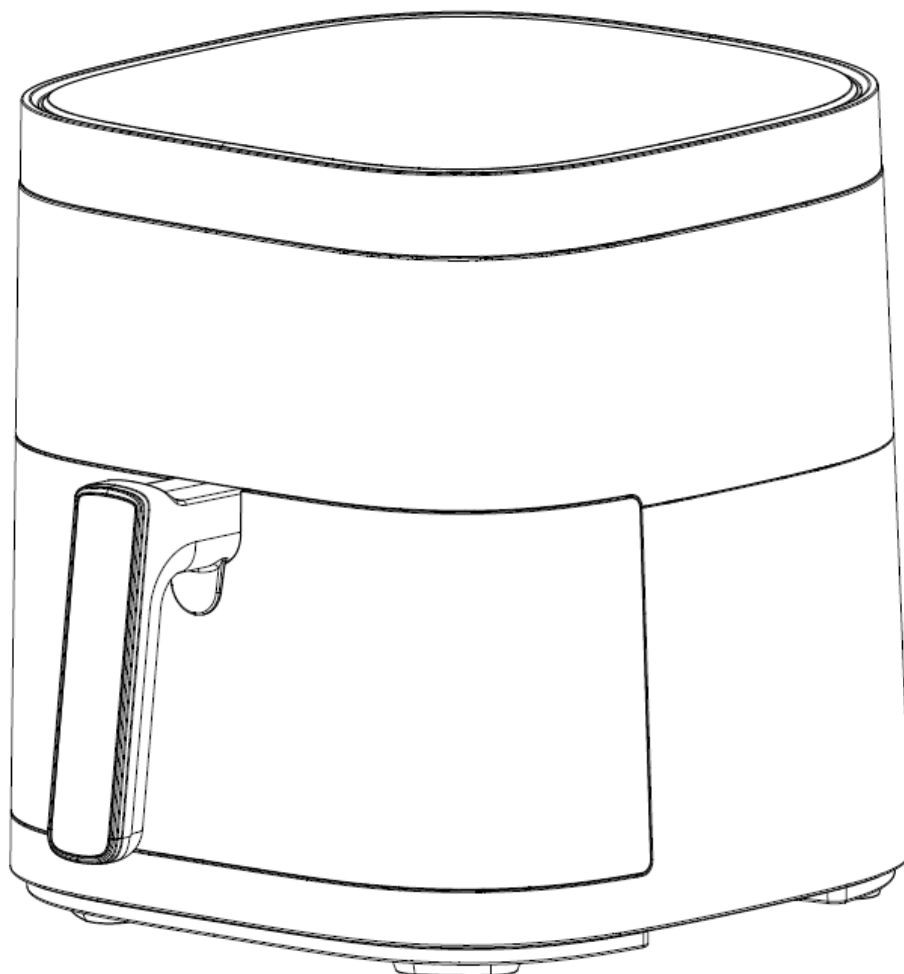




ILMAFRITEERAUSKEITIN

KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisen ohjeen (EN) käännös.



AF-615A-WD

Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä ja säilytä tulevaa tarvetta varten.

VAIN SISÄ- JA KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.



TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava perusvarotoimenpiteitä mukaan lukien seuraavat asiat:

- 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 puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.



- **VAROITUS.** Pinnat voivat kuumentua käytön aikana (kuva 2).
- Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä tai ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai niiden purkamista.
- Vaurioitunut virtajohto tulee vaihtaa valmistajan, sen hyväksymän huoltoliikkeen tai vastaavan ja tarvittavat pätevyydet omaavan asentajan toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota virtajohtoa, virtapistoketta tai laitteen alustaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Valmistajan suosittelemattomien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai keittiötason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä sijoita laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, sivuille ja sen päälle.
- Älä aseta mitään kohteita laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- Ilmanpoistoaukoista virtaa kuumaa höyryä keittimen käytön aikana. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäisyyden päästä kuumasta höyrystä ja ilmanvaihtoaukoista.
- Varo kuumaa höyryä ja ilmaa poistaessasi koria laitteesta.
- Irrota laite pistorasiasta välittömästi, mikäli havaitset laitteesta savua. Odota, että savu on haihtunut ennen korin poistamista laitteesta.

Johdanto

Tällä ilmafriteerauskeittimellä valmistat helposti terveellistä ruokaa suosikkiaineksistasi. Kuumailmakierrolla voidaan valmistaa useita ruokalajeja. Parasta siinä on, että ilmafriteerauskeitin kuumentaa ruoan joka suunnasta, eikä useimpien ainesten kohdalla tarvita öljyä.

Tekniset tiedot

Jännite:	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Teho:	2200 W
Korin tilavuus:	6 L
Säädettävä lämpötila:	80°C - 200°C
Ajastin	1 - 60 min.

Yleiskuvaus (kuva 1)

- | | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. Ohjauspaneeli
(kansi) | 5. Metalliteline | 10. Ikkuna |
| 2. Ilmanottoaukko | 6. Korin kahva | 11. Ilmanpoistoaukko |
| 3. Laitekotelo | 7. Alalämpöelementti | 12. Johtokiinnike |
| 4. Kori | 8. Ylälämpöelementti | 13. Virtajohto |

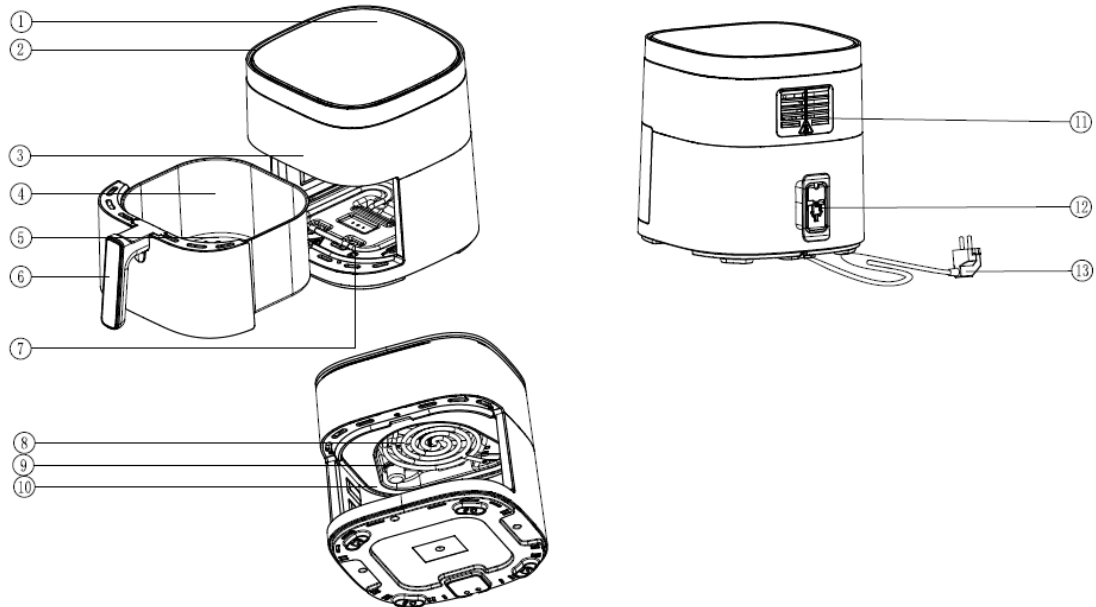


Fig.2

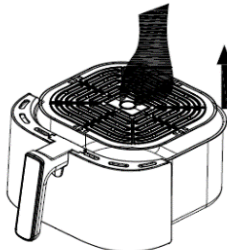


Fig.3

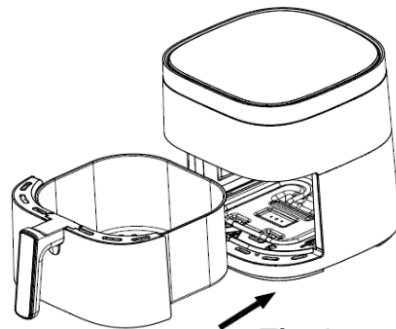


Fig.4

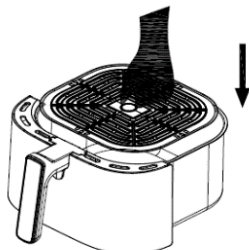


Fig.5

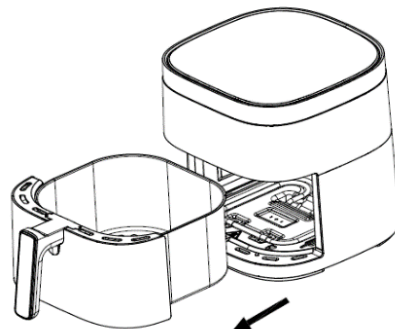


Fig.6

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Huomio

Varmista, että laite on sijoitettu vaakasuoran, tasaisen ja vakaan pinnan päälle. Laitteen on annettava jäähtyä n. 30 minuutin ajan, ennen kuin sitä voidaan käsitellä turvallisesti. Irrota laite aina pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta kaikki tarrat ja etikettimerkinnot.
3. Puhdista kori ja metalliteline huolellisesti kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla.
5. Tämä laite ei tarvitse toimintaansa öljyä, vaan se toimii kuumalla ilmalla. Älä täytä koria öljyllä tai käytä laitetta upporasvakeittimenä.

Ensimmäisen käyttökerran valmistelu

1. Aseta laite vakaan, vaakasuoran ja tasaisen pinnan päälle.
Älä sijoita laitetta kuumuutta kestävämmän pinnan päälle.
2. Aseta metalliteline koriin (kuva 3).
Älä täytä koria öljyllä tai muulla nesteellä. Älä aseta mitään kohteita laitteen päälle, koska muussa tapauksessa ilmavirta voi häiriytyä ja vaikuttaa friteeraustulokseen.

Laitteen käyttö

Monia aineksia voidaan valmistaa ilman öljyä. Mukana toimitettu reseptilehtinen helpottaa laitteeseen tutustumista.

Kuumailmafriteeraus

1. Liitä virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
2. Irrota kori varovaisesti laitteesta (kuva 6)
3. Aseta valmistettavat ainekset koriin. (kuva 5)
4. Siirrä kori takaisin laitteeseen (kuva 4).
5. Kohdista kori huolellisesti laitekotelon ohjaimiin.

Huomio: Älä koskettele koria laitteen käytön aikana tai heti sen käytön jälkeen, koska se on erittäin kuuma. Pidä korista kiinni ainoastaan sen kahvasta.

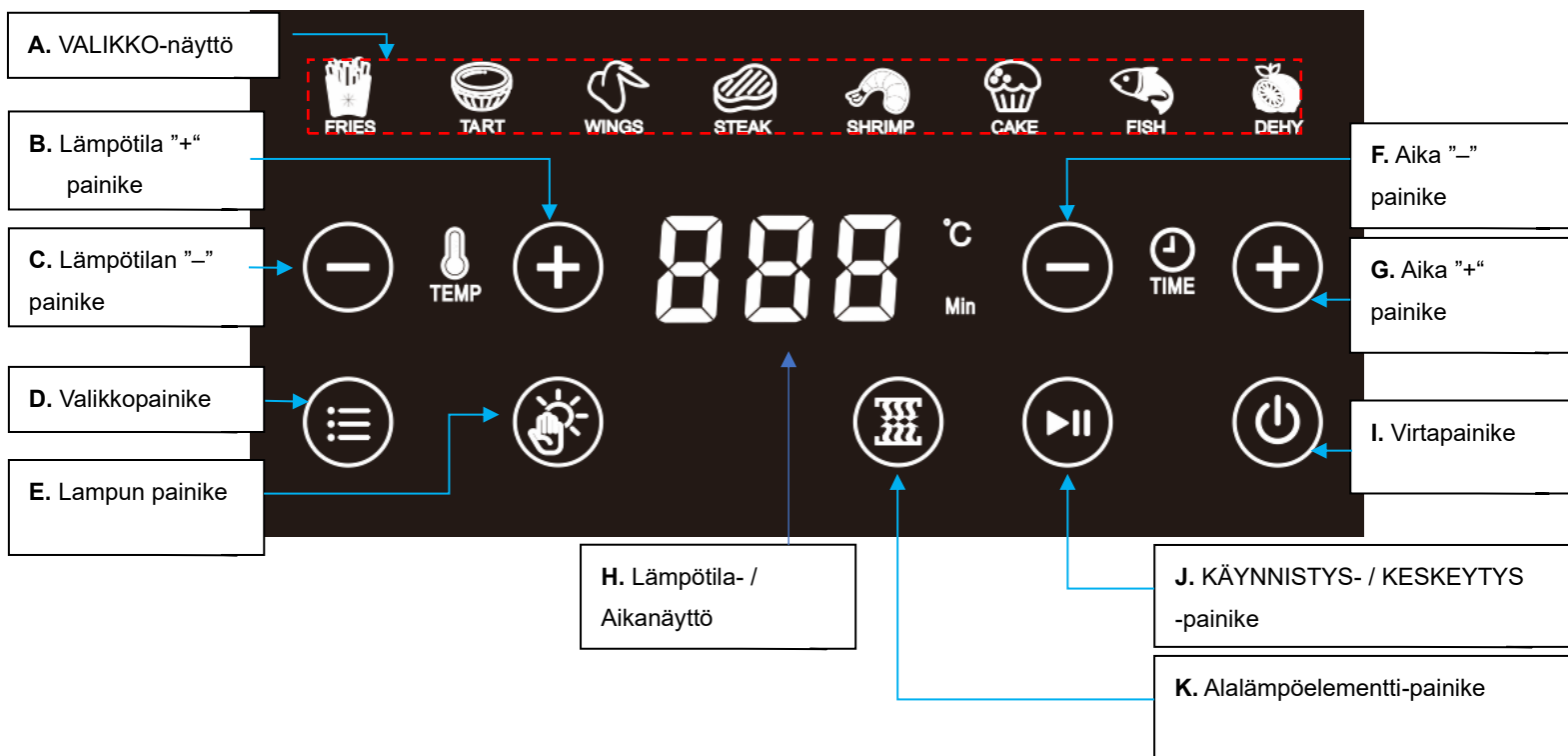
6. Määrittele aineksille tarvittava valmistusaika (katso luku Asetukset).
7. Tietyt ainekset vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä (katso luku Asetukset). Ravistele aineksia korissa. Tämän jälkeen aseta kori takaisin laitteeseen.
8. Kun kuulet äänimerkin, asetettu valmistusaika on päättynyt. Irrota kori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävä pinnan päälle.
9. Tarkasta, että ainekset ovat valmiit.
10. Jos ainekset eivät ole vielä täysin valmiita, siirrä kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutaman lisäminuutin ajan enemmän aikaa.

11. Poista ainekset (esim. ranskalaiset perunat) irrottamalla kori laitteesta ja asettamalla se kuumuutta kestävä pinnan päälle.
12. Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle.

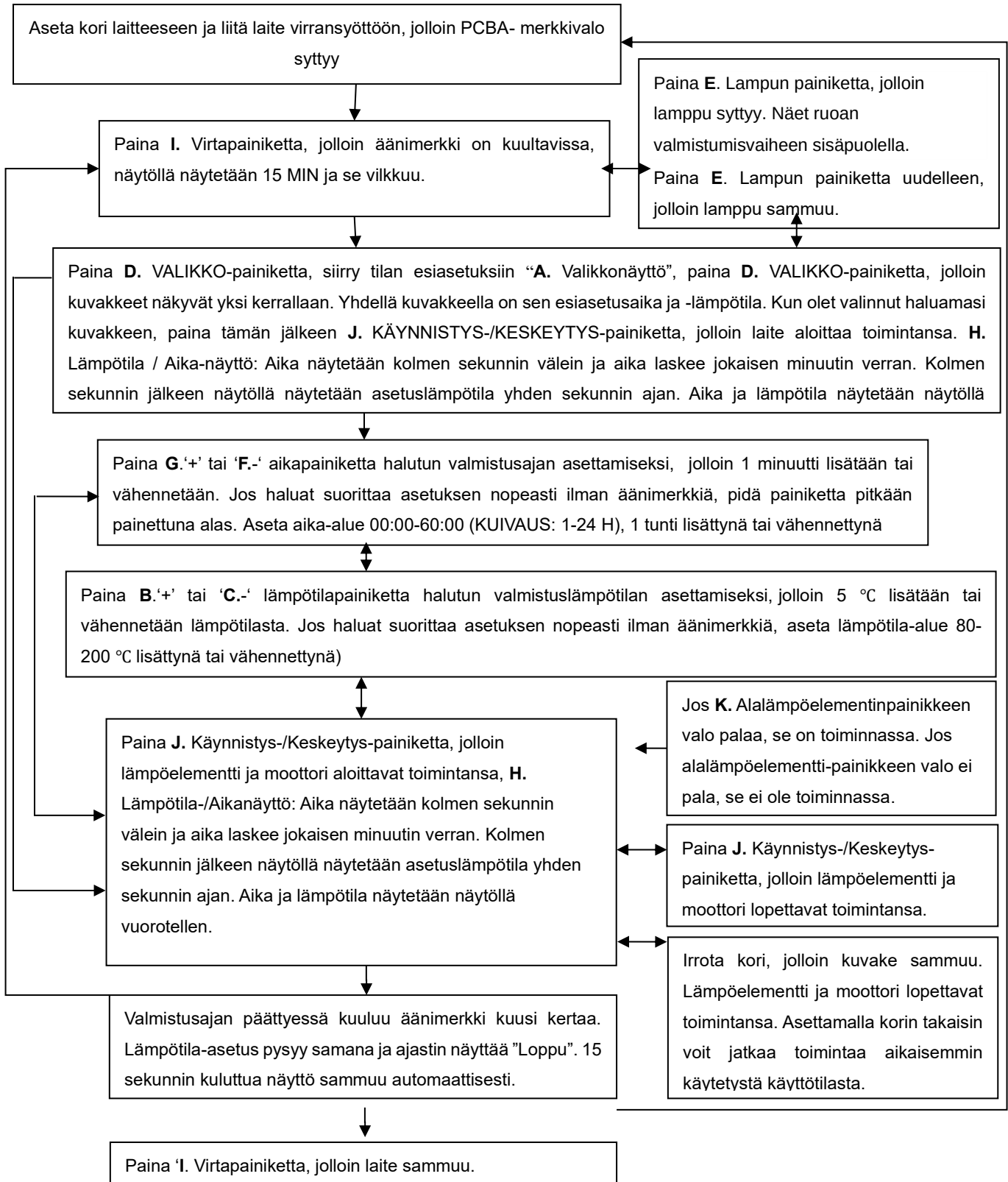
Vihje: Poista suuret tai herkästi hajoavat ainekset korista nostamalla ne ottimilla tai muilla vastaavilla välineillä.

13. Kun ensimmäinen valmistuserä on valmis, laite on heti valmis käsittelemään toista valmistuserää.

Ohjauspaneelin ohjeet



Käyttöohjeet:



Asetukset

Alapuoolella oleva taulukko auttaa sinua valitsemaan perusasetukset eri aineksia varten.

Huomautus: Pidä mielessä, että nämä asetukset ovat vain viitteellisiä. Emme voi taata parasta asetusta käyttämillesi aineksille, koska eri aineksilla on erilainen alkuperä, koko, muoto sekä tuotemerkki, ja koska Rapid Air -teknologia kuumentaa hetkessä uudelleen laitteen sisällä olevan ilman.

Jos vedät korin nopeasti ulos laitteesta ilmafriteerauksen aikana, tämä ei haittaa kypsennystä.

Vinkkejä

- *Pienemmät ainekset vaativat tavallisesti lyhyemmän valmistusajan suurempiin aineksiin verrattuna.*
- *Suuremmat ainesmäärät vaativat ainoastaan hieman pitemmän valmistusajan ja pienemmät ainesmäärät hieman lyhyemmän valmistusajan.*
- *Pienempien aineksien ravistelevaaminen valmistusajan puolessa välissä parantaa lopputulosta ja voi auttaa estämään aineksien epätasaista paistumistulosta.*
- *Lisää tuoreiden perunoiden päälle hieman öljyä rapeamman tuloksen saavuttamiseksi. Paista aineksia ilmafriteerauskeittimessä muutaman minuutin ajan öljyn lisäämisen jälkeen.*
- *Älä valmista laitteessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.*
- *Laitteessa voi valmistaa myös uunissa paistettavaksi tarkoitettuja pikkusuolaisia leivonnaisia.*
- *Rapeiden ranskalaisten valmistamiseen tarkoitettu optimaalinen määrä on 500 g.*
- *Käytä esivalmistettua taikinaa täytettyjen suolaisten leivonnaisten nopeaa ja helppoa paistamista varten. Esivalmistettu taikina vaatii myös lyhyemmän valmistusajan kotitekoiseen taikinaan verrattuna.*
- *Mikäli haluat paistaa kakun, piirakan tai herkästi murenevia tai täytettyjä leivonnaisia, aseta paistovuoka tai uunikulho laitteen koriin.*
- *Voit myös käyttää laitetta aineksien uudelleenlämmittämiseen. Lämmitä ainekset uudelleen asettamalla lämpötila 150 °C enintään 10 minuutin ajaksi.*

	Min-Maks. Määrä (g)	Aika (min.)	Lämpötila (/°C)	Muoto	Lisätiedot
Peruna ja ranskalaiset perunat					
Ohuet, pakastetut ranskalaiset perunat	300-600	18-25	200	Kyllä	
Paksut, pakastetut ranskalaiset perunat	300-600	20-25	200	Kyllä	
Perunagratiini	400-600	20-25	200	Kyllä	
Liha ja siipikarja					
Pihvi	200-600	12-18	200	Kyllä	
Porsaankyljykset	200-600	12-18	200	Ei	
Hampurilainen	100-600	10-20	180	Ei	
Makkarapasteijat	100-600	13-15	200	Ei	
Kanankoivet	100-600	10-18	200	Kyllä	
Broilerinrinta	100-600	10-18	200	Kyllä	
Pikkusuolaiset					
Kevätkääryleet	100-600	8-10	200	Kyllä	
Pakastetut kananugetit	100-600	8-20	200	Kyllä	
Pakastekalapuikot	100-500	6-10	200	Ei	
Pakastetut krutongit Juustopurtavat	100-500	8-10	180	Ei	
Täytetyt vihannekset	100-500	12-20	160	Ei	
Leivonta					
Kakku	500	8-15	160	Ei	
Piiras	500	20-22	180	Ei	
Muffinssit	500	15-18	200	Ei	
Makeat välipalat	500	20	160	Ei	

Huomautus: Lisää valmistusaikaan kolme minuuttia enemmän aikaa aloittaessasi valmistuksen kylmällä friteerauskeittimellä.

Puhdistus

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Korissa ja metallitelineessä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusmateriaaleja näiden osien puhdistamiseen, koska nämä voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota virtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Huomautus: Irrota kori laitteen nopeamman jäähtymisen varmistamiseksi.

2. Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla. Voit käyttää rasvanpoistoainetta kaikkien jäljellä olevien likajäämien puhdistamiseksi.

Vihje: Jos lika on pinttynyt metallitelineeseen tai koriin, täytä kori kuumalla vedellä ja lisää hieman astianpesuainetta. Aseta metalliteline koriin ja anna liuksen vaikuttaa n. 10 minuutin ajan.

3. Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
4. Puhdista lämpöelementti puhdistusharjalla kaikkien ruokajäämien poistamiseksi.

Varastointi

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia ennen laitteen säilytystä.

Hävitys



Tämä merkintä osoittaa, että laitetta ei tule hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana EU:n alueella. Valvomattomasta jätteiden hävityksestä mahdollisesti aiheutuvien ympäristövahinkojen tai terveydelle vaarallisten haittojen estämiseksi on laite kierrätettävä vastuullisella tavalla. Näin edistät myös materiaaliressurssien kestävää uudelleenkäyttöä. Hävitä laite toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ilmafriteerauskeitin ei toimi	Laitteen virtajohtoa ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
Laitteessa paistetut ainekset eivät ole kypsiä.	Korissa on liian paljon aineksia samanaikaisesti.	Aseta valmistettavat ainekset koriin pienemmissä erissä. Pienemmät erät paistuvat tasaisemmin.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen.	Aseta lämpötila vaaditulle lämpötila-asetukselle (katso luku Asetukset kohdassa Laitteen käyttö).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Aseta aika vaaditulle valmistusajalle (katso luku Asetukset kohdassa Laitteen käyttö).
Ainekset paistuvat epätasaisesti laitteessa.	Tiettyjä aineksia on ravisteltava valmistusajan puolella välissä.	Aineksia, jotka ovat päällekkäin tai poikittain toisiinsa nähden (esim. ranskalaiset), on ravisteltava valmistusajan puolella välissä. Katso luku Asetukset kohdasta Laitteen käyttö.
Laitteesta valmistuneet paistetut ainekset eivät ole rapeita.	Olet käyttänyt aineksia, jotka on tarkoitettu valmistettavaksi perinteisesti uppopaistamalla.	Käytä uuniin tarkoitettuja aineksia tai levitä niiden päälle hieman öljyä rapeamman tuloksen saavuttamiseksi.
Koria ei voi asettaa laitteeseen oikein.	Korissa on liian paljon aineksia.	Älä täytä koria MAX-merkin yläpuolelle.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Olet valmistamassa rasvaisia aineksia.	Kun paistat laitteessa rasvaisia aineksia, suuri määrä öljyä valuu korin pohjalle. Öljy muodostaa valkoista savua ja kori voi kuumentua enemmän kuin tavallisesti. Tämä ei vaikuta laitteeseen tai lopputulokseen.
	Korissa on edelleen rasvajäämiä edellisen käyttökerran jäljiltä.	Valkoista savua muodostuu rasvan kuumentuessa astiassa. Varmista, että puhdistat korin huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ranskalaiset paistuvat epätasaisesti laitteessa.	Et ole käyttänyt oikeaa perunatyyppiä.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Et ole huuhdellut perunatikkuja oikein ennen niiden paistamista.	Huuhtelee perunatikut oikein tärkkelyksen poistamiseksi niiden ulkopinnoilta.
Laitteesta valmistuneet ranskalaiset eivät ole rapeita.	Ranskalaisten rapeus riippuu niissä olevan öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että kuivaat perunatikut oikein ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmäksi rapeamman tuloksen saavuttamiseksi.
		Lisää hieman öljyä rapeamman tuloksen saavuttamiseksi.

Takuu

Takuu myönnetään vain kuluttaja-asiakkaille ja siihen voivat vedota vain kuluttaja-asiakkaat.

Tokmanni myöntää takuun kahdeksi (2) vuodeksi siitä päivästä alkaen, kun laite on luovutettu/toimitettu kuluttajalle.

Takuun antaja

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Tuote, jota takuu koskee

Takuun alainen IDEALE+ -tuote, jonka käyttöohjeen osana tämä takuutodistus on.

Takuuehdot

Takuunalaiset korjaukset suoritetaan Tokmannin osoittamassa valtuutetussa huoltokeskuksessa. Kuluttajan tulee ottaa yhteyttä Tokmannin asiakaspalveluun lisätietojen saamiseksi. Kuluttajan on esitettävä kuitti tai ostotodistus vedotessaan takuuseen.

Takuu ei koske vikaantumista tai vaurioita, jotka aiheutuvat:

- asiakkaan huolimattomuudesta
- tapaturmasta tai muusta onnettomuudesta esim. ukkosvahingosta.
- käyttö- tai hoito-ohjeiden laiminlyönnistä tai niiden vastaisesta toiminnasta.
- tavarán vääránlaisesta tai käyttötarkoituksen vastaisesta käsittelystä tai käytöstä.

Tuotteen korjaaminen tai vaihtaminen ei pidennä tuotteen alkuperäisen takuun voimassaoloaikaá. Mikáli takuuhuoltoon tuleva kone todetaan virheettömäksi tai todetaan virhe, joka ei kuulu takuun piiriin, Tokmannilla on oikeus periä kohtuullinen korvaus (50 € + toimituskulut) tarkistuksesta aiheutuneita kuluista.

Ostajalla on oikeus valintansa mukaan vaatia, että Tokmanni joko korjaa virheen tai toimittaa virheettömán tavarán. Tokmanni ei kuitenkaan ole velvollinen oikaisemaan virhettä ostajan vaatimalla tavalla tai lainkaan, jos siihen on este, jota Tokmanni ei voi voittaa, tai jos siitä aiheutuisi Tokmannille kohtuuttomia kustannuksia. Arvioinnissa otetaan erityisesti huomioon virheen merkitys sekä tavarán arvo, jos virhettä ei olisi, sekä se, voidaanko oikaisu suorittaa muulla tavalla aiheuttamatta ostajalle merkittävää haittaa.

Jos virhettä ei voida oikaista yllä kuvatulla tavalla, ostajalla on oikeus saada virhettä vastaava hinnanalennus tai purkaa kauppa, jos virhe ei ole vähäinen.

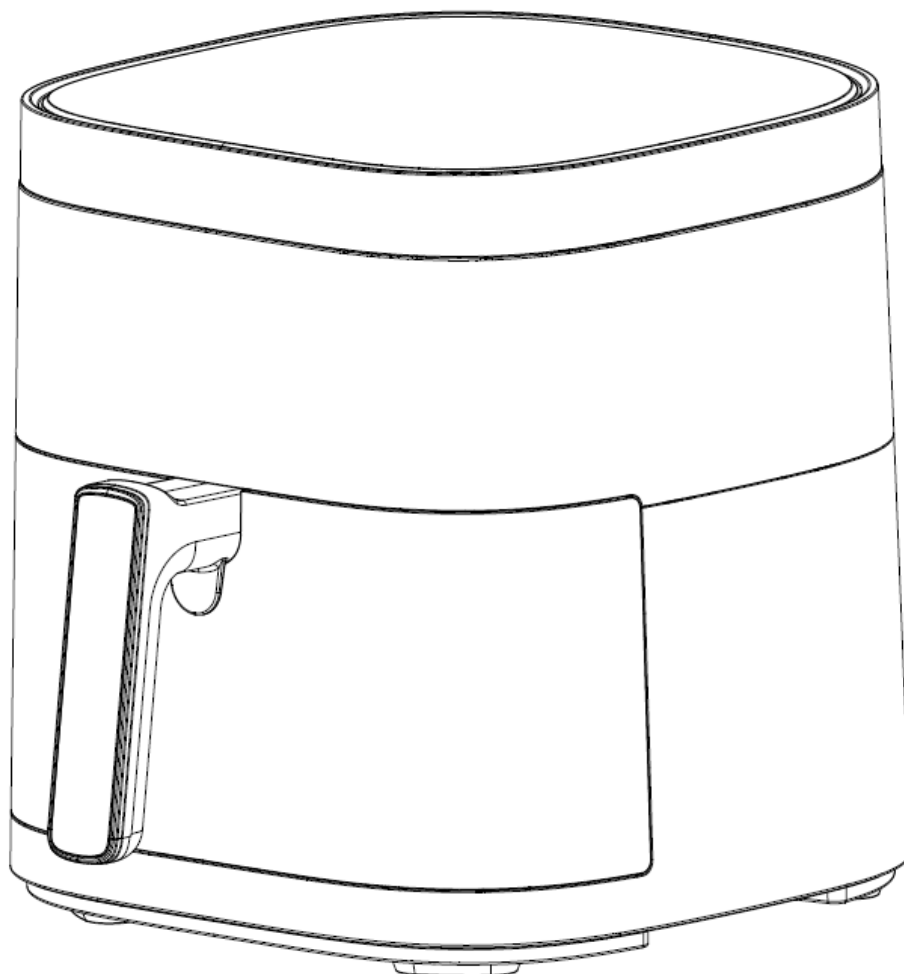
Takuu täydentää asiakkaan lakimääräisiä oikeuksia ja on Tokmannin tarjoama lisäetu, jolla ei rajoiteta asiakkaan kuluttajansuojalain mukaisia oikeuksia.



LUFTFRITÖS

BRUKSANVISNING

Översättning av den ursprungliga anvisningen (EN).



AF-615A-WD

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du använder apparaten och förvara den för framtida behov.

ENDAST FÖR INOMHUS- OCH HUSHÅLLSBRUK



SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektrisk utrustning måste man följa grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

- Denna apparat får användas av barn som är minst 8 år, av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer med bristande erfarenhet av och kunskap om apparaten, om de övervakas eller har fått anvisningar i hur man använder apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra apparaten eller utföra underhåll utan övervakning.
- Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.



- **VARNING.** Ytorna kan bli heta under användning (figur 2).
- Koppla bort apparaten från eluttaget när den inte används eller innan du rengör den. Låt apparaten svalna innan du monterar eller tar loss delar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en underhållsverkstad som godkänts av tillverkaren eller av en motsvarande installatör med nödvändiga kvalifikationer för att undvika farliga situationer.
- Apparaten är inte ämnad för användning med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- För att undvika elstöt får du inte sänka nätsladden, kontakten eller apparatens nedre del i vatten eller någon annan vätska.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka personskador.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk eller vidröra heta ytor.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller annan utrustning. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom, på sidorna och ovanpå apparaten.
- Kontrollera förpackningen och apparaten vid mottagande och säkerställ att de är oskadade för säker användning.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än vad som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Het ånga strömmar ut genom ventilationsöppningarna när fritösen är i bruk. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från het ånga och ventilationsöppningar.
- Se upp för het ånga och luft när du tar ut korgen ur apparaten.
- Koppla bort apparaten från eluttaget omedelbart om du märker att det kommer rök från apparaten. Vänta tills röken avdunstat innan du tar ut korgen ur apparaten.

Inledning

I denna luftfritös tillagar du enkelt hälsosam mat av dina favoritingredienser. Man kan tillaga många olika rätter med varmluftscirkulation. Det bästa är att luftfritösen värmer maten från alla håll och de flesta ingredienser kräver ingen olja.

Teknisk information

Spänning:	220–240 V ~, 50–60 Hz
Effekt:	2 200 W
Korgens volym:	6 l
Justerbar temperatur:	80 °C–200 °C
Timer	1–60 min.

Översikt (figur 1)

14. Kontrollpanel (lock)

15. Luftintag

16. Apparatsens hölje

17. Korg

18. Metallställning

19. Korghandtag

20. Nedre
värmeelement

21. Övre värmeelement

22. Lampa

23. Fönster

24. Avluftningsöppning

25. Sladdfäste

26. Nätssladd

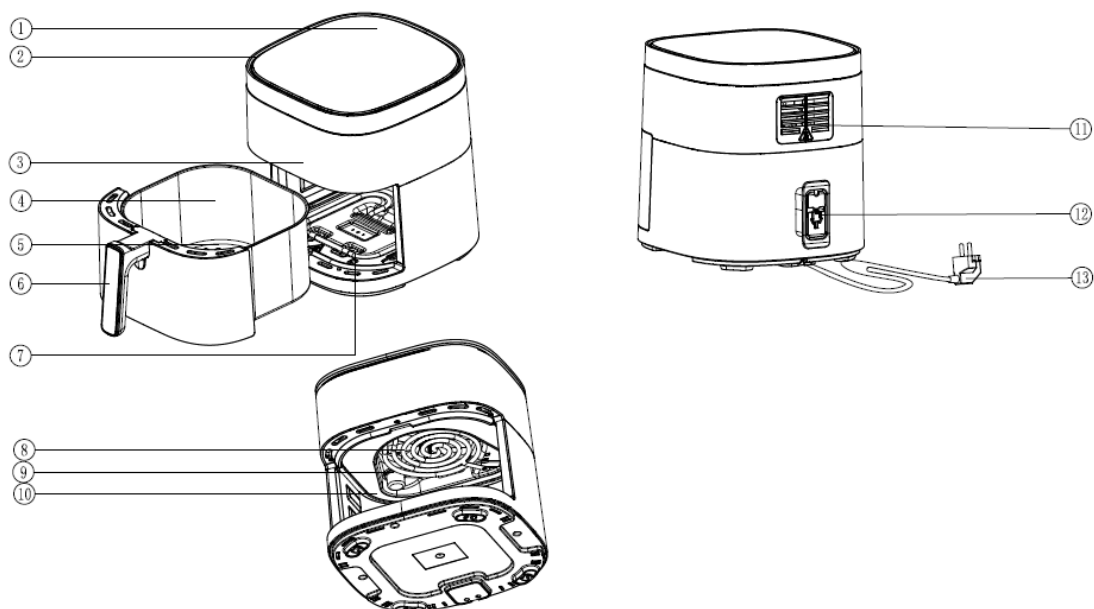


Fig.2

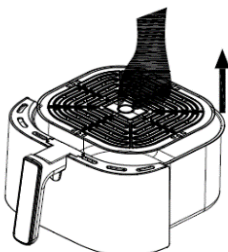


Fig.3

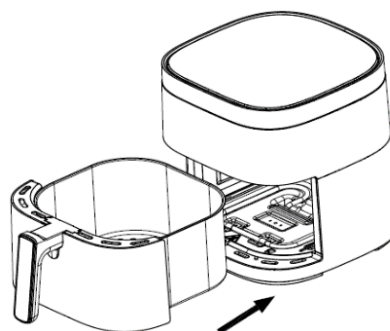


Fig.4

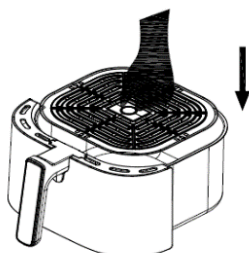


Fig.5

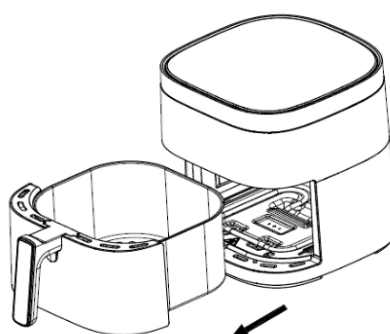


Fig.6

Innan första användningsgången

Observera

Se till att apparaten står på en horisontell, plan och stabil yta. Apparaten måste tillåtas svalna i cirka 30 minuter innan den kan hanteras på ett säkert sätt. Koppla alltid bort apparaten från eluttaget när den inte används.

6. Ta bort alla förpackningsmaterial.
7. Ta bort alla etiketter och markeringar från apparaten.
8. Rengör korgen och metallställningen noga med varmt vatten, en liten mängd diskmedel och en icke slipande svamp.
9. Torka av in- och utsidan med en fuktig trasa.
10. Denna apparat behöver inte olja eftersom den fungerar med varmluft. Fyll inte korgen med olja eller använd apparaten som djupfritös.

Förberedelse inför första användningsgången

3. Placera apparaten på en stabil, vågrät och plan yta.
Placera inte apparaten på en yta som inte tål värme.
4. Placera metallställningen i korgen (figur 3).
Fyll inte korgen med olja eller annan vätska. Placera ingenting ovanpå apparaten eftersom det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.

Använda apparaten

Många ingredienser kan tillagas utan olja. Den medföljande receptbroschyren gör det enklare att bekanta sig med apparatens funktion.

Varmluftsfritering

14. Anslut nätkontakten till ett jordat uttag.
15. Ta försiktigt bort korgen från apparaten (figur 6)
16. Placera ingredienserna som ska tillagas i korgen (figur 5).
17. Sätt korgen tillbaka i apparaten (figur 6).
18. Rikta försiktigt in korgen med styrningarna på apparatens hölje.

OBS: Vidrör inte korgen när den är i användning eller omedelbart efter användning eftersom den är mycket het. Håll endast i korgens handtag.

19. Fastställ den tillagningstid som krävs för ingredienserna (se kapitel "Inställningar").
20. Vissa ingredienser kräver att man skakar dem halvvägs genom tillagningstiden (se kapitel "Inställningar"). Skaka ingredienserna i korgen. Sätt därefter tillbaka korgen i apparaten.
21. Den inställda tillagningstiden är slut när du hör en ljudsignal. Ta bort korgen från apparaten och placera den på en yta som tål värme.
22. Kontrollera att ingredienserna är klara.
23. Om ingredienserna ännu inte är helt klara sätter du tillbaka korgen i apparaten och

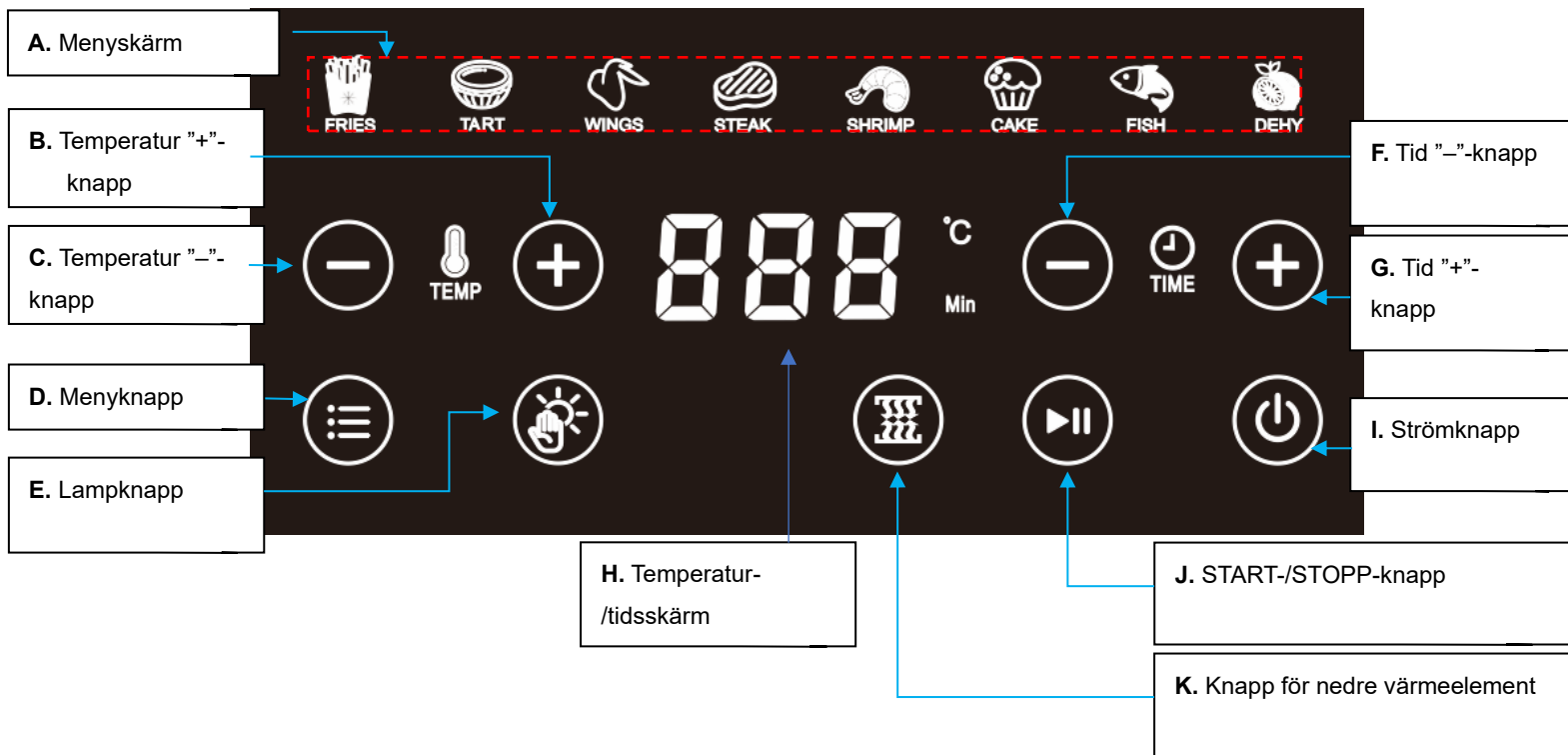
ställer in timern i ytterligare några minuter.

24. Ta bort ingredienserna (t.ex. pommes frites) genom att ta loss korgen från apparaten och placera den på en värmetålig yta.
25. Töm korgens innehåll i en skål eller på en tallrik.

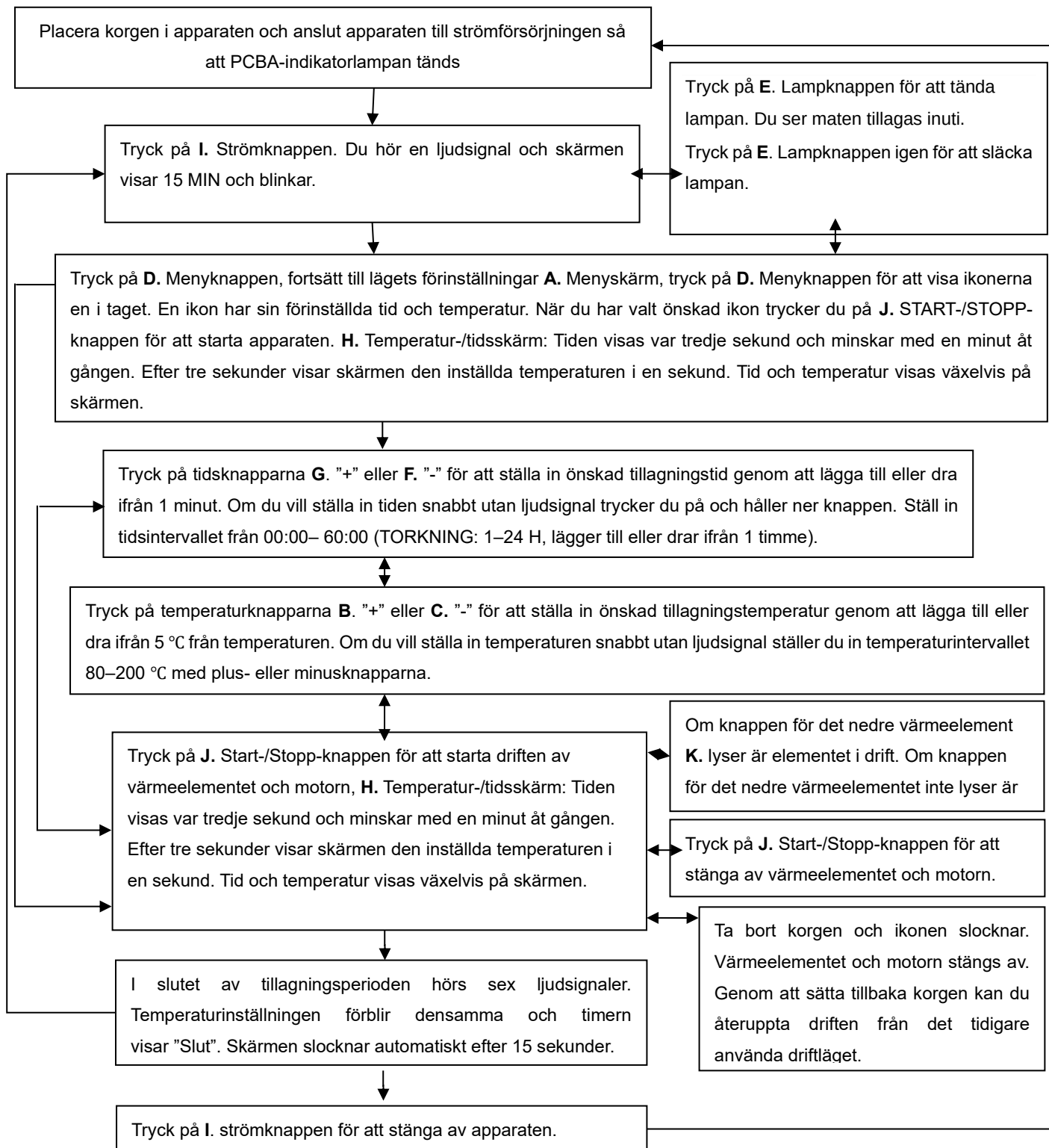
Tips: Ta bort stora eller ömtåliga ingredienser från korgen genom att lyfta dem med tång eller liknande redskap.

26. När den första omgången av ingredienser är klar är apparaten redo att tillaga den andra omgången omedelbart.

Ikoner på kontrollpanelen



Bruksanvisning:



Inställningar

Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för olika ingredienser.

Observera: Tänk på att dessa inställningar endast är avsedda som referens. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för de ingredienser du använder eftersom olika ingredienser har olika ursprung, storlek, form och varumärke och eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart värmer upp luften inuti apparaten.

Tillagningen störs inte om du drar ut korgen snabbt ur apparaten under luftfritering.

Tips

- *Mindre ingredienser kräver vanligtvis kortare tillagningstid jämfört med större ingredienser.*
- *Större mängder kräver endast en något längre tillagningstid och mindre mängder en något kortare tillagningstid.*
- *Om du skakar de mindre ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden får du ett bättre slutresultat vilket kan bidra till att förhindra ett ojämnt tillagningsresultat.*
- *Tillsätt lite olja över färskpotatis för att få ett krispigt resultat. Stek ingredienser i luftfritösen i några minuter efter att du tillsatt olja.*
- *Tillaga inte mycket fettrika ingredienser, såsom korv.*
- *Apparaten kan även användas för att göra små salta bakverk ämnade för bakning i ugnen.*
- *Den optimala mängden för att tillaga krispiga pommes frites är 500 g.*
- *Använd färdig deg för att snabbt och enkelt grädda fyllda salta bakverk. Färdig deg kräver också en kortare tillagningstid jämfört med hemmagjord deg.*
- *Placera en bakform eller ugnsskål i apparatens korg om du vill grädda en kaka, en paj eller smuliga eller fyllda bakverk.*
- *Du kan också använda apparaten för att värma upp ingredienser på nytt. Värm ingredienserna på nytt genom att ställa in temperaturen till 150 °C i högst 10 minuter.*

	Min–max. mängd (g)	Tid (min.)	Temperat ur (/°C)	Form	Tilläggsinformation
Potatis och pommes frites					
Tunna, frysta pommes frites	300–600	18–25	200	Ja	
Tjocka, frysta pommes frites	300–600	20–25	200	Ja	
Potatisgratäng	400–600	20–25	200	Ja	
Kött och fjäderfä					
Biff	200–600	12–18	200	Ja	
Fläskkotlett	200–600	12–18	200	Nej	
Hamburgare	100–600	10–20	180	Nej	
Korvpastejer	100–600	13–15	200	Nej	
Kycklinglår	100–600	10–18	200	Ja	
Kycklingbröst	100–600	10–18	200	Ja	
Salta tilltugg					
Vårullar	100–600	8–10	200	Ja	
Frysta kycklingnuggets	100–600	8–20	200	Ja	
Frysta fiskpinnar	100–500	6–10	200	Nej	
Frysta krutonger Ostbitar	100–500	8–10	180	Nej	
Fyllda grönsaker	100–500	12–20	160	Nej	
Bakning					
Kaka	500	8–15	160	Nej	
Paj	500	20–22	180	Nej	
Muffins	500	15–18	200	Nej	
Söta mellanmål	500	20	160	Nej	

Observera: Lägg till tre minuter till tillagningstiden när du börjar laga mat med en kall fritös.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användningsgång.

Korg och metallställning har non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dessa delar eftersom de kan skada non-stick-beläggningen.

5. Ta bort nätkontakten från eluttaget och låt apparaten svalna.

Observera: Ta bort korgen för att säkerställa en snabbare nedkylning av apparaten.

6. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. Du kan använda ett avfettningsmedel för att avlägsna eventuella kvarvarande smutsrester.

Tips: Om smuts har fastnat på metallställningen eller i korgen fyller du korgen med hett vatten och tillsätter lite diskmedel. Placera metallställningen i korgen och låt lösningen verka i cirka 10 minuter.

7. Rengör insidan av apparaten med varmt vatten och en icke slipande svamp.
8. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort alla matrester.

Förvaring

3. Koppla bort apparaten från eluttaget och låt den svalna.
4. Kontrollera att alla delar är rena och torra innan du sätter apparaten i förvaring.

BORTSKAFFNING



Denna märkning anger att apparat inte får bortskaffas tillsammans med andra hushållsavfall inom EU-områden. För att förhindra eventuella skador på miljön eller hälsan måste apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt. På så sätt bidrar du även till en hållbar återanvändning av materialresurser.

Bortskaffa apparaten genom att lämna in den till en samlingsplats för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Luftfritösen fungerar inte.	Apparatens nätsladd är inte ansluten.	Anslut nätkontakten till ett jordat uttag.
Ingredienserna som tillagas i apparaten är inte genomkokta.	Det finns för många ingredienser i korgen samtidigt.	Placera färre ingredienser i korgen. Mindre partier steker jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till önskad temperaturinställning (se kapitel "Inställningar" i "Använda apparaten").
	Tillagningstiden är för kort.	Ställ in önskad tillagningstid (se kapitel "Inställningar" i "Använda apparaten").
Ingredienserna tillagas ojämnt i apparaten.	Vissa ingredienser måste skakas halvvägs genom tillagningsprocessen.	Ingredienser som överlappar varandra eller ligger tvärs över varandra (t.ex. pommes frites) ska skakas halvvägs genom tillagningstiden. Se kapitel "Inställningar" i "Använda apparaten".
Ingredienserna som tillagas i apparaten är inte krispiga.	Du har använt ingredienser som är avsedda att tillagas med traditionell djupfritering.	Tillaga ingredienserna i ugnen eller sprid ut lite olja över dem för ett mer krispigt resultat.
Korgen kan inte sättas in korrekt i apparaten.	För mycket ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen ovanför MAX-markeringen.
Vit rök kommer ut ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du steker feta ingredienser i apparaten rinner en stor mängd olja ner i botten av korgen. Oljan bildar vit rök och korgen kan bli hetare än vanligt. Detta påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Det finns fortfarande fettrester i korgen efter den senaste användningen.	Vit rök bildas när fett hettas upp i behållaren. Se till att du rengör korgen ordentligt efter varje användning.
Pommes frites steks ojämnt i apparaten.	Du har inte använt rätt potatistyp.	Använd färsk potatis och se till att de förblir fasta under stekning.
	Du har inte sköljt potatisstickorna rätt innan du stekte dem.	Skölj potatisstickorna på rätt sätt för att avlägsna stärkelsen från deras ytor.
Pommes frites som tillagats i apparaten är inte krispiga.	Potatisens krispighet beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till att du torkar av potatisstickorna ordentligt innan du tillsätter olja.
		Gör potatisstickorna smalare för att få ett krispigt resultat.
		Tillsätt lite olja för att få ett krispigt resultat.

GARANTI

Garantin beviljas endast konsumentkunder och kan endast åberopas av konsumentkunder. Tokmanni beviljar två (2) års garanti från och med datumet när enheten överläts/levererades till konsumenten.

Garantigivare

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt som omfattas av garantin

IDEALE+ produkt där detta garanticertifikat utgör en del av bruksanvisningen.

Garantivillkor

Garantireparationer utförs av ett servicecenter som auktoriserats av Tokmanni. Konsumenten ska kontakta Tokmannis kundtjänst för mer information. Konsumenten måste visa upp ett kvitto eller inköpsbevis när hen åberopar garantin.

Garantin **gäller** inte för fel eller skador orsakade av:

- kundens vårdslöshet olycka
- olyckshändelse eller annan, till exempel åskskada
- försummelse att följa bruks- eller skötselanvisningarna eller att man agerat i strid med dem
- felaktig eller oavsiktlig hantering eller användning av produkten.

Att reparera eller byta produkten förlänger inte giltighetstiden för produktens ursprungliga garanti. Om en produkt som kommer in för garantiservice visar sig vara fri från defekter eller om ett fel upptäcks som inte täcks av garantin, har Tokmanni rätt att uppbära en skälig ersättning (50 € + fraktkostnader) för inspektionen.

Köparen har rätt att efter eget val kräva att Tokmanni antingen åtgärdar felet eller levererar en felfri vara. Tokmanni är dock inte skyldigt att åtgärda felet på det sätt köparen begär, eller överhuvudtaget, om det finns hinder som Tokmanni inte kan övervinna, eller om det skulle medföra oskäliga kostnader för Tokmanni. Vid bedömningen tar man hänsyn till felets betydelse och varans värde om det inte förelåg något fel, samt om korrigeringsåtgärder kan utföras på annat sätt utan att det orsakar köparen väsentlig olägenhet.

Om felet inte kan åtgärdas på ovannämnda sätt har köparen rätt att få ett prisavdrag motsvarande felet eller upphäva affären om felet inte är ringa.

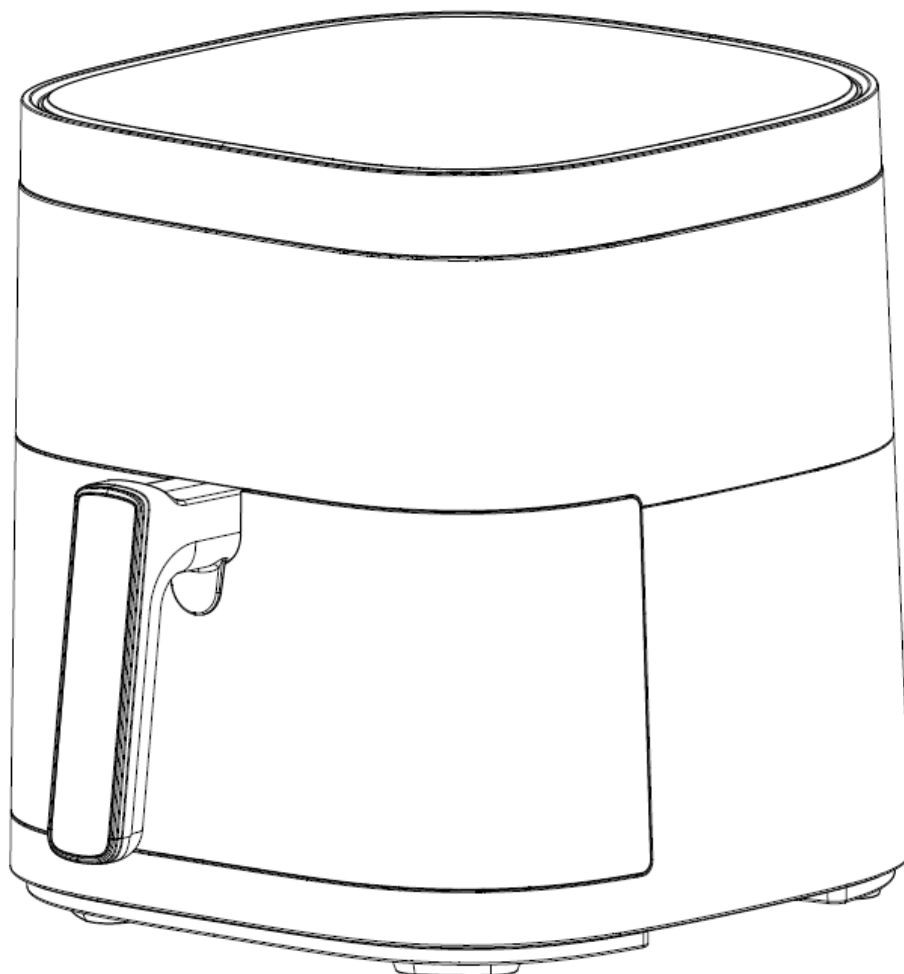
Garantin kompletterar kundens lagliga rättigheter och är en ytterligare förmån som erbjuds av Tokmanni och begränsar inte kundens rättigheter enligt konsumentskyddslagen.



AIRFRYER

BRUGSANVISNING

Oversættelse af den originale brugsanvisningen (EN).



AF-615A-WD

Læs disse brugsanvisningen omhyggeligt før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig brug
KUN TIL INDENDØRS OG HUSHOLDNINGSBRUG



SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Ved brug af elektrisk udstyr skal grundlæggende forholdsregler følges, herunder følgende:

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år, af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer med manglende erfaring og viden om apparatet, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de farer der er forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke rengøre apparatet eller udføre vedligeholdelse uden opsyn.
- Opbevar apparatet og strømkabelen utilgængeligt for børn under 8 år.



- **ADVARSEL.** Apparatets overflader kan blive varme under brug (figur 2).
- Tag stikket ud af stikkontakten når apparatet ikke er i brug og altid før rengøring. Lad apparatet køle af før du samler eller fjerner dele.
- Hvis strømkabelen er beskadiget skal den udskiftes af producenten, et vedligeholdelsesværksted godkendt af producenten, eller af en tilsvarende installatør med de nødvendige kvalifikationer for at undgå farlige situationer.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at undgå elektrisk stød må strømkabelen, stikket eller den nederste del af apparatet nedsænkes i vand eller anden væske.
- Brug af tilbehør der ikke er anbefalet af producenten kan forårsage personskade.
- Lad ikke strømkabelen hænge ud over kanten af et bord eller køkkenbænk eller røre ved varme overflader.
- Sæt ikke apparatet mod en væg eller andet udstyr. Efterlad et frirum på mindst 10 cm bagved på siderne og oven på apparatet.
- Kontroller emballagen og apparatet ved modtagelse og sørg for at de er ubeskadigede for sikker brug.
- Brug ikke apparatet til andre formål end dem der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Varm damp frigives fra apparatets udløbsåbninger når det er i brug. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra varm damp og udløbsåbninger.
- Pas på varm damp og luft når du tager kurven ud af apparatet.
- Træk straks apparatets stik ud af stikkontakten hvis du bemærker at der kommer røg fra apparatet. Vent indtil røgen er fordampet før du fjerner kurven fra apparatet.

Indledning

I denne airfryer tilbereder du nemt sund mad af dine yndlingsingredienser. Du kan tilberede mange forskellige retter med varmluftscirkulation. Det bedste er at airfryeren opvarmer maden fra alle sider, og de fleste ingredienser kræver ikke olie.

Teknisk information

Spænding:	220–240 V ~, 50–60 Hz
Effekt:	2 200 W
Kurvvolume:	6 l
Justerbar temperatur:	80 °C–200 °C
Timer	1–60 min.

Oversigt (figur 1)

27. Kontrolpanel (låg)

28. Luftindtag

29. Apparatets hus

30. Kurv

31. Metalstativ

32. Kurvehåndtag

33. Nedre
varmeelement

34. Øvre varmeelement

35. Lampe

36. Vindue

37. Udluftningsåbning

38. Ledningsfastgørelse

39. Strømkabel

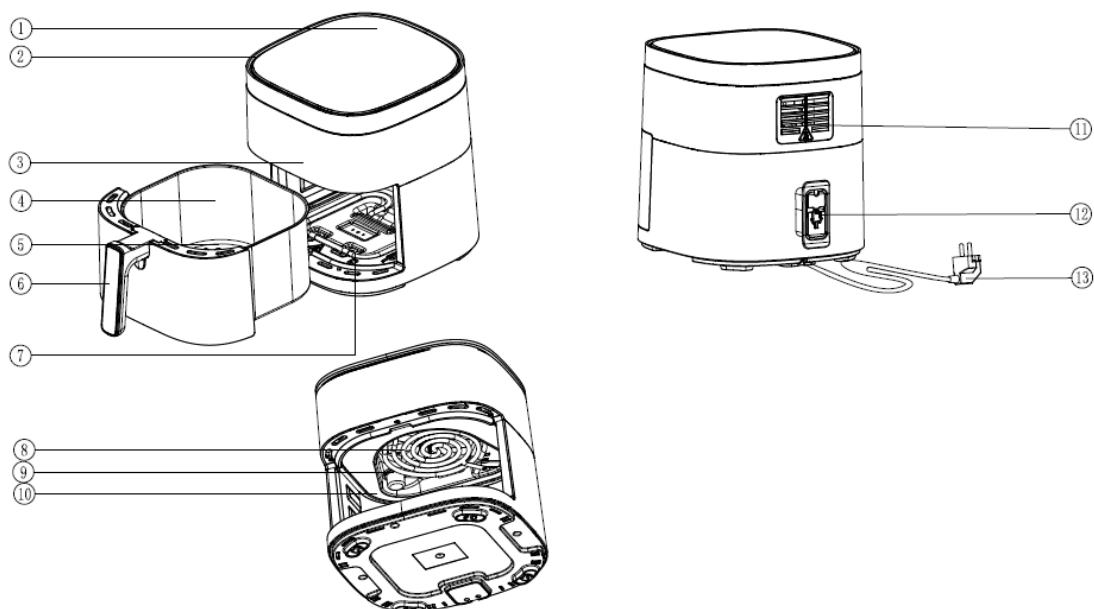


Fig.2

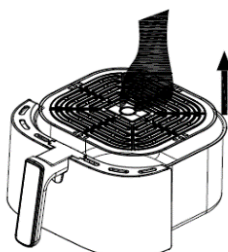


Fig.3

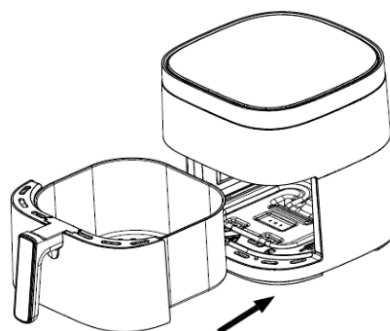


Fig.4

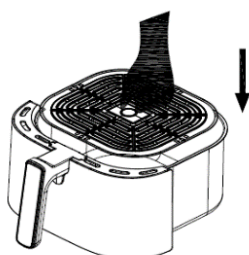


Fig.5

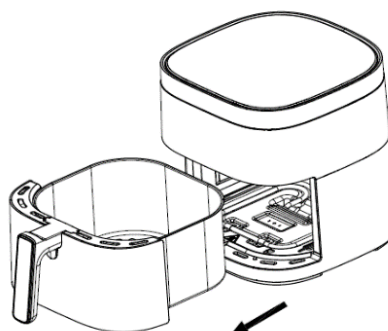


Fig.6

Før første brug

Bemærk

Sørg for at apparatet er på en vandret, flad og stabil overflade. Apparatet skal have lov til at køle af i cirka 30 minutter før det kan håndteres sikkert. Træk altid apparatets stikk ud af stikkontakten når det ikke er i brug.

11. Fjern alt emballagemateriale.
12. Fjern alle etiketter og markeringer fra apparatet.
13. Rengør kurven og metalstativet grundigt med varmt vand, en lille mængde opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
14. Tør indersiden og ydersiden af med en fugtig klud.
15. Dette apparat behøver ikke olie, da det fungerer med varm luft. Fyld ikke kurven med olie, og brug ikke apparatet som en frituregryde.

Forberedelse til første brug

5. Sæt apparatet på en stabil, vandret og flad overflade.
Sæt ikke apparatet på en overflade der ikke kan modstå varme.
6. Sæt metalstativet i kurven (figur 3).
Fyld ikke kurven med olie eller anden væske. Sæt ikke noget oven på apparatet, da det kan forstyrre luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.

Brug af apparatet

Mange ingredienser kan tilberedes uden olie. Den medfølgende opskriftsbrochure gør det lettere at sætte sig ind i apparatets funktion.

Varmluftstegning

27. Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
28. Fjern forsigtigt kurven fra apparatet (figur 6)
29. Læg ingredienserne der skal tilberedes i kurven (figur 5).
30. Sæt kurven tilbage i apparatet (figur 6).
31. Juster forsigtigt kurven med styrene på apparathuset.

BEMÆRK: Rør ikke ved kurven når den er i brug eller umiddelbart efter brug, da den er meget varm. Hold kun i kurvens håndtag.

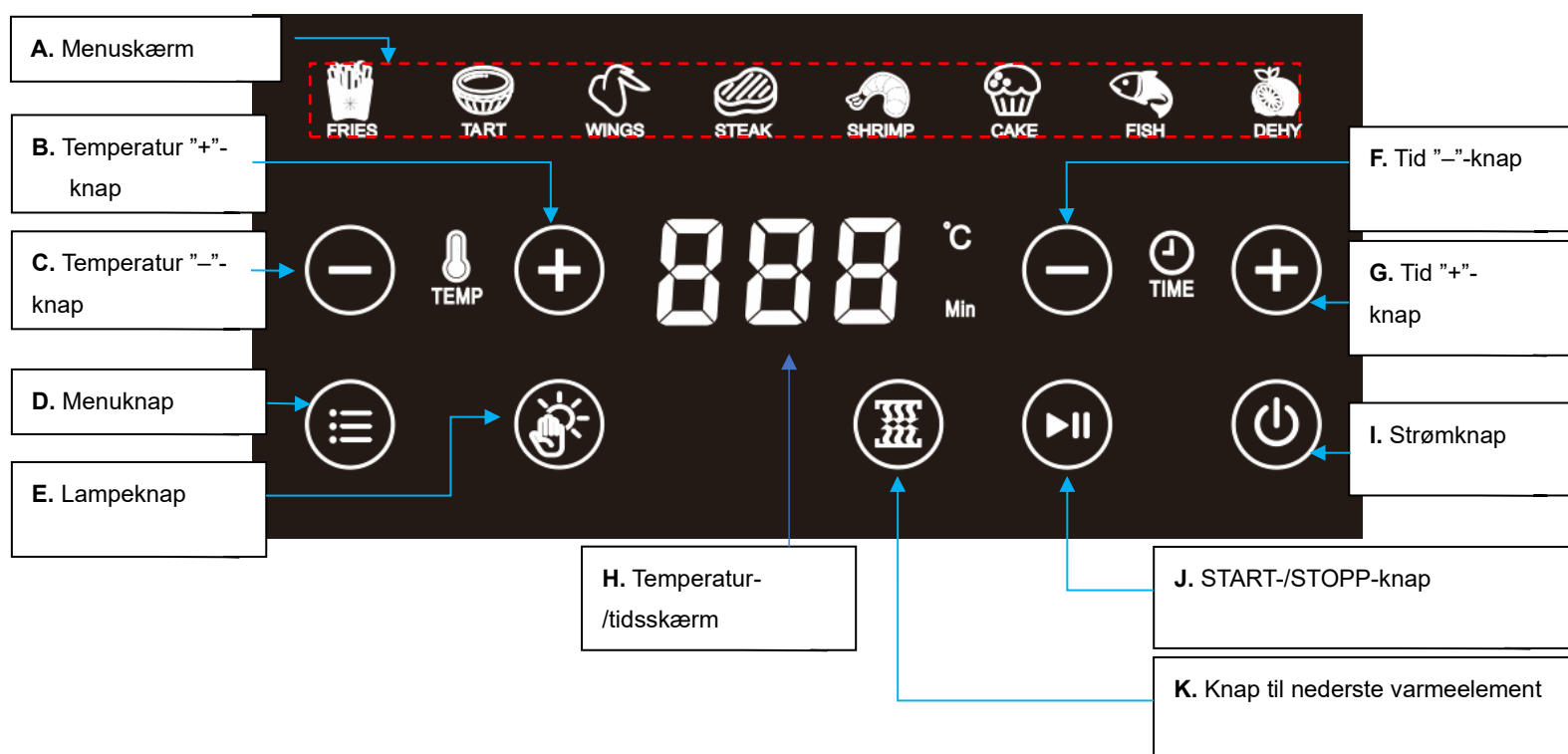
32. Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingredienserne (se kapitlet "Indstillinger").
33. Nogle ingredienser kræver omrystning halvvejs i tilberedningstiden (se kapitlet "Indstillinger"). Ryst ingredienserne i kurven. Sæt derefter kurven tilbage i apparatet.
34. Den indstillede tilberedningstid er slut når du hører et lydsignal. Tag kurven ud af apparatet og stil den på en overflade der tåler varme.
35. Kontroller at ingredienserne er klare.
36. Hvis ingredienserne stadig ikke er helt klar, skal du sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.

37. Fjern ingredienserne (f.eks. pommes frites) ved at tage kurven ud af apparatet og sæt den på en varmebestandig overflade.
38. Tøm kurvens indhold i en skål eller på en tallerken.

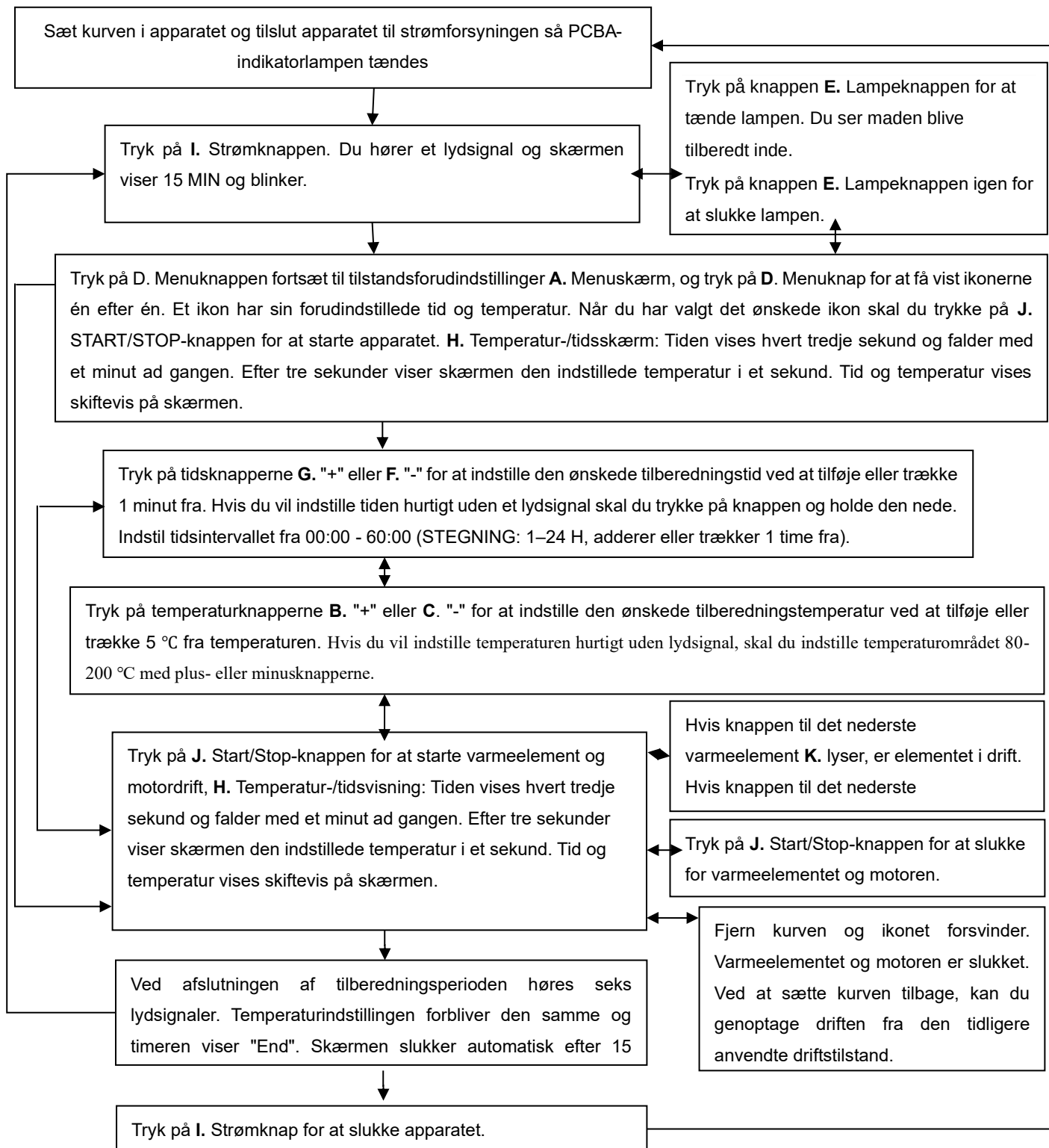
Tips: Fjern store eller skrøbelige ingredienser fra kurven ved at løfte dem med en tang eller lignende redskab.

39. Når den første omgang ingredienser er klar, er apparatet klar til at tilberede den anden omgang med det samme.

Kontrolpanel ikoner



Brugsanvisning:



Indstillinger

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger for forskellige ingredienser.

Bemærk: Venligst bemærk at disse indstillinger kun er til reference. Vi kan ikke garantere den bedste indstilling for de ingredienser du bruger, fordi forskellige ingredienser har forskellig oprindelse, størrelse, form og varemærker, og fordi Rapid Air-teknologien straks opvarmer luften inde i apparatet.

Tilberedningen forstyrres ikke hvis du hurtigt trækker kurven ud af apparatet under luftstegning.

Tips

- *Mindre ingredienser kræver normalt mindre tilberedningstid sammenlignet med større ingredienser.*
- *Større mængder kræver kun lidt længere tilberedningstid og mindre mængder en lidt kortere tilberedningstid.*
- *Ryster du de mindre ingredienser halvvejs i tilberedningstiden, får du et bedre slutresultat som kan være med til at forhindre et ujævnt tilberedningsresultat.*
- *Tilsæt lidt olie over nye kartofler for at få et sprødt resultat. Steg ingredienser i airfryeren i et par minutter efter tilsætning af olie.*
- *Tilbered ikke meget fedtrige ingredienser, såsom pølser.*
- *Apparatet kan også bruges til at lave små krydrede kager beregnet til bagning i ovnen.*
- *Den optimale mængde til tilberedning af pommes frites er 500 g.*
- *Brug færdiglavet dej til hurtigt og nemt at bage fyldte, velsmagende kager. Færdiglavet dej kræver også en kortere tilberedningstid sammenlignet med hjemmelavet dej.*
- *Læg en bageform eller et ovnfad i apparatkurven, hvis du vil bage en kage, en pie eller smuldrede eller fyldte kager.*
- *Du kan også bruge apparatet til at genopvarme ingredienser. Genopvarm ingredienserne ved at indstille temperaturen til 150 °C i maksimalt 10 minutter.*

	Min–max. mængde (g)	Tid (min.)	Temperat ur (/°C)	Form	Yderligere oplysninger
Kartofler og pommes frites					
Tynde, frosne pommes frites	300–600	18–25	200	Ja	
Tykke, frosne pommes frites	300–600	20–25	200	Ja	
Kartoffelgratin	400–600	20–25	200	Ja	
Kød og fjerkræ					
Bøf	200–600	12–18	200	Ja	
Svinekotelet	200–600	12–18	200	Nej	
Hamburger	100–600	10–20	180	Nej	
Pølsetærter	100–600	13–15	200	Nej	
Kyllingelår	100–600	10–18	200	Ja	
Kyllingebryst	100–600	10–18	200	Ja	
Salte snacks					
Forårsruller	100–600	8–10	200	Ja	
Frosne kyllingenuggets	100–600	8–20	200	Ja	
Forsne fiskepinde	100–500	6–10	200	Nej	
Frosne croutoner Oststykker	100–500	8–10	180	Nej	
Fyldte grøntsager	100–500	12–20	160	Nej	
Bagning					
Kage	500	8–15	160	Nej	
Pie	500	20–22	180	Nej	
Muffins	500	15–18	200	Nej	
Søde snacks	500	20	160	Nej	

Bemærk: Tilføj tre minutter til tilberedningstiden, når du begynder at lave mad med en kold airfryer.

Rengøring

Rengør apparatet efter hver brug.

Kurv og metalstativ har non-stick belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre disse dele, da de kan beskadige non-stick belægningen.

9. Træk stikket ud af stikkontakten og lad enheden køle af.

Bemærk: Fjern kurven for at sikre hurtigere afkøling af apparatet.

10. Tør ydersiden af apparatet af med en fugtig klud. Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne eventuelt resterende snavs.

Tips: Hvis snavs har sat sig fast på metalstativet eller i kurven, skal du fylde kurven med varmt vand og tilføje lidt rengøringsmiddel. Læg metalstativet i kurven og lad det stå i ca. 10 minutter.

11. Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-slibende svamp.

12. Rengør varmeelementet med en rensebørste for at fjerne madrester.

Opbevaring

5. Træk stikket ud af stikkontakten og lad enheden køle af.

6. Sørg for at alle dele er rene og tørre, før du stiller apparatet væk til opbevaring.

BORTSKAFFELSE



Denne mærkning angiver at apparatet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU's territorier. For at forhindre mulige skader på miljøet eller sundheden skal apparatet genbruges på en ansvarlig måde. På den måde bidrager du også til bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. Bortskaf apparatet ved at aflevere den til et indsamlingssted for affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatets strømkabel er ikke tilsluttet.	Tilslut stikket til en jordet stikkontakt.
De ingredienser der tilberedes i apparatet er ikke gennemstegte.	Der er for mange ingredienser i kurven på samme tid.	Læg færre ingredienser i kurven. Mindre partier steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil temperaturen til den ønskede temperaturindstilling (se kapitlet "Indstillinger" i "Brug af apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil den ønskede tilberedningstid (se kapitlet "Indstillinger" i "Brug af apparatet").
Ingredienserne koges ujævnt i apparatet.	Nogle ingredienser skal rystes halvvejs i tilberedningen.	Ingredienser der overlapper eller ligger hen over hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs i tilberedningstiden. Se kapitlet "Indstillinger" i "Brug af apparatet".
De ingredienser der tilberedes i apparatet er ikke sprøde.	Du har brugt ingredienser der er beregnet til at blive tilberedt med traditionel friture.	Tilbered ingredienserne i ovnen eller fordel lidt olie over dem for et mere sprødt resultat.
Kurven kan ikke indsættes korrekt i apparatet.	For mange ingredienser i kurven.	Fyld ikke kurven over MAX-mærket.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fede ingredienser.	Når du steger fede ingredienser i apparatet flyder en stor mængde olie ned i bunden af kurven. Olien danner hvid røg og kurven kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultat.
	Der er stadig fedtresten i kurven efter sidste brug.	Der dannes hvid røg når fedtet opvarmes i beholderen. Sørg for at rengøre kurven ordentligt efter hver brug.
Pommes frites steges ujævnt i apparatet.	Du har ikke brugt den korrekte kartoffeltype.	Brug friske kartofler og sørg for at de forbliver faste under stegningen.
	Du skyllede ikke kartoffelstængerne ordentligt inden du stegte dem.	Skyl kartoffelstængerne ordentligt for at fjerne stivelsen fra deres overflader.
Pommes frites kogt i apparatet er ikke sprøde.	Kartofflernes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand i dem.	Sørg for at tørre kartoffelstængerne grundigt inden du tilføjer olie.
		Gør kartoffelstængerne tyndere for at få et sprødt resultat.
		Tilsæt lidt olie for at få et sprødt resultat.

Garanti

Garanti ydes kun til forbruger-kunder, og kun forbruger-kunder kan påberåbe sig den. Tokmanni yder garanti for to (2) år fra den dag, hvor enheden er overdraget/leveret til forbrugeren.

Garantiyder

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt, som garantien dækker

En IDEALE+ -vare, som er omfattet af denne garantibestemmelse og som en del af brugsanvisningen.

Garantibetingelser

Reparationer under garanti udføres på et autoriseret servicecenter anvist af Tokmanni. Forbrugeren skal kontakte Tokmannis kundeservice for yderligere oplysninger. Forbrugeren skal fremvise kvittering eller købsbevis ved påberåbelse af garantien.

Garantien dækker ikke fejl eller skader, der skyldes:

- forbrugerens uagtsomhed
- uheld eller andre hændelser, f.eks. lynnedslag.
- manglende overholdelse af brugs- eller plejevejledninger eller handlinger i strid med dem.
- forkert eller uhensigtsmæssig håndtering eller brug af varen.

Reparation eller udskiftning af produktet forlænger ikke den oprindelige garantiperiode. Hvis en maskine, der sendes til garanti, viser sig at være fejlfri eller har en fejl, der ikke er dækket af garantien, har Tokmanni ret til at opkræve et rimeligt gebyr (50 € + leveringsomkostninger) for omkostningerne ved inspektionen.

Køberen har ret til efter eget valg at kræve, at Tokmanni enten retter fejlen eller leverer en fejlfri vare. Tokmanni er dog ikke forpligtet til at rette fejlen på den måde, køberen kræver, eller overhovedet, hvis der er en hindring, som Tokmanni ikke kan overvinde, eller hvis det ville medføre urimelige omkostninger for Tokmanni. Ved vurderingen tages der især hensyn til betydningen af fejlen samt varens værdi, hvis fejlen ikke havde været der, og om rettelsen kan udføres på anden måde uden at forårsage væsentlig ulempe for køberen.

Hvis fejlen ikke kan rettes på den måde, der er beskrevet ovenfor, har køberen ret til at få en tilsvarende prisnedsættelse for fejlen eller annullere købet, hvis fejlen ikke er ubetydelig.

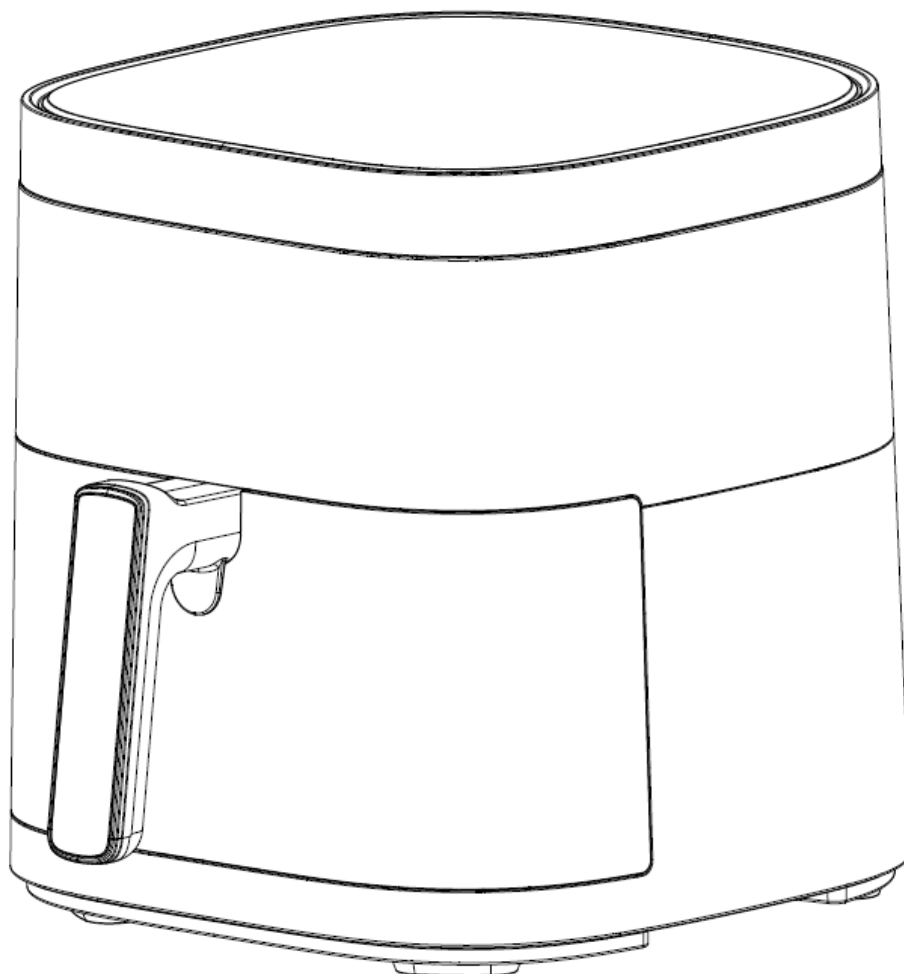
Garantien supplerer forbrugerens lovbestemte rettigheder og er en ekstra fordel, som Tokmanni tilbyder, der ikke begrænser forbrugerens rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen.



AIRFRYER

BRUKSANVISNING

Oversettelse av den originale bruksanvisningen (EN)



AF-615A-WD

Les gjennom bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet og ta vare på den for fremtidig bruk.

KUN FOR INNENDØRS OG HUSHOLDNINGSBRUK



SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Ved bruk av elektrisk utstyr må grunnleggende forholdsregler følges, inkludert følgende:

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og av personer med manglende erfaring og kunnskap om apparatet, hvis de er under tilsyn. Eller hvis de har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og hvis de forstår farene forbundet med bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikehold uten tilsyn.
- Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.



- ADVARSEL. Overflatene kan bli varme under bruk (figur 2).
- Koble støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før du rengjør den. La apparatet avkjøles før du monterer eller fjerner deler.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et vedlikeholdsverksted godkjent av produsenten eller av en tilsvarende installatør med nødvendige kvalifikasjoner for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet er ikke beregnet for bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- For å unngå elektrisk støt må du ikke senke strømledningen, støpselet eller den nedre delen av apparatet i vann eller annen væske.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan forårsake personskader.
- Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller kjøkkenbenken, eller berøre varme overflater.
- Ikke plasser apparatet mot en vegg eller annet utstyr. La det være ledig plass på minst 10 cm bak, på sidene og på toppen av apparatet.
- Kontroller emballasjen og apparatet ved mottakelse og sørg for at de er uskadet for sikker bruk.
- Ikke bruk enheten til andre formål enn de som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Varm damp slippes ut fra ventilasjonsåpningene når airfryeren er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra varm damp og ventilasjonsåpninger.
- Se opp for varm damp og luft når du tar kurven ut av apparatet.
- Koble apparatet fra stikkontakten umiddelbart hvis du merker røyk kommer fra apparatet. Vent til røyken har fordampet før du tar kurven ut av apparatet.

Innledning

I denne airfryeren tilbereder du enkelt sunn mat av favorittingrediensene dine. Du kan lage mange forskjellige retter med varmluftsirkulasjon. Det beste er at airfryeren varmer opp maten fra alle kanter og de fleste ingrediensene krever ikke olje.

Teknisk informasjon

Spenning:	220– 240 V ~, 50– 60 Hz
Effekt:	2 200 W
Kurv volum:	6 l
Justerbar temperatur:	80 °C–200 °C
Timer	1–60 min.

Oversikt (figur 1)

40. Kontrollpanel (lokk)

41. Luftinntak

42. Apparatets hus

43. Kurv

44. Stativ i metall

45. Kurvhåndtak

46. Nedre
varmeelement

47. Øvre varmeelement

48. Lampe

49. Vindu

50. Ventilasjonsåpning

51. Ledningsfeste

52. Strømledning

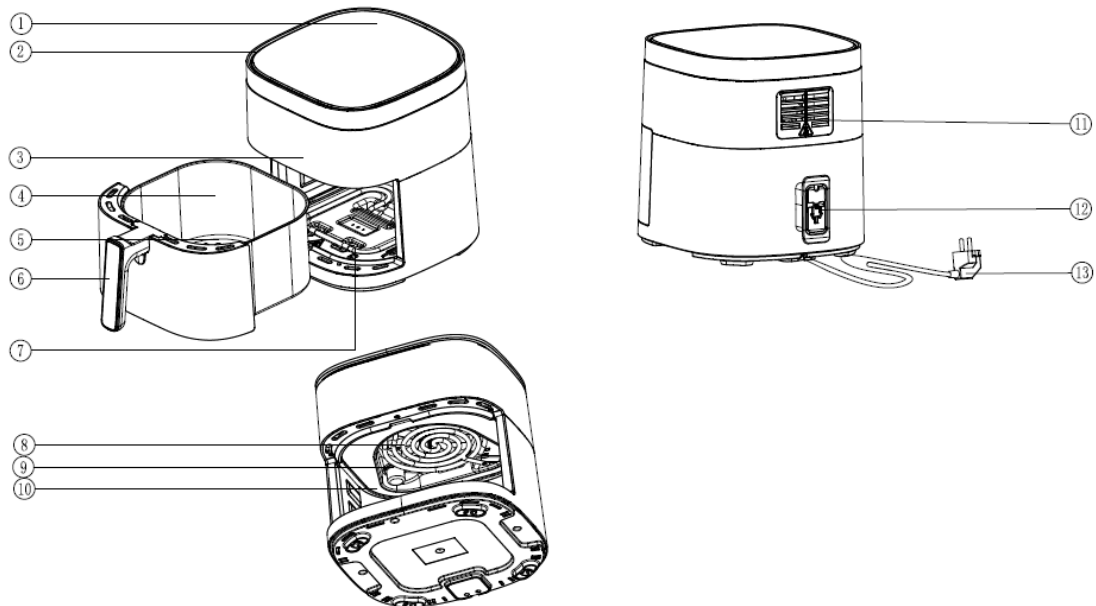


Fig.2

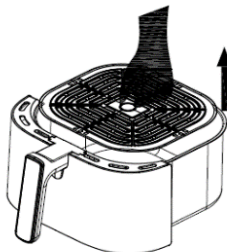


Fig.3

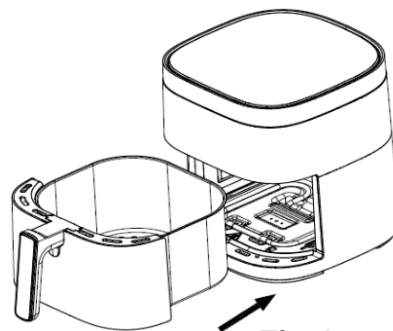


Fig.4

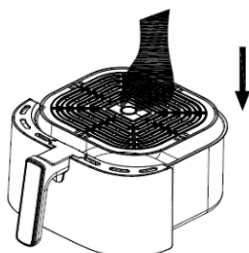


Fig.5

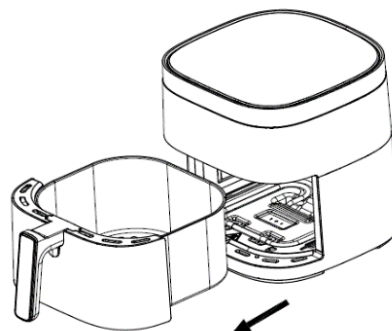


Fig.6

Før første gangs bruk

Merk

Sørg for at apparatet står på en horisontal, flat og stabil overflate. Apparatet må avkjøles i ca. 30 minutter før det kan håndteres trygt. Koble alltid apparatet fra stikkontakten når den ikke er i bruk.

16. Fjern alt emballasjemateriale.
17. Fjern alle etiketter og merker fra apparatet.
18. Rengjør kurven og metallstativet grundig med varmt vann, en liten mengde oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
19. Tørk av innsiden og utsiden med en fuktig klut.
20. Dette apparatet trenger ikke olje fordi det fungerer med varmluft. Ikke fyll kurven med olje eller bruk apparatet som en friturekoker.

Klargjøring før første gangs bruk

7. Plasser apparatet på en stabil, horisontal og flat overflate.
Ikke plasser enheten på en overflate som ikke tåler varme.
8. Plasser metallstativet i kurven (figur 3).
Ikke fyll kurven med olje eller annen væske. Ikke plasser noe på toppen av apparatet, da det kan forstyrre luftstrømmen og påvirke stekeresultatet.

Bruke apparatet

Mange ingredienser kan tilberedes uten olje. Den medfølgende oppskriftsbrosjyren gjør det lettere å gjøre deg kjent med apparatets funksjon.

Varmluftstekning

40. Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
41. Fjern forsiktig kurven fra apparatet (figur 6)
42. Legg ingrediensene som skal tilberedes i kurven (figur 5).
43. Sett kurven tilbake i apparatet (figur 6).
44. Juster kurven forsiktig med føringene på apparatet.

MERK: Ikke ta på kurven når den er i bruk eller rett etter bruk, da den er veldig varm. Hold kun i kurvhåndtaket.

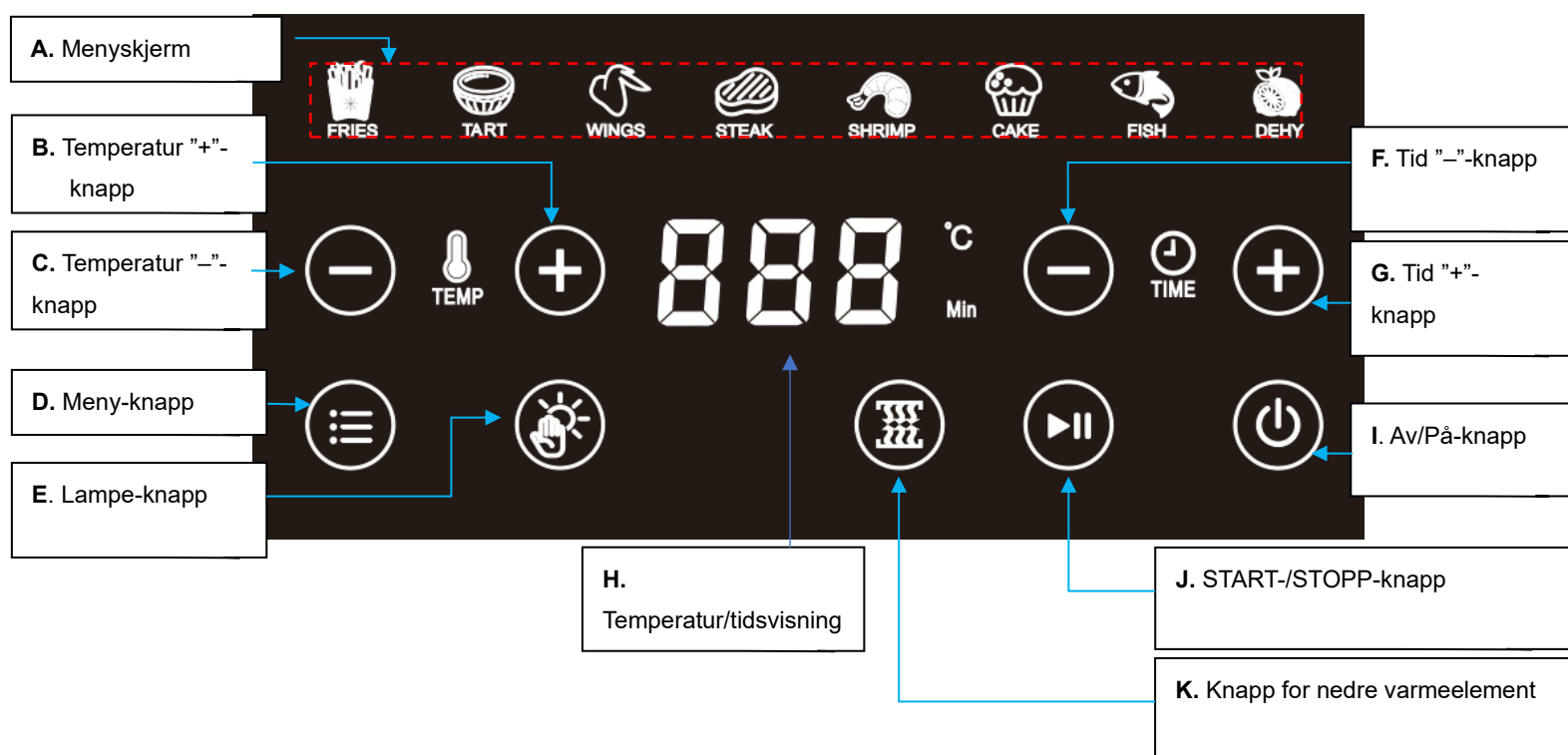
45. Bestem den nødvendige tilberedningstiden for ingrediensene (se kapittel "Innstillinger").
46. Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se kapittel "Innstillinger"). Rist ingrediensene i kurven. Sett deretter kurven tilbake i apparatet.
47. Den innstilte tilberedningstiden er over når du hører et lydsignal. Ta kurven ut av apparatet og plasser den på en overflate som tåler varme.
48. Kontroller at ingrediensene er ferdig stekt.
49. Hvis ingrediensene ennå ikke er helt stekt, setter du kurven tilbake i apparatet og setter timeren på noen minutter til.

50. Fjern ingrediensene (f.eks. pommes frites) ved å ta kurven ut av apparatet og plassere den på en varmebestandig overflate.
51. Tøm innholdet i kurven i en skål eller på en tallerken.

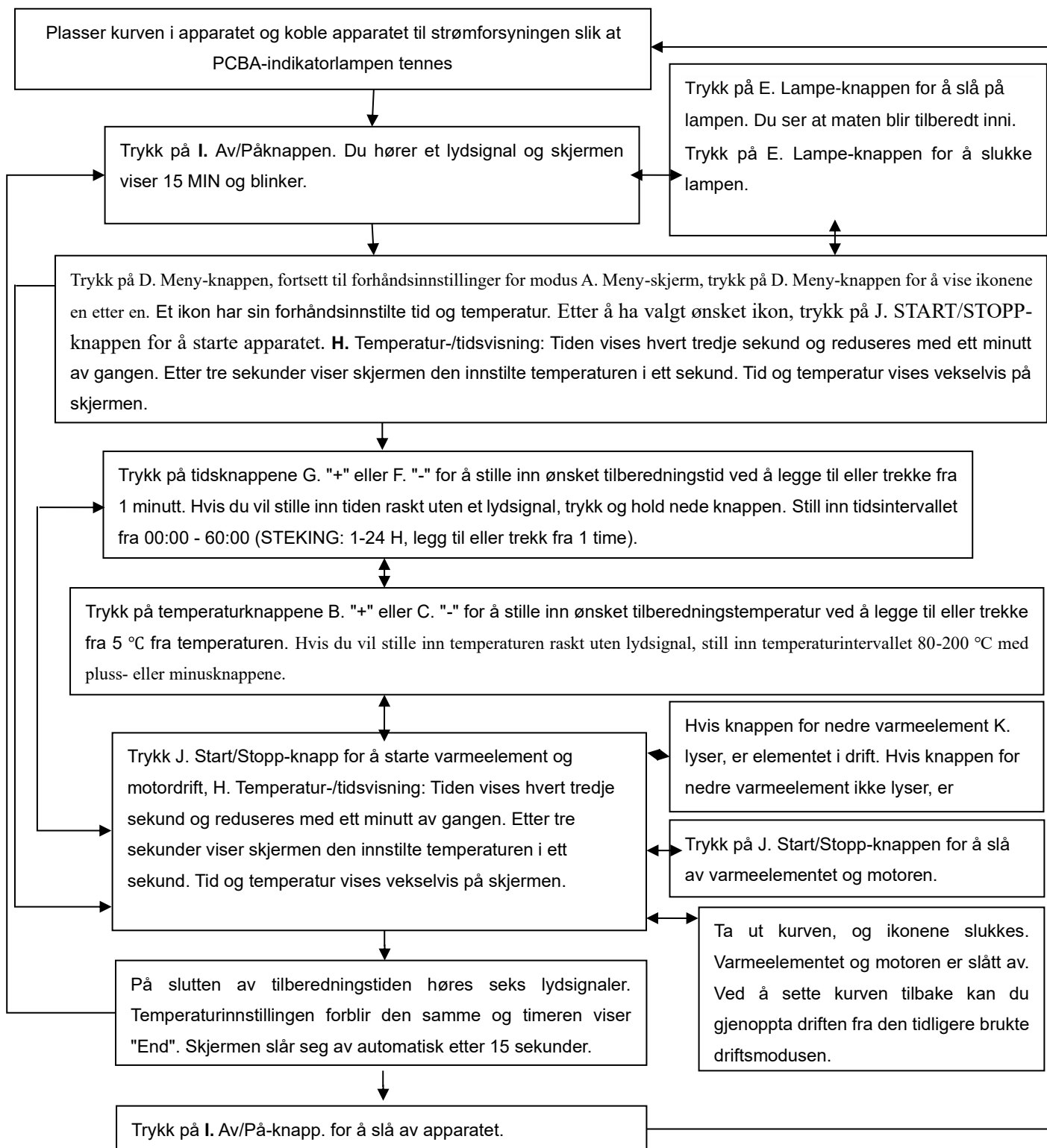
Tips: Fjern store eller skjøre ingredienser fra kurven ved å løfte dem med en tang eller lignende redskap.

52. Når den første runden med ingredienser er klar, er apparatet klart til å tilberede den andre runden umiddelbart.

Ikoner på kontrollpanelet



Bruksanvisning:



Innstillinger

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge de grunnleggende innstillingene for ulike ingredienser.

Merk: Vær oppmerksom på at disse innstillingene kun er for referanse. Vi kan ikke garantere den beste innstillingen for ingrediensene du bruker fordi ulike ingredienser har forskjellig opprinnelse, størrelse, form og varemerke og fordi Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp luften inne i apparatet.

Matlagingen forstyrres ikke hvis du trekker kurven raskt ut av apparatet under steking.

Tips

- *Mindre ingredienser krever vanligvis mindre tilberedningstid sammenlignet med større ingredienser.*
- *Større mengder krever litt lengre tilberedningstid og mindre mengder noe kortere tilberedningstid.*
- *Rister du de mindre ingrediensene halvveis i tilberedningstiden, får du et bedre sluttresultat som kan bidra til å forhindre et ujevnt tilberedningsresultat.*
- *Tilsett litt olje over ferske poteter for å få et sprøtt resultat. Stek ingrediensene i airfryeren i noen minutter etter at du har tilsatt olje.*
- *Ikke tilbered ingredienser med mye fett, for eksempel pølser.*
- *Apparatet kan også brukes til å lage små velsmakende bakverk beregnet for baking i ovnen.*
- *Den optimale mengden for tilberedning av sprø pommes frites er 500 g.*
- *Bruk ferdig deig til å bake fylte salte bakverk raskt og enkelt. Ferdig deig krever også kortere tilberedningstid sammenlignet med hjemmelaget deig.*
- *Legg en bakeform eller ovnskål i kurven på apparatet hvis du vil bake en kake, en pai eller smuldrete eller fylte bakverk.*
- *Du kan også bruke apparatet til å varme opp ingredienser på nytt. Varm opp ingrediensene ved å stille inn temperaturen til 150 °C i maksimalt 10 minutter.*

	Min–maks. mengde (g)	Tid (min.)	Tempe- ratur (/°C)	Form	Tilleggs- informasjon
Poteter og pommes frites					
Tynne, frosne pommes frites	300–600	18–25	200	Ja	
Tykke, frosne pommes frites	300–600	20–25	200	Ja	
Gratinerte poteter	400–600	20–25	200	Ja	
Kjøtt og fjærkre					
Biff	200–600	12–18	200	Ja	
Svinekotelett	200–600	12–18	200	Nei	
Hamburgere	100–600	10–20	180	Nei	
Pølser	100–600	13–15	200	Nei	
Kyllinglår	100–600	10–18	200	Ja	
Kyllingbryst	100–600	10–18	200	Ja	
Salt snacks					
Vårruller	100–600	8–10	200	Ja	
Frosne kyllingnuggets	100–600	8–20	200	Ja	
Frosne fiskepinner	100–500	6–10	200	Nei	
Frosne krutonger Ostebiter	100–500	8–10	180	Nei	
Fylte grønnsaker	100–500	12–20	160	Nei	
Baking					
Kake	500	8–15	160	Nei	
Pai	500	20–22	180	Nei	
Muffins	500	15–18	200	Nei	
Søtsaker	500	20	160	Nei	

Merk: Legg til tre minutter til tilberedningstiden når du begynner å lage mat med en kald airfryer

Rengjøring

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Kurv og metallstativ har non-stick belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmidler for å rengjøre disse delene, da de kan skade non-stick-belegget.

13. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la enheten avkjøles.

Merk: Ta ut kurven for å sikre raskere avkjøling av apparatet.

14. Tørk av apparatets utside med en fuktig klut. Du kan bruke et avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende smuss.

Tips: Hvis smuss har festet seg til metallstativet eller i kurven, fyll kurven med varmt vann og tilsett litt vaskemiddel. Plasser metallstativet i kurven og la det stå i ca. 10 minutter.

15. Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en ikke-slipende svamp.

16. Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne matrester.

Oppbevaring

7. Trekk støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles.

8. Kontroller at alle deler er rene og tørre før du setter apparatet bort for oppbevaring.

RESIRKULERING



Denne merkingen indikerer at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall innenfor EU-områder. For å forhindre mulig skade på miljø eller helse, må apparatet resirkuleres på en forsvarlig måte. På denne måten bidrar du også til bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Resirkuler apparatet ved å levere den til et innsamlingspunkt for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Apparatets strømledning er ikke tilkoblet.	Koble støpselet til en jordet stikkontakt.
Ingrediensene som tilberedes i apparatet er ikke gjennomstekt.	Det er for mange ingredienser i kurven samtidig.	Legg færre ingredienser i kurven. Mindre partier stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Still inn temperaturen til ønsket temperaturinnstilling (se kapittel "Innstillinger" i "Bruke apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Still inn ønsket tilberedningstid (se kapittel "Innstillinger" i "Bruke apparatet").
Ingrediensene tilberedes ujevnt i apparatet.	Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som overlapper eller ligger på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites) bør ristes halvveis i tilberedningstiden. Se kapittel "Innstillinger" i "Bruke apparatet".
Ingrediensene som tilberedes i apparatet er ikke sprø.	Du har brukt ingredienser som er ment å tilberedes med tradisjonell frityrsteking.	Tilbered ingrediensene i ovnen eller fordel litt olje over dem for et mer sprøtt resultat.
Kurven kan ikke settes riktig inn i apparatet.	For mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over MAX-merket.
Hvit røyk kommer ut av apparatet.	Du tilbereder fete ingredienser.	Når du steker fete ingredienser i apparatet, renner det en stor mengde olje ned i bunnen av kurven. Oljen danner hvit røyk og kurven kan bli varmere enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller det endelige resultatet.
	Det er fortsatt fettrester i kurven etter siste bruk.	Hvit røyk dannes når fett varmes opp i beholderen. Pass på at du rengjør kurven ordentlig etter hver bruk.
Pommes frites stekes ujevnt i apparatet.	Du har ikke brukt riktig type potet.	Bruk ferske poteter og pass på at de holder seg faste under steking.
	Du har ikke skylt potetpinnene ordentlig før du stekte dem.	Skyll potetpinnene ordentlig for å fjerne stivelsen fra overflaten.
Pommes frites som tilberedes i apparatet er ikke sprø.	Potetens sprøhet avhenger av mengden olje og vann i dem.	Sørg for å tørke potetpinnene grundig før du tilsetter olje.
		Gjør potetpinnene tynnere for å få et sprøtt resultat.
		Tilsett litt olje for å få et sprøtt resultat.

Garanti

Garanti gis kun til forbrukerkunder, og kun forbrukerkunder kan påberope seg den.

Tokmanni gir garanti for to (2) år fra den dagen enheten er overlevert/utlevert til forbrukeren.

Garantigiver

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä, Finland

Produkt som garantien gjelder

Et IDEALE+ -produkt dekket av denne garantibestemmelsen som en del av bruksanvisningen.

Garantivilkår

Reparasjoner under garanti utføres på et autorisert servicesenter anvist av Tokmanni. Forbrukeren må kontakte Tokmannis kundeservice for mer informasjon. Forbrukeren må fremvise kvittering eller kjøpsbevis ved påberopelse av garantien.

Garantien dekker ikke feil eller skader som skyldes:

- forbrukerens uaktsomhet
- uhell eller andre hendelser, f.eks. lynnedslag
- manglende overholdelse av bruks- eller pleieveiledninger eller handlinger i strid med dem
- feilaktig eller uhensiktsmessig håndtering eller bruk av varen

Reparasjon eller utskifting av produktet forlenger ikke den opprinnelige garantiperioden. Hvis en maskin som sendes til garanti, viser seg å være feilfri eller har en feil som ikke er dekket av garantien, har Tokmanni rett til å kreve et rimelig gebyr (50 € + leveringskostnader) for kostnadene ved inspeksjonen.

Kjøperen har rett til etter eget valg å kreve at Tokmanni enten retter feilen eller leverer en feilfri vare. Tokmanni er imidlertid ikke forpliktet til å rette feilen på den måten kjøperen krever, eller i det hele tatt, hvis det er en hindring som Tokmanni ikke kan overvinne, eller hvis det ville medføre urimelige kostnader for Tokmanni. Ved vurderingen tas det særlig hensyn til betydningen av feilen samt varens verdi hvis feilen ikke hadde vært der, og om rettelsen kan utføres på annen måte uten å forårsake vesentlig ulempe for kjøperen.

Hvis feilen ikke kan rettes på den måten som er beskrevet ovenfor, har kjøperen rett til å få en tilsvarende prisreduksjon for feilen eller annullere kjøpet hvis feilen ikke er ubetydelig.

Garantien supplerer forbrukerens lovbestemte rettigheter og er en ekstra fordel som Tokmanni tilbyr, som ikke begrenser forbrukerens rettigheter i henhold til forbrukerlovgivningen.