

# Ariete Air Fryer Dual (2X4L) käyttöohjeet FI

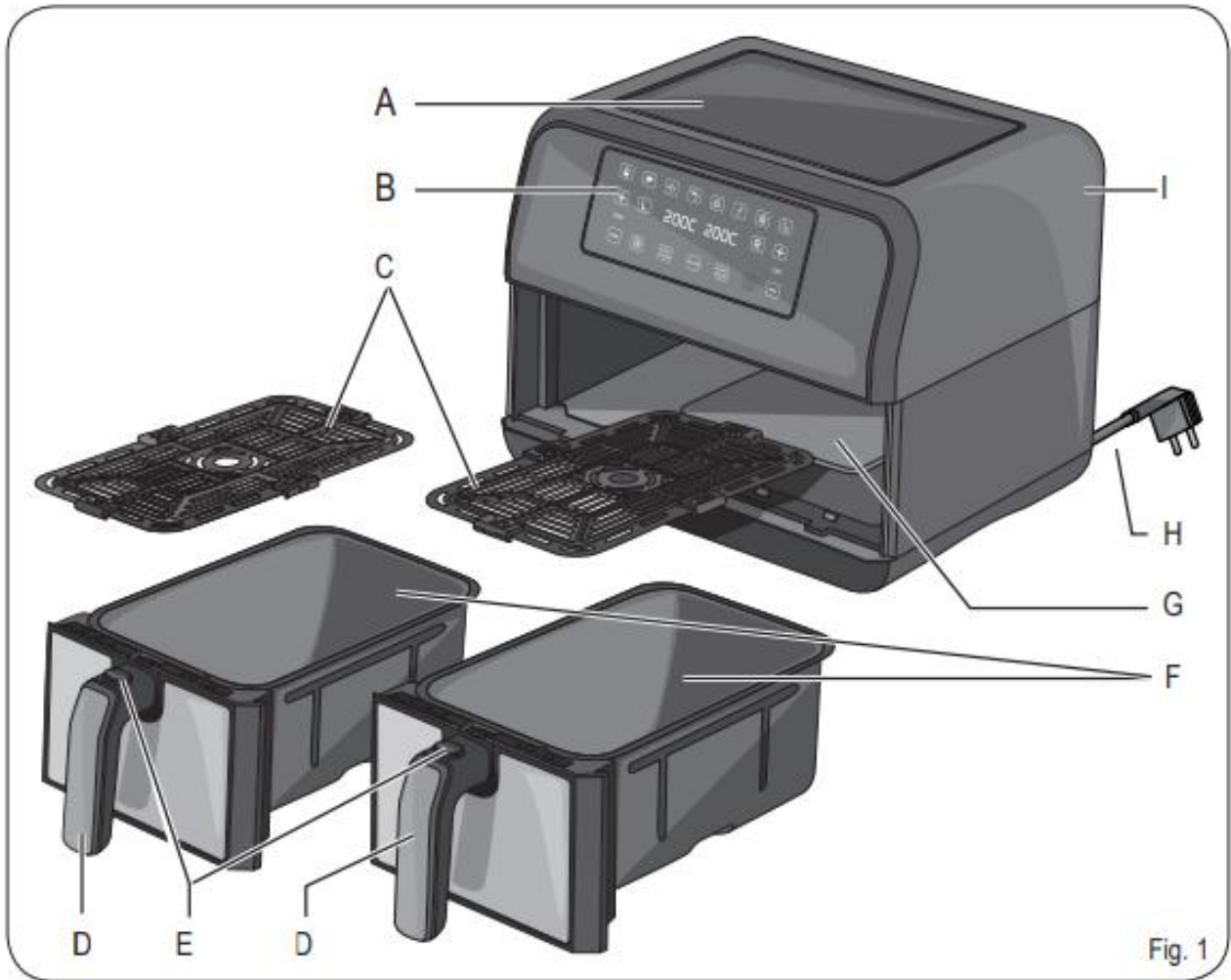


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

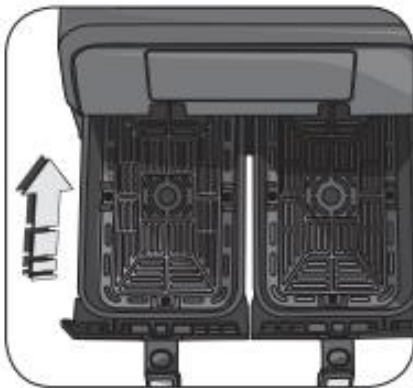


Fig. 6

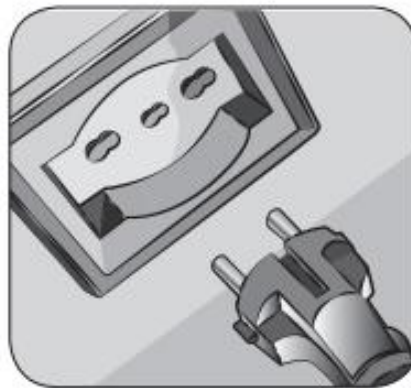


Fig. 7

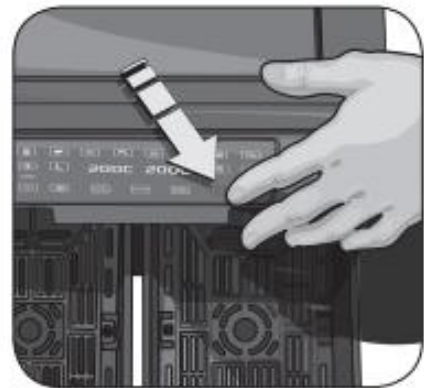


Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

Laite on valmistettu voimassa olevien EU-säädösten mukaisesti. Näiden tarkoituksena on suojata käyttäjää mahdollisilta vaaratilanteilta. Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Käytä tuotetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Näin vältät onnettomuudet ja henkilövahingot. Säilytä ohjeet myöhempiä käyttöä varten. Jos myyt tai luovutat laitteen eteenpäin, pidä käyttöohjeet sen mukana.

### Käyttötarkoitus

Laitetta voi käyttää kiinteän ruoan kypsentämiseen. Tuote ei sovellu nesteen käsittelyyn. Pieniä määriä nestettä voidaan lisätä, jos ruoan kypsentäminen sitä vaatii. Jos laitteeseen lisätään liikaa nestettä, se saattaa vuotaa ulos ja vahingoittaa laitetta.

Tätä laitetta ei pidä käyttää kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin.

Jos tuotetta on käytetty virheellisellä tavalla, valmistaja ei ole vastuussa sen aiheuttamista vahingoista. Vääränlainen käyttö mitätöi takuun.

### **Sähkö- ja palovammavaara**

Sähköiskun vaara. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Palovamman vaara. Älä kosketa paistokoreja, levyjä tai metallisia sisäosia, kun laite on päällä ja muutamaan minuuttiin sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä. Odota, kunnes osat ovat jäähtyneet.

### **Turvallisuusohjeet**

Lue nämä ohjeet huolellisesti

- Laite on suunniteltu pelkästään kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttökohteisiin kuten:
  - myymälöiden, toimistojen ja muiden työpaikkojen sosiaalitaloihin;
  - maataloille;
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen vieraille;
  - aamiaismajoituksen tyyppisiin käyttökohteisiin.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat tuotteen virheellisestä käytöstä tai sellaisesta käytöstä, jota ei ole mainittu näissä ohjeissa.
- On suositeltavaa säilyttää alkuperäinen tuotepakkaus, sillä valmistajan takuu ei kata vääränlaisesta pakkauksesta laitteelle aiheutuneita vahinkoja.
- Älä vaarana käyttöturvallisuutta käyttämällä muita kuin valmistajan suosittelemia tai toimittamia varusteita.
- Laite noudattaa EU:n asetusta 1935/2004 (julkaistu 27.10.2004), joka koskee elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.
- Tätä laitetta voivat tietyin ehdoin käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, toimintarajoitteiset henkilöt ja henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa. Edellytyksenä on, että henkilölle tarjotaan ohjausta ja valvontaa laitteen käytöstä ja että hän ymmärtää laitteen käyttöön liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Sijoita laite paikkaan, jossa lapset eivät pääse koskettamaan sen kuumia osia.
- Älä jätä tuotepakkausta lasten läheisyyteen, sillä se saattaa aiheuttaa vaaratilanteen.
- Varmista, etteivät lapset pääse tarttumaan virtajohtoon. Vaarana on, että laite putoaa alustaltaan.
- Kun laite poistetaan käytöstä, varmista, että kaikki sen osat kierrätetään asianmukaisesti.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja odota kuumien osien jäähtymistä ennen kuin puhdistat laitteen.
- Älä koske koreihin, kypsennysvälineisiin, levyihin tai metallisiin sisäosiin laitteen käytön aikana ja muutama minuutti sen sammuttamisen jälkeen.
- Tartu kiinni korin kahvasta, kun käsittelet koria. Käytä apuna patalappuja.
- Älä täytä koria öljyllä. Tulipalon vaara.
- Ilman ulostuloaukosta tulee ilmaa ja höyryä käytön aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä tästä.
- Kun poistat korin laitteesta, korista tulee kuumaa ilmaa ja höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä.
- Huomio: kuumia pintoja.
- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan varmista, että sen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä.

- Laitteen kytkeminen muuhun kuin valmistajan hyväksymään jatkojohtoon saattaa aiheuttaa vahinkoja ja onnettomuuksia.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä kytke muita suuritehoisia laitteita (kuten hella tai silitysrauta) samaan virtalähteeseen.
- Älä vedä virtajohtosta, kun irrotat laitetta pistorasiasta. Tartu pistotulppaan.
- Älä upota laitetta veteen ja muihin nesteisiin.
- Älä jätä virtajohtoa lähellä teräviä osia tai reunoja.
- Laite ja sen virtajohto eivät saada päästä kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen osien jäähtyä, ennen kuin puhdistat laitetta.
- Älä upota laitetta veteen ja muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai paljain jaloin.
- Kun laitetta ei käytetä, irrota se pistorasiasta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Sijoita laite tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Älä sijoita laitetta kuumille pinnoille tai avotulen lähelle.
- Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien lähelle (kuten verhot, kankaat).
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Kääri virtajohto kokonaan auki, ennen kuin käytät laitetta.
- Laitteen virransyöttöön ei saa kytkeä ajastinta tai kauko-ohjausta.
- Älä peitä ilmanottoaukkoa, kun laite on käynnissä, jotta laite ei vahingoitu tai ylikuumene.
- Laite ainekset koreihin, jotta ruoka ei koske vastuksiin.
- Varmista aina, että korit ovat kunnolla laitteessa ennen kuin käynnistät laitteen.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman että korit ovat paikallaan.
- Älä koskaan täytä koreja yli maksimitason.
- Älä laita esineitä laitteen päälle.
- Älä käynnistä laitetta, kun se on tyhjä.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä altista laitetta säätilan vaihteluille (sade, auringonpaiste ym.).
- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen osien jäähtyä, ennen kuin puhdistat laitetta. Tuotteen saa puhdistaa ainoastaan kostutetulla, kuivaksi kierretyllä pehmeällä liinalla. Älä käytä liuottimia, sillä ne saavat vahingoittaa muoviosia.
- Kun siirrät laitetta, pidä kiinni sen rungosta.
- Älä siirrä laitetta, jos sen sisällä on ruokaa.
- Sijoita laite puhtaaseen tilaan, jossa on sopiva valaistus ja jossa virtalähde on lähellä.
- Käytä ja säilytä laitetta vakaalla pinnalla.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistotulppa ovat vahingoittuneet tai jos itse laite toimii virheellisesti tai siinä on vaurion merkkejä. Vahinkojen välttämiseksi korjaustoimenpiteitä saavat suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilöstö.
- Lajittele käytöstä poistettu tuote oikealla tavalla EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti.
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

## Laitteen osat

- A) Laitteen runko
- B) Kosketusnäyttö
- C) Levyt, joissa tarttumaton pinnoite
- D) Korien kahvat
- E) Korien vapautuspainikkeet
- F) Kori
- G) Kypsennystila
- H) Virtajohto

## I) Ilmanottoaukko

### Kosketusnäytön merkit (kuva 2)

#### Esiasetetut kypsennysohjelmat



Pakastetut ranskalaiset



Pihvi/punainen liha



Kala



Äyriäinen



Tuore peruna



Kana



Leivonnainen



Ruoan kuivattaminen

#### Toimintopainikkeet



Käynnistys/keskeytys



SYNC FINISH -painike



SHAKE-näppäin



DUAL COOK



On/off



Vasemmanpuoleinen kori



Oikeanpuoleinen kori



TEMP



TEMP

#### Kuvaus

Voit aloittaa ja keskeyttää kypsennyksen.

Voit synkronoida korien eri kypsennysajat niin, että kypsentyminen loppuu samaan aikaan.

Voit kytkeä päälle tai pois päältä toiminnon, joka ilmoittaa äänimerkillä, kun ruokaa pitää sekoittaa. Tämä tapahtuu, kun 2/3 kokonaiskypsennysajasta on kulunut.

Voit laittaa toisen korin laitteeseen samoilla asetuksilla kuin ensimmäisen. Näin kahdesta kypsennystilasta tulee yksi. Ihanteellinen toiminto kun kypsennetään suuria määriä ruokaa.

Voit laittaa laitteen päälle tai sammuttaa sen.

Voit valita haluamasi kypsennysasetuksen vasemmanpuoleiselle korille.

Voit valita haluamasi kypsennysasetuksen oikeanpuoleiselle korille.

Voit valita manuaalisesti haluamasi kypsennyslämpötilan. Paina + tai – nostaaksesi tai laskeaksesi lämpötilaa.



TIME



TIME

Voit valita manuaalisesti haluamasi kypsennysajan.  
Paina + tai – lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa.

### Tunnistetiedot

Laitteen pohjassa on tyyppikilpi, joka sisältää seuraavat tiedot:

- valmistajan nimi ja CE-merkintä
- malli (Mod.)
- sarjanumero (SN)
- sähköverkon jännite (V) ja taajuus (Hz)
- virrankäyttö (W)
- tiedot maksuttomasta tuotetukinumerosta

Kun otat yhteyttä tuotetukeen, ilmoita tämän yhteydessä malli ja sarjanumero.

### Ennen käyttöä

1 Poista laitteesta sen pakkausmateriaali.

**Varmista, että sähköverkon jännite vastaa tuotteen tyyppikilvessä ilmoitettua.**

**Varoitus! Aseta laite vähintään 10 cm:n päähän seinistä, huonekaluista ja muista sähkölaitteista.**

**Älä upota laitteen runkoa, johtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Älä täytä koreja vedellä, kun ne on asetettu kypsennystilaan.**

**Irrota laite pistorasiasta ennen kuin laitat tai poistat osia.**

2 Aseta laite tasaiselle pinnalle, joka kestää kuumuutta.

3. Kääri virtajohto kokonaan auki.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, pese kaikki irrotettavat osat, jotka ovat kosketuksissa ruoan kanssa. Käytä liinaa, joka on kostutettu lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Kuivaa hyvin. Levyt ja korit voi pestä astianpesukoneessa.

### Käyttöohjeet

Laite on varustettu kahdella kypsennyskorilla. Voit kypsentää ruokaa molemmissa koreissa tai käyttää vain toista koria. Laite toimii vain, kun molemmat korit on asetettu laitteeseen kunnolla, vaikka toinen koreista olisikin tyhjä.

Levyt, joissa on tarttumaton pinnoite, lisäävät ruoan rapeutta. Levyjen käyttäminen on valinnaista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Jos haluat lisätä ruoan rapeutta, laita tarttumattomat levyt (C) koriin (kuva 3).

1 Laita ruoka koriin (F) (kuva 4). Älä täytä koria liian täyteen. Maksimitaso on merkitty koriin (kuva 5).

**Älä täytä koria öljyllä.**

2 Aseta kori laitteen kypsennystilaan (G) huolellisesti (kuva 6).

**Varoitus!** Varmista, että korit ovat paikallaan kunnolla ennen kuin käynnistät laitteen.

Laitteessa on toiminto, joka varmistaa, että laite ei käynnisty, jos korit eivät ole paikallaan kunnolla. Näyttö (B) näyttää sanan "Pot".

3 Kiinnitä laite virtalähteeseen (kuva 7).

4 Paina On/Off-näppäintä (kuva 8).

**Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, siitä saattaa tulla pieni määrä epämiellyttävää hajua ja savua. Tämä on täysin normaalia ja johtuu siitä, että**

**komponentteihin on asetettu tehtaalla pieni määrä voiteluainetta. Haju ja savu häviävät, kun laitetta on käytetty vähän aikaa. Tällä ei ole vaikutusta laitteen normaaliin toimintaan.**

### **Kypsentäminen yhdellä korilla**

1 Paina oikeanpuoleinen kori- tai vasemmanpuoleinen kori -painiketta, jotta voit aloittaa kypsentämisen haluamallasi korilla.

2 Valitse kypsentämällesi ruoalle sopiva esiasetettu kypsennysohjelma.

Jokaisella esiasetetulla ohjelmalla on oletuksena tietty kypsennysaika, mutta voit myös manuaalisesti asettaa haluamasi kypsennyslämpötilan ja -ajan:

- Paina TEMP-näppäimestä joko + tai -. Säädot 5 asteen välein.
- Paina TIME-näppäimestä joko + tai -. Säädot 1 minuutin välein.

Nopeuttaaksesi valintaa, paina ja pidä pohjassa lämpötila- tai kypsennysajanäppäintä.

- Paina SHAKE-näppäintä aktivoiaksesi äänimerkin, joka muistuttaa, että ruokaa pitää sekoittaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.

3 Paina start/pause-näppäintä, niin laite aloittaa kypsentämisen.

Kun kypsennys on käynnissä, näyttö (B) näyttää jäljellä olevan kypsennysajan ja asetetun lämpötilan. Muuttaaksesi aikaa tai lämpötilaa kypsentämisen aikana, paina oikeanpuoleinen kori -painiketta tai vasemmanpuoleinen kori -painiketta. Valintaa ei tarvitse vahvistaa, muutaman minuutin kuluttua muutos tulee voimaan.

Toiminnon voi keskeyttää esimerkiksi ruoan sekoittamisen ajaksi.

**Varoitus!** Palovammojen vaara. Älä kosketa laitteen metalliosia.

Kun korit irrotetaan laitteesta, sieltä tulee myös ilmaa ja kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi kaukana siitä.

- Paina start/pause-näppäintä, niin laite lopettaa kypsentämisen.
- Paina korin (F) vapautuspainiketta (E) (kuva 9). Tartu kahvaan (D) ja poista kori kypsennystilasta (G) (kuva 10).
- Ravista korია, jotta ruoka sekoittuu ja kypsentyy tasaisesti.
- Palataksesi toimintoon aseta kori takaisin laitteeseen. Paina start/pause-painiketta.

### **Kypsentäminen kahdella korilla**

Voit kypsentää samaa ruokaa molemmissa koreissa tai kahta eri ruokaa.

Jos haluat kypsentää samaa ruokaa molemmissa koreissa, voit käynnistää DUAL COOK -toiminnon, joka yhdistää kaksi kypsennystilaa yhdeksi. Tämä toiminto sopii erityisesti, kun kypsennetään suuria määriä ruokaa.

- Paina DUAL COOK -painiketta. Oikeanpuoleisen korin ja vasemmanpuoleisen korin symbolit vilkkuvat.
- Valitse haluamasi kypsennysohjelma. Asetusta sovelletaan molempiin koreihin.
- Paina start/pause-nappia.

Voit myös kypsentää kahta eri ruokaa koreissa samanaikaisesti:

Valitse kypsennysohjelma vasemmanpuoleiselle korille ja sitten oikeanpuoleiselle korille. Seuraa ohjetta, joka kerrotaan kohdassa "Kypsentäminen yhdellä korilla".

**Valitse ruoille sopivat kypsennysohjelmat. Kummassakin korissa voi olla eri kypsennysohjelma.**

Laitteessa on SYNC FINISH -toiminto, jolla voit synkronoida eri koreissa olevien eri ruokien kypsennysajat. Näin ollen ruokien kypsennyt päättyy samanaikaisesti. Aktivoiaksesi SYNC FINISH -toiminnon, tee näin:

- Valitse eri kypsennysasetukset kahdelle korille korien asetuspainikkeista.

- Paina SYNC FINISH -painiketta. Laite säätelee automaattisesti kypsentämisen aloittamista kummankin korin osalta. Molemmissa koreissa olevien ruokien kypsentäminen päättyy samaan aikaan.
- Paina start/pause-näppäintä.

Kun SYNC FINISH -toiminto on aktivoitu ja haluat sekoittaa aineksia kypsennyksen aikana, paina start/pause-näppäintä, niin kypsentäminen loppuu molemmissa koreissa.

## Kypsentämisen jälkeen

Kun kypsentäminen on valmis, laite piippaa muutaman kerran ja näytössä näkyy sana "End". Jos ainekset eivät ole valmiita, laita kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama minuutti.

- Voit lopettaa kypsentämisen manuaalisesti painamalla on/off-näppäintä.

**Varoitus!** Älä kosketa paistokoreja, levyjä tai metallisia sisäosia, kun laite on päällä ja muutama minuutti sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä. Odota, kunnes osat ovat jäähtyneet.

**Varoitus!** Varmista, että kypsennetyt ainekset ovat kullanuskeita, eivät mustia tai tummia. Poista palaneet osat ruoasta.

Älä käytä metallisia välineitä ruoan poistamiseen koreista.

1 Paina korin (F) vapautuspainiketta (E) (kuva 9). Tartu kahvaan (D) ja poista kori laitteesta (G) (kuva 10).

2 Laita ruoka lautaselle ja tarjoile.

**Öljyn jäämät kertyvät korin pohjalle.**

**Kun kypsentäminen on päättynyt, laitetta voidaan käyttää heti toisen ruoan kypsentämiseen.**

## Automaattinen sammutus -toiminto

Tässä laitteessa on ajastin. Kun ajastin saavuttaa "0", laite piippaa ja sammuu automaattisesti. Sammuttaaksesi laitteen manuaalisesti, paina on/off-näppäintä. Ilmanvaihtojärjestelmä sammuu hetken kuluttua.

## Vinkkejä

Pienien ainesosien kohdalla riittää lyhyempi paistoaika kuin suurien kohdalla.

Suuri määrä aineksia tarvitsee hieman pidemmän paistoaajan kuin pieni määrä aineksia.

Pienten aineksien sekoittaminen paistamisen yhteydessä parantaa lopputulosta, ja sen ansiosta ainesosat paistuvat tasaisemmin.

Saat rapeamman lopputuloksen, kun lisäät ruokalusikallisen ruokaöljyä tuoreisiin tai pakastettuihin perunoihin ja käytä mukana toimitettuja levyjä (C).

Laitteessa on mahdollista paistaa myös välipaloja, jotka normaalisesti kypsennettäisiin uunissa.

Sopiva paistomäärä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on noin 1,2–1,7 kg.

## Valmiit ohjelmat

Alla oleva taulukko näyttää ohjelmat, joita ohjauspaneelista voi valita.

Jokainen symboli viittaa kypsennysohjelmaan. Ohjelmaan on säädetty tietty lämpötila ja aika ruoan tyyppin perusteella. Kypsennysaika on arvio, siihen vaikuttaa myös ruoan paksuus ja laatu. Voit vaihtaa valmiin ohjelman aikaa ja lämpötilaa.



Ohjelma	Aika		Lämpötila °C	
	Oletus	Aikaväli	Oletus	Aikaväli
 Pakastetut ranskalaiset	15 min	1–60 min	200	60–200
 Pihvi/punainen liha	20 min	1–60 min	190	120–200
 Kala	15 min	1–60 min	180	120–200
 Äyriäiset	12 min	1–60 min	160	120–200
 Tuore peruna	25 min	1–60 min	200	130–200
 Kana	25 min	1–60 min	190	120–200
 Leivonnainen	30 min	1–60 min	160	120–200
 Kuivattaminen	8 h	1–24 h	65	35–90

Seuraava taulukko näyttää, missä lämpötilassa ja minkä aikaa suurin piirtein mitäkin ruokaa pitäisi kypsentää:

Ranskalaiset (pakaste)	15–20 min	200 °C
Ranskalaiset (tuore)	20–30 min perunan leikkauksesta riippuen	180–200 °C
Paistetut kasvikset	10–15 min	200 °C
Kroketit	12–15 min	190 °C
Kananugetit	10 min	200 °C
Kanankoivet	20–25 min	190 °C
Pihvi	10–15 min	190 °C
Lihapullat	8 min	180 °C
Kakku	20–30 min	160 °C
Piirakka	25–30 min	180 °C
Kala	15–20 min	180 °C
Porsaankyljys	10–15 min	200 °C
Kevätkääryleet	10–15 min	200 °C
Vihannekset	10–20 min	180 °C
Äyriäiset	10–12 min	160 °C

### Esilämmitystoiminto

Esilämmittääksesi laitteen ilman ruokia, paina ranskalaisille tarkoitettua painiketta, joka antaa sinun valita lämpötilan 60 ja 200 °C väliltä ja ajan 1 ja 60 minuutin väliltä.

### Ruoan kuivaaminen

Kuivatustoiminnolla voit tehokkaasti kuivattaa ruokia, jotta ne säilyvät pitempään. Lämmin ilma kiertää vapaasti laitteen sisällä ja kuivattaa ruoan tasaisesti ja säilyttää ruoassa olevia vitamiineja.

Tätä toimintoa voi käyttää hedelmien, kasvien ja sienien tai kukkien ja kasvien kanssa.

Ennen kuin aloitat kuivaamisen, aseta koriin kaksi tarttumaton levyä, jotka kuuluvat pakkaukseen.

Seuraavasta taulukosta näet, minkä verran aikaa ja millaisen lämpötilan minkäkin ruoan kuivattaminen vaatii:

<b>Ruoka</b>	<b>Lämpötila °C</b>	<b>Aika</b>
Yrtit	35–40	5 tunnista 15–20 tuntiin
Vihannekset	50–55	5 tunnista 15–20 tuntiin
Hedelmät	55–60	5 tunnista 15–20 tuntiin
Kala/liha	65–70	2 tunnista 8 tuntiin

Ajastimen voi asettaa 24 tuntiin asti. Jos kuivattaminen vaatii enemmän aikaa, käynnistä laite uudestaan, kun asetettu aika on kulunut loppuun.

## **Puhdistaminen ja ylläpito**

**Varoitus!** Sähköiskun vaara. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Irrota laite pistorasiasta, ennen kuin alat puhdistaa sitä. Kaikki huoltotoimenpiteet tulee suorittaa vasta sen jälkeen, kun laite on irrotettu pistorasiasta ja ehtinyt jäähtyä.

Älä puhdistu laitetta hankaavilla välineillä tai aineilla.

Irrota laite pistorasiasta ennen kuin irrotat tai laitat siihen osia.

### **Laitteen puhdistaminen**

Puhdista laitteen sisäosat hankaamattomalla, kostealla liinalla. Kuivaa kuivalla liinalla.

Puhdista kypsennysosat hankaamattomalla liinalla, joka on kasteltu lämpimällä vedellä. Kuivaa kuivalla liinalla.

Poista ruoanjäämät kuivalla liinalla.

### **Osien puhdistaminen**

Levyt on valmistettu tarttumattomasta materiaalista: levyihin voi tulla jälkiä ajan saatossa. Tämä on normaalia eikä vaikuta kypsennykseen tai ruoan makuun.

Tarttumattomat levyt ja korit voidaan pestä astianpesukoneessa. Levyjen (C) ja korien (F) käyttöikä kuitenkin pitenee, jos ne pestään käsin. Käytä tavallista astianpesuainetta ja pehmeää sientä.

Pehmittääksesi korissa olevia ruoanjäämiä, voit täyttää korin kuumalla vedellä. Lisää muutama tippa astianpesuainetta ja anna liota 10 minuuttia. Pese ja kuivaa.

### **Kun laite poistetaan käytöstä**

Kun poistat laitteen käytöstä, varmista, että kaikki sen osat kierrätetään asianmukaisesti.

## Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
	Ajastinta ei ole asetettu	Paina TIME-näppäintä ja aseta kypsennysaika. Paina start/pause-näppäintä, jotta kypsennys alkaa.
	Koria ei ole asetettu kunnolla paikalleen	Aseta kori paikalleen (kuva 6)
Ainekset eivät ole paistuneet	Laitteessa on liikaa aineksia	Aseta laitteeseen vähemmän aineksia. Pienempi määrä aineksia paistuu tasaisemmin.
	Lämpötila on asetettu liian matalaksi.	Säädä haluamasi lämpötila TEMP-valintapainikkeen avulla. Katso reseptistä, millaista lämpöä siinä suositellaan
	Paistoaika on liian lyhyt	Säädä haluamasi paistoaika TIME-valintapainikkeen avulla. Katso reseptistä sopiva paistoaika.
Ainesosat ovat paistuneet epätasaisesti	Joitakin aineksia tulee sekoittaa useita kertoja paistamisen yhteydessä.	Päällimmäisenä olevia ja muun ruoan peittämiä aineksia (esim. ranskanperunat) tulee sekoittaa paistamisen yhteydessä.
Paistettu välipala ei ole tullut rapeaksi.	Kyseessä on välipala, joka tulee valmistaa perinteisellä tavalla.	Käytä uuniin sopivia välipaloja tai voitele ainekset ruokaöljyllä, ennen kuin asetat ne laitteeseen
		Aseta tarttumattomasta materiaalista tehdyt levyt laitteeseen, jotta ruoasta tulee rapeampaa.
Koria ei saa asetettua kunnolla laitteeseen	Korissa on liikaa ruoka-aineksia.	Laita koriin vähemmän aineksia. Pienempi määrä aineksia on helpompi kypsentää tasaisesti.
	Koria ei ole asetettu oikein laitteeseen.	Aseta kori oikein laitteeseen (kuva 6).
Laitteesta tulee valkoista savua.	Ainesosat ovat erittäin rasvaisia.	Kun käyttää erittäin rasvaisia ainesosia, kaukaloon jää enemmän öljyä. Öljystä tulee valkoista savua

		paistamisen aikana. Tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan
	Laitteessa on jäämiä aiempien käyttökertojen öljystä.	Valkoinen savu johtuu korissa olevan rasvan tai öljyn lämpenemisestä. Puhdista korit huolellisesti käytön jälkeen.
Raa'at perunat eivät paistu tasaisesti.	Käytössä olevat perunat eivät sovellu paistettavaksi.	Käytä raakoja perunoita ja sekoita niitä paistamisen yhteydessä
	Pese ja kuivaa perunat, ennen kuin paistat niitä.	Pese perunat ja poista niihin kerääntynyt tärkkelys.
Raa'at perunat eivät ole rapeita, kun ne poistaa laitteesta.	Perunoiden rapeus vaihtelee sen mukaan, kuinka paljon vettä niissä on ja kuinka paljon ruokaöljyä laitteessa on.	Kuivaa perunat hyvin, ennen kuin lisäät niihin ruokaöljyä.
		Pilko perunat pienempiin osiin, niin niistä tulee rapeampia.
		Lisää hieman enemmän ruokaöljyä, niin saat lisättyä myös rapeutta.
		Aseta tarttumattomasta materiaalista valmistetut levyt koriin.