

AIR FRYER

8324

User manual



Read these instructions carefully before use
The instructions will reduce the risk of injury
Any use other than that specified in this manual is prohibited.

Children over 8 and persons with physical, sensory or mental disabilities, or inexperienced persons, may only use the device under supervision, or if they are properly trained to use the product safely and they understand hazards related to the use of the device.

Do not let children play with the device.

Do not let children connect the device into an outlet or clean or otherwise interact with the device without supervision.

Keep children under 3 away from the device unless they are continuously supervised.

Introduction

The newly introduced fat-free frying will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner. The fat-free frying uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits, etc.

Powerful 1400W air cooker with 4.5 l capacity. The basket accounted for 3.5l coated with Teflon 3.5l volume corresponds to about 1.2kg of food. Easy to maintain and wash, consumable dishwasher safe.

230 V, 50 Hz, 1400 W

Adjustable temperature 80° C - 200 ° C

Timer up to 30 minutes

Removable basket and dish, dishwasher resistant

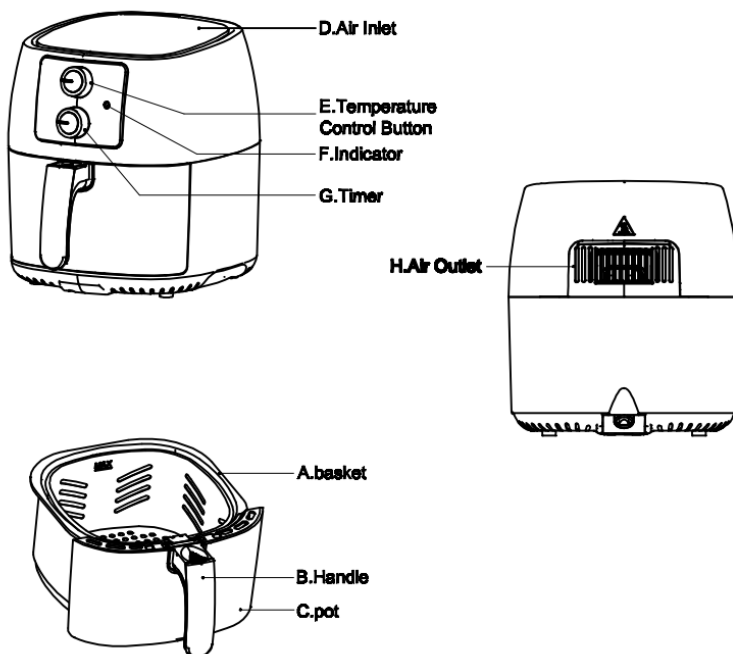
Overheating protection

Non-slip feet

Cool touch handle

SS304 heating element

The release button is protected above the handle



Parts

- A Basket
- B Handle
- C Pot
- D Air inlet
- E Temperature Control button
- F Indicator
- G Timer
- H Air outlet

I Note

- Do not soak the out crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
- Do not let water or other liquid flow into the product in case electric shocks might take place.
- While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
- Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
- Do not touch the inside of the product while it is working, there is prevent scalding on the bottom of the product, which part will be hot while the cooker is working, thus it must take care to avoid scalding inquiry.
- This product is manually operated, thus never connect the product with external timer or independent remote-control system.

II Warning

- Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
- If there are damages to the plug, power wire or the product, you should no longer use the product.
- If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, repairing department or similar departments.
- The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
- Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10 cm of free space for the back side, left/right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
- The product must be guarded while operating.
- During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
- When using the product, the surface that is touches might become very hot.
- If the product is smoking, unplug the immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped steaming.

III Notice

- The product is limited only to normal domestic usage. Any professional use is prohibited. Cannot be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
- If the customer has failed to use the product correctly or has used the product professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee.
- Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
- Always unplug the power after use.
- Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.

Before First Use

Remove all packing material.

Remove the glue and labels on the product.

Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water, detergent, and non-abrasive sponge.

Notice: dishwasher machine can be used to wash frying basket and the frying-pan.

Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating.

Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

Put the product on a leveled surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.

Put the frying basket into the fryer correctly

Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.

Never pour oil or other liquid into the fryer.

Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

How to Operate

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients into the frying basket.
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer

Do not use the fryer before putting the food in the frying

Notice: Do not touch the pan during and a while after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the “Setting” part of this chapter.
6. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold food, the cooking time should be 3 minutes longer.

By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.

During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the “Setting” part of this chapter). To overturn the ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer.

Notice: Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning.

8. The beep of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product and put it on heat-resistant surface.
9. Check to see if the food ingredient is cooked ripe.
10. To pour out the small size food ingredients (e.g. chips), please press the demounting button of the frying basket (1) and take the frying basket out of the frying-pan (2).

Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

11. Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.

Note: To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.

12. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can be used to cook another batch of food ingredients at any time.

III Note

Compare with the food ingredients with large size, the small size food ingredients will require less time for cooking.

During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.

By adding small amount of oil to the fresh photos, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.

The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.

Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.

Cooking times

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount(g)	Time (minutes)	Temperature (C°)	Overturning
Chips	500g	18-22	200	Overturning after each 8mins
Drumstick	500g 2-3PCS	23-28	180	Overturning
Shrimp	400g	15-18	160	Overturning
Cake	450g 6cups	15-20	160	Overturning
Beef steak	500g 2pcs	20-25	160	Overturning
Fish	320g	15-18	180	Overturning
Rib	500g	15-20	180	Overturning

Clean

Clean the product each time after using.

The inside of the frying-pan, frying basket and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.

Notice: take out the frying-pan to make the fat-free fryer cool down more quickly.

Use wet cloth to scrub the outside part of the product.

Clean the frying-pan or the bottom of the frying-pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge.

Add hot water into the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.

Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

If you require services or information, or have any doubt, contact your local dealer.

Problem solving

Problem	Possible Causes	Solving Method
The frying-pan does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. The plug of the product is not inserted into the power socket. 2. You have failed to set the timer 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the plug into the grounded power socket 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the frying-pan are not ripe enough	<p>Too much food ingredients in the frying basket</p> <p>The heating temperature enacted is too low.</p> <p>3. The cooking time is too short.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature required (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
Food ingredients not baked evenly in the frying-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product")
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	<p>You are cooking food ingredients with a high content of oil</p> <p>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan might be hotter than usual, But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying
The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	Wash and peel potatoes cut into thin slices. Rinse potato slices after cutting so it will be crisp after frying.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made lighter and crisper. 3. The potato chips can be made lighter and crisper by adding small amount of oil to them.

Recycle



After the implementation of the European Directive 2002/96/EU in the national legal system, the following applies:

Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilising old devices, you are making an important contribution to protecting our environment

Warranty

The warranty for this product is 1 year from the date of purchase.

The warranty is void if the product is used for purposes other than its original purpose, or if the product is used for commercial / professional or rental use.

The warranty does not cover damage resulting from natural conditions or damage resulting from improper storage.

For warranty issues, contact your dealer.

Blue Import BIM Oy Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

EMAX ILMAFRITEERAUSKEITIN

8324

Käyttöopas

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa

Ohjeet vähentävät loukkaantumisriskiä

Muu kuin käyttöohjeessa määritelty käyttö on kielletty.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa kytkeä laitetta pistorasiaan, puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä poissa ellei heitä jatkuvasti valvota.

Esittely

Uusi tapa paistaa ilman rasvaa auttaa sinua valmistamaan haluamaasi ruokaa terveellisemmin. Rasvattoman paistamisen toimintaperiaatteena on kuuman ilman yhdistäminen sen nopeaan kierrättämiseen (nopeaan ilmanvaihtoon). Laite lämmittelee ruoan kerralla kunnolla, joten useimmiten paistamiseen ei tarvita öljyä. Ylimääräisen paistolevyn ansiosta voit nyt valmistaa kätevämminkin myös makeita jälkiruokia, kuten kakkuja keksejä ja muita herkkuja.

Tehokas 1400W ilmakypsennin 4.5l tilavuudella. Kori osuus 3.5l päällystetty teflonilla, 3.5l tilavuus vastaa noin 1.2kg ruokamäärää. Helppo ylläpitää ja pestä, kulutus osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

230 V, 50Hz, 1400 W

Säädettävä lämpötila 80 °C – 200 °C

Ajastin jopa 30 minuuttia

Irrutettava kori ja astia, astianpesukoneen kestäviä

Ylikuumenemissuoja

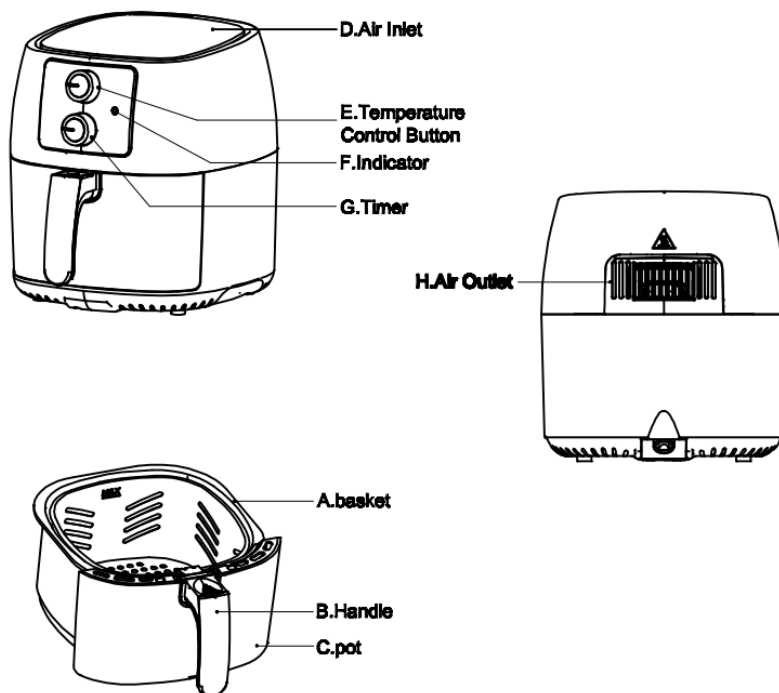
Liukumattomat jalat

Kuumenematon kosketuskahva

Johto 1m

SS304-lämpöelementti

Vapautuspainike on suojattuna kahvan yläpuolella



Osat

- A. Kori
- B. Kahva
- C. Pannu
- D. Ilmanottoaukko
- E. Lämpötilan hallintapainike
- F. Indikaattori
- G. Ajastin
- H. Näyttö
- I. Ilmanpoistoaukko

I Huomautus

- Älä liota ulkokuorta vedessä tai huuhtele sitä hanan alla, sillä sen sisällä on sähköisiä ja lämmityselementtejä.
- Älä päästä vettä tai muita nesteitä vuotamaan tuotteen sisään, sillä muutoin seurauksena voi olla sähköisku.

- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoa, kun keitin on käynnissä.
- Älä kaada öljyä keittimeen, sillä se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä kosketa tuotteen sisälle tai pohjaa sen ollessa käytössä, sillä ne ovat kuumia ja seurauksena voi olla palovammoja.
- Tämä tuote on käsikäyttöinen, älä siis koskaan kytke sitä ulkoiseen ajastimeen tai erilliseen etäohjausjärjestelmään.

II Varoitus

- Ennen kuin kytket tuotteen sähkövirtaan tarkista, vastaako toimitettava virta tuotteen nimellisteho.
- Jos tuote tai sen virtajohto tai -pistoke vaurioituu, älä enää käytä tuotetta.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valtuutettu huoltoliike tai vastaava pätevä korjausliike.
- Tuote on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan ja on varmistettava, että se asetetaan oikein.
- Älä aseta tuotetta seinää tai muita tuotteita vasten. Tuotteen takana, sivuilla ja yläpuolella tulee olla vähintään 10 cm tyhjää tilaa. Älä aseta mitään tuotteen päälle.
- Tuotetta on valvottava sen ollessa käytössä.
- Rasvattoman paistamisen aikana kuumaa höyryä tulee ilmanpoistoaukosta. Pidä kädet ja kasvot loitolla höyrystä ja ilmanpoistoaukosta. Varo höyryä ja kuumaa ilmaa, kun otat friteerauskorin pois tuotteesta.
- Tuotteen ollessa käytössä sen pinta voi tulla erittäin kuumaksi.
- Jos tuotteesta tulee savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Poista friteerauskori tuotteesta, kun savun tulo on lakannut.

III Huomio

- Tuotteen käyttö on rajoitettu tavanomaiseen kotitalouskäyttöön. Kaikki ammattikäyttö on kielletty. Tuotetta ei ole tarkoitettu asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa, täysihoitoloissa, aamiaismajoituksissa tai muissa majoituspaikoissa.
- Mikäli asiakas ei käytä tuotetta oikein tai on käyttänyt sitä ammattimaisiin tai puoliammattimaisiin tarkoituksiin tai ei ole noudattanut käyttöoppaassa annettuja ohjeita, tällainen väärinkäyttö mitätöi takuun.
- Älä korjaa tuotetta itse, sillä se mitätöi takuun.
- Irrota virtajohto aina käytön jälkeen.
- Ennen tuotteen käsittelyä tai puhdistamista sen on annettava jäähtyä 30 minuuttia.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kaikki pakkausmateriaali.

Poista tarrat ja liima tuotteesta.

Puhdista friteerauskori ja friteerauspannu huolellisesti kuumalla vedellä, puhdistusaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Huomautus: friteerauskorin ja friteerauspannun voi pestä astianpesukoneessa.

Puhdista tuote sisä- ja ulkopuolelta kostealla liinalla.

Ilmakeitin käyttää paistamiseen rasvan sijaan kuumaa ilmaa.

Älä kaada öljyä tai rasvaa keittimeen.

Käytön valmistelu

Aseta tuote tasaiselle, vakaalle alustalle. Älä laita tuotetta alustalle, joka ei ole lämmönkestävä.

Aseta friteerauskori keittimeen oikein.

Vedä johto ulos tuotteen pohjassa olevasta johtokelasta.

Älä kaada öljyä tai muuta nestettä keittimeen.

Älä aseta mitään tuotteen päälle, sillä se estää ilman virtausta ja vähentää kuumailmalämmityksen tehoa.

Käyttöohjeet

Ilmafriteerauskeittimellä voidaan valmistaa monenlaisia ruokia. Erillisestä reseptivihkosesta saat lisävinkkejä tuotteen käyttöön.

I Paistaminen ilman rasvaa

1. Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Ota friteerauspannu varovasti ulos ilmakeitimestä.
3. Laita ruoka-ainekset friteerauskoriin.
4. Työnnä friteerauspannu takaisin ilmakeittimeen.

Älä käytä ilmakeitintä friteerauskori tyhjänä.

Huomio: Älä koske pannuun käytön aikana äläkä heti käytön jälkeen, sillä se on erittäin kuuma. Pidä pannusta aina kiinni sen kahvasta.

5. Säädä lämpötilaa kääntämällä lämpötilan säätönuppia. Katso tästä kappaleesta taulukko "Paistoajat".

6. Kytke tuote päälle säätämällä ajastimen nappi haluamaasi paistoaikaan. Jos tuotteet ovat kylmiä, paistoajan tulee olla 3 minuuttia pidempi.

Virran ja lämmityksen merkkivalot syttyvät.

Ilmafriteerauskeittimen toiminnan aikana lämmityksen merkkivalo syttyy ja sammuu jatkuvasti. Tämä osoittaa sitä, että lämpöelementit kytkeytyvät päälle ja pois asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.

Ruoka-aineista valuva öljy kertyy friteerauspannun pohjalle.

7. Joitakin ruoka-aineita on käännettävä paistamisen keskivaiheilla (katso tästä kappaleesta taulukko "Paistoajat"). Kun käännät aineksia, pidä kiinni kahvasta, vedä friteerauspannu ulos tuotteesta ja käännä ainekset. Tämän jälkeen työnnä friteerauspannu takaisin ilmakeittimeen.

Huomautus: Älä paina friteerauskorin irrotuspainiketta kääntämisen aikana.

8. Ajastimesta kuuluva piippausääni tarkoittaa, että asetettu aika on kulunut. Voit nyt vetää friteerauspannun ulos tuotteesta ja asettaa sen lämmönkestävälle alustalle.

9. Tarkista, että ainekset ovat kypsiä.

10. Kaada pienikokoiset ainekset (esim. ranskanperunat) pois painamalla friteerauskorin irrotuspainiketta (1) ja ottamalla friteerauskori sitten pois friteerauspannulta (2).

Älä käännä friteerauskorista ympäri ennen friteerauspannulta irrottamista, sillä näin friteerauspannun pohjalle kertynyt rasva vuotaa ruoka-ainesten päälle.

Ilmakeittimellä paistamisen jälkeen keittimestä voi purkautua höyryä.

11. Kaada kaikki ruoka-ainekset friteerauskorista kulhoihin tai lautasille.

Huomautus: Voit poimia suuret tai hauraat ruokapalat kokkipihdeillä friteerauskorista.

12. Kun olet saanut yhden erän valmiiksi, voit paistaa ilmakeittimellä uuden erän milloin tahansa.

III Huomautus

Pienet ruoka-ainekset vaativat vähemmän paistoaikaa kuin suuret.

Pienten ainesten kääntäminen paistamisen aikana voi edistää paistotehoa ja auttaa niitä paistumaan tasaisesti.

Pienen öljymäärän lisääminen raakojen perunoiden päälle voi auttaa saamaan niistä rapeampia. Öljyn lisäämisen jälkeen ruoka-ainesten tulee antaa vetäytyä joitakin minutteja ennen niiden paistamista ilmakeittimessä.

Jälkiruoat, jotka voi paistaa uunissa, voi paistaa myös ilmakeittimessä.

Ilmakeittimellä voi helposti ja kätevästi valmistaa esipaistettuja leipiä. Niiden paistoaika on lyhyempi kuin jos leivot leipää itse taikinasta asti.

Paistoajat

Tyyppi	Enimmäismäärä ruoka-aineksia (g)	Aika (minuuttia)	Lämpötila (C°)	Kääntäminen
Ranskanperunat	500 g	18–22	200	Kääntäminen 8 minuutin välein
Kanankoivet	500 g 2–3 kpl	23–28	180	Kääntäminen
Katkaravut	400 g	15–18	160	Kääntäminen
Kakku	450 g 6 kuppia	15–20	160	Kääntäminen
Naudanlihapihvi	500 g 2 kpl	20–25	160	Kääntäminen
Kala	320 g	15–18	180	Kääntäminen
Porsaan kylkipalat	500 g	15–20	180	Kääntäminen

Puhdistus

Puhdista tuote jokaisen käyttökerran jälkeen.

Friteerauspannun, friteerauskorin ja tuotteen sisäpinta on päällystetty tarttumattomalla pinnoitteella. Älä käytä metallisia keittiövälineitä äläkä hankaavia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat tarttumattonta pinnoitetta.

Vedä pistoke pistorasiasta ja anna tuotteen jäähtyä.

Huomautus: Ota friteerauspannu pois, jotta ilmakeitin jäähtyy nopeammin.

Pyyhi tuotteen ulkopinnat kostealla liinalla.

Puhdista friteerauspannu tai sen pohja kuumalla vedellä, puhdistusaineella ja hankaamattomalla sienellä.

Lisää friteerauspannulle kuumaa vettä ja hieman puhdistusainetta. Aseta friteeraus kori friteerauspannulle ja anna niiden liota 10 minuuttia.

Puhdista tuote sisäpuolelta kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

Puhdista lämpöelementit ja poista ruokajäämät puhdistusharjalla.

Jos tarvitset huoltoa tai lisätietoa tai sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään.

Ongelmanratkaisu

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisutapa
Friteerauspannu ei toimi	1. Tuotteen pistoketta ei ole laitettu pistorasiaan. 2. Ajastinta ei ole asetettu.	1. Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan. 2. Käännä ajastimen nuppia asettaaksesi tarvittavan paistoajan ja kytke sitten virta päälle.
Friteerauspannulla paistetut ruoka-ainekset eivät ole tarpeeksi kypsiä	Friteeraus kori on liian täynnä. Valittu lämpötila on liian alhainen. 3. Paistoaika on liian lyhyt.	1. Laita ruoka-ainekset friteeraus koriin pienissä erissä. Pienissä erissä ne paistuvat tasaisemmin. 2. Käännä lämpötilan säätönuppia asettaaksesi vaaditun lämpötilan (katso kappaleesta "Käyttöohjeet" taulukko "Paistoajat"). 3. Käännä ajastimen säätönuppia asettaaksesi vaaditun paistoajan (katso kappaleesta "Käyttöohjeet" taulukko "Paistoajat").
Ruoka-ainekset eivät paistu tasaisesti friteerauspannulla	Joitakin ruoka-aineita täytyy käännellä paiston aikana.	Jos jotkin ainekset jäävät helposti päällimmäisiksi tai tarttuvat toisiinsa (esim. ranskanperunat), niitä on käännettävä paiston aikana (katso kappaleesta "Käyttöohjeet" taulukko "Paistoajat").
Friteerauspannulla paistettu jälkiruoka ei ole rapea	Paista jälkiruoka tavallisessa uunissa.	Voit paistaa jälkiruokan uunissa tai lisätä sen päälle hieman öljyä rapeuden lisäämiseksi.
Tuotteesta tulee valkoista savua	Paistat aineita, jotka sisältävät runsaasti öljyä. 2. Friteerauspannuun on jäänyt öljyä edelliseltä käyttökerralta.	1. Kun paistat ilmakeittimessä ruoka-aineita, joiden öljypitoisuus on suhteellisen suuri, runsaasti öljyä valuu friteerauspannulle ja se voi kuumeta tavallista enemmän. Tämä ei kuitenkaan vaikuta lopulliseen paistotulokseen. 2. Friteerauspannun sisällä on valkoista savua öljyn ja rasvan kuumentamisesta johtuen. Puhdista friteerauspannu jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ranskanperunat eivät ole paistuneet tasaisesti friteerauspannulla	Et ole öljynnyt ja antanut ranskanperunoiden vetäytyä ennen niiden paistamista.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne eivät hajoa paistamisen aikana.
Rapeus riippuu ranskanperunoiden sisältämästä öljy- ja kosteuspitoisuudesta.	Pese ja kuori perunat. Leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi. Leikattuasi huuhtelee perunasuikaleet, niin niistä tulee paistettaessa rapeita.	Kuivaa ranskanperunat ennen öljyn lisäämistä niihin. 2. Jos leikkaat perunat pienemmiksi, niistä voi tulla kevyempiä ja rapeampia. 3. Ranskanperunoista saa kevyempiä ja rapeampia lisäämällä niihin pienen määrän öljyä.

Kierrätys

Laitteiden ja paristojen hävittäminen



Eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY täytäntöönpanon jälkeen kansallisessa oikeusjärjestelmässä sovelletaan seuraavaa:

Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Laki velvoittaa kuluttajia palauttamaan sähkö- ja elektroniikkalaitteet niiden käyttöään lopussa tähän tarkoitukseen järjestettyihin julkisiin keräyspisteisiin tai myyntipisteeseen. Yksityiskohdat on määritetty kunkin maan kansallisessa laissa. Tämä tuotteeseen, käyttöoppaaseen tai pakkaukseen merkitty symboli tarkoittaa, että tuotteeseen sovelletaan näitä säännöksiä. Kierrättämällä, materiaaleja uusiokäyttämällä tai muilla vanhojen laitteiden hyödyntämismenetelmillä autat edistämään ympäristönsuojelua.

Takuu

Tuotteen takuu on voimassa 1 vuoden ostopäivästä.

Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muihin tarkoituksiin kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen tai jos tuotetta käytetään kaupalliseen / ammatilliseen tai vuokrauskäyttöön.

Takuu ei kata luonnonolosuhteista aiheutuvia vahinkoja eikä vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä säilytyksestä.

Takuuasioissa ota yhteys jälleenmyyjään

Blue Import BIM Oy Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

EMAX LUFTFRITÖS

8324

Bruksanvisning

Läs bruksanvisningen noggrant före instruktionerna.

Om du följer anvisningarna, minskar du risken för skador.

Användning annan än den som beskrivs i den här bruksanvisningen är förbjuden.

Den här produkten får inte användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsförmåga eller som inte har den erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de inte övervakas eller har fått anvisningar om säker användning och de förstår de risker som förknippas med produktens användning.

Barn får inte leka med enheten.

Barnen ska inte ansluta apparaten till vägguttag, reglera eller rengöra apparaten eller göra underhållning gjordas av användare. Barnen, som är yngre än 3 år, ska hållas borta om dom inte kontinuerligt övervakas.

Introduktion

Den nyligen introducerade fettfria stekningen kommer att hjälpa dig koka och återvärma den mat du tycker om på ett hälsosammare sätt. Den fettfria stekningen använder principen med het luft i kombination med snabb luftcirkulation (snabbt luftbyte). Den tillhandahåller fullständig uppvärmning vid en enda kokning. Därför behövs ingen olja vid kokning av de flesta matvarorna. Med den extra stekbrickan har du nu ett ännu bekvämare sätt att tillreda läckra rätter såsom bakelser och äggkakor mm.

Kraftfull 1 400 W luftkokare med 4.5 l kapacitet. En 3.5 l korg, belagd med Teflon motsvarar cirka 1.2 kg matvaror. Lätt att underhålla och rengöra. Redskapen kan diskas i maskin.

230 V, 50 Hz, 1 400 W

Justerbar temperatur 80 °C - 200 °C

Timer upp till 30 minuter

Avtagbar korg och bricka som kan diskas i maskin

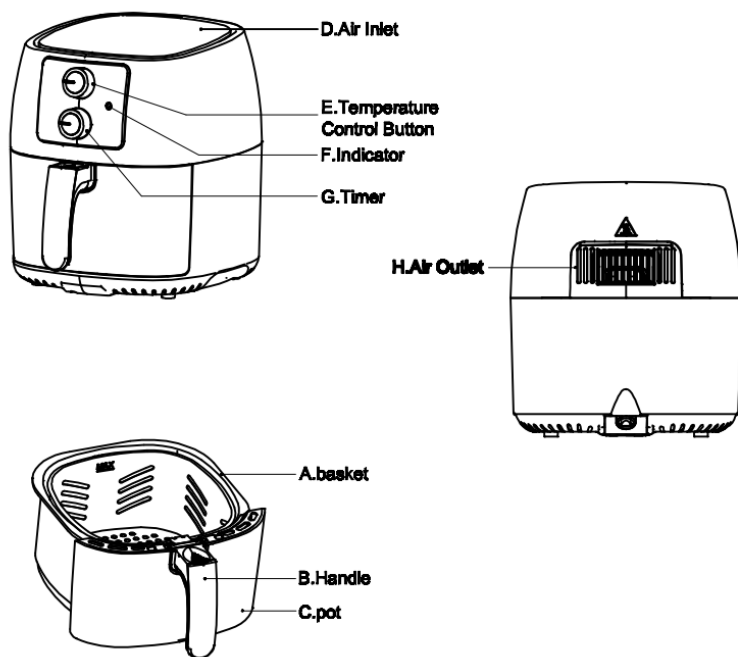
Överhettningsskydd

Halkfria fötter

Svalt handtag

SS304 värmeelement

Frigöringsknappen är skyddad ovanför handtaget



Delar

- A. Korg
- B. Handtag
- C. Kanna
- D. Luftinlopp
- E. Temperaturkontrollknapp
- F. Indikator
- G. Timer
- H. Display
- I. Luftutlopp

I Anmärkning

- Sänk inte ner enheten i vatten, och disk den inte under rinnande vatten. Enheten innehåller elektriska komponenter och värmeelement.
- Låt inte vatten eller annan vätska tränga in i produkten för att undvika elchock.
- Täck inte luftinloppet eller -utloppet när produkten arbetar.
- Häll aldrig olja i fritösen eftersom detta kan förorsaka brand.
- Vidrör inte produktens insida när den arbetar. Var också noga med att inte vidröra kokarens undersida

när den arbetar för att undvika brännskador.

- Denna produkt är avsedd för endast manuellt handhavande. Anslut därför aldrig produkten till en extern timer eller oberoende fjärrkontrollsystem.

II Varning

- Var god kontrollera innan produkten ansluts att nätspänningen på användningsplatsen överensstämmer med den spänning som anges på apparaten typskylt.
- Om produkten, stickkontakten eller nätsladden är skadade ska du inte längre använda produkten.
- Om nätsladden är skadad måste den, för att undvika fara, bytas av tillverkarens servicetekniker, reparationsavdelning eller liknande avdelningar.
- Produkten måste anslutas till ett korrekt installerat och jordat eluttag.
- Placera aldrig produkten mot väggen eller andra produkter. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna och över produkten. Placera inga föremål på produkten.
- Produkten måste hållas under uppsikt vid användningen.
- Vid fettfri fritering kommer ånga med hög temperatur att strömma ut från luftutloppet. Håll händer och ansikte borta från ångan och luftutloppet. Uppmärksamma den heta ångan och luften när maten tas ut från produkten.
- Ytan under produkten kan bli mycket het.
- Dra omedelbart stickkontakten ur eluttaget om rök kommer ut ur produkten. Avlägsna friteringssektionen från produkten när rökbildningen har upphört.

III Observera

- Produkten är endast avsedd för användning i hemmiljö. Yrkesmässig användning är förbjuden. Produkten får inte användas av gäster på hotell, motell, gästhus eller frukostmatsalar eller andra boendemiljöer.
- Om kunden inte har använt produkten korrekt, eller har använt produkten yrkesmässigt eller för halvyrkesmässiga ändamål eller har underlåtit att följa anvisningarna i denna bruksanvisning kommer garantin att förverkas.
- Reparera inte produkten själv eftersom detta kommer att förverka garantin.
- Dra alltid stickkontakten ur eluttaget efter användning.
- Låt produkten kallna i 30 minuter före rengöring.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Avlägsna allt emballagematerial.

Avlägsna limmet och etiketterna från produkten.

Rengör friteringskorgen och friteringskanna noga med varmt vatten, diskmedel och en icke slipande disksvamp.

Anmärkning: friteringskorgen och stekbrickan kan diskas i maskin.

Rengör produktens insida och utsida med en fuktig trasa.

Den fettfria fritösen använder hetluftteknologi.

Håll aldrig olja eller fett i fritösen.

Förberedelse för användning

Placera produkten på en stabil, horisontal yta. Placera inte produkten på icke värmetåliga ytor.

Placera friteringskorgen korrekt i fritösen.

Dra ut nätsladden ur sladdfacket vid produktens nedre del.

Häll aldrig olja eller annan vätska i fritösen.

Placera aldrig föremål på produkten eftersom detta kommer att förhindra luftflödet och sänka hetluftuppvärmningens effektivitet.

Handhavande

Den fettfria fritösen kan användas för tillredning av många typer av matvaror. Det bifogade recepthäftet kommer att hjälpa dig förstå denna produkt.

I Fettfri stekning

1. Anslut stickkontakten till ett jordat eluttag.
2. Avlägsna friteringskannan försiktigt från den fettfria fritösen.
3. Placera matvarorna i friteringskorgen.
4. Sätt tillbaka friteringsbehållaren i den fettfria fritösen.

Slå inte på fritösen utan matvaror.

Observera: vidrör inte kannan under användningen och omedelbart efter användningen eftersom den blir mycket het. Hantera kannan endast med dess handtag.

5. Justera till rätt temperatur genom att vrida temperaturkontrollvredet. Var god se avsnittet "Inställning" i detta kapitel.
6. För att slå på produkten, var god justera timerns vred till önskad koktid. Om produkten startas med kalla matvaror ska koktiden vara 3 minuter längre.

Kraftlampan och indikeringslampan för uppvärmning kommer att tändas.

Uppvärmningslampan kommer att tändas och släckas kontinuerligt under användningen av den fettfria fritösen. Detta visar att de värmande komponenterna slås på och av kontinuerligt och därmed upprätthåller den inställda temperaturen.

Oljan i matvarorna kommer att samlas på stekbrickans botten.

7. Vissa ingredienser måste vändas vid kokningstidens mitt (se avsnittet "Inställning" i detta kapitel). För att vända ingredienserna, håll i handtaget och dra ut stekbrickan ur produkten och vänd matvarorna. Skjut därefter tillbaka stekbrickan in i den fettfria fritösen.

Observera: tryck inte på friteringskorgens frigöringsknapp under pågående kokning.

8. Timerns ljudsignal betyder att den inställda tiden har löpt ut. Du kan då dra ut friteringskannan ur produkten och placera den på en värmetålig yta.
9. Kontrollera att matvarorna är färdigkokta.
10. För att hålla ut en mindre mängd mat (t.ex. pommes frites), var god tryck på friteringskorgens frigöringsknapp (1) och ta ut friteringskorgen ur stekbrickan (2).

Vänd inte friteringskorgen innan stekbrickan har frigjorts eftersom annars kvarvarande olja på brickans botten kan rinna ut på maten.

Efter kokning med den fettfria fritösen kan ånga strömma ut från fritösen.

11. Häll maten i friteringskorgen i en skål eller på en tallrik.

Observera: för att ta ut stora eller ömtåliga matvaror från friteringskorgen kan du använda en kökstång.

12. När du avslutat tillredning av en omgång matvaror kan den fettfria fritösen när som helst användas för tillredning av en annan omgång.

III Anmärkningar

Jämför matbitar: mindre matbitar kräver kortare koktider än större bitar.

Att vända de mindre matbitarna under kokningen kan förbättra den slutliga kokeffekten och bidra till att matvarorna blir jämnt kokta.

Maten kan bli knaprigare om du penslar den med en liten mängd olja. Låt de oljepenslade matvarorna stå några minuter innan du friterar dem i den fettfria fritösen.

Matvaror som kan återvärmas i ugn kan också återvärmas i den fettfria fritösen.

Bröd kan snabbt och bekvämt tillredas med användning av förfermenterad deg. Den förfermenterade varianten kräver kortare koktid än den hemgjorda degen.

Koktider

Typ	Minsta-största mängd matvaror (g)	Tid (minuter)	Temperatur (C°)	Bör vändas
Pommes frites	500 g	18 - 22	200	Vänd var 8:e minut
Kycklingben	500 g 2 - 3 st.	23 - 28	180	Bör vändas
Räkor	400 g	15 - 18	160	Bör vändas
Bakelse	450 g 6 koppar	15 - 20	160	Bör vändas
Biffstek	500 g 2 st.	20 - 25	160	Bör vändas
Fisk	320 g	15 - 18	180	Bör vändas
Revbensspjäll	500 g	15 - 20	180	Bör vändas

Rengöring

Rengör produkten efter varje användning.

Stekbrickans insida, friteringskorgen och produkten är täckta med en non-stickbeläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial för rengöring eftersom detta kommer att skada non-stickbeläggningen.

Dra stickkontakten ur vägguttaget och låt produkten kallna.

Observera: den fettfria fritösen kallnar snabbare om du avlägsnar friteringskannan.

Använd en fuktig trasa för att torka av produktens utsida.

Rengör friteringskannan eller friteringskannans botten med varmt vatten, diskmedel och en icke slipande disksvamp. Fyll friteringskanna med varmt vatten och en liten mängd diskmedel. Placera friteringskorgen i friteringskannan och låt stå i 10 minuter.

Rengör produktens insida med varmt vatten och en icke slipande disksvamp.

Använd en diskborste för att rengöra värmekomponenterna och avlägsna eventuella kvarvarande matrester.

Om du behöver service eller information eller har frågor, var god kontakta din lokala återförsäljare.

Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Friteringskannan fungerar inte	1. Produktens stickkontakt sitter inte i eluttaget. 2. Du har inte ställt in timern.	1. Anslut stickkontakten till ett jordat eluttag 2. Vrid timervredet för att ställa in den erforderliga koktiden och slå därefter på elkraften.
Matvaror som kokas i friteringskannan är inte färdigkokta	1. För mycket matvaror i friteringskorgen. 2. Den valda temperaturen är för låg. 3. Koktiden är för kort.	1. Placera små omgångar matvaror i friteringskorgen. Vid kokning i små omgångar kommer friteringseffekten att distribueras jämnare. 2. Vrid temperaturkontrollvredet för att ställa in den erforderliga temperaturen (se avsnittet "Inställning" i kapitlet "Handhavande"). 3. Vrid timervredet för att ställa in den erforderliga koktiden (se avsnittet "Inställning" i kapitlet "Handhavande").
Matvaror kokas inte jämnt i stekbrickan	Vissa matvaror bör vändas under kokningsprocessen.	Om vissa matvaror ligger överst eller vidrör andra matvaror (t.ex. pommes frites) måste de vändas under kokningen. Var god se avsnittet "Inställning" i kapitlet "Handhavande").
Återfriterad mat är inte knaprig	Återvärmningen måste ske i en traditionell fritös	Du kan välja att återvärma i ugnen eller pensla maten med en liten mängd olja för att göra den knaprigare.
Vit rök kommer ut från produkten	1. Du tillreder matvaror med stort oljeinnehåll 2. Olja från föregående användning är kvar i friteringskannan	1. Vid kokning av matvaror med stort oljeinnehåll i den fettfria fritösen kommer en stor mängd oljeånga att bildas i friteringskannan som kan bli hetare än normalt. Detta påverkar dock inte den slutliga kokeffekten. 2. Den vita röken från alstras av den heta oljan och fettet i friteringskannan. Säkerställ att du rengör friteringskannan efter varje användning.
Färsk pommes frites friteras inte jämnt i friteringskannan.	Du har inte blötlagt potatisstrimlorna korrekt före friteringen.	Använd färsk potatis och säkerställ att de inte delas under friteringen.
Knaprigheten är avhängig oljeinnehållet och fuktinnehållet i potatisstrimlorna.	Tvätta och skala potatisen och skär den till tunna skivor. Skölj skivorna så att de blir knapriga efter friteringen.	1. Säkerställ att potatisstrimlorna inte är alltför blöta innan du penslar dem med olja. 2. Att skära potatisen till smalare strimlor kan göra dem lättare och knaprigare. 3. Pommes frites kan bli lättare och knaprigare om du penslar dem med en liten mängd olja.

Bortskaffning

Bortskaffning av apparater och batterier



Efter införandet av det europeiska direktivet 2002/96/EU i det nationella juridiska systemet gäller följande:

Elektriska och elektroniska apparater får inte kastas bland hushållssopor. Konsumenterna är enligt lag skyldiga att inlämna elektriska och elektroniska apparater på för detta ändamål upprättade allmänna insamlingsplatser vid slutet av apparaternas livslängd. Detaljer om detta stipuleras i respektive lands nationella lagar. Denna symbol på produkten, i bruksanvisningen eller på emballaget anger att produkten är underställd dessa bestämmelser. Genom återvinning, återanvändning av material eller annan form av användning av gamla apparater bidrar du till skyddet av vår miljö.

Garanti

Produktgarantin gäller i ett år från inköpsdatum.

Garantin gäller inte om produkten används för andra ändamål än det ursprungliga ändamål, eller om produkten används för kommersiell/professionell eller hyra bruk.

Garantin gäller inte med skador som orsakats av naturförhållanden, inga skador på grund av felaktig förvaring.

För garanti, kontakta din återförsäljare.

Blue Import BIM Oy Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland

EMAX ÕHKFRITÜÜR

8324

Kasutusjuhend

Enne seadme kasutuselevõttu loe põhjalikult kasutusjuhend läbi, et vähendada vigastuste ohtu. Igasugune muu kasutamine, kui see, mis on ära toodud kasutusjuhendis, on keelatud.

Käesolevat seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja sellised piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega seadme kasutamise kogemuseta isikud juhul, kui nende üle teostatakse järelvalvet või kui turvalisuse eest vastutav isik on neid eelnevalt seadme kasutamise osas juhendanud ja kui nad saavad aru seadme kasutamisega seotud riskidest.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelvalveta.

Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nende üle teostatakse järelvalvet.

Sissejuhatus

Uuenduslik rasvavaba praadimise tehnoloogia aitab tervislikul viisil valmistada meelepäraseid toite ja suupisteid. Rasvavabal praadimisel kasutatakse kuuma õhku koos suure kiirusega õhuringlusega (kiire õhuvahetus), mis tagab ühekordse põhjaliku kuumutamise, nii et enamiku toitude puhul pole vaja õli lisada. Täiendava küpsetusplaadiga on nüüd mugavam valmistada maitsvaid toite, nagu koogid, küpsised jms.

Võimas 1400 W 4.5-liitrine kuumaõhugrill. Teflonkattega korvi maht on 3.5 liitrit, mis vastab umbes 1.2 kg toidule. Kergesti hooldatav ja pestav, võib pesta nõudepesumasinas.

230 V, 50 Hz, 1400 W

Reguleeritav temperatuur 80 °C–200 °C

Taimer kuni 30 minutit

Eemaldatav korv ja anum, võib pesta nõudepesumasinas

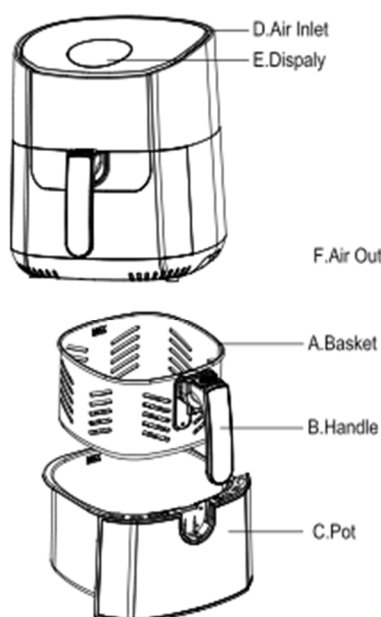
Ülekuumenemiskaitse

Libisemiskindlad jalad

Mittekuumenev käepide

SS304 kütteelement

Käepideme kohal kaitstud vabastusnupp



Osad

- A. Korv
- B. Käepide
- C. Pott
- D. Õhu sisselaskeavad
- E. Temperatuuri juhtnupp
- F. Näitaja
- G. Taimer
- E. Ekraan
- F. Õhu väljalaskeavad

I Märkus

- Ärge leotage korpust vees ega peske seda kraani all, sest korpuses on elektrilisi ja kütteelemente.
- Ärge laske seadmesse voolata vett ega muud vedelikku, muidu võite saada elektrilöögi.
- Kui seade töötab, siis ärge katke õhu sisse- ega väljalaskeavasid kinni.
- Ärge kunagi kallake fritüüri õli, sest see võib põhjustada põlengu.
- Ärge puudutage seadme sisemust selle töötamise ajal. Seadme põhi võib tekitada põletust, kuna

fritüüri töötamise ajal on see tuline, mistõttu tuleb põletuse vältimiseks olla ettevaatlik.

- See seade on mõeldud ainult käsitsi kasutamiseks. Ärge ühendage seadet välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

II Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas vooluvõrgu võimsus vastab seadme nimivõimsusele.
- Kui pistik, toitejuhe või seade on kahjustatud, ei tohi seda seadet enam kasutada.
- Kui toitejuhe on katki, peab õhu vältimiseks selle välja vahetama tootja, volitatud teeninduse hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade tuleb ühendada maandatud pistikupesaga ja veenduda, et see on õigesti sisestatud.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi esemeid. Seadme tagumisele, vasakule/paremale ja ülemisele küljele peaks jääma vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage seadme peale teisi esemeid.
- Seadet tuleb kasutamise ajal valvata.
- Rasvavaba küpsetamise ajal eraldub õhu väljalaskeavast kõrge temperatuuriga auru. Käsi ja nägu tuleb hoida aurust ja õhu väljalaskeavast eemal. Samuti tuleb hoiduda kuuma auru ja õhu eest küpsetuskorvi seadmest välja võttes.
- Seadme kasutamisel võib sellega kokku puutuv pind muutuda väga tuliseks.
- Kui seadmest eraldub suitsu, siis eemaldage toitepistik viivitamata vooluvõrgust. Kui suitsu enam ei eraldu, siis eemaldage küpsetusanum seadmest.

III NB!

- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Igasugune professionaalne kasutamine on keelatud. Seadet ei tohi kasutada hotellide, motellide, külalistemajade või ööbimiskohtade ega muude majutusasutuste kliendid.
- Kui klient ei ole seadet õigesti kasutanud või on kasutanud seadet professionaalsel või poolprofessionaalsel otstarbel või pole kasutamise ajal järginud juhendis sisalduvaid juhiseid, muudab selline väärkasutus garantii kehtetuks.
- Ärge parandage seadet ise, sest sellisel juhul kaotab garantii kehtivuse.
- Pärast seadme kasutamist tuleb toitepistik alati vooluvõrgust eemaldada.
- Enne seadme töötlemist või puhastamist tuleb lasta sellel 30 minutit jahtuda.

Enne esmakordset kasutamist

Eemaldage kõik pakkematerjalid.

Eemaldage seadmest olev liim ja sildid.

Puhastage küpsetuskorvi ja küpsetuspanni põhjalikult kuuma vee, puhastusvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.

Märkus! Küpsetuskorvi ja küpsetuspanni tohib pesta nõudepesumasinas.

Puhastage seadet seest ja väljast niiske lapiga.

Rasvavaba fritüür kasutab kuuma õhuga kuumutamise tehnoloogiat.

Ärge kunagi pange fritüüri sisse õli ega rasva.

Ettevalmistamine

Asetage seade tasasele, siledale ja stabiilsele pinnale, mis peab olema kuumakindel.

Asetage küpsetuskorv korralikult fritüüri.

Tõmmake toitejuhe seadme all asuvast juhtmehoidikust välja.

Ärge kunagi kallake fritüüri sisse õli ega mis tahes muud vedelikku.

Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid, sest see takistab õhuvoolu ja vähendab kuuma õhuga kuumutamise efektiivsust.

Kasutamine

Rasvavaba fritüüri võib kasutada paljude erinevat tüüpi toitude valmistamiseks. Täiendav toiduvalmistamise juhend aitab teil selle seadme tööpõhimõttest aru saada.

I Rasvavaba küpsetamine

1. Sisestage toitepistik maandatud pistikupessa.
2. Tõmmake praepann rasvavabast fritüürist ettevaatlikult välja.
3. Pange toidu koostisosad küpsetuskorvi.
4. Libistage küpsetuspann tagasi rasvavabasse fritüüri.

Ärge kasutage fritüüri enne toidu küpsetamist.

NB! Ärge puudutage panni seadme kasutamise ajal ega mõnda aega pärast kasutamist, sest pann on väga tuline. Hoidke panni alati ainult selle käepidemest.

5. Valige õige temperatuur, keerates temperatuuri reguleerimisnuppu. Vt käesoleva peatüki jaotist „Seadistamine“.

6. Seadme sisselülitamiseks reguleerige taimeri nuppu ja määrake küpsetusaeg. Kui kasutate külmutatud toiduaineid, siis peaks küpsetusaeg olema 3 minuti võrra pikem.

Selleks ajaks lülituvad sisse toitejuhtme ja kuumutuse märgutuli.

Rasvavaba fritüüri töötamise ajal lülitub kuumutuse märgutuli pidevalt sisse ja välja. See näitab, et kütteelemendid lülituvad seadistatud temperatuuri säilitamiseks sisse ja välja.

Toidust eraldunud õli koguneb praepanni põhja.

1. Mõned toiduained tuleb poole küpsetamise peal ümber pöörata (vt käesoleva peatüki jaotist „Seadistamine“). Toidu ümberpööramiseks hoidke käepidemest, tõmmake küpsetuspann seadmest välja ja pöörake toit ümber. Seejärel libistage küpsetuspann tagasi rasvavabasse fritüüri.

NB! Ärge vajutage ümberpööramise ajal küpsetuspanni demonteerimisnuppu.

2. Taimeri piiks tähendab, et määratud aeg on lõppenud. Seejärel tõmmake küpsetuspann seadmest välja ja asetage see kuumuskindlale pinnale.

3. Kontrollige, kas toit on küps.

4. Väikestest tükkidest koosneva toidu (nt friikartulid) väljavalamiseks vajutage küpsetuspanni (1) demonteerimisnuppu ja võtke küpsetuspann (2) välja.

Ärge pöörake küpsetuskorvi enne küpsetuspanni tühjendamist ümber, sest siis võib küpsetuspanni põhja kogunenud õli toidu peale valguda.

Pärast rasvavaba fritüüri küpsetamist võib fritüürist välja paiskuda auru.

5. Valage kõik küpsetuskorvis olevad toiduained kaussidesse või taldrikutele.

Märkus! Suure või hapra toidu saate küpsetuspannilt välja võtta tangidega.

6. Kui olete ühe portsu toiduainete küpsetamise lõpetanud, võite rasvavaba fritüüri kasutada kohe teise portsu küpsetamiseks.

III Märkus

Võrreldes suurte tükkidega küpseb väikestest tükkidest koosnev toit kiiremini läbi.

Küpsetamise ajal võib väikestest tükkidest koosneva toidu ümberpööramine anda viimase lihvi ja aidata toidul ühtlasemalt läbi küpseda.

Kui lisate värsketele toiduainetele veidi õli, muudab see toidu krõbedamaks. Pärast õli lisamist tuleks toiduaineid enne rasvavabas fritüüris küpsetamist mõneks minutiks kõrvale panna.

Kõiki toite, mida saab küpsetada ahjus, saab valmistada ka rasvavabas fritüüris.

Pagaritooteid saab kiiresti ja mugavalt valmistada eelkergitatud tainast. Võrreldes kodus valmistatud tainaga nõuab valmistainas lühemat küpsetusaega.

Küpsetusaeg

Tüüp	Minimaalne ja maksimaalne toidukogus (g)	Aeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Ümberpööramine
Friikartulid	500 g	18–22	200	Ümberpööramine iga 8 minuti järel
Kanakoivad	500 g 2–3 tk	23–28	180	Ümberpööramine
Krevetid	400 g	15–18	160	Ümberpööramine
Kook	450 g 6 tassi	15–20	160	Ümberpööramine
Veiseliha	500 g 2 tk	20–25	160	Ümberpööramine
Kala	320 g	15–18	180	Ümberpööramine
Ribid	500 g	15–20	180	Ümberpööramine

Puhastamine

Puhastage seadet iga kord pärast kasutamist.

Küpsetuspann, küpsetuskorv ja seade on kaetud mittenakkuva värvkattega. Ärge kasutage puhastamisel metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need kahjustavad mittenakkuvat pinnakatet.

Tõmmake toitepistik voluvõrgu pistikupesast välja ja laske seadmel maha jahtuda.

NB! Eemaldage küpsetuspann, et rasvavaba fritüür saaks kiiremini maha jahtuda.

Küürige seadme välispinda niiske lapiga.

Puhastage küpsetuspanni või selle põhja kuuma vee, puhastusvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.

Lisage küpsetuspannile kuuma vett ja veidi pesuainet. Asetage küpsetuskorv küpsetuspannile ning seejärel leotage küpsetuspanni ja küpsetuskorvi 10 minutit.

Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse käsnaga.

Kasutage kütteelementide puhastamiseks puhastusharja ja eemaldage kõik toidujäägid.

Kui vajate hooldust ja teavet või teil on küsimusi, siis pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Probleemide lahendamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Fritüür ei tööta.	1. Seadme pistik ei ole pistikupesaga ühendatud. 2. Taimer on seadistamata.	1. Sisestage toitepistik voluvõrgu maandatud pistikupesasse. 2. Valige taimerinuppu keerates sobiv küpsetusaeg ja seejärel lülitage toide sisse.
Küpsetuspannil küpsetatud toit ei ole piisavalt läbi küpsenud.	Küpsetuskorvis on liiga palju toiduaineid. Valitud kuumutustemperatuur on liiga madal. 3. Küpsetusaeg on liiga lühike.	1. Pange toidu koostisosad küpsetuskorvi väikeste portsjonitena. Väikesed portsjonid küpsevad ühtlasemalt läbi. 2. Vajaliku temperatuuri määramiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“). 3. Küpsetusaja määramiseks keerake taimerinuppu (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“).
Toit ei küpse pannil ühtlaselt läbi	Teatud toiduaineid tuleks küpsetamise ajal ümber pöörata.	Kui mõned toiduained asetsevad teiste peal või on teiste külge kleepunud (nt friikartulid), tuleb need küpsetamise ajal ümber pöörata (vt peatüki „Seadme kasutamine“ jaotist „Seadistamine“).
Küpsetuspannilt tulev praetud suupiste ei ole krõbe.	Krõbedate suupistete praadimiseks tuleb kasutada tavalist praepanni.	Võite toidu ahjus üle küpsetada või lisada veidi õli, et toit tuleks krõbedam.
Seadmest eraldub valget suitsu.	Küpsetatavad toiduained on suure rasvasisaldusega. 2. Küpsetuspanni küljes on ikka veel eelmisel korral kasutatud õli.	1. Kui kuumutate rasvavabas fritüüris suhteliselt suure rasvasisaldusega toiduaineid, võib liigne rasv küpsetuspannile nõrguda ja pann võib olla kuumem kui tavaliselt, kuid see ei mõjuta küpsetamise lõpptulemust. 2. Küpsetuspannil oleva õli ja rasva kuumutamisel tekib valge suits. Puhastage küpsetuspann iga kord pärast kasutamist.
Värsked friikartulid ei küpse pannil ühtlaselt.	Friikartuleid ei ole enne praadimist korralikult loputatud.	Kasutage värsked kartuleid ja jälgige, et need praadimisel ei laguneks.
Krõbedus oleneb friikartulite õli- ja niiskusesisaldusest.	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need õhukesteks viiludeks. Loputage kartuliviilud pärast tükeldamist, et need muutuksid praadides krõbedaks.	Enne õli lisamist tuleb friikartulid korralikult nõrutada. 2. Lõigates friikartulid väiksemateks tükkideks, saab muuta need kergemaks ja krõbedamaks. 3. Friikartuleid saab muuta kergemaks ja krõbedamaks, lisades neile veidi õli.

Seadmete ja akude käitlemine



Pärast Euroopa direktiivi 2002/96/EL rakendumist liikmesriikides kohalduvad järgmised punktid. Elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka. Tarbijad on vastavalt seadusele kohustatud elektri- ja elektroonikaseadmed nende kasutusaja lõppedes tagastama selleks ettenähtud avalikku kogumiskohta või müügikohta. Sellekohased üksikasjad on sätestatud vastava liikmesriigi seadustes. See sümbol toote, selle kasutusjuhendi või pakendi peal tähendab, et selle toote puhul peab täitma neid ettekirjutisi. Materjalide taaskasutamisega või vanade seadmete muul moel utiliseerimisega aitate oluliselt kaasa meie keskkonna kaitsele.

Garnatii

Garantii kehtib ühe (1) aasta alates ostupäevast.

Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse muul kui selle algsel eesmärgil või kui seda kasutatakse ärilisel/professionaalsel või rentimise eesmärgil.

Garantii ei kehti loodusnähtuste ning vale hoiustamise poolt põhjustatud kahjustuste korral.

Blue Import BIM Oy Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Finland