

Ariete Airy Fryer -kiertoilmakypseninuuni 11 L käyttöohje FI

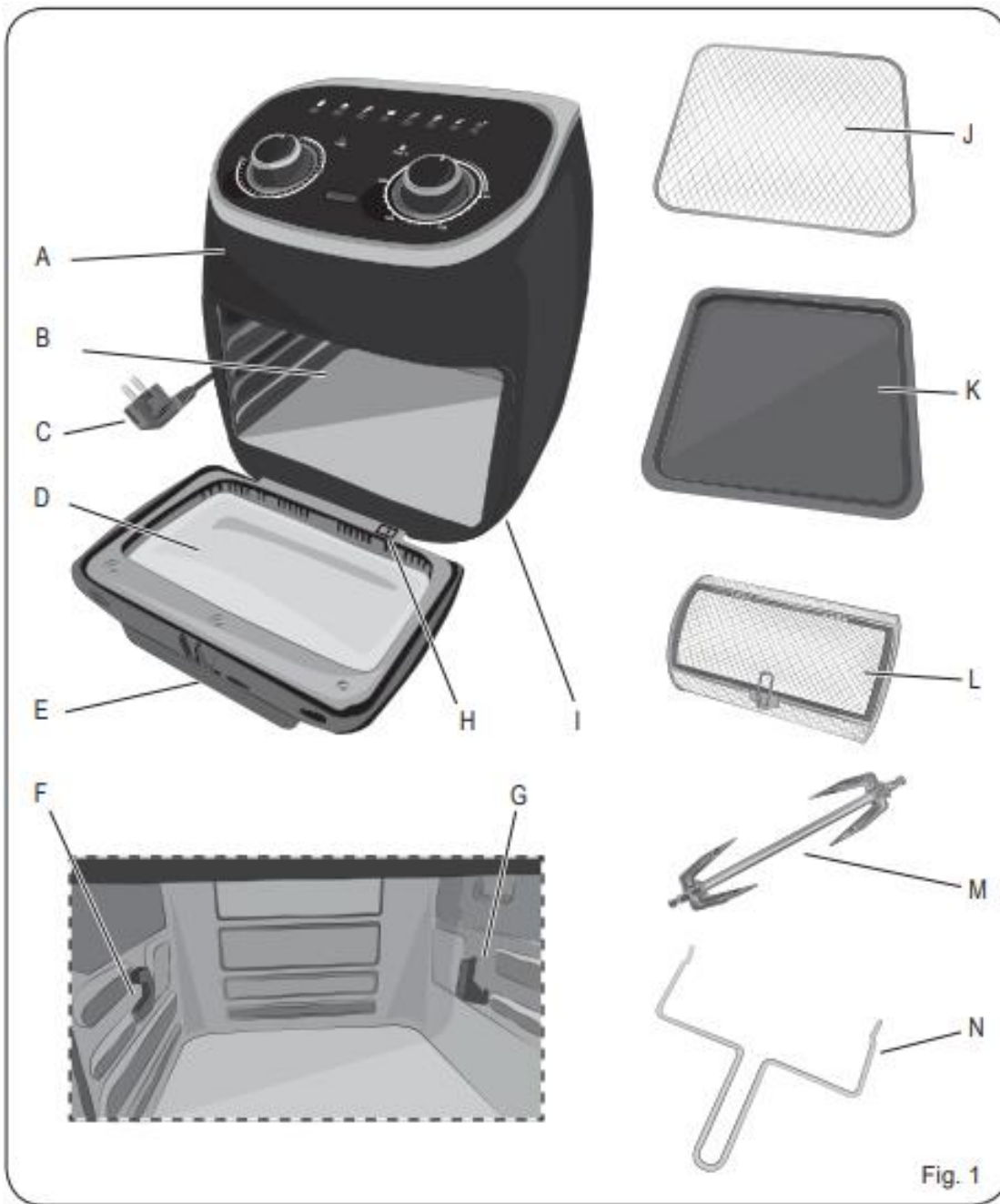




Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

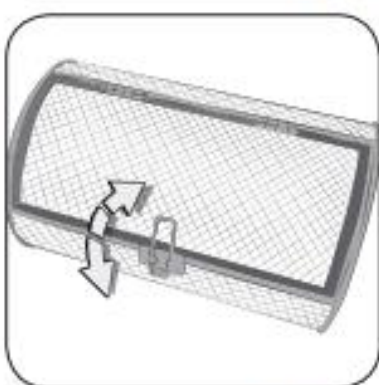


Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

Laite on valmistettu voimassa olevien EU-säädösten mukaisesti. Näiden tarkoituksena on suojata käyttäjää mahdollisilta vaaratilanteilta. Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä, vaikka olisitkin käyttänyt tämän tyyppisiä laitteita aiemmin. Käytä tuotetta vain siihen tarkoitukseen, mihin se on suunniteltu. Näin saat vältettyä onnettomuuksien ja henkilövahinkojen vaaran. Säilytä ohjeet myöhempiä käyttöä varten. Jos myyt tai luovutat laitteen eteenpäin, pidä käyttöohjeet sen mukana.

Käyttötarkoitus

Laitetta voi käyttää ruoan paistamiseen. Tuote ei sovellu nesteiden käsittelyyn. Jos tuotetta on käytetty virheellisellä tavalla, valmistaja ei ole vastuussa sen aiheuttamista vahingoista. Kaikki laitteeseen tehdyt muutokset mitätöivät takuun.

Sähkö- ja palovammavaara

Sähköiskun vaara. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Palovamman vaara. Älä kosketa paistoalustaa, grillejä, varrasta, koria tai metallisia sisäosia muutama minuutti 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 sosiaalityötiloihin;
 - maatiloille;
 - 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.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai toimittamien varusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon vaaran.
- 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 ja sen komponenteilla.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitetta ja suorittaa sille kunnossapitotöitä, 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.
- Palovammojen vaara. Älä koske metallisiin osiin tai oven lasiin käytön aikana ja muutama minuutti sen sammuttamisen jälkeen. Kun kosket oveen, kosketa vain sen kahvaan. Odota, kunnes kuumat osat ovat jäähtyneet.

- Kun laite ei ole käytössä, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä. Vasta tämän jälkeen on mahdollista puhdistaa laite.
- Älä liikuta laitetta, kun sen sisällä on aineksia.
- Ainekset saa laittaa ainoastaan grilliin tai koriin, sillä muutoin ruoka saattaa joutua kosketuksiin sähkövastusten kanssa.
- Älä peitä ilmanottoaukkoja.
- Älä täytä roiskekaukaloa/paistoalustaa öljyllä. Tulipalon vaara.
- Ilman ulostuloaukosta tulee ilmaa ja höyryä käytön aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä tästä.
- Kun laitteen ovi on auki, ovesta tulee kuumaa ilmaa ja höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä ovesta.
- Jos ilmanottoaukosta tulee tummaa savua, kytke laite pois päältä välittömästi ja irrota se pistorasiasta. Odota, kunnes savun tulo lakkaa ja poista ruoka laitteen rungosta.
- **Huomio:** kuumia pintoja.
- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan varmista, että sen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallisen sähköverkon jännitettä.
- Jos laitetta käytetään muussa maassa kuin missä se on ostettu, varmista sen sopivuus sähköverkkoon valmistajan tuotetuesta.
- Jos laite kytketään jatkojohtoon, sen kapasiteetin tulisi riittää laitteen käyttämälle teholle. Näin saat vältettyä henkilö- ja omaisuusvahingon vaaran.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä upota laitetta veteen ja muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta märin käsin tai paljain jaloin.
- 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.
- Älä kytke samaan pistorasiaan muita suuritehoisia laitteita (mm. sähkölämmittimet ja silitysraudat). Ylikuormituksen vaara.
- Laite ja sen virtajohto eivät saada päästä kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä vedä virtajohdosta, kun irrotat laitetta pistorasiasta. Tartu pistotulppaan.
- Älä pidä virtajohtoa paikoissa, joissa se hankautuu teräviä reunoja tai muita teräviä kohteita vasten.
- Älä liikuta laitetta vetämällä virtajohdosta.
- Irrota laite pistorasiasta silloin, kun on ukonilma.
- Kääri virtajohto kokonaan auki, ennen kuin käytät laitetta.
- Laitteen virransyöttöön ei saa kytkeä ajastinta tai kauko-ohjausta.
- Käytä ainoastaan valmistajan alkuperäisiä varaosia ja tarvikkeita. Näin saat varmistettua, ettei laitteen käyttöturvallisuus vaarannu.
- 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 nämä saavat vahingoittaa muoviosia.
- Älä säilytä tai käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. kankaat ja verhot) läheisyydessä.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä. Anna kuumien osien jäähtyä, ennen kuin siirrät laitetta.
- Älä altista laitetta säätilan vaihteluille (sade, auringonpaiste ym.).
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sisätiloissa.

- Älä pura laitetta osiin. Siinä ei ole sisäosia, joita voisi puhdistaa tai käyttää johonkin muuhun tarkoitukseen.
- Säilytä laitetta sisätiloissa viileässä ja kuivassa paikassa.
- Kytke laite päälle vasta sen jälkeen, kun se on laitettu oikeaan asentoon ja sen osat on asetettu paikalleen oikealla tavalla.
- Älä jätä laitetta vaille valvontaa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta, jos joudut menemään muualle edes lyhyeksikään aikaa.
- Mukana tulee ohjevihko siitä, miten käytöstä poistettu tuote lajitellaan oikealla tavalla EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti.
- **SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Laitteen osat

- A) Laitteen runko
- B) Kypsennystila
- C) Virtajohto
- D) Ovi
- E) Kahva
- F) Moottorisoitu vasemmanpuoleinen tuki
- G) Oikeanpuoleinen tuki
- H) Oven vapautuspainike
- I) Kantokahva
- J) Grilli (3 osaa)
- K) Roiskekaukalo/paistoalusta
- L) Kori
- M) Varras
- N) Haarukka
- O) Korin pyöritysnappi merkkivaloilla
 -  merkkivalo (laite toiminnassa)
 -  korin/vartaan pyöriminen ja sisävalo päällä/pois päältä
- P) Paistoajan valintapainike
- Q) Lämpötilan valintapainike
- R) Ilmanottoaukko

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

Varoitus! Materiaalivahinkojen vaara. Älä peitä laitteen sisäosia alumiinifoliolla, koska se voi vahingoittaa termostaatin toimintaa.

- Poista laitteesta sen pakkausmateriaali.

- Aseta laite tasaiselle pinnalle kauas mahdollisista veden lähteistä. Laitetta tulee käyttää ja pitää tasaisella pinnalla, joka kestää lämpöä.
- Kääri virtajohto kokonaan auki.

Varmista, että sähköverkon jännite vastaa tuotteen tyyppikilvessä ilmoitettua.

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

Älä laita oven päälle mitään esineitä, kun ovi on auki.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, pese grilliritilä (J), roiskekaukalo (K), kori (L) ja varras (M). Ritolat, roiskekaukalo, kori ja varras ovat konepesun kestäviä. On myös mahdollista käyttää tavallista astianpesuainetta sekä pehmeää, hankaamatonta pesusientä. Tästä on lisäohjeita luvussa "Laitteen puhdistaminen".

Ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa pitää laitetta päällä muutaman minuutin ajan, jotta uuden laitteen haju poistuu.

1. Käännä lämpötilan valintapainike (Q) maksimiin.
2. Käännä laite päälle kääntämällä valitsinta (P). Anna laitteen olla päällä huoneessa, jossa on hyvä ilmanvaihto, vähintään 15 minuutin ajan.
3. Sulje laite kääntämällä nuppi (P) asentoon 0.

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.

Käyttöohjeet

Varoitus: Älä laita laitteeseen ruokia, joista voi valua jotain kypsentämisen aikana. Sen lisäksi, että ne tekevät laitteen puhdistamisesta vaikeaa, ne voivat myös aiheuttaa tulipaloja. Puhdista laitteesta kaikki ruoanjäämät ja -murut ennen jokaista käyttökertaa.

Älä kaada vettä laitteen lasioveen, kun se on kuuma. Älä laita mitään esineitä lasioven päälle, kun ovi on auki. Lasi voi mennä rikki.




Älä sijoita laitteen päälle mitään esineitä, kun laite on toiminnassa.

Varoitus: Sähköiskun vaara. Älä laita laitteeseen haarukoita tai muita välineitä. Ne saattavat vahingoittaa lämmityselementtejä ja suurentavat sähköiskun riskiä.

Varoitus: Palovammojen vaara. Kun laite on toiminnassa, sen metalliset ja lasiset osat ovat kuumia: kosketa vain oven kahvaan.

Älä kuumenna laitteessa ruokia niiden omissa pakkauksissa (pullo, laatikko jne.).

1. Sijoita kypsennettävä ruoka ritilälle (J) tai paistoalustalle (K). On mahdollista käyttää vain yhtä grilliä (kuva 4) tai kolmea grilliä yhtäaikaaisesti (kuva 5).

	Paistoalusta paahtamiseen, paistamiseen, gratinoimiseen. Sopii erityisesti kanan ja punaisen lihan paahtamiseen, kasvisten gratinoimiseen sekä leivonnaisten paistamiseen.
	Grilliritilä (3 osaa) kuivaamiseen, kiertoilmakypsennykseen, ruskistamiseen, leivän paahtamiseen. Sopii erityisesti leivälle, perunalle, lihalle, kalalle, hedelmille, kasviksille.
	Kun kypsennät mitä tahansa ruokaa, josta voi valua jotain kypsennyksen aikana, sijoita roiskekaukalo alimmalle tasolle.

Kun kypsennät ruokia, joissa on öljyä, käytä kahta alumiiniarkkia, joilla estät kuuman öljyn roiskumisen lämmityselementteihin. Laita toinen arkki roiskekaukaloon tai grilliin ja aseta toinen ruoan päälle.

Kun kypsennät ruokia käyttämällä ritilää tai koria, öljyä ruoka tasaisesti joka puolelta, jotta siitä tulee rapeampi ja kullanruskea. Seuraavaksi sijoita kypsennettävä ruoka grillille tai koriin.

Kun kypsennät ruokaa käyttämällä grilliritilää, varrasta tai koria, sijoita roiskekaukalo laitteen alimmalle tasolle, jotta ylimääräinen rasva valuu siihen. Hajujen ja karstaantumisen välttämiseksi kaada hieman vettä roiskekaukaloon.

On mahdollista esilämmittää ruokaa 3–5 minuuttia ennen paistamisajan asettamista. Toinen menetelmä on lisätä paistoaikaa niin, että esilämmitysaika sisältyy siihen.

2. Laita ritilä (J) tai roiskekaukalo (K) esivalmistellun ruoan kanssa laitteeseen.

Sijoita grilliritilä tai roiskekaukalo niin, että ruoka on vähintään 2 cm:n päässä ylhäällä olevista lämmityselementeistä.

Älä täytä grilliä, roiskekaukaloa tai koria liian täyteen. Noudata aina enimmäismäärän merkintää.

3. Kiinnitä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
4. Käännä laite päälle kääntämällä nappia (P). Aseta haluttu kypsennysaika. Ajastimen voi säätää 60 minuuttiin asti.
5. Merkkivalo, joka ilmaisee että laite on toiminnassa, syttyy ja uuni alkaa kypsennää. Kun asetettu aika kuluu umpeen, merkkivalo sammuu.
6. Säädä lämpötilan valintapainikkeesta (Q) haluttu paistolämpötila. Lämpötila voi olla 80–200 astetta.
7. Lämpötilan merkkivalo syttyy. Kun laite on saavuttanut halutun lämpötilan, merkkivalo sammuu.
8. Sisävalon voi laittaa päälle painamalla nappia (O).

Kun laite käynnistyy, myös ilmankierto käynnistyy automaattisesti. Kuuma kierrätetty ilma mahdollistaa yhtenäisen paistolämpötilan ja tasaisen paistotuloksen.

On mahdollista pysäyttää laite hetkeksi kesken kypsennystoiminnon, esimerkiksi ruoan sekoittamista varten.

Varoitus: Materiaalivahinkojen vaara. Älä laita laitteeseen haarukoita tai muita välineitä. Ne saattavat vahingoittaa lämmityselementtejä ja lisäävät sähköiskun vaaraa.

9. Sammuta laite kääntämällä nappi (P) asentoon 0. Lämmityselementit sammuvat.

Kypsentämisen jälkeen laite piippaa ja sammuu. Jos ainekset eivät ole valmiita, laita vain kaikki takaisin kypsennysalustalle ja aseta ajastimeen muutama minuutti lisää.

Laitteessa on automaattinen sammutustoiminto. Jos ovi avataan kesken kypsennyksen, lämmityselementit ja sisävalo sammuvat automaattisesti. Kun ovi suljetaan, laite palaa takaisin normaaliin toimintaansa ja sisävalo syttyy automaattisesti, jos se on aiemmin laitettu päälle.

Huomio: Palovammojen vaara. Kun laite on toiminnassa, sen metalliset ja lasiset osat ovat kuumia: kosketa vain oven kahvaan. Poistaaksesi ritilän tai kaukalon käytä patakintaita välttääksesi palovammat. Poistaaksesi korin tai vartaan käytä pakkaukseen kuuluvaa haarukkaa, jotta vältät palovammat. Älä kosketa lämmityselementtejä.

10. Irrota laite pistorasiasta.

11. Avaa ovi.

Varoitus: Palovammojen vaara. Kun laitteen ovi on auki, kuumaa ilmaa ja höyryä tulee siitä ulos. Pidä kätesi ja kasvosi kaukana laitteesta.

12. Käytä patakintaita kaukalon ja grillin poistamiseen laitteesta.

13. Kaada ainekset lautaselle. Tarjoa.

Paistamisen aikana huomaat, että lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä johtuu siitä, että termostaatti ylläpitää sopivaa lämpötilaa. Käännä valitsimia, jos haluat vaihtaa kypsennysaikaa tai -lämpötilaa kesken kypsentämisen.

Kypsennettyjen aineiden tulee olla kullavärisiä, ei mustia tai ruskeita. Poista palaneet kohdat aineksista.

Poista isot tai hauraat ainekset korista käyttämällä pihtejä.

Kun olet lopettanut kypsentämisen, voit heti alkaa kypsentää toisia aineksia.

Vinkkejä

Voit tarvittaessa esilämmittää laitteen tyhjänä.

Pienien ainesosien kohdalla riittää lyhyempi paisto-aika kuin suurien kohdalla.

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

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

Saat rapeamman lopputuloksen, kun lisää ruokalusikallisen ruokaöljyä tuoreisiin tai pakastettuihin perunoihin.

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

Sopiva paistomäärä rapeiden ranskalaisten valmistamiseen on noin 700 g.

Käytä valmiita taikinoita, niin saat valmistettua täytteitä sisältävät välipalat helposti ja nopeasti.









Valmiit taikinat paistuvat nopeammin kuin kotitekoiset.

Älä kypsennä liian rasvaisia ruokia.

Voit käyttää laitetta myös aiemmin valmistetun ruoan lämmittämiseen. Aseta lämpötila 150 asteeseen ja ajastin 10 minuuttiin.

Valmiit ohjelmat

Alla oleva taulukko näyttää ohjelmat, joita ohjauspaneelista voi valita.

		Lämpötila (°C)	Aika (min)
 200°C 15-20min	ranskalaiset, pakaste	200	15-20
 200°C 18-20min	leivokset	200	18-20
 200°C 18-20min	kala	200	18-20
 200°C 30-40min	vartaassa paahdettu kana	200	30-40
 200°C 18-25min	lihavartaat	200	18-25
 180°C 10-15min	punainen liha	180	10-15
 180°C 20-30min	kana	180	20-30
 180°C 12-18min	katkarapu	180	12-18

Kukin symboli vastaa yhtä paisto-ohjelmaa. Ohjelmaan on asetettu valmiiksi sopiva paistolämpötila sekä -aika sen mukaan, mikä soveltuu parhaiten kyseisen tyyppiselle ruoalle. Tarvittava paistoaika on arvio, siihen vaikuttaa myös ruoan paksuus ja määrä. On mahdollista vaihtaa kypsennystoiminnon aikaa ja lämpötilaa.

	Min-max määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Lisätietoja
Perunat ja ranskalaiset				
Ohuet, pakastetut ranskalaiset	600–700	15–20	200	
Paksut, pakastetut ranskalaiset	600–700	20–25	200	
Perunagratiini	800–1000	25–30	200	
Liha ja siipikarja				
Naudanlihapihvi	500–800	10–15	180	
Ribs	500–800	10–15	180	
Hampurilaiset	400–800	10–15	180	

Nakkipiilot	400–800	13–15	200	
Kanakoivet	400–800	25–30	180	
Kananrinta	400–800	15–20	180	
Kana	500–1000	30–40	200	
Välipalat				
Kevätrullat	500–800	8–10	200	Käytä uunivalmiita ruokia
Kananugetit, pakaste	500–1000	6–10	200	Käytä uunivalmiita ruokia
Kalapuikot, pakaste	500–800	6–10	200	Käytä uunivalmiita ruokia
Pakastetut, leivitetty ruoat				
Juustovälipalat	500–800	8–10	180	Käytä uunivalmiita ruokia
Täytetyt kasvikset	400–800	10	160	
Leivonnaiset				
Kakut	800	20–25	160	Käytä uunipeltiä
Piiras	800	20–22	180	Käytä uunipeltiä/uuniastiaa
Muffinssit	800	15–18	200	Käytä uunipeltiä
Makeat välipalat	800	20	160	Käytä uunipeltiä/uuniastiaa
Ruokien kuivaaminen				
Hedelmät, kasvikset, lihat, kala, leipä	500–700	6–12 tuntia	80	Käytä kolmea mukana toimitettua ritilää (J)

Automaattinen sammutus

Laitteessa on ajastin. Kun valittu aika saavuttaa "0"-kohdan, laite toistaa merkkiään ja kytkeytyy pois päältä. Ilmankiertojärjestelmä sammuu hetken päästä.

Jos ovi avataan kesken kypsennyksen, laite sammuu automaattisesti. Kun ovi suljetaan, laite palaa automaattisesti takaisin toimintaansa ja sisävalo syttyy.

Uunipannulla kypsentyminen

1. Ota grilliritilä (J) pois laitteesta. Sijoita kaukalo (K) alimmalle tasolle (kuva 6).

Kun paistat mitä tahansa vartaassa, laita kaukalo alimmalle tasolle.

2. Laita toinen haarukka vartaaseen (M) (kärjet osoittavat sisäänpäin) ja kiristä ruuvaamalla (kuva 7). Sido paisti narulla (liha, kana...) ja varrasta se. Ole tarkka, että varras läpäisee lihan keskeltä. Anna toisen haarukan liukua vartaassa kärjet sisäänpäin osoittaen. Jos tarpeen, ruuvaa ensimmäinen haarukka irti, jotta voit siirtää lihan keskelle.

3. Laita vartaan toinen pää vasemmanpuoleisessa moottoroidussa tuessa olevaan koloon (kuva 8). Aseta toinen pää oikeanpuoleiseen tukeen (kuva 9).

Aloita ruoan kypsentyminen, kuten tässä ohjeessa on kuvattu kohdassa "käyttöohjeet".

4. Paina korin/vartaan pyörimisnappia. Sisävalo syttyy automaattisesti. Pysäyttääksesi pyörimisen paina pyörimisnappia (O).

Kypsennyksen lopussa käytä haarukkaa (N) nostaaksesi vartaan oikeanpuoleisesta tuesta ja poista sitten toinen pää vasemmanpuoleisesta tuesta (kuva 10).

Korissa kypsentyminen

1. Avataksesi korin oven nosta koukku ylöspäin (kuva 11).
2. Laita ruoka sisään.
3. Sulje korin ovi.

Kun kypsennät ruokaa kiertoilmalla, laita kaukalo alimmalle tasolle.

Huomio: Ruokaa saattaa tippua kypsennystilaan. Kun kori pyörii, sen sisällä olevat ruoat voivat tippua. Varmista, että korin ovi on suljettu kunnolla.

4. Poista grilliritilä (J). Sijoita kaukalo (K) alimmalle tasolle (kuva 6).
5. Laita kori vasemmanpuoleiseen kannattimeen (kuva 13). Aseta toinen puoli oikeanpuoleiseen kannattimeen.

Kypsennä ruoka, kuten on kuvattu kohdassa ”käyttöohjeet”.

6. Paina pyörimisnappia. Sisävalo syttyy automaattisesti. Pysäyttääksesi pyörimisen milloin haluat, paina nappia (O).

Kypsennyksen loputtua käytä haarukkaa (N) nostaaksesi korin pois oikeanpuoleisesta kannattimesta ja sen jälkeen irrota se vasemmanpuoleisesta kannattimesta (kuva 14).

Puhdistaminen ja ylläpito

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

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

Varoitus! Tarkasta virtajohdon kunto säännöllisesti. Jos johto on vahingoittunut, vie laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Sen saavat vaihtaa ainoastaan pätevät huoltohenkilöt.

Älä puhdistaa laitetta hankaavilla välineillä.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista kaikki ruoanjäämät ja -muruset uunista ennen jokaista käyttökertaa.

Puhdista muoviosat hankaamattomalla liinalla, joka on kostutettu ja kierretty kuivaksi. Pyyhi ne tämän jälkeen kuivalla liinalla.

Puhdista laitteen sisäosat hankaamattomalla liinalla, joka on kostutettu kuumaan veteen ja kierretty kuivaksi. Kuivaa pinnat tämän jälkeen.

Poista ruoanjäämät vastuksista kuivalla liinalla.

Varoitus! Varo materiaalivahinkoja. Älä jätä hapokkaita aineita metallipinnoille. Hapokkaat aineet, kuten sitruunamehu, tomaattikastike, etikka ja muut vastaavat samentavat metallipintoja, jos ne jätetään pintaa vasten pitkäksi ajaksi.

Älä käytä liuottavia aineita tai metallisia välineitä, koska ne naarmuttavat laitetta.

Sisäosien puhdistamiseen ei saa käyttää alumiinia syövyttäviä aineita, eikä seiniä saa raaputtaa terävillä esineillä.

Älä pese laitetta astianpesukoneessa.

Jokaisen käyttökerran jälkeen, kun laite on jäähtynyt täysin, puhdista sen sisäosat saippualla ja vedellä käyttämällä pehmeää pesusientä.

Puhdista ulko-osat pehmeällä liinalla.

Komponenttien puhdistaminen

Ritilät, kaukalo, kori ja varras voidaan pestä astianpesukoneessa. Tai voit käyttää tavallista astianpesuainetta ja pehmeää, hankaamatonta pesusientä.

Jos korissa olevia ruoanjäämiä tarvitsee pehmentää, sen voi tehdä lisäämällä kattilaan kuumaa vettä ja muutama tippa astianpesuainetta. Aseta kori kattilan sisälle ja anna aineen vaikuttaa 10 minuuttia.

Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

Laitteen oven voi irrottaa, jos se halutaan pestä astianpesukoneessa.

- Avaa ovi.
- Liu'uta oven vapautuspainike (H) vasemmalle ja irrota ovi vasemmanpuoleisesta kannattimesta (kuva 15).
- Vedä ovea oikealle vapauttaaksesi oven oikeanpuoleisesta kannattimesta.

Kun kiinnität oven takaisin paikalleen, toimi samoin kuin edellä, mutta päinvastaisessa järjestyksessä.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.
	Paistoaikaa ei ole valittu.	Paina paistoaajan valintapainikkeita ja aseta haluamasi aika.
	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje laitteen ovi kunnolla.
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 valintapainikkeiden avulla. Katso reseptistä, millaista lämpöä siinä suositellaan.
	Paistoaika on liian lyhyt.	Säädä haluamasi paistoaika valintapainikkeiden avulla.
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.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Ainesosat ovat erittäin rasvaisia.	Kun käyttää erittäin rasvaisia ainesosia, kaukaloön jää enemmän öljyä. Öljystä tulee valkoista savua paistamisen aikana. Tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
	Laitteessa on jäämiä aiempien käyttökertojen öljystä.	Valkoinen savu johtuu kattilassa olevan rasvan tai öljyn lämpenemisestä. Puhdista kypsennysalustat huolellisesti käytön jälkeen. Puhdistaminen tulee tehdä vasta sitten, kun laite on täysin jäähtynyt.

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 lisää niihin ruokaöljyä.
		Pilko perunat pienempiin osiin, niin niistä tulee rapeampia.
		Lisää enemmän ruokaöljyä, niin saat lisättyä myös rapeutta.