



Ilmakypsennin double 9L

---KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA---



10143

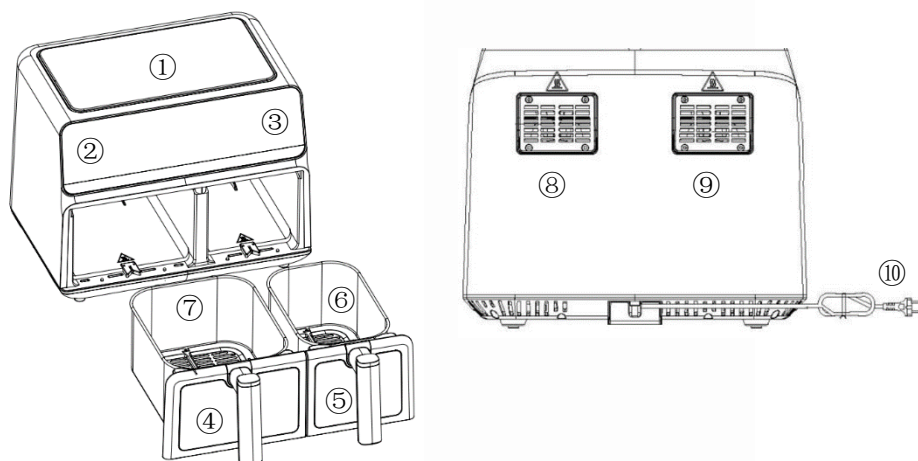
Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
Säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

TEKNISET TIEDOT

1. Nimellisjännite: 230V
2. Nimellistaajuus: 50 Hz
3. Nimellisteho: 1200W + 1000W
4. Kypsentimien tilavuus: 5,5 l + 3,5 l
5. Lämpötila-alue: 80–200 °C
6. Aika-alue: 1–60 minuuttia
7. 8 esiasetettua ohjelmaa, digitaalinen näyttöpaneeli

Tuotteen rakennekaavio:

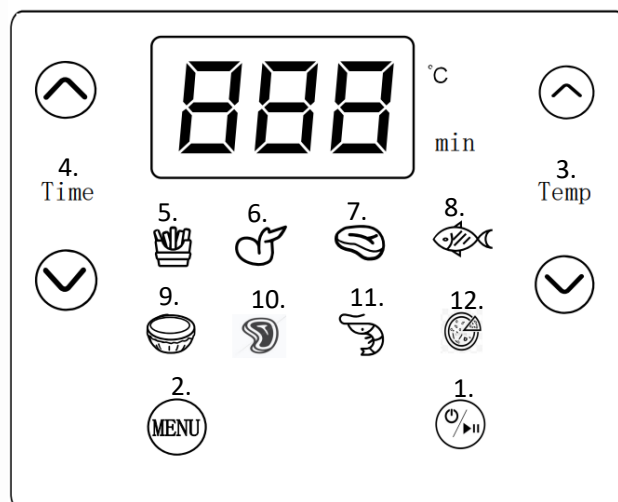
1. Yläkansi
2. Vasen näyttö
3. Oikea näyttö
4. Vasen kori 5,5L
5. Oikea kori 3,5L
6. Oikean korin ritilä
7. Vasemman korin ritilä
8. Ilman ulostulo
9. Ilman ulostulo
10. Virtajohto



Ohjauspaneeli

LED-näyttö

1. Virtapainike
2. Kypsennysohjelman valikkopainike
3. Lämpötilan lisäys- ja vähennyspainikkeet
4. Ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet
5. Ranskanperuna-ohjelman merkkivalo
6. Munatorrttu-ohjelman merkkivalo
7. Kanankoipi-ohjelman merkkivalo
8. Porsaanliha-ohjelman merkkivalo
9. Pihvi-ohjelman merkkivalo
10. Katkarapu-ohjelman merkkivalo
11. Kala-ohjelman merkkivalo
12. Pizza-ohjelman merkkivalo



Huom! Kaikissa valmiissa ohjelmissa lämpötila-alue on säädettävissä välillä 80–200°C ja kypsennysaika-alue välillä 1–60 minuuttia. Taulukon aika* on suositeltu säädettävä aikaväli parhaiden tulosten saavuttamiseksi sekä vasenta että oikeaa puolta käytettäessä. Tätä kypsennysaikaa säädetään manuaalisesti ajansäätötoiminnolla.

Ohjelma	Viitepaino	Oletuslämpötila	Suositus aika	Oletusaika	Suositus
Ranskalaiset perunat	Oikea:500 g, vasen:300 g	200°C	20–25 minuuttia	25 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Kananmuna	Oikea:300 g, vasen:150 g	160°C	20–25 minuuttia	22 minuuttia	Käytä uuniturvallista uunivuokaa
Kanan siivet	Oikea:500 g, vasen:300 g	200°C	20–25 minuuttia	25 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Porsaanliha	Oikea:500 g, vasen:300 g	200°C	25–30 minuuttia	30 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Pihvi	Oikea:500 g, vasen:300 g	180°C	10–15 minuuttia	15 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Katkarapu	Oikea:500 g, vasen:300 g	180°C	10–15 minuuttia	15 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Kala	Oikea:500 g, vasen:300 g	180°C	15–20 minuuttia	20 minuuttia	Ravista 1–2 kertaa
Pizza	Oikea:500 g, vasen:300 g	200°C	25–30 minuuttia	30 minuuttia	Käytä uuniturvallista uunivuokaa

Käyttö

1. Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle. Älä aseta laitetta pinnalle, joka ei kestä lämpöä.
 2. Aseta ritilä korin keskelle. Paina ritilä korin pohjaan varmistaaksesi, että se on tukevasti paikallaan ja vaakasuorassa asennossa. Ritilän ja korin pohjan välissä tulee olla pieni määrä tilaa.
 3. Aseta ruoka-ainekset ritilälle.
 4. Aseta kori ilmakypsentimeen.
 5. Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan. *HUOMAUTUS: Ilmakypsenin ei käynnisty, jos kori ei ole täysin paikallaan.
 6. Valitse valikko ja oikea lämpötila.
 7. Aloita kypsennys.
 8. Nauti herkullisesta ilma-astetusta ruoasta!
- Kun kuulet piippaukset, asetettu valmistelu-aika on kulunut. Vedä kori pois laitteesta kahvan avulla ja aseta se lämmönkestävälle alustalle. Älä käännä koria ylösalaisin, sillä korin pohjalle kertynyt ylimääräinen öljy vuotaa aineiden päälle.

Puhdistus

1. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista ja odota, että laite jäähtyy.
2. Laitteen sisälle ei saa koskaan päästää vettä tai muuta nesteeseen. Laitetta ei voi pestä astianpesukoneessa.
3. Puhdista kypsentimen korit ja ritilät kuumalla vedellä, käsitiskiaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi kypsentimen pinta kostealla liinalla. Älä koskaan käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita, pesutyynyjä tai teräsvillaa, jotka vahingoittavat laitetta.
5. Jos lika on tarttunut ritilään tai korin pohjaan, täytä kori kuumalla vedellä ja laita mukaan hieman astianpesuainetta. Anna korin ja ritilän liota noin 10 minuuttia.
6. Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, puhdista se ja säilytä sitä viileässä ja kuivassa paikassa.

HUOMIO: Älä koske koriin käytön aikana tai pian sen jälkeen, sillä se kuumenee erittäin kuumaksi. Pidä koria vain kahvasta

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ei virtaa	*Virtajohtoa ei ole kiinnitetty pistorasiaan	*Laita virtajohto maadoitettuun pistorasia
	*Ei valinnut oikeaa valikkoa	*Valitse haluamasi valikko ja kosketa sitä, minkä jälkeen laite voi muodostaa yhteyden virtalähteeseen
Ruoka on raakaa	*Korissa on liian paljon ruokaa	*Paista ruokaa vähemmän
	*Lämpötila-asetus on liian alhainen	*Aseta sopiva lämpötila ja paista ruoka uudelleen
	*Kypsennysaika on lyhyt	*Aseta sopiva kypsennysaika ja paista ruoka uudelleen.
Ruokaa ei paistu tasaisesti	*Tiettyjä ruokia on sekoitettava kesken ruoanlaiton	*Vedä kori ulos kesken kypsennyksen ja ravista sitä, jotta ruoka sekoittuu ja täten kypsyy tasaisemmin. Jatka asettamalla kori takaisin kypsentimeen.
Paistettu ruoka ei ole rapeaa	*Jotkin ruoat tarvitsevat hieman öljyä saavuttaakseen rapean lopputuloksen	*Lisää ohut kerros öljyä ruoan pinnalle ja aloita niiden paistaminen.

Koria ei voi laittaa takaisin laitteeseen	*Korissa on liikaa ruokaa ja se on liian painava	*Pannussa oleva ruoka-aine ei saa ylittää enimmäisrajaa.
	*Kori on jumissa	*Aseta kori uudestaan vaakasuoraan asentoon ja yritä uudelleen

Säilytys

1. Anna ilmakypsentimen jäähtyä kokonaan ennen säilytystä
2. Säilytä ilmakypsentimen pystyasennossa kuivassa paikassa
3. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia
4. Älä aseta raskaita esineitä kypsentimen päälle säilytyksen aikana, sillä se voi vahingoittaa laitetta.

TÄRKEITÄ SUOJATOIMIA

- Tuote on vain kotitalouskäyttöön

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin.
3. Sähköiskun välttämiseksi virtajohtoa, pistokkeita tai ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien irrottamista sekä ennen laitteen puhdistamista.
6. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on toimintahäiriö tai jos se on vaurioitunut millään tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
7. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
8. Älä käytä ulkona.
9. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai kosketa kuumia pintoja.
10. Älä aseta laitetta räjähtävien ja/tai syttyvien höyryjen läheisyyteen.
11. Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita nesteitä.
12. Kiinnitä pistoke aina ensin laitteeseen ja kytke sitten johto pistorasiaan. Katkaise virta katkaisemalla virta ja irrottamalla sitten pistoke pistorasiasta.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin tarkoitettuun käyttöön.
14. Varmista, että kahvat on koottu oikein koriin ja lukittu paikoilleen.
15. Älä upota veteen tai muuhun nesteeseen.
16. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
17. **HUOMIO: VÄHENTÄÄKSESI VAARAA TAI SÄHKÖISKUA KYPSENNÄ VAIN MUKANA TOIMITETUSSA IRROTETTAVASSA KORISSA.**
18. Laitetta ei tarvitse esilämmittää.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tuotteen pakkausta hävitettäessä noudata materiaalista riippuen paikallisia jätehuollosta ja kierrätyksestä annettuja ohjeita. Laitetta ei tule hävittää sekajätteen mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkaromun erilliskeräykseen. Lisätietoja www.serty.fi

Kierrätys

Laitteiden ja paristojen hävittäminen eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY täytäntöönpanon jälkeen kansallisessa oikeusjärjestelmässä sovelletaan seuraavaa: Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Laki velvoittaa kuluttajia palauttamaan sähkö- ja elektroniikkalaitteet niiden käyttöään lopussa tähän tarkoitukseen järjestettyihin julkisiin keräyspisteisiin tai myyntipisteeseen. Yksityiskohdat on määritetty kunkin maan kansallisessa laissa. Tämä tuotteeseen, käyttöoppaaseen tai pakkaukseen merkitty symboli tarkoittaa, että tuotteeseen sovelletaan näitä säännöksiä. Kierrättämällä, materiaaleja uusiokäyttämällä tai muilla vanhojen laitteiden hyödyntämismenetelmillä autat edistämään ympäristönsuojelua.

Takuu

Tuotteen takuu on voimassa yhden vuoden ostopäivästä.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen tai jos sitä käytetään kaupalliseen, ammatilliseen tai vuokrauskäyttöön. Takuu ei kata luonnonolosuhteiden aiheuttamia vahinkoja, normaalia kulumista, väärinkäytön aiheuttamia vaurioita tai virheellisestä säilytyksestä johtuvia vaurioita. Takuuasioissa ota yhteyttä jälleenmyyjään.

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



Air fryer double 9L

---USER'S MANUAL---



10143

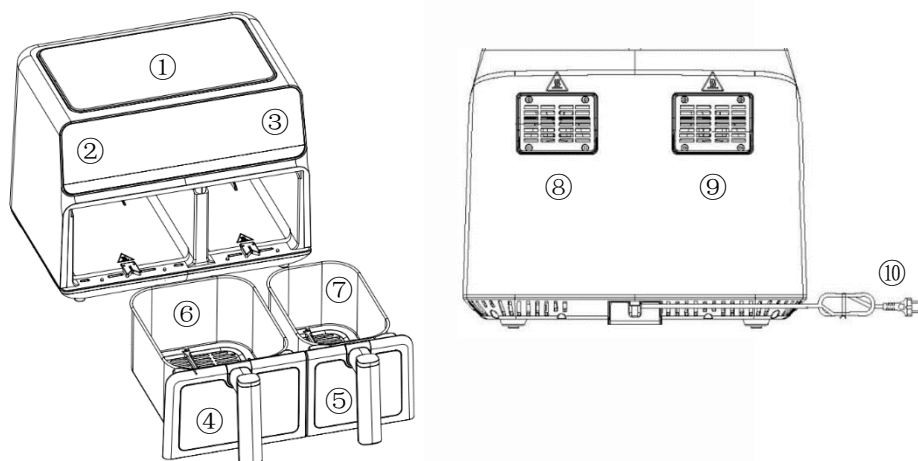
Read the instructions carefully before using the appliance.
Keep the user manual for future reference.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

1. Rated voltage: 230V
2. Nominal frequency: 50 Hz
3. Rated power: 1200W + 1000W = 2200W
4. Capacity of the baskets: 5,5 l + 3,5 l
5. Temperature range: 80-200 °C
6. Time range: 1-60 minutes
7. 8 preset programmes, digital display panel

Structural diagram of the product:

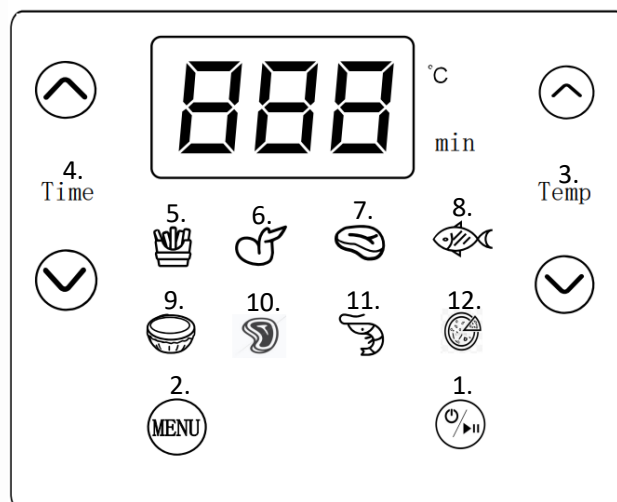
1. Top cover
2. Left display
3. Right display
4. Left basket 5,5L
5. Right basket 3,5L
6. Left basket grille
7. Right basket grille
8. Air outlet
9. Air outlet
10. Power cord



Control panel

LED display

1. Power button
2. Cooking -programme menu button
3. Temperature increase and decrease buttons
4. Time increase and decrease buttons
5. French fries -programme indicator light
6. Egg tart -programme indicator light
7. Chicken dip -programme indicator light
8. Pork -programme indicator light
9. Steak -programme indicator light
10. Shrimp -programme indicator light
11. Fish -programme indicator light
12. Pizza -programme indicator light



Note! In all ready-to-use programmes, the temperature range is adjustable between 80-200°C and the cooking time range between 1-60 minutes. The time in the table* is the recommended adjustable time interval for best results when using both left and right side. This cooking time is adjusted manually using the time adjustment function.

Programme	Reference printing	Default temperature	Recommended time	Default time	Recommendation
French fries	Right:500 g, left:300 g	200°C	20-25 minutes	25 minutes	Shake 1-2 times
Chicken egg	Right:300 g, left:150 g	160°C	20-25 minutes	22 minutes	Use an ovenproof baking tray
Chicken wings	Right:500 g, left:300 g	200°C	20-25 minutes	25 minutes	Shake 1-2 times
Pork	Right:500 g, left:300 g	200°C	25-30 minutes	30 minutes	Shake 1-2 times
Steak	Right:500 g, left:300 g	180°C	10-15 minutes	15 minutes	Shake 1-2 times
Shrimp	Right:500 g, left:300 g	180°C	10-15 minutes	15 minutes	Shake 1-2 times
Fish	Right:500 g, left:300 g	180°C	15-20 minutes	20 minutes	Shake 1-2 times
Pizza	Right:500 g, left:300 g	200°C	25-30 minutes	30 minutes	Use an ovenproof baking tray

Use

1. Place the device on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on a surface that cannot withstand heat.
2. Place the grate in the middle of the basket. Press the grate against the bottom of the basket to make sure it is firmly in place and horizontal. There should be a small amount of space between the grate and the bottom of the basket.
3. Place the food ingredients on the grill.
4. Place the basket in the dehydrator.
5. Connect the plug to a grounded outlet. *NOTE: The air fryer will not start if the basket is not fully in place.
6. Select the menu and the right temperature.
7. Start cooking.
8. Enjoy a delicious air-fried meal!

When you hear the beeps, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance using the handle and place it on a heat-resistant surface. Do not turn the basket upside down, as excess oil accumulated on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

Cleaning

1. Unplug the appliance before cleaning and wait for it to cool down.
2. Never allow water or any other liquid to enter the appliance. The appliance cannot be washed in a dishwasher.
3. Clean the oven racks and grates with hot water, hand sanitizer and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the surface of the cooker with a damp cloth. Never use strong and abrasive cleaning agents, cleaning pads or steel wool, which will damage the appliance.
5. If dirt has stuck to the grate or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and add some dishwashing liquid. Let the basket and the grate soak for about 10 minutes.
6. If the device is not used for a long period of time, clean it and store it in a cool and dry place.

CAUTION: Do not touch the basket during or shortly after use, as it will become very hot. Hold the basket by the handle only.

Trouble shooting

The problem	Possible reason	Solution
No power	*There is no power cord attached to the socket	*Connect the power cord grounded socket outlet
	*Did not select the correct menu	*Select and tap the menu you want, then the device can connect to the power supply
The food is raw	*There is too much food in the basket	*Put less food on basket
	*The temperature setting is too low	*Set the appropriate temperature and cook again
	*Cooking time is short	*Set the appropriate cooking time and cook again.
Food is not evenly cooked	* Certain foods must be mixed in the middle of cooking	* Take the basket out in the middle of cooking and shake it to mix the food and cook it more evenly. Continue by placing the basket back in the cooker.
Fried food is not crispy	*Some foods need a little oil to achieve a crispy finish	*Add a thin layer of oil to the surface of the food and start frying them.

The cooking pot cannot be put back in the appliance	*The basket has too much food and is too heavy	*The food in the pan must not exceed the maximum limit.
	*Basket is stuck	*Return the basket to the horizontal position and try again

Storage

1. Allow the Air fryer to cool completely before storing
2. Store the air fryer upright in a dry place
3. Make sure all parts are clean and dry
4. Do not place heavy objects on top of the cooker during storage, as this may damage the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The product is for consumer use only

1. Read all the instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To avoid electric shock, do not immerse the power cord, plugs or other connectors in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when the device is used by children or in the vicinity of children.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before removing parts and before cleaning the appliance.
6. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service centre for inspection, repair or adjustment.
7. Use of accessories other than those recommended by the manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance near explosive and/or flammable vapours.
11. Be very careful when moving equipment containing hot oil or other liquids.
12. Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the socket. To switch off the power, turn off the power and then remove the plug from the socket.
13. Do not use the appliance for any other purpose.
14. Make sure that the handles are correctly assembled in the basket and locked in place.
15. Do not immerse in water or other liquid.
16. This appliance is for household use only.

NOTE 17: TO REDUCE THE RISK OF DANGER OR ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE REMOVABLE BASKET, WHICH COMES WITH THE PRODUCT.

18. There is no need to preheat the device.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

When disposing of product packaging, follow local waste management and recycling guidelines, depending on the material. The product should not be disposed of with mixed waste, but should be sent for separate collection of electrical and electronic waste. For further information, please [visit www.serty.fi](http://www.serty.fi)

Recycling

Disposal of equipment and batteries Following the implementation of European Directive 2002/96/EC, the national legal system applies the following: electrical and electronic equipment must not be disposed of with household waste. The law obliges consumers to return electrical and electronic equipment at the end of its useful life to a public collection point or point of sale organised for this purpose. The details are laid down in the national law of each country. This symbol on the product, user manual or packaging indicates that the product is subject to these provisions. By recycling, reusing materials or other ways of recovering old equipment, you are helping to protect the environment.

Guarantee

The product is guaranteed for one year from the date of purchase.

The warranty covers defects in materials and workmanship. The warranty does not apply if the product is used for any purpose other than its original purpose or if it is used for commercial, professional or rental purposes. The warranty does not cover damage caused by natural conditions, normal wear and tear, damage caused by misuse or damage caused by incorrect storage. For warranty issues, please contact your dealer.

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



Luftfritös douple 9L

---ANVÄNDARHANDBOK---



10143

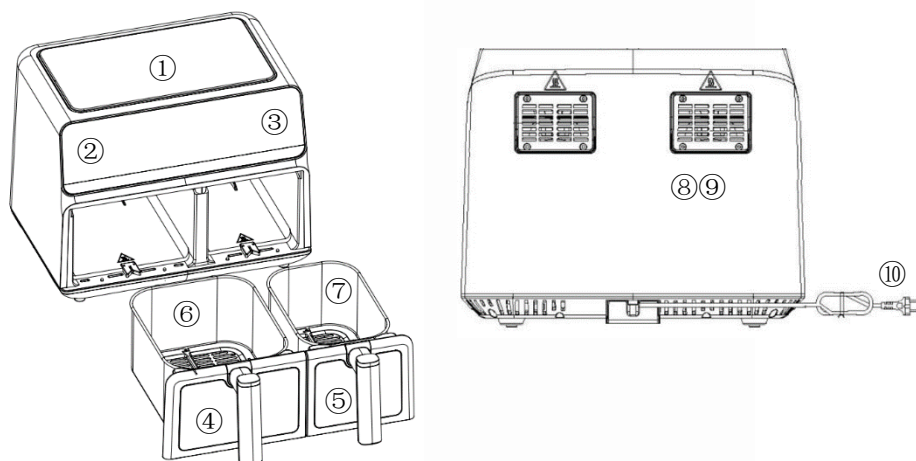
Läs instruktionerna noggrant innan du använder apparaten.
Förvara bruksanvisningen för framtida bruk.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

1. Märkspänning: 230V
2. Nominell frekvens: 50 Hz
3. Nominell effekt: 1200W + 1000W = 2200W
4. Korgarnas kapacitet: 5,5 l + 3,5 l
5. Temperaturområde: 80-200 °C
6. Tidsintervall: 1-60 minuter
7. 8 förinställda program, digital displaypanel

Strukturdiagram över produkten:

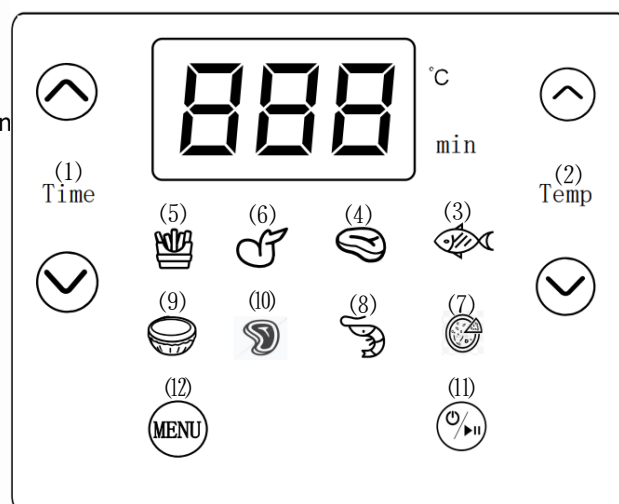
1. Topplöck
2. Vänster display
3. Höger display
4. Vänster korg 5,5L
5. Höger korg 3,5L
6. Vänster korggaller
7. Höger korggaller
8. Luftutlopp
9. Luftutlopp
10. Nätkabel



Kontrollpanel

LED-display

1. Strömbrytare
2. Matlagning -knapp för programmeny
3. Knappar för ökning och minskning av temperaturen
4. Knappar för att öka och minska tiden
5. Pomes frites -programmets indikatorlampa
6. Äggpaj -programindikatorlampa
7. Kycklingdipp -programmets indikatorlampa
8. Fläsk -program indikatorlampa
9. Indikatorlampa för biff -program
10. Råkor - indikatorlampa för program
11. Indikatorlampa för fiskprogram
12. Indikatorlampa för pizza -program



Observera! I alla program som är klara att använda kan temperaturen ställas in mellan 80-200°C och tillagningstiden mellan 1-60 minuter. Tiden i tabellen* är det rekommenderade justerbara tidsintervallet för bästa resultat vid användning av både vänster och höger sida. Denna tillagningstid justeras manuellt med hjälp av tidsjusteringsfunktionen.

Program	Referensutskrift	Standard temperatur	Rekommenderad tid	Standardtid	Rekommendation
Pommes frites	Höger: 500 g, vänster: 300 g	200°C	20-25 minuter	25 minuter	Skaka 1-2 gånger
Kycklingägg	Höger: 300 g, vänster: 150 g	160°C	20-25 minuter	22 minuter	Använd en ugnsfast bakplåt
Kycklingvingar	Höger: 500 g, vänster: 300 g	200°C	20-25 minuter	25 minuter	Skaka 1-2 gånger
Fläskkött	Höger: 500 g, vänster: 300 g	200°C	25-30 minuter	30 minuter	Skaka 1-2 gånger
Biff	Höger: 500 g, vänster: 300 g	180°C	10-15 minuter	15 minuter	Skaka 1-2 gånger
Räkor	Höger: 500 g, vänster: 300 g	180°C	10-15 minuter	15 minuter	Skaka 1-2 gånger
Fisk	Höger: 500 g, vänster: 300 g	180°C	15-20 minuter	20 minuter	Skaka 1-2 gånger
Pizza	Höger: 500 g, vänster: 300 g	200°C	25-30 minuter	30 minuter	Använd en ugnsfast bakplåt

Användning

1. Placera apparaten på en stabil, horisontell och plan yta. Placera inte apparaten på en yta som inte tål värme.
2. Placera gallret i mitten av korgen. Tryck gallret mot korgens botten för att kontrollera att det sitter ordentligt fast och är vågrätt. Det ska finnas ett litet utrymme mellan gallret och korgens botten.
3. Lägg ingredienserna på grillen.
4. Placera korgen i uttorkaren.
5. Anslut stickkontakten till ett jordat uttag. *NOTERA: Luftritös startar inte om korgen inte är helt på plats.
6. Välj meny och rätt temperatur.
7. Starta tillagningen.
8. Njut av en utsökt luftfräst måltid!

När du hör pipet har den inställda tillagningstiden gått ut. Dra ut korgen ur apparaten med hjälp av handtaget och placera den på en värmetålig yta. Vänd inte korgen upp och ner, eftersom överflödiga olja som ackumuleras på botten av korgen kommer att läcka ut på ingredienserna.

Rengöring

1. Koppla ur apparaten före rengöring och vänta tills den har svalnat.
2. Låt aldrig vatten eller någon annan vätska komma in i apparaten. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
3. Rengör ugnshyllorna och gallren med varmt vatten, handsprit och en icke-slipande svamp.
4. Torka av spishällens yta med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, rengöringsrondeller eller stålull, eftersom dessa kan skada apparaten.
5. Om smuts har fastnat på gallret eller i korgens botten, fyll korgen med varmt vatten och tillsätt lite diskmedel. Låt korgen och gallret ligga i blöt i ca 10 minuter.
6. Om enheten inte används under en längre tid, rengör den och förvara den på en sval och torr plats.

FÖRSIKTIGHET: Rör inte korgen under eller strax efter användning, eftersom den då blir mycket varm. Håll korgen endast i handtaget.

Felsökning

Problemet	Möjligt skäl	Lösning
Ingen ström	* Det finns ingen nätsladd ansluten till uttaget	* Anslut nätkabeln jordat uttag
	* Väljde inte rätt meny	* Välj och tryck på den meny du vill ha, sedan kan enheten ansluta till strömförsörjningen
Maten är rå	* Det finns för mycket mat i korgen	* Lägg mindre mat i korgen
	* Temperaturinställningen är för låg	* Ställ in rätt temperatur och tillaga igen
	* Tillagningstiden är kort	* Ställ in rätt tillagningstid och tillaga igen.
Maten är inte jämnt tillagad	* Vissa livsmedel måste blandas mitt i tillagningen	* Ta ut korgen mitt under tillagningen och skaka den för att blanda maten och tillaga den jämnare. Fortsätt genom att sätta tillbaka korgen i spisen.
Stekt mat är inte krispig	* Vissa livsmedel behöver lite olja för att få en krispig yta	* Håll ett tunt lager olja på matvarornas yta och börja steka dem.

Kokkärlet kan inte sättas tillbaka i apparaten	*Korgen innehåller för mycket mat och är för tung	*Maten i pannan får inte överstiga maxgränsen.
	*Korgen har fastnat	*Återställ korgen till horisontellt läge och försök igen

Förvaring

1. Låt fritösen svalna helt innan du förvarar den
2. Förvara frityrkokaren upprätt på en torr plats
3. Se till att alla delar är rena och torra
4. Placera inte tunga föremål ovanpå spisen under förvaring, eftersom detta kan skada apparaten.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

- Produkten är endast avsedd för konsumentbruk

1. Läs alla anvisningar.
 2. Rör inte vid heta ytor.
 3. För att undvika elektriska stötar får du inte doppa nätsladden, stickpropparna eller andra anslutningar i vatten eller andra vätskor.
 4. Noggrann övervakning är nödvändig när enheten används av barn eller i närheten av barn.
 5. Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du tar bort delar och innan du rengör apparaten.
 6. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för inspektion, reparation eller justering.
 7. Användning av andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren kan orsaka personskador.
 8. Får inte användas utomhus.
 9. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva och rör inte vid heta ytor.
 10. Placera inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga ångor.
 11. Var mycket försiktig när du flyttar utrustning som innehåller het olja eller andra vätskor.
 12. Anslut alltid stickkontakten till apparaten först och stick sedan in sladden i vägguttaget. För att stänga av strömmen, stäng av strömmen och dra sedan ut stickkontakten ur uttaget.
 13. Använd inte apparaten för något annat ändamål.
 14. Se till att handtagen är korrekt monterade i korgen och låsta på plats.
 15. Sänk inte ned i vatten eller annan vätska.
 16. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- OBS 17: FÖR ATT MINSKA RISKEN FÖR FARA ELLER ELEKTRISKA STÖTAR, TILLAGA ENDAST MAT I DEN LÖSTAGBARA KORGEN SOM MEDFÖLJER PRODUKTEN.**
18. Det finns inget behov av att förvärma apparaten.

MILJÖSKYDD

När du kasserar produktförpackningen ska du följa lokala riktlinjer för avfallshantering och återvinning, beroende på material. Produkten ska inte slängas med blandat avfall, utan ska skickas till separat insamling av elektriskt och elektroniskt avfall. För ytterligare information, [besök www.serty.fi](http://www.serty.fi)

Återvinning

Bortskaffande av utrustning och batterier Efter genomförandet av EU-direktiv 2002/96/EG gäller följande i det nationella rättssystemet: Elektrisk och elektronisk utrustning får inte kastas i hushållsavfallet. Enligt lag är konsumenterna skyldiga att återlämna elektriska och elektroniska produkter när de är uttjänta till ett offentligt insamlingsställe eller försäljningsställe som är organiserat för detta ändamål. Detaljerna fastställs i den nationella lagstiftningen i varje land. Denna symbol på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen anger att produkten omfattas av dessa bestämmelser. Genom att återvinna, återanvända material eller på annat sätt ta tillvara gammal utrustning bidrar du till att skydda miljön.

Garanti

Produkten garanteras under ett år från inköpsdatum.

Garantin täcker defekter i material och utförande. Garantin gäller inte om produkten används för något annat ändamål än det ursprungliga eller om den används för kommersiella, professionella eller uthyrningsändamål. Garantin täcker inte skador som orsakats av naturliga förhållanden, normalt slitage, skador som orsakats av felaktig användning eller skador som orsakats av felaktig förvaring. Kontakta din återförsäljare om du har frågor om garantin.

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



Õhkfritüür double 9L

---KASUTAJA MANUAAL---



10143

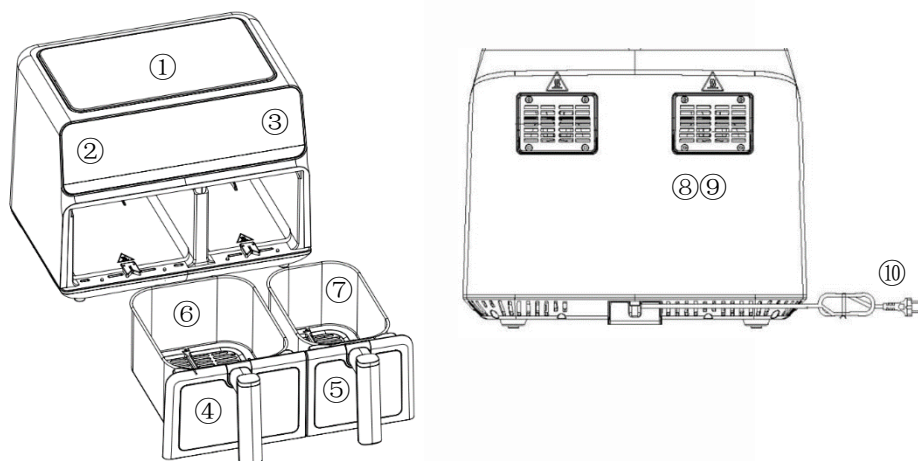
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

TEHNILISED NÄITAJAD

1. Nimipinge: 230V
2. Nominaalsagedus: 50 Hz
3. Nimivõimsus: 1200W + 1000W = 2200W
4. Korvide mahutavus: 5,5 l + 3,5 l
5. Temperatuurivahemik: 80-200 °C
6. Ajavahemik: 1-60 minutit
7. 8 eelseadistatud programmi, digitaalne näidikupaneel

Toote struktuuriskeem:

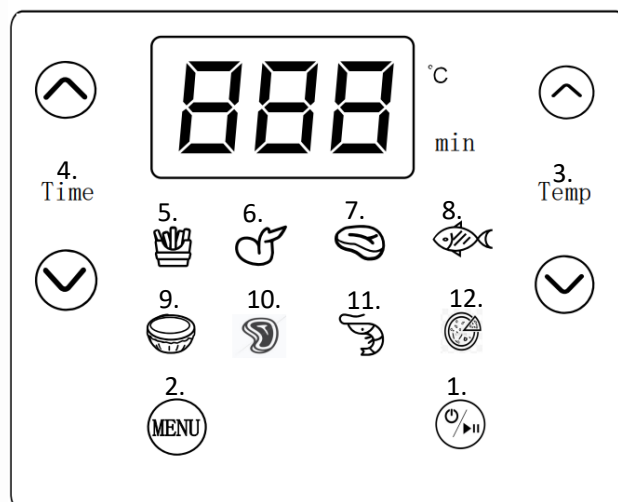
1. Ülemine kate
2. Vasakpoolne ekraan
3. Parem poolne ekraan
4. Vasakpoolne korv 5,5L
5. Parem korv 3,5L
6. Vasakpoolne korvi võre
7. Parempoolne korvi võre
8. Õhu väljalaskeava
9. Õhu väljalaskeava
10. Toitejuhe



Juhtpaneel

LED-ekraan

1. Toitenuppu
2. Cooking - programmi menüü nupp
3. Nupud temperatuuri suurendamiseks ja vähendamiseks
4. Aja suurendamise ja vähendamise nupud
5. Prantsuse friikartulid - programmi märgutuli
6. Munatort - programmi märgutuli
7. Kana dip - programmi märgutuli
8. Pork - programmi märgutuli
9. Steak-programmi märgutuli
10. Krevetid - programmi märgutuli
11. Kala-programmi märgutuli
12. Pizza-programmi märgutuli



Märkus! Kõigi kasutusvalmis programmide puhul on temperatuurivahemik reguleeritav vahemikus 80-200°C ja küpsetusaeg vahemikus 1-60 minutit. Tabelis* toodud aeg on soovituslik reguleeritav ajavahemik parimate tulemuste saavutamiseks nii vasaku kui ka parema külje kasutamisel. Seda küpsetusaega reguleeritakse käsitsi, kasutades aja reguleerimise funktsiooni.

Programm	Viitetrükk	Vaikimisi temperatuur	Soovitav aeg	Vaikimisi aeg	Soovitus
Prantsuse friikartulid	Paremal:500 g, vasakul:300 g	200°C	20-25 minutit	25 minutit	Raputa 1-2 korda
Kanamuna	Paremal:300 g, vasakul:150 g	160°C	20-25 minutit	22 minutit	Kasutage ahjukindlat küpsetusplaati
Kanatiivad	Paremal:500 g, vasakul:300 g	200°C	20-25 minutit	25 minutit	Raputa 1-2 korda
Sealiha	Paremal:500 g, vasakul:300 g	200°C	25-30 minutit	30 minutit	Raputa 1-2 korda
Steak	Paremal:500 g, vasakul:300 g	180°C	10-15 minutit	15 minutit	Raputa 1-2 korda
Krevetid	Paremal:500 g, vasakul:300 g	180°C	10-15 minutit	15 minutit	Raputa 1-2 korda
Kala	Paremal:500 g, vasakul:300 g	180°C	15-20 minutit	20 minutit	Raputa 1-2 korda
Pizza	Paremal:500 g, vasakul:300 g	200°C	25-30 minutit	30 minutit	Kasutage ahjukindlat küpsetusplaati

Kasutage

1. Asetage seade stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale. Ärge asetage seadet pinnale, mis ei kannata kuumust.
2. Asetage rest korvi keskele. Vajutage rest vastu korvi põhja, et see oleks kindlalt paigas ja horisontaalselt. Resti ja korvi põhja vahele peaks jääma väike vahe.
3. Asetage toiduained grillile.
4. Asetage korv dehüdraatorisse.
5. Ühendage pistik maandatud pistikupessa. *MÄRKUS: Õhufritüür ei käivitu, kui korv ei ole täielikult paigas.
6. Valige menüü ja õige temperatuur.
7. Alustage toiduvalmistamist.
8. Nautige maitavat õhuküpsetatud sööki!

Kui kuulete helisignaali, on seadistatud ettevalmistusaeg möödunud. Tõmmake korv käepideme abil seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Ärge keerake korvi tagurpidi, sest korvi põhja kogunenud liigne õli lekib koostisosadele.

Puhastamine

1. Enne puhastamist tõmmake seade vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see jahtub.
2. Ärge kunagi laske vett või muud vedelikku seadmesse siseneda. Seadet ei saa pesta nõudepesumasinas.
3. Puhastage ahjuriulid ja restid kuuma vee, käte desinfitseerimisvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.
4. Pühkige pliidi pinda niiske lapiga. Ärge kunagi kasutage tugevaid ja abrasiivseid puhastusvahendeid, puhastuslappe või terasvilla, mis kahjustavad seadet.
5. Kui mustus on riivile või korvi põhja kleepunud, täitke korv kuuma veega ja lisage veidi nõudepesuvahendit. Laske korvil ja restil umbes 10 minutit leotada.
6. Kui seadet ei kasutata pikemat aega, puhastage see ja hoidke seda jahedas ja kuivas kohas.

ETTEVAATUST: Ärge puudutage korvi kasutamise ajal või vahetult pärast seda, sest see muutub väga kuumaks. Hoidke korvi ainult käepidemest.

Probleemide lahendamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ei ole võimu	*Toitejuhe puudub pistikupesa külge kinnitatud	*Liigutage toitejuhe maandatud pistikupesa
	*ei valinud õiget menüüd	*Valige soovitud menüü ja koputage seda, seejärel saab seade vooluvõrku ühendada.
Toit on toores	*Korvis on liiga palju toitu	*Pane vähem toitu korvi
	*Temperatuuri seadistus on liiga madal	*Seadke sobiv temperatuur ja küpsetage uuesti
	*Küpsetusaeg on lühike	*Määrake sobiv küpsetusaeg ja küpsetage uuesti.
Toit ei ole ühtlaselt küpsetatud	* Teatud toidud tuleb segada keetmise keskel	* Võtke korv küpsetamise keskel välja ja raputage seda, et toit segunek ja küpseks ühtlasemalt. Jätkake, asetades korvi tagasi pliidile.

Praetud toit ei ole krõbe	* Mõni toit vajab krõbeda lõppviimistluse saavutamiseks veidi õli.	*Pane õhuke kiht õli toidu pinnale ja hakka neid praadima.
Keedukannu ei saa seadmesse tagasi panna.	*Korvi on liiga palju toitu ja see on liiga raske.	*Pannil olev toit ei tohi ületada maksimaalset piirnormi.
	*Korv on kinni	*Pöörake korv tagasi horisontaalasendisse ja proovige uuesti.

Ladustamine

1. Laske õhufritüüriil enne hoiustamist täielikult jahtuda.
2. Hoidke õhufritüür püsti kuivas kohas.
3. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad
4. Ärge asetage hoiustamise ajal pliidi peale raskeid esemeid, sest see võib seadet kahjustada.

OLULISED KAITSEMEETMED

- Toode on mõeldud ainult tarbijale

1. Lugege kõik juhised läbi.
2. Ärge puudutage kuumi pindu.
3. Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikuid ega muid ühendusi vette või muudesse vedelikesse.
4. Kui seadet kasutavad lapsed või see on laste läheduses, on vajalik tihe järelevalve.
5. Kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist tõmmake see välja vooluvõrgust. Laske seadmel enne osade eemaldamist ja seadme puhastamist jahtuda.
6. Ärge kasutage seadet, kui juhe või pistik on kahjustatud või kui seade ei tööta või on mingil viisil kahjustatud. Viige seade kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
7. Muude kui tootja poolt soovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada vigastusi.
8. Mitte kasutada välitingimustes.
9. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva ega puudutada kuumi pinda.
10. Ärge asetage seadet plahvatusohtlike ja/või tuleohtlike aurude lähedusse.
11. Olge väga ettevaatlik kuumi õli või muid vedelikke sisaldavate seadmete teisaldamisel.
12. Ühendage alati kõigepealt pistik seadme külge ja seejärel pistikupesast pistikupesasse. Toite väljalülitamiseks lülitage seade välja ja seejärel eemaldage pistik pistikupesast.
13. Ärge kasutage seadet muul otstarbel.
14. Veenduge, et käepidemed on korrektselt korvi paigaldatud ja lukustatud.
15. Ärge kastke vette või muusse vedelikku.
16. See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

MÄRKUS 17: OHU VÕI ELEKTRILÖÖGI OHU VÄHENDAMISEKS KÜPSETAGE AINULT TOOTEGA KAASASOLEVAS EEMALDATAVAS KORVIS.

18. Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

KESKKONNAKAITSE

Toote pakendite kõrvaldamisel järgige kohalikke jäätmekäitlus- ja taaskasutussuuniseid, sõltuvalt materjalist. Toodet ei tohi hävitada koos segaolmejäätmetega, vaid see tuleb saata eraldi elektri- ja elektroonikajäätmete kogumiseks. Lisateavet leiate veebilehelt www.serty.fi.

Taaskasutamine

Seadmete ja patareide kõrvaldamine Pärast Euroopa direktiivi 2002/96/EÜ rakendamist kohaldatakse siseriiklikus õigussüsteemis järgmist: elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi kõrvaldada koos olmejäätmetega. Seadus kohustab tarbijaid tagastama elektri- ja elektroonikaseadmed nende kasutusaja lõppedes selleks korraldatud avalikku kogumispunkti või müügipunkti. Üksikasjad on sätestatud iga riigi siseriiklikus õiguses. See sümbol tootel, kasutusjuhendil või pakendil näitab, et toote suhtes kohaldatakse neid sätteid. Ringlussevõtu, materjalide taaskasutamise või muude vanade seadmete taaskasutamise viisidega aitate kaitsta keskkonda.

Garantii

Toote garantii on üks aasta alates ostukuupäevast.

Garantii hõlmab materjali- ja töövigu. Garantii ei kehti, kui toodet kasutatakse muul otstarbel kui selle algsel otstarbel või kui seda kasutatakse kaubanduslikul, professionaalsel või rendi eesmärgil. Garantii ei hõlma looduslike tingimuste, tavapärase kulumise, väärkasutuse või ebaõige hoiustamise tõttu tekkinud kahjustusi. Garantiiküsimustes pöörduge palun oma edasimüüja poole. Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14, 36220 Kangasala, Soome