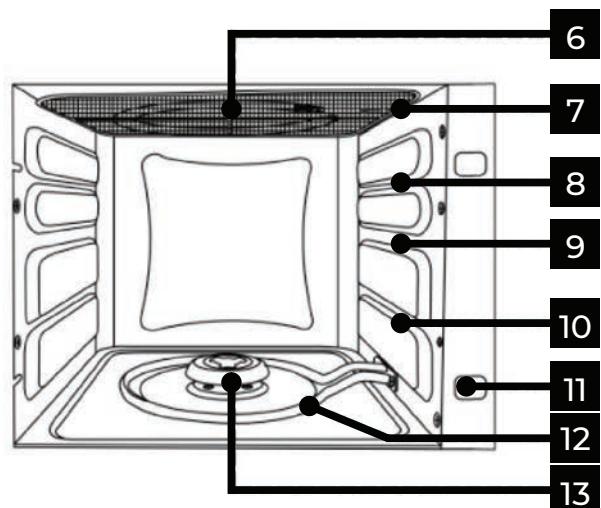
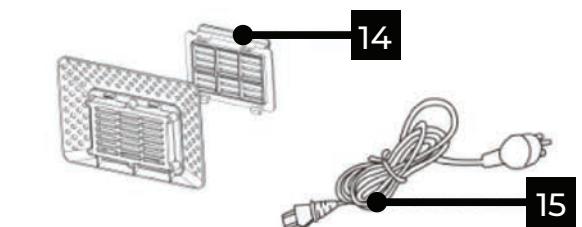
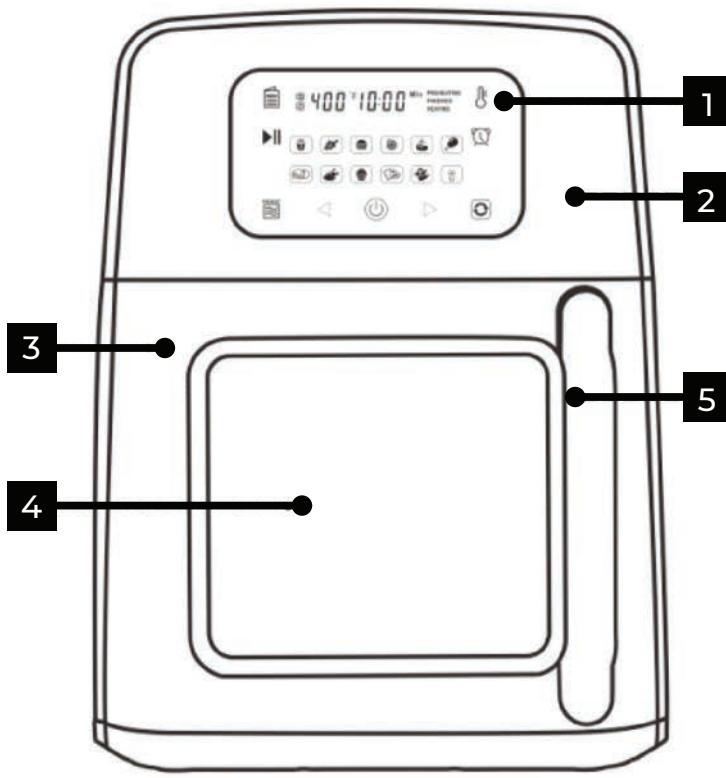
Säilytys

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähdytä kokonaan.
2. Puhdista laitteen kaikki osat ja anna niihin 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, pizzapelti, riltilät ja sekoitusterät 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!

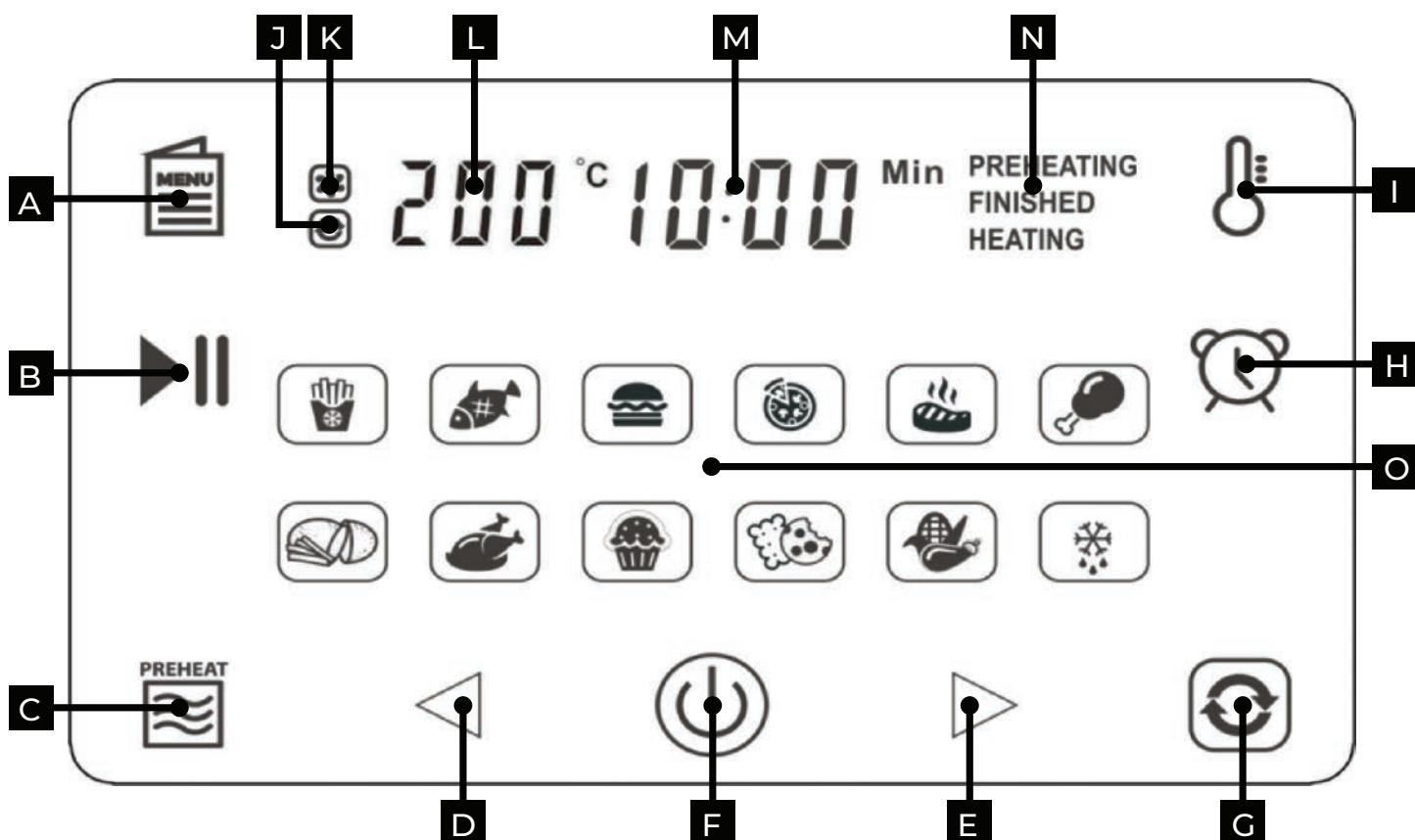
Laitteen osat



1	LED-näyttö/ohjauspaneeli
2	Kotelo
3	Luukku
4	Ikkuna
5	Luukun kahva
6	Ylempi lämmitysputki
7	Suojaverkko
8	Ylempi taso
9	Keskitaso
10	Alempi taso
11	Luukun turvakytkin

12	Alempi lämmitysputki
13	Sekoittimen liitintä
14	Ilmanotto- ja poistoaukot
15	Liitäntäjohto
16	Pizzapelti 25 cm
17	Grilliriltilä
18	Sekoitinterät
19	Paistokori
20	Kuivausriltilä
21	Kanateline

Ohjauspaneeli



Kosketuspainikkeet

A		Esiasetetut ohjelmat	Kertapainalluksella valitsee ensimmäisen esiasetetun ohjelman. Valitse haluttu ohjelma $\triangleleft/\triangleright$ -painikkeilla.
B		Käynnistää/tauota	Käynnistää paiston, kun ajastin ja lämpötila on asetettu tai ohjelma valittu. Keskeytää paisto painamalla uudestaan.
C		Esilämmitys	Esilämmitystoiminnolla voit lämmittää kylmän laitteen käyttövalmiiksi. Ohjelman oletuslämpötila on 190 °C ja kesto 5 minuuttia. Esilämmityksen aikana näytöllä näkyy teksti PREHEATING.
D			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. Esiasetetut ohjelmat: Vaihtaa esiasetettujen ohjelmien välillä.
E			Käynnistää tai sammuttaa laitteen kertapainalluksella.
F		Virta	
G		Sekoitustoiminto	Kytkee sekoitustoiminnon päälle ja pois päältä. Huom! Joissakin esiasetetuissa ohjelmissa on sekoitustoiminto kytetty päälle, eikä sitä voi kytkeä pois päältä. Ohjelmissa, joissa ei ole sekoitustoimintoa, voi toiminnon ottaa käyttöön ja keskeyttää normaalisti.
H		Ajastin	Paina kerran jotta ajastimen aika [M] vilkkuu, ja aseta paistoaike $\triangleleft/\triangleright$ -painikkeilla. Paistoaika: 1-60 min. Oletus on 10 min.
I		Lämpötila	Paina kerran jotta lämpötila [L] vilkkuu, ja aseta lämpötila $\triangleleft/\triangleright$ -painikkeilla. Lämpötilaväli: 60-200 °C. Oletus on 200 °C

Kuvakkeet

J		Tuuletin	Tuulettimen kuvake. Tuuletin pysyy käynnissä minuutin ajan ajastuksen loputtua laitteen ylikuumenemisen estoksi.
K		Sekoitus	Sekoitustoiminnon kuvake.
L		Lämpötila	Lämpötilanäyttö.
M		Ajastin	Paistoaajan näyttö.
	PREHEATING		Esilämmityksen kuvake. Näkyy kun esilämmitystoiminto  on käytössä.
N	FINISHED		Laite ilmoittaa merkkiänellä ja kuvakkeella paistoaajan päättymisestä.
	HEATING		Ohelman ollessa käynnissä, näkyy kuvake HEATING.
O	Ohjelmakuvakkeet		Esiasetettujen ohjelmien kuvakkeet. Jokaisella ohjelmapainikkeen [A] painalluksella syttyy seuraavan ohelman kuvake.

Esiasetetut ohjelmat

Kuvake	Selite	Lämpötila	Aika	Suosituspaino/koko
	Pakasteranskalaiset	200 °C	20 min	1-1,2 kg Lämmitys ylhäällä ja alhaalla, sekoitus
	Kala/merenelävät	180 °C	13 min	0,5 kg, maks. 2 kpl
	Hampurilainen	180 °C	13 min	0,2 kg, maks. 4 kpl
	Pakastepizza	160 °C	9 min	25 cm
	Pihvi	180 °C	11 min	200 g, maks. 2 kpl

Kuvake	Selite	Lämpötila	Aika	Suosituspaino/koko
	Pakastetut kanankoivet	180 °C	13 min	1 kg, noin 6 kpl
	Tuoreet ranskalaiset	200 °C	25 min	0,5 kg Lämmitys ylhäällä ja al-haalla, sekoitus
	Kokonainen kana	180 °C	25 min	1,5 kg Lämmitys ylhäällä ja al-haalla, sekoitus
	Kakku	150 °C	38 min	0,5 kg
	Keksit	160 °C	18 min	< 20 kpl
	Kuivaus	65 °C	210 min	0,5 kg
	Sulatus	65 °C	5 min	0,5 kg

Käyttö

Laitteen käynnistäminen

Kytke laite pistorasiaan. Laite piippaa kerran ja näytöllä vilkkuu virtapainikkeen kuvake  [F]. Paina virtapainiketta kerran käynnistääksesi laitteen. Ohjauspaneelin painikkeisiin ja näytöön sytyy valo. Mikäli mihinkään painikkeeseen ei kosketa 3 minuutin kuluessa, siirtyy laite automaattisesti takaisin valmiustilaan.

Esilämmitys

Suosittelemme käyttämään esilämmitystoiminta ennen varsinaista paistamista jos laite on kylmä. **Esilämmitys suoritetaan tyhjällä laitteella.** Esilämmitys toimii 5 minuuttia 190 °C lämmöllä.

1. Käynnistä laite ja paina esilämmityksen painiketta  [C].
2. Käynnistä toiminto painamalla käynnistyspainiketta  [B]. Näytöllä näkyy teksti **PREHEATING**.
3. Ajastuksen loputtua, näytöllä näkyy teksti **FINISHED** ja laite sammuu.
4. Aseta tässä vaiheessa ruoka laitteeseen, valitse halutut toiminnot ja jatka varsinaista paistamista.

Kasin asetettu ohjelma

Aseta ajastin ja lämpötila käsin mikäli mikään esiasetetuista ohjelmista ei sovi tarkoituksiisi.

Lämpötilan asettaminen:

1. Käynnistä laite. Oletuslämpötila 200 °C ja paistoaika 10 minuuttia näkyvät näytöllä.
2. Paina lämpötilapainiketta  [I]. Lämpötilan näyttö [L] vilkkuu.
3. Valitse sopiva lämpötila  -painikkeilla. Lämpötilan voi asettaa välille 60–200 °C.
4. Asetettu lämpötila astuu voimaan jos painat lämpötilapainiketta uudestaan, painat ajastinpainiketta, käynnistät paiston käynnistyspainikkeella  [B] tai olet koskematta painikkeisiin 5 sekunnin ajan.

Paistoajan asettaminen:

1. Paina ajastinpainiketta  [H]. Paistoajan

näyttö [M] vilkkuu.

2. Valitse sopiva paistoaika  -painikkeilla. Paistoajan voi asettaa välille 1–60 minuuttia.
3. Asetettu paistoaika astuu voimaan jos painat ajastinpainiketta uudestaan, painat lämpötilapainiketta, käynnistät paiston käynnistyspainikkeella  [B] tai olet koskematta painikkeisiin 5 sekunnin ajan.

Sekoitustoiminto

Sekoitustoiminnolla paistat tiettyjä ruokia tasaisemmin sekoittamalla niitä jatkuvasti paiston aikana. Sekoitustoiminto toimii ai-noastaan kun paistokori [19] on käytössä.

1. Asenna sekoitusterät [18] paistokorin [19] akseliin. Laita ruuat koriin ja kori laitteeseen. Liitääntä asettuu paikalleen kun sekoitustoiminto lähtee käyntiin.
2. Aseta lämpötila ja paistoaika ja käynnistä paisto käynnistyspainikkeella  [B].
3. Käynnistä tai pysäytä sekoitustoiminto painamalla sekoitustoiminnon painiketta  [G].

Huom! Joissakin esiasetetuissa ohjelmissa on sekoitustoiminto kytetty päälle, eikä sitä voi kytkeä pois päältä. Ohjelmissa, joissa ei ole sekoitustoiminta, voi toiminnon ottaa käyttöön ja keskeyttää normaalisti.

Esiasetetut ohjelmat

Laitteeseen on esiasetettu 12 ohjelmaa yleisille ruuille.

1. Käynnistä laite. Oletuslämpötila 200 °C ja paistoaika 10 minuuttia näkyvät näytöllä.
2. Paina ohjelmapainiketta  [A]. Ensimmäisen ohjelman kuvake  sytyy ja tavoite-lämpötila ja paistoaika muuttuvat.
3. Valitse sopiva ohjelma  -painikkeilla.
4. Käynnistä paisto käynnistyspainikkeella  [B].

Voit muuttaa lämpötilaa ja paistoaikaa käsin myös ohjelman käynnistettyä muissa, kuin Kuivaus- ja Sulatusohjelmissa.

Käyttövinkkejä

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

Koska laite lämmittää laitteen sisällä olevan ilman väliittömästi uudelleen, korin tai ritolän 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. Voit käyttää sekotustoimintoa joko jatkuvasti, tai hetkellisesti jos et halua ottaa ruokia ulos paiston aikana.
- Saat rapean lopputuloksen lisäämällä raa-koihin perunoihin hieman öljyä. Kypsennä ainekset laitteessa muutaman minuutin kuluttua siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Laitteella voi valmistaa samoja välipaloja kuin uunissa. Kokeile myös laatikkoruo-ki ja leivonnaisten paistoa laitteella.
- Jos haluat rapeita ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 400 grammaa.

Käyttöesimerkkejä

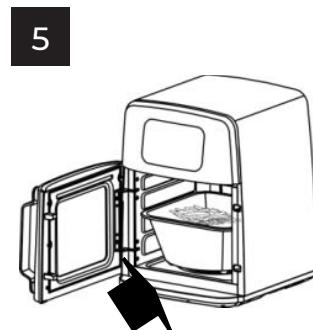
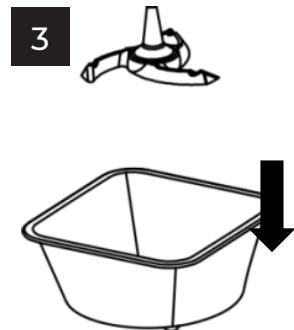
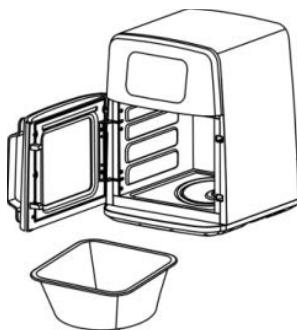
Esimerkki 1 - Paistokori

Pakasteranskaiset/tuoreet ranskaiset/kasvikset/pähkinät

1. Esilämmitä laite ohjeiden mukaisesti.
2. Ota paistokori [19] esille ja aseta se tasaiselle, tukevalle alustalle.
3. Valinnainen: Laita sekoitinterät [18] paistokorin keskellä olevaan akseliin ja varmista, että terät painuvat pohjaan asti.
4. Laita ranskanperunoita enimmillään korin MAX-merkkiin saakka.
5. Avaa laitteen luukku ja laita paistokori laitteen keskitasolle. Paistokorin pohjassa oleva liitän-tä asettuu laitteen pohjassa olevaan liitäntään kun sekoitustoiminto lähtee käyntiin.

Huom! Ole varovainen kun avaat luukun. Kuumaa höyryä voi tulla ulos! Käytä uunikintaita!

6. Valitse ohjelma tai aseta paistoaika ja lämpötila käsin, ja paina lopuksi käynnistyspainiketta ►■ [B]. Jos haluat käyttää sekoitustoimintoa, käynnistä toiminto painikkeella ☐ [G].



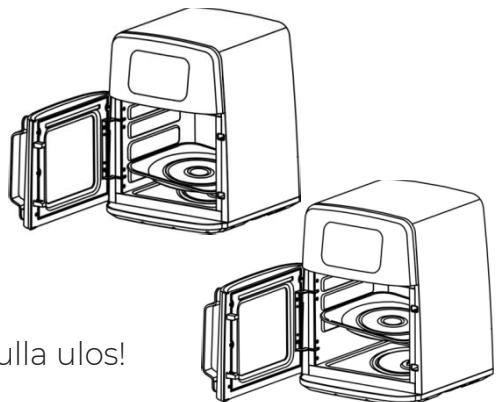
Esimerkki 2 - Pizzapelti

Pizza (maks. 25 cm), pihvit, ribsit, kana, vartaat, vihannekset, kakku, keksit

1. Esilämmitä laite ohjeiden mukaisesti.
2. Ota pizzapelti [16] esille ja aseta se tasaiselle, tukevalle alustalle.
3. Asettele ruuat pizzapellille tasaisesti. Jos ruuat laitetaan kiinni toisiinsa, voi kypsennysaika pidentyä.
4. Avaa laitteen luukku ja laita pelti laitteen keski- tai alatasolle. Paistoaika on hieman pidempi alatasolla.

Huom! Ole varovainen kun avaat luukun. Kuumaa höyryä voi tulla ulos! Käytä uunikintaita!

5. Valitse ohjelma tai aseta paistoaika ja lämpötila käsin, ja paina lopuksi käynnistyspainiketta ►|| [B].



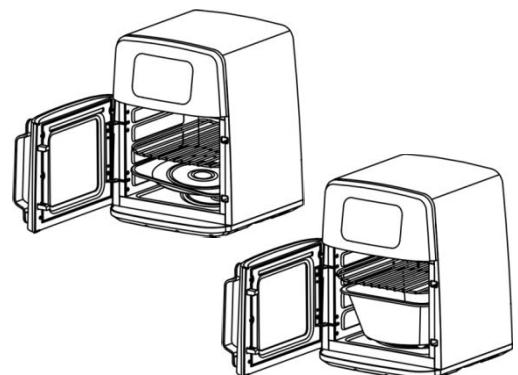
Esimerkki 3 - Grilliritilä

Pihvit, ribsit, kana, vartaat

1. Esilämmitä laite ohjeiden mukaisesti.
2. Ota grilliritilä [17] esille ja aseta se tasaiselle, tukevalle alustalle.
3. Asettele ruuat ritolle tasaisesti. Jos ruuat laitetaan kiinni toisiinsa, voi kypsennysaika pidentyä.
4. Avaa laitteen luukku ja laita pizzapelti laitteen alatasolle. **Huom!** Laita aina pizzapelti tai paistokori grilliritilän alle. Ruuasta voi tippua rasvaa, mikä vahingoittaa laitetta tullessaan kosketuksiin lämmitysputken tai alapohjan kanssa.
5. Laita grilliritilä keski- tai ylätasolle. Voit paistaa ruokaa sekä grilliritillä että pizzapellillä tai paistokorissa samanaikaisesti.

Huom! Ole varovainen kun avaat luukun. Kuumaa höyryä voi tulla ulos! Käytä uunikintaita!

6. Valitse ohjelma tai aseta paistoaika ja lämpötila käsin, ja paina lopuksi käynnistyspainiketta ►|| [B].



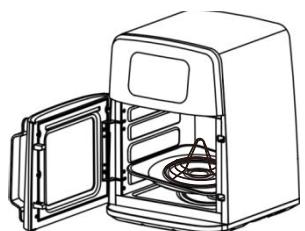
Esimerkki 4 - Kanateline

Kokonainen kana

1. Esilämmitä laite ohjeiden mukaisesti.
2. Ota kanateline [21] esille ja aseta se pizzapellille.
3. Asettele kokonainen kana telineeseen niin, että se ei pääse liikkumaan herkästi.
4. Avaa laitteen luukku ja laita pizzapelti ja kanateline laitteen alatasolle.

Huom! Ole varovainen kun avaat luukun. Kuumaa höyryä voi tulla ulos! Käytä uunikintaita!

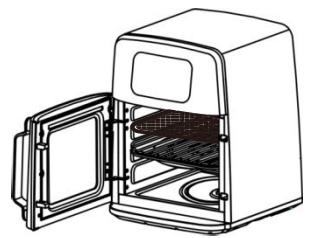
5. Valitse ohjelma tai aseta paistoaika ja lämpötila käsin, ja paina lopuksi käynnistyspainiketta ►|| [B].



Esimerkki 5 - Kuvausristilä

Hedelmien, vihannesten ja sienien kuivaus

1. Älä käytä esilämmitystä.
2. Ota kuvausristilä [20] ja tarvittaessa grilliritilä [17] esille ja aseta ne tasaiselle, tukevalle alustalle.
3. Asettele ruuat ritolle tasaisesti. Jos ruuat laitetaan kiinni toisiinsa, voi kuivausaika pidentyä.
4. Avaa laitteen luukku ja laita pizzapelti laitteen alatasolle.
Huom! Laita aina pizzapelti ritilöiden alle. Ruuasta voi tippua rasvaa tai nestettä, mikä vahingoittaa laitetta tullessaan kosketuksiin lämmitysputken tai alapohjan kanssa.
5. Laita kuvausristilä/grilliritilä keski- tai ylätasolle.
6. Valitse kuivausohjelma tai aseta paistoaika ja lämpötila käsin, ja paina lopuksi käynnistyspainiketta ►|| [B]. Älä aseta liian korkeaa lämpötilaa. Parhaan tuloksen saat maltillisella lämmöllä ja pitkällä kuivausajalla.



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 ruuan epätasaisesti	Tiettyjä ruokia on ravistettava kypsenyksen puolivälissä.	Ravistele ruokia siten, että pääällä olevat ainekset menevät korin pohjalle ja pohjalla olevat ainekset nousevat ylös.
Paistokoria ei voi asettaa laitteeseen	Korissa on liikaa aineksia.	Koria saa täyttää enimmillään MAX-merkintään saakka.
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 normaalina 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 Multi Air Fryer
Syöttövirta	220–240 V AC 50/60 Hz 1800 W
Tilavuus	11 litraa Paistokorin tilavuus 3,5 litraa
Lämpötila	60–200 °C
Paistoaika	1–60 minuuttia
Mitat	36,5 x 30,5 x 39,8 cm
Paino	7,6 kg
Pakkauksessa mukana	Ströme Multi Air Fryer, pizzapelti, grilliritilä, sekoitinterät, paistokori, kuivausrililä, kanateline, 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 eller på pizzaplåten eller gallret, så att de inte kommer i kontakt med värme-elementen.
- Täck inte luftintaget och luftutloppen när apparaten används.
- Fyll inte korgen eller pizzaplåten 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 apparaten. Rengö-

ring 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 fjärrkontrollsysteem.
- 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 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 samt före rengöring.
- Låt apparaten svalna i 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Lägg inte för mycket ingredienser i korgen.

- Fyll högst upp till MAX-markeringen.
- Använd inte grillgallret, kycklingställningen eller torkningsgallret utan att stekkorgen eller pizzaplåten är placerad under gallret. Då du steker med gallret kan fett stänka från maten, och apparatens maskineri kan ta skada om inte fettet samlas upp.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar.
- Sätt den heta korgen, pizzaplåten eller gallret på en värmetålighet 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 värmetålighet yta.
2. Torka apparatens ytor med en fuktig, mjuk trasa.
3. Rengör korgen, pizzaplåten och gallren för hand med varmt vatten och ett skonsamt diskmedel samt en mjuk svamp.

Obs: Delarna tål även maskindisk.

Tips: Om smuts har fastnat i någon av delarna, lägg dem i blöt i cirka 10 minuter i varmt vatten med en liten mängd diskmedel.

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

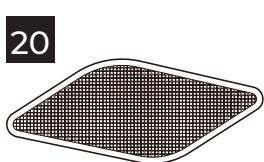
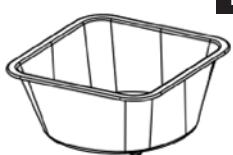
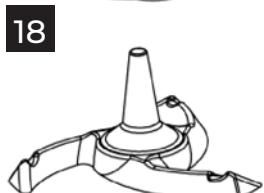
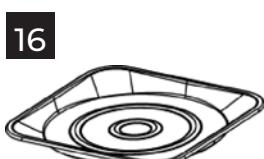
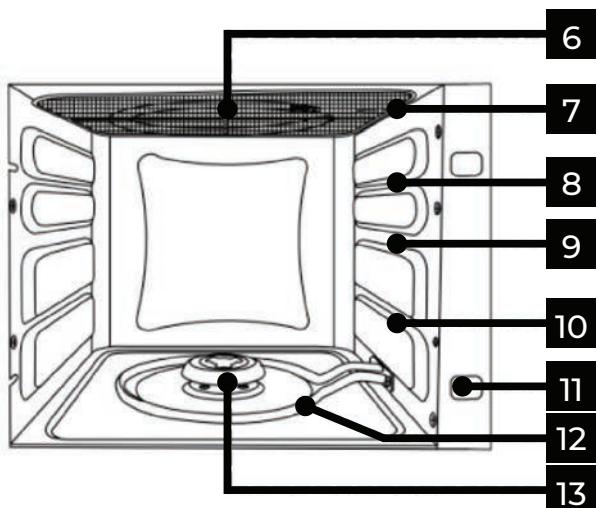
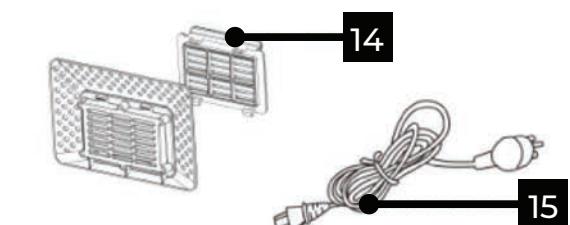
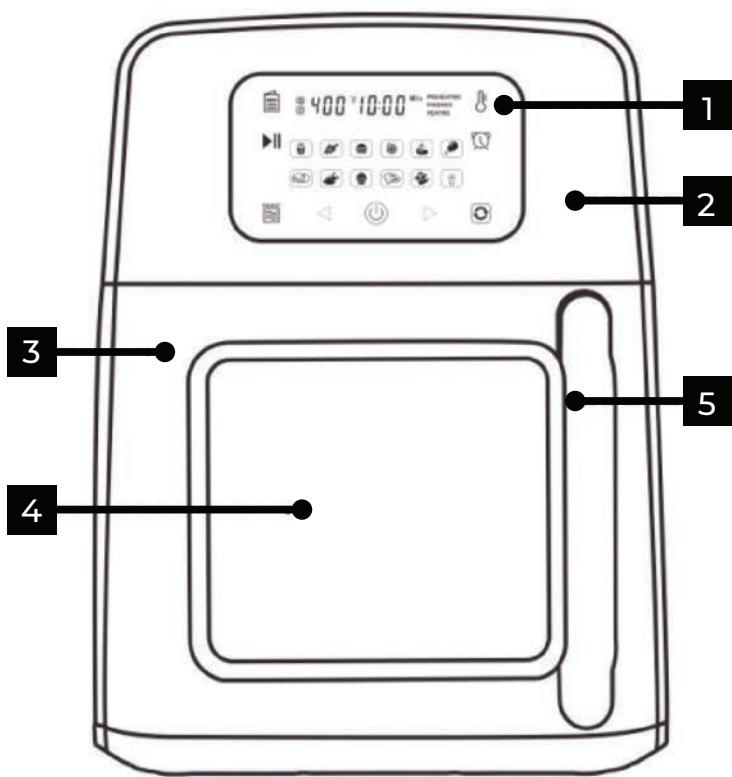
Förvaring

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 stekkorgen, pizzaplåten, gallren och blandar 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!

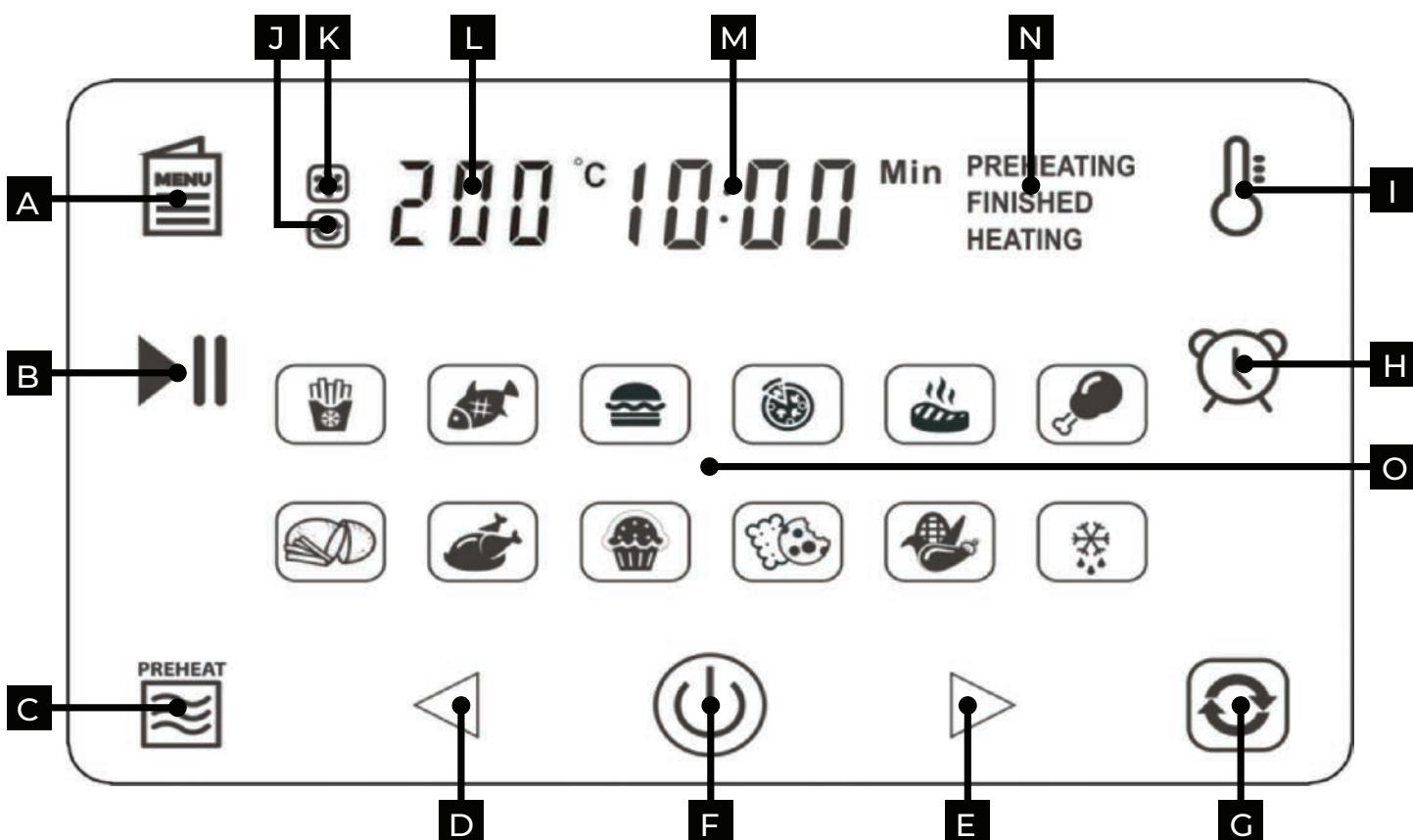
Apparatens delar



1	LED-skärm/kontrollpanel
2	Hölje
3	Lucka
4	Fönster
5	Luckans handtag
6	Övre värmerör
7	Skyddsnät
8	Övre nivå
9	Medelnivå
10	Nedre nivå
11	Luckans säkerhetsbrytare

12	Nedre värmerör
13	Blandarkoppling
14	Airflow tag och -utgång
15	Nätsladd
16	Pizzaplåt 25 cm
17	Grillgaller
18	Blandarblad
19	Stekkorg
20	Torkningsgaller
21	Kycklingställning

Kontrollpanel



Touchkontroller

A		Förinställda program	Ett knapptryck väljer det första förinställda programmet. Välj önskat program med </>-knapparna.
B		Start/Paus	Startar stekningen när stektid och temperatur har ställts in, eller ett program har valts. Avbryt stekningen genom att trycka på knappen en gång till.
C		Förvärmning	Med förvärmningsfunktionen kan du varma apparaten till driftvärme då den är kall. Programmets temperatur är 190 °C och tid 5 minuter. Medan förvärmningen är i gång visas texten PREHEATING på skärmen.
D			Temperatur: Höjer eller sänker temperaturen med 5 grader med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra temperaturen.
E			Stektid: Höjer eller sänker tiden med 1 minut med varje knapptryck. Håll knappen intryckt för att snabbt ändra tiden. Förinställda program: Växlar mellan programmen.
F		Ström	Startar eller stänger av apparaten med ett knapptryck.
G		Blandnings-funktion	Kopplar blandningsfunktionen på eller av. Obs! Blandningsfunktionen är automatiskt påkopplad i vissa förinställda program, och kan inte kopplas ifrån. I program utan automatisk blandningsfunktion kan funktionen tas i bruk och stängas av normalt.
H		Stektid	Tryck en gång så att stektiden [M] blinkar, och ställ in stektiden med </>-knapparna. Stektid: 1-60 min. Standardinställning 10 min.
I		Temperatur	Tryck en gång så att temperaturen [L] blinkar, och ställ in temperaturen med </>-knapparna. Temperaturintervall: 60-200 °C. Standardinställning 200 °C

Symboler

J		Fläkt	Fläktens symbol. Fläkten är i gång i en minut efter att stektiden har tagit slut för att förhindra att apparaten överhettar.
K		Blandning	Blandningsfunktionens symbol.
L		Temperatur	Temperaturindikering.
M		Stektid	Stektidsindikering.
	PREHEATING		Förvärmningens symbol. Visas då förvärmningsfunktionen  är i bruk.
N	FINISHED		Apparaten meddelar med en ljudsignal och denna symbol att stektiden har tagit slut.
	HEATING		Medan programmet är i gång visas symbolen HEATING.
O	Programsymboler		De förinställda programmens symboler. Varje gång du trycker på programknappen [A] tänds nästa programs symbol.

Förinställda program

Symbol	Förklaring	Temperatur	Tid	Rekommenderad vikt/storlek
	Pommes frites, frysta	200 °C	20 min	1-1,2 kg Värming uppe och ned, blandning
	Fisk/skaldjur	180 °C	13 min	0,5 kg, max. 2 st
	Hamburgare	180 °C	13 min	0,2 kg, max. 4 st
	Pizza, fryst	160 °C	9 min	25 cm

Symbol	Förklaring	Temperatur	Tid	Rekommenderad vikt/storlek
	Biff	180 °C	11 min	200 g, max. 2 st
	Kycklingklubbor, frysta	180 °C	13 min	1 kg, ca. 6 st
	Pommes frites, färsk	200 °C	25 min	0,5 kg Värme upp och ned, blandning
	Kyckling, hel	180 °C	25 min	1,5 kg Värme upp och ned, blandning
	Kaka	150 °C	38 min	0,5 kg
	Kex	160 °C	18 min	< 20 st
	Torkning	65 °C	210 min	0,5 kg
	Tina upp	65 °C	5 min	0,5 kg

Användning

Starta apparaten

Anslut apparaten till ett vägguttag. Apparaten ger en ljudsignal och strömknappens symbol  [F] visas på skärmen. Tryck på strömknappen en gång för att starta apparaten. Kontrollpanelens och skärmens bakljus tänds. Om du inte vidrör någon knapp på 3 minuter, återgår apparaten automatiskt till beredskapsläge.

Förvärmning

Vi rekommenderar att förvärmningsfunktionen används före stekningen ifall apparaten är kall. **Förvärmningen utförs medan apparaten är tom.** Förvärmningen fungerar i 5 minuter med 190 °C temperatur.

1. Starta apparaten och tryck på förvärmningens knapp  [C].
2. Starta funktionen genom att trycka på startknappen  [B]. Texten **PREHEATING** visas på skärmen.
3. Då stektiden har tagit slut visas texten **FINISHED** och apparaten stängs av.
4. Placera i detta skedet maten in i apparaten, välj de önskade funktionerna och fortsätt med den egentliga stekningen.

Manuellt inställt program

Ställ in stektiden och temperaturen för hand ifall inget av de förinställda programmen passar ändamålet.

Ställa in temperatur:

1. Koppla på apparaten. Temperaturen 200 °C och stektiden 10 minuter syns på skärmen.
2. Tryck på temperaturknappen  [I]. Temperaturindikeringen [L] blinkar.
3. Välj en passlig temperatur med  -knapparna. Temperaturen kan ställas in mellan 60–200 °C.
4. Den inställda temperaturen träder i kraft om du trycker på temperaturknappen på nytt, trycker på stektidsknappen, startar stekningen med startknappen  [B] eller låter bli att vidröra någon knapp i 5 sekunder.

Ställa in stektid:

1. Tryck på stektidsknappen  [H]. Stektidsindikeringen [M] blinkar.
2. Välj en passlig stektid med  -knapparna. Stektiden kan ställas in mellan 1–60 minuter.
3. Den inställda stektiden träder i kraft om du trycker på stektidsknappen på nytt, trycker på temperaturknappen, startar stekningen med startknappen  [B] eller låter bli att vidröra någon knapp i 5 sekunder.

Blandningsfunktionen

Med blandningsfunktionen kan du steka vissa maträster jämnare genom att kontinuerligt blanda dem medan de steks. Blandningsfunktionen fungerar endast i samband med stekkorgen [19].

1. Montera blandarbladen [18] i stekkorgens [19] axel. Placera maten i korgen och korgen i apparaten. Anslutningen lägger sig på plats när blandningen startar.
2. Ställ in temperatur och stektid och starta stekningen med startknappen  [B].
3. Starta eller stäng av blandningsfunktionen med blandningsfunktionens knapp  [G].

Obs! I vissa förinställda program är blandningsfunktionen automatiskt påkopplad, och kan inte kopplas ifrån. I program utan automatisk blandning kan funktionen tas i bruk och avbrytas normalt.

Förinställda program

Det finns 12 förinställda program för allmänna maträster.

1. Starta apparaten. Temperaturen 200 °C och stektiden 10 minuter visas på skärmen.
2. Tryck på programknappen  [A]. Det första programmets symbol  tänds och temperaturen och stektiden ändras.
3. Välj ett passligt program med  -knapparna.
4. Starta tillredningen med knappen  [B].

Du kan ändra temperaturen och stektiden manuellt även efter att programmet har startats i alla program förutom Torkning- och Tina upp -programmen.

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 värmes upp luften i apparaten, påverkar inte det steckningen 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. Du kan använda blandningsfunktionen antingen kontinuerligt, eller tillfälligt ifall du inte vill ta ut maten mitt under tillredningen.
- 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 lädrätter och bakverk med apparaten.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 400 gram.

Exempel på användning

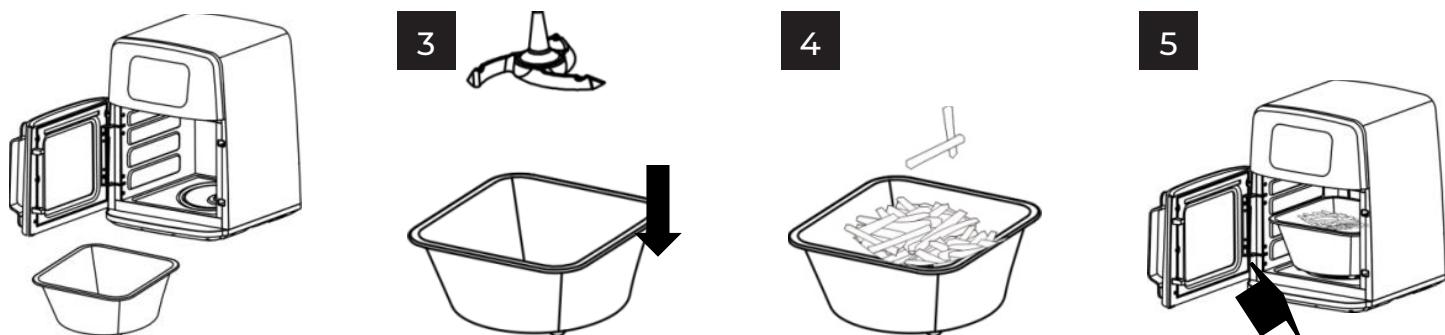
Exempel 1 - Stekkorgen

Frysta pommes frites/färsk pommes frites/grönsaker/nötter

1. Förvärm apparaten enligt anvisningarna.
2. Ta fram stekkorgen [19] och placera den på ett jämnt, stadigt underlag.
3. Valfri: Placera blandarbladen [18] på axeln mitt i stekkorgen och se till att bladen ligger mot korgens botten.
4. Fyll på pommes frites högst upp till korgens MAX-markering.
5. Öppna apparatens lucka och lägg stekkorgen på apparatens medelnivå. Anslutningen på stekkorgens undersida lägger sig i anslutningen på apparatens botten när blandningsfunktionen startar.

Obs! Var försiktig då du öppnar luckan. Het ånga kan välla ut! Använd ugnsvantar!

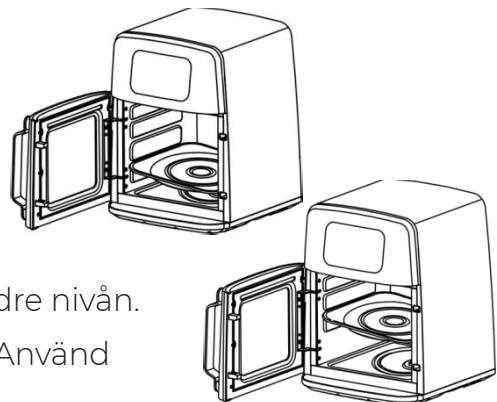
6. Välj ett program eller ställ in temperatur och stektid manuellt, och tryck till slut på start-knappen ►|| [B]. Om du vill använda blandningsfunktionen, tryck på ☰ [G].



Exempel 2 - Pizzaplåten

Pizza (max. 25 cm), biffar, revbensspjäll, kyckling, spett, grönsaker, kaka, kex

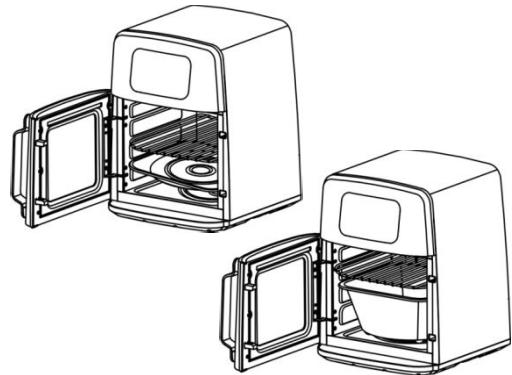
1. Förvärmt apparaten enligt anvisningarna.
 2. Ta fram pizzaplåten [16] och placera den på ett jämnt, stadigt underlag.
 3. Placera maten jämnt på pizzaplåten. Om matbitarna ligger fast i varann, kan tillagningstiden förlängas.
 4. Öppna apparatens lucka och lägg plåten på medelnivån eller den nedre nivån. Stektiden är något längre på den nedre nivån.
- Obs!** Var försiktig då du öppnar luckan. Het ånga kan välla ut! Använd ugnsvantar!
5. Välj ett program eller ställ in temperatur och stektid manuellt, och tryck till slut på start-knappen ►|| [B].



Exempel 3 - Grillgallret

Biffar, revbensspjäll, kyckling, spett

1. Förvärmt apparaten enligt anvisningarna.
 2. Ta fram grillgallret [17] och placera det på ett jämnt, stadigt underlag.
 3. Placera maten jämnt på gallret. Om matbitarna ligger fast i varann, kan tillagningstiden förlängas.
 4. Öppna apparatens lucka och lägg pizzaplåten på den nedre nivån.
- Obs!** Lägg alltid pizzaplåten eller stekkorgen under grillgallret. Det kan droppa fett från maten, vilket skadar apparaten om fettet kommer i kontakt med värmeröret eller apparatens botten.
5. Placera grillgallret på medelnivån eller den övre nivån.
Du kan tillreda mat på både grillgallret och pizzaplåten eller i stekkorgen samtidigt.



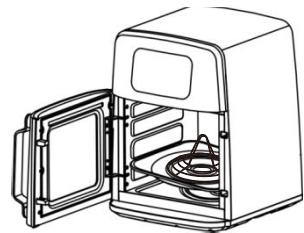
Obs! Var försiktig då du öppnar luckan. Het ånga kan välla ut! Använd ugnsvantar!

6. Välj ett program eller ställ in temperatur och stektid manuellt, och tryck till slut på start-knappen ►|| [B].

Exempel 4 - Kycklingställningen

Hel kyckling

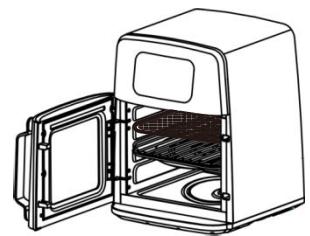
1. Förvärmt apparaten enligt anvisningarna.
 2. Ta fram kycklingställningen [21] och placera den på pizzaplåten.
 3. Ställ en hel kyckling på ställningen så att den inte kommer åt att röra på sig.
 4. Öppna apparatens lucka och lägg pizzaplåten och kycklingställningen på den nedre nivån.
- Obs!** Var försiktig då du öppnar luckan. Het ånga kan välla ut! Använd ugnsvantar!
5. Välj ett program eller ställ in temperatur och stektid manuellt, och tryck till slut på start-knappen ►|| [B].



Exempel 5 - Torkningsgallret

Torkning av frukt, grönsaker och svamp

1. Använd inte förvärmning.
2. Ta fram torkningsgallret [20] och vid behov grillgallret [17] och placera dem på ett jämnt, stadigt underlag.
3. Placera maten jämnt på gallret. Om matbitarna ligger fast i varann, kan torkningstiden förlängas.
4. Öppna apparatens lucka och placera pizzaplåten på apparatens nedre nivå.
Obs! Lägg alltid pizzaplåten under grillgallret. Det kan droppa fett från maten, vilket skadar apparaten om fettet kommer i kontakt med värmeröret eller apparatens botten.
5. Lägg torkningsgallret/grillgallret på medelnivån eller den övre nivån.
6. Välj torkningsprogrammet eller ställ in stektid och temperatur manuellt, och tryck till slut på startknappen ►|| [B]. Ställ inte in en alltför hög temperatur. Det bästa resultatet får du med en måttlig temperatur och lång torkningstid.



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 tillrednings-tiden.	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 MAX-marke-ringen.
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 värmes upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresul-tatet. Se till att du rengör korgen ordentligt efter varje användning.

Felkoder

Kod	Problem
E1	Temperatursensors krets öppen
E2	Sensor eller kretskort kortslutet

Teknisk information

Märke och modell	Ströme Multi Air Fryer
Strömförsörjning	220–240 V AC 50/60 Hz 1800 W
Stekkapacitet	11 liter Stekkorgens volym 3,5 liter
Temperatur	60–200 °C
Stektid	1–60 minuter
Mått	36,5 x 30,5 x 39,8 cm
Vikt	7,6 kg
I förpackningen medföljer	Ströme Multi Air Fryer, pizzaplåt, grillgaller, blandarblad, stekkorg, torkningsgaller, kyckligställning, bruksanvisning



Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalilla talousjätteen seassa sen elinkaan päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöllesi.

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