

BLOW



KÄYTTÖOHJE
KIERTOILMAKYYPSENNIN
AIR FRYER

www.polkumyynti.com

KÄYTTÖTARKOITUS

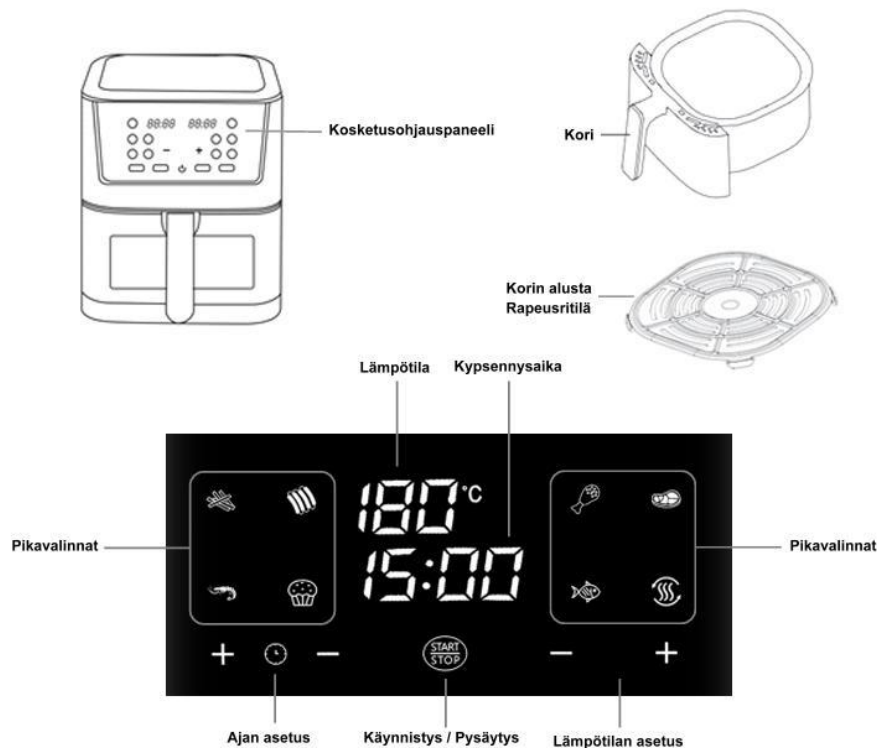
Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden, kuten ranskalaisten, kalan, lihan ja vihannesten, hauduttamiseen ja kypsentämiseen. Ohjekirjan ohjeiden noudattaminen on välttämätöntä laitteen turvallisen asennuksen ja käytön varmistamiseksi. Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Avaa pakkaus ja ota laite varovasti esiin. Tarkista, että toimitus sisältää kaikki osat ja että ne ovat ehjiä. Varmista, etteivät muoviosat ole halkeilleet ja ettei virtajohto ole vaurioitunut. Jos huomaat osia puuttuvan tai niiden olevan vaurioituneita, älä käytä laitetta, vaan ota yhteyttä jälleenmyyjään. Säilytä pakkausmateriaali tai hävitä se paikallisten kierräysmääräysten mukaisesti.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista tuotteesta mahdolliset liimajäljet ja tarrat.
3. Puhdista paistokori ja rapeusritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
4. Pyyhi tuotteen sisä- ja ulkopuoli lämpimällä, kostealla liinalla.
5. Aseta rapeusritilä oikein paikoilleen paistokorin pohjalle.
6. Kiertoilmakypsennin toimii kuumailemateknologialla. Älä koskaan kaada laitteeseen öljyä tai muuta rasvaa.
7. Älä koskaan peitä tuotteen ilmanottoaukkoja, sillä se estää ilman herkemmän virtauksen ja heikentää kuumailemakypsennyksen tehoa.

KUVAUS



KÄYTTÖ

Kiertoilmakypsennintä voidaan käyttää monenlaisten raaka-aineiden kypsentämiseen. Alla oleva taulukko auttaa valitsemaan perusasetukset haluamillesi aineksille.

Huomautus: Muista, että nämä asetukset ovat vain viitteellisiä. Koska raaka-aineet eroavat toisistaan alkuperän, koon, muodon ja merkin mukaan, emme voi taata parhaita mahdollisia asetuksia juuri sinun aineksillesi.

Nopean kuumailmateknologian ansiosta korin vetäminen ulos laitteesta kypsennyksen aikana ei juurikaan vaikuta prosessiin.

- **Aika:** Käytetään vaaditun kypsennysajan asettamiseen. Säättöalue on 0–30 minuuttia.
- **Lämpötila:** Käytetään halutun kypsennyslämpötilan asettamiseen. Lämpötilaa voidaan säätää välillä 80 °C – 200 °C.

Laitteen käynnistäminen / sammuttaminen

1. Aseta laite tasaiselle pinnalle.
2. Liitä virtajohto pistorasiaan, jolloin laite käynnistyy.
3. Aseta haluamasi lämpötila kosketusohjauspaneelin painikkeilla.
4. Aseta haluamasi kypsennysaika kosketusohjauspaneelin painikkeilla.
5. Aloita kypsennys koskettamalla **Start/Stop**-painiketta. Painikkeen koskettaminen uudelleen kypsennyksen aikana pysäyttää prosessin.
6. Irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.

HYÖDYLLISIÄ LISÄTIETOJA

- Pienemmät ruokapalat vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan.
- Suurempi määrä raaka-aineita vaatii hieman pidemmän kypsennysajan, kun taas pienempi määrä vaatii hieman lyhyemmän ajan.
- Ainesten kääntäminen tai ravistaminen kypsennyksen puolivälissä parantaa lopputulosta ja auttaa ruokaa kypsymään tasaisesti.
- Pienen öljymäärän lisääminen tuoreisiin perunoihin tekee niistä rapeampia.
- Öljyn lisäämisen jälkeen anna ainesten seistä muutaman minuutin ajan ennen kuin laitat ne kiertoilmakypsennykseen.
- Älä koskaan kypsennä laitteessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Uunissa valmistettavia välipaloja voidaan yleensä valmistaa myös kiertoilmakypsennyksessä.
- Optimaalinen ainesten määrä rapeiden ranskalaisten valmistukseen on 600 g.
- Valmistaikinoista saa tehtyä täytettyjä leipiä tai piiraita nopeasti ja vaivattomasti.
- Valmiiksi kohotetut taikinat vaativat lyhyemmän kypsennysajan kuin kotitekoinen taikina.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmitykseen. Lämmitä ruokaa asettamalla lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään 10 minuuttia.

ESIMERKKIKYPSENNYSAJAT

Ruokalaji	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistus	Lisätiedot
Ohuet pakasteranskalaiset	300-700	12-16	200	Kyllä	
Paksut pakasteranskalaiset	300-700	12-20	200	Kyllä	
Kotitekoiset ranskalaiset	300-800	18-25	180	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset lohkooperunat	300-800	18-22	180	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kotitekoiset perunakuutiot	300-750	12-18	180	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Perunaletut / -ohukaiset	250	15-18	180	Kyllä	
Perunavuoka	250	12-22	180	Kyllä	
Pihvi	100-500	15-20	180	Kyllä	
Porsaankyljykset	100-500	15-20	180	Kyllä	
Hampurilaispihvi	100-500	15-20	180	Kyllä	
Makkararulla	100-500	15-20	200	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kanakoivet	100-500	18-25	180	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Kanan rintafilee	100-500	10-22	180		
Kevätkääryleet	100-400	15-18	200	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Pakastekanapalat	100-400	10-15	200	Kyllä	Lisää 1/2 rkl öljyä
Pakastekalapalat	100-400	15-20	180		Lisää 1/2 rkl öljyä
Pakastejuustosuupalat	100-400	10-15	200		Lisää 1/2 rkl öljyä
Pakastevihannekset	100-400	15	180		

HUOMIO!

- Jos kiertoilmakypsennin käynnistetään kylmänä, pidennä kypsennysaikaa noin 3–5 minuutilla
- Kun kypsennät kohoavia aineksia (esim. kakkuja, piirakoita tai muffinseja), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

Asianmukainen ja säännöllinen puhdistus varmistaa laitteen turvallisen käytön ja pidentää sen käyttöikää.

VAROITUS! Sähköiskun ja palovammojen välttämiseksi sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja huoltoa.

- Puhdista laitteen runko kuivalla liinalla.
- Kori ja alusta voidaan pestä lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Anna niiden kuivua täysin pesun jälkeen.
- Älä käytä puhdistukseen voimakkaita kemikaaleja, emäksisiä, hankaavia tai desinfioivia aineita, sillä ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa.
- Älä upota laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin.

TURVALLISUUS

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
4. Laitteen ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien osien on oltava aina puhtaita.
5. Laitteen ulkopintojen lämpötila voi olla korkea käytön aikana.
6. **Huomio! Palovamman vaara!** Käytön aikana jotkin pinnat (kuten kulho, kori ja laitteen sisäosa, johon kulho koreineen työnnetään) kuumenevat erittäin voimakkaasti. Älä koske kuumiin pintoihin ja varo laitteesta nousevaa kuumaa höyryä. Tartu aina vain kahvaan, kun vedät kulhon ulos laitteesta!
7. Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se tulipalo- tai sähköiskuvaaran välttämiseksi.
8. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kanssa.
9. Ohjeiden ja varoitusten laiminlyönti voi johtaa henkilövahinkoihin. Laitteen lämpövastus voi pysyä kuumana pitkään käytön jälkeen.
10. Varmista ennen laitteen kytkemistä pistorasiaan, että pistorasian jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
11. Sähköiskun välttämiseksi älä upota pistoketta, virtajohtoa tai itse laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
12. Kulhon sisällä voidaan käyttää leivinpaperia.
13. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
14. Älä käytä jatkojohtoa. Jos kuitenkin päätät käyttää jatkojohtoa omalla vastuullasi, käytä vain hyväkuntoista, maadoitettua ja laitteen teholle sopivaa jatkojohtoa.
15. Virtajohto ei saa roikkua vapaasti eikä se saa koskettaa kuumia pintoja.
16. Sijoita laite etäälle muista kuumenevista keittolaitteista, kuten uuneista, sähköliesistä, kaasupolttimista tms.
17. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
18. **Huomio!** Ilmanpoistoaukosta voi tulla kuumaa höyryä.
19. Älä peitä ilmanottoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa.
20. Älä peitä laitetta, kun se on käynnissä tai kun se on vielä kuuma.
21. Laitetta on käytettävä tasaisella, vakaalla, kuivalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla.
22. Noudata varovaisuutta laitetta käytettäessä.
23. Älä jätä laitetta ilman valvontaa. Katkaise laitteesta virta aina, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistusta.
24. Jos laitteen sisäisiin tai ulkoisiin sähköosiin pääsee vettä tai muuta nestettä, laite on kuivattava huolellisesti ennen seuraavaa käynnistystä.
25. Älä käytä laitetta, jos virtajohdossa on merkkejä vaurioista tai jos laite on pudonnut lattialle. Tällöin laite on tarkistettava huolellisesti ennen uudelleenkäynnistystä.
26. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä silloin, jos laitteen toiminnassa ilmenee jotain poikkeavaa.
27. Älä aseta laitteen sisälle mitään metallifoliota, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun.
28. Ympäristön lämpötilan on oltava 15 °C ja 34 °C välillä laitteen käytön aikana.