



Kasutusjuhend

Kuumaõhufritüür T22

Proscenic Technology Co., Ltd.
Teenuse tugi
Koduleht: www.proscenic.com
E-post: support@proscenic.com

V2.31








SISUKORD

ET

Pakendi sisu.....	1
Oluline garantiiteave.....	2
Toote tutvustus.....	4
Juhised.....	5
Veatuvastus	15
Puhastamine ja hooldus	16

Pakendi sisu

(1) Proscenicu kuumaõhufritiür 5l x1		(2) Retseptiraamat x1	
(3) Lühijuhend x1		(4) Kasutusjuhend x1	
(5) Frittimiskorv x1			

Toote spetsifikatsioon

Toiteallikas (USA)	AC 120 V, 60 Hz
Toiteallikas (ÜK)	AC 220–240 V, 50 Hz
Toiteallikas (EL)	AC 220–240 V, 50 Hz
Nimivõimsus	1500 W
Mahutavus	5L
Temperatuurivahemik	75–205 °C (165-400 °F)
Taimeri seadmise vahemik	1–60 minutit
Kaal	5,5 kg

Oluline garantiiteave

Hoiatus

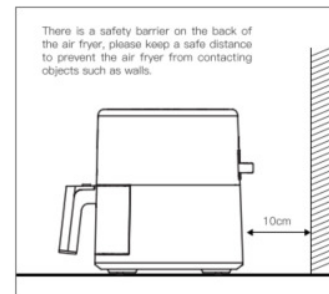
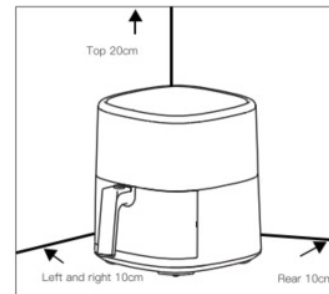
Enne kasutamist lugege läbi kõik juhendid ja hoiatused. Ohutusmeetmete ja juhendite eiramine võib põhjustada isiku- või varakahju.

Elektrilöögiohu vältimiseks veenduge, et teie majas olev pinge vastab seadme pingele. Kasutage alati maandatud pistikupesa. Ärge kasutage adaptereid või pikendusjuhtmeid.

Tuleohtu vältimiseks eemaldage kuumaõhufritüürit igasugune pakkematerjal, sh ajutised märgised.

Ohutus ja ettevaatusabinõud

1. Paigutage kuumaõhufritüür kuiva keskkonda. Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodumajapidamises. Ärge kasutage seda õues.
2. Selleks, et töötavast seadmest eralduv kuumus ei tekitaks tuleohtu ja seadmest tulevad aarud ei kahjustaks mööbliesemeid, jälgige, et seade oleks seintest ja kappidest piisavalt kaugel.
3. Asetage kuumaõhufritüür tasasele ja kuumakindlale pinnale. Fritüüri ning seina ja aluspinna vahele peab jääma vähemalt 10 cm, et tagada piisav õhuringlus.
4. Ärge pange kuumaõhufritüüri tuleohtlike materjalide või soojusallikate lähedusse ning hoidke see eemal kardinast ja muudest sarnastest esemetest, et vältida tuleohtu.
5. HOIATUS! Ärge pange juhet, pistikut ega seadme korpust vee või muude vedelike sisse, et vältida elektrilöögiohtu.
6. Jälgige, et seadme toitejuhe ei takerduks korpuse ümber ega puutuks kokku muude kuumade pindadega, nagu gaasi- ja elektriradiaatorid, kuumutuslambid või kütteseadmed.
7. Ärge KUNAGI tõmmake toitekaablist. Enne seadme eemaldamist vooluvõrgust tuleb seda liigutada – kasutage kuumaõhufritüüri liigutamiseks mõlemat kätt.
8. Ärge liigutage kuumaõhufritüüri, kui selles on veel kuum õli või muu kuum vedelik.
9. Kuumaõhufritüüri peale ei tohi seadme kasutamise ajal asetada tuleohtlikke esemeid (nt kangast, paberist, plastikust vms esemed). Tuleohtu vältimiseks ärge hoidke seda tüüpi esemeid ka kuumaõhufritüüri sees.



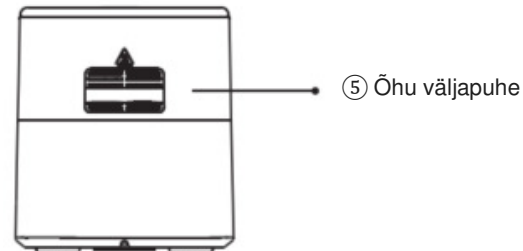
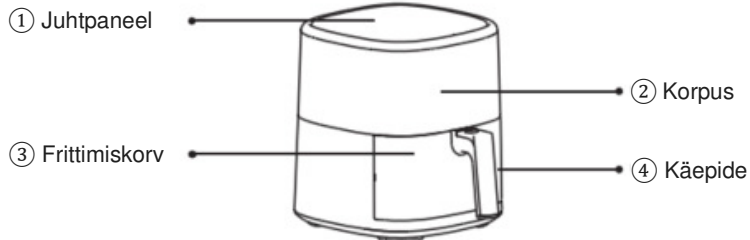
10. Kasutage seadmega kaasas olevaid lisatarvikuid nõuetekohaselt, et vältida tulekahju ja vigastuste ohtu. Ärge pange seadmega kaasas olevaid lisatarvikuid toote sisse. Ärge kasutage lisatarvikuid, mida tootja pole soovitanud.
11. Kandke toidu sissepanemisel ja väljavõtmisel soojuskaitsega ja kuumakindlaid kindaid.
12. Ärge puudutage kuumaõhufritüüri välispinda, kui see on kasutamise ajal või pärast kasutamist kuum.
13. Kui kuumaõhufritüür töötab, kasutage põletuste vältimiseks ainult nuppu või käepidet.
14. Kuumaõhufritüüri puhastamisel ühendage seade vooluvõrgust lahti ja oodake, kuni see jahtub toatemperatuurini.
15. Kasutage kuumaõhufritüüri puhastamiseks pehmet niisutatud lappi. Ärge kasutage teravaid puhastustööriistu, et seadet mitte kahjustada.
16. Ärge kunagi lubage lastel seadet kasutada. Kuumaõhufritüür tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas. Ärge lubage puuetega inimestel ja eakatel kasutada seadet ilma järelevalveta.
17. Ärge kunagi kasutage kuumaõhufritüüri muul eesmärgil kui toidu küpsetamiseks või sulatamiseks.
18. Hoiatus! Tuleohu vältimiseks ärge kunagi asetage kõrvalisi esemeid töötava kuumaõhufritüüri peale.
19. Hoiatus! Plahvatusohtu vältimiseks ärge kunagi kuumutage kuumaõhufritüüris olevat suletud mahutit.
20. Pärast kuumaõhufritüüri kasutamist või kui seda pikka aega ei kasutata, lülitage see välja ja ühendage vooluvõrgust lahti. Seadet ei tohi kasutada välise taimeri ega kaugjuhtimise abil.
21. Kui vooluahel on toote kasutamisel ülekoormatud, ei pruugi kuumaõhufritüür korralikult töötada. Kuumaõhufritüür peaks olema eraldi liinil.
22. Jätke toidu küpsetamisel mahutisse piisavalt ruumi, et vältida vedeliku ülekeemist. Ettevaatust klaas- või metallmahutite kasutamisel – see võib olla ohtlik ja tekitada põletusi.
23. Kui seadme toitejuhe on kahjustada saanud, tuleb selle vahetamiseks pöörduda tootja hooldusüksuse või muu samalaadse hooldusteenuse poole, et vältida ohtu.

| Hoiatus! Kõrge temperatuur!



Hoiatus! Seadme kättesaadavad osad võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda. Seadet tuleks hoida lastele kättesaamatus kohas. Seade eraldab töötamise ajal soojust ja kuumaõhufritüüri kütteelemendi temperatuur on väga kõrge. Kuumaõhufritüüri välispind muutub kasutamise ajal väga kuumaks – vt märgendeid tekstiga „High Temperature Caution“ („Ettevaatust - kuum“). Välipinna temperatuur võib kõrgeks jääda veel mõnda aega pärast seda, kui seadet enam ei kasutata. ÄRGE puudutage ega liigutage seadet.

Toote tutvustus



Juhend


Esmakordsel kasutamisel

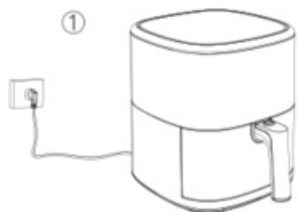
Hoiatus!

* Veenduge, et teie majas olev pinge vastab seadme pingele.

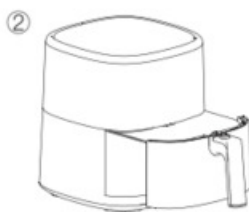
* Eemaldage kuumaõhufritiürikt igasugune pakkematerjal, sh ajutised mürkained.

* Põletuste vältimiseks kandke toidu väljavõtmisel kuumakindlaid kindaid.

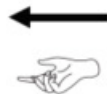
Esmakordsel kasutamisel, puudutage retseptivalikut ja valige . Seadke temperatuur kõrgeima valiku peale ja taimer pikemaks kui 15 minutit. Lülitage frittiskorv välja ja käivitage programm ilma toiduta. Kui programm lõpetab, tõmmake frittiskorv lahti, et õline suits välja lasta. Kuna kütetorudel on soolakorrosioonikaitse, võib seadme esmakordsel kasutamisel eralduda ebameeldivat lõhna ja tahma.



①



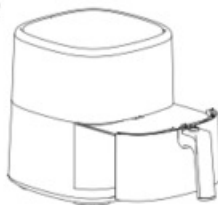
②



③



④















5

- ① Ühendage seade vooluvõrku ja jälgige, et seadme ja lähedal asuvate seinte/mööbli esemete vahele jääks vähemalt 10 cm vaba ruumi. (Joonis 1)
- ② Asetage toiduained küpsetusalusele või muule asjakohasele tarvikule ja tõstke need kuumaõhufritiürikt sisse. Seejärel sulgege kuumaõhufritiürikt. (Joonis 2)
- ③ Valige juhtpaneelilt vastav retsept. Küpsetusaega ja -temperatuuri saab eelistuste järgi muuta. Küpsetamise alustamiseks puudutage juhtpaneeli. (Joonis 3)
- ④ Kui küpsetamine lõppeb, võtke toit välja. Ettevaatust kuumusega! Pärast toidu väljavõtmist lülitage kuumaõhufritiürikt välja. (Joonis 4)

| Juhtpaneel





① 	Kuumaõhufritüüri toitenupp
② 	Nupp küpsetamise alustamiseks või pausile panemiseks
③ 	Soojana hoidmise sisse-/väljalülitamiseks – lisada saab ka kombineeritud funktsiooni (vt lähemalt jaotisest „Kombineeritud funktsioon“)

④ 	Eelsoojendamise sisse-/väljalülitamiseks – lisada saab ka kombineeritud funktsiooni
⑤ Recipe	11 nutikat retseptiprogrammi automaatse küpsetusaja ja -temperatuuriga
⑥ 	Näitab temperatuuri valitud režiimil
⑦ 	Näitab ajalist kestust valitud režiimil
⑧ 	Vajutage temperatuuri või kestuse reguleerimiseks Temperatuuri või kestuse kiirreguleerimiseks hoidke nuppu pikemalt all
⑨ 	 ikoon hakkab vilkuma, kui kuumaõhufritüüris olevaid toiduaineid on vaja keerata või segada
⑩ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ühenduse puudumisel väljas • Ühendamise ajal vilgub • Ühenduse korral alati sees <p>* NB! Näitab ÄPI konfigureeritust. Täpsem teave saadaval Proscenicu äpi kirjelduses</p>
⑪ 	 vilkumine näitab, et kasutatakse võrgupõhist retsepti
⑫ End	Ajakuval olev kiri „ End “ näitab seda, et küpsetamine on lõppenud

Toidu küpsetamine

Eelsoojendamine

Soovitame kuumaõhufritüüri enne toidu küpsetamist eelsoojendada, v.a kui seade on juba väga kuum. Eelsoojendamine muudab küpsetamise tõhusamaks.

1. Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage , et programm käivitada.
2. Vajutage nupule „Preheat“ (eelsoojenda). Kuvale ilmub „205 °C“ ja „5 minutit“.
3. Temperatuuri reguleerimiseks vajutage nuppudele „+“ või „-“ (valikuline).
Kestus muutub automaatselt.
4. Eelsoojendamise käivitamiseks vajutage nupule .
5. Kui kuumaõhufritüür saavutab soovitud temperatuuri, annab seade sellest signaaliga märku.

Temperatuur	Kestus
205 °C (400 °F)	5 minutit
200 °C (390 °F)	5 minutit
195 °C (385 °F)	5 minutit
190 °C (375 °F)	4 minutit
185 °C (365 °F)	4 minutit
180 °C (355 °F)	4 minutit
170 °C (340 °F)	4 minutit
165 °C (330 °F) või	3 minutit

Küpsetamine

Tähelepanu!

- Ärge kunagi asetage kõrvalisi esemeid töötava kuumaõhufriti peale. See takistab õhuringlust ja mõjutab toiduvalmistamise kvaliteeti.
- Kuumaõhufriti ei ole õlifriti. Ärge valage kuumaõhufriti sisse õli, loomseid rasvaineid ega muid vedelikke.
- Ettevaatust kuuma veeauruga, mis toidu väljavõtmisel eraldub.
- Küpsetamise kestust (1–60 minutit) ja temperatuuri (75–205 °C või 165–400 °F) saab reguleerida, kui pole öeldud teisiti.
- Tegelikud küpsetamistemperedused võivad varieeruda. Tutvuge fritimisjuhendi ja retseptidega ning kohandage eelseadistatud küpsetusrežiime.

1. Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage , et programm käivitada.







2. Vajutage ükskõik millisele retseptinupule „**Recipe**“. Kuvale ilmub valitud retsepti eelseadistatud temperatuuri ja küpsetamise kestus. Vt täpsemalt alltoodud tabelist.

3. Temperatuuri või kestuse seadistamiseks vajutage nupule  



4. Küpsetamise alustamiseks vajutage nupule 

5. Küpsetamise lõppedes annab kuumaõhufriti sellest signaaliga märku.




Sümbol	Eelseadistus	Eelseadistatud temperatuur	Temperatuuri-vahemik	Eelseadistatud kestus*	Taimeri vahemik	Lisafunktsioonid**
	KREVETID	370 °F 190 °C	75–205 °C 165–400 °F	6 min	1–60 min	
	FRIIKARTULID	385 °F 195 °C		20 min		
	TIIVAD	385 °F 195 °C		25 min		
	LIHALÕIK	400 °F 205 °C		6 min		


Sümbol	Eelseadistus	Eelseadistatud temperatuur	Temperatuuri- vahemik	Eelseadistatud kestus*	Taimeri vahemik	Lisafunktsioonid**
	KÖÖGIVILJAD	300 °F 150 °C	75–205 °C 165–400 °F	10 min	1–60 min	
	KALA	350 °F 175 °C		8 min		
	Sibularõngad	370 °F 190 °C		20 min		
	PITSA	350 °F 175 °C		8 min		
	PEEKON	320 °F 160 °C		8 min		
	KOOK	300 °F 150 °C		30 min		
	RÖSTLEIB	380 °F 195 °C		3 min		

* Eelseadistatud kestus on soovituspõhine. Kasutaja peaks küpsetusaega reguleerima vastavalt toiduainete kaalule.

** Kui lisafunktsiooni juurde on märgitud , tuletab retsept kasutajale automaatselt meelde, et toiduaineid tuleb küpsetamise ajal keerata või segada.

Soojas hoidmine

1. Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage , et programm käivitada.
2. Vajutage ükskõik millisele retseptinupule „**Recipe**“.
3. Vajutage nupule , et käivitada soojas hoidmise funktsioon.
4. Vajutage , et lülitada sisse küpsetamistemperatuur.

Sümbol	Eelseadistus	Eelseadistatud temperatuur	Temperatuuri- vahemik	Eelseadistatud kestus	Taimeri vahemik
	Hoia soojas	170 °F 75 °C	/	5 min	1–60 min

* Liiga pikk soojendamisaeg mõjutab toidu maitseomadusi.

Kombineeritud funktsioonid

1. Eelsoojenda + retsept
2. Retsept + hoia soojas
3. Eelsoojenda + retsept + hoia soojas

Toidu keeramine ja segamine

Toidu keeramine ja segamine

1. Võtke toit küpsetamise ajal kuumaõhufritüürist välja ja keerake see ümber või segage läbi.
2. Tõstke küpsetusanum kuumakindlale alusele või pinnale.
3. Kasutage keeramiseks või segamiseks tange.

NB!

Frittimiskorvi lahtitõmbamine peatab automaatselt seadme töörežiimi. Ohutuse tagamiseks lülitub kuva ajutiselt välja, kuni frittimiskorv tagasi kohale pannakse. Frittimine jätkub automaatselt. Ärge kulutage toidu keeramisele või segamisele üle 30 sekundi, sest kuumaõhufritüür võib kiiresti maha jahtuda.

Toidud, mida tuleb keerata

- Väikesemõdulisi toiduaineid, mis kipuvad üksteise külge jääma (nt friikartulid või kanafilee tükikesed) tuleb enamasti raputada.
- Kui seda ei tehta, ei pruugi toit jääda krõbe ega ühtlaselt läbi küpseda.
- Muid toite, nt lihalõigud, tuleks keerata, et tagada ühtlane pruunistumine.

Keeramisaeg ja küpsetamise kestus

- Toitu tuleb raputada või keerata kord frittimisprotsessi ajal. Vajaduse korral sagedamini.
- Mõnede eelseadistatud programmide puhul on olemas segamise meeldetuletuse funktsioon (vt jaotist „Küpsetamine“).

Keeramise meeldetuletus

- Raputamise meeldetuletus annab helisignaali märku ja kuvale ilmub vilkuv **SHAKE**.
- Kui te ei ava kuumaõhufritüüri, et toit välja võtta, kostub minuti möödudes uuesti helisignaal ja kuvale ilmub **SHAKE**.
- Toidu väljavõtmine peatab meeldetuletuse ja **SHAKE** kustub.

Küpsetamisjuhised

Liiga täis

1. Kui kuumaõhufritüüris on liiga palju asju, siis küpseb toit ebaühtlaselt.

Õli kasutamine

1. Kasutage väikeses koguses õli, et toit jääks krõbedam. Ärge kasutage rohkem kui 30 ml õli.
2. Toidule võib pihustada ühtlase kihi toiduõli.

Näpunäited toiduainete küpsetamiseks ja frittimiseks

1. Kuumaõhufritüüris võib valmistada kõiksugu toiduaineid, sh külmutatud toite, mida on lubatud kuumaõhufritüüri panna.
2. Kui soovite valmistada kooki, pirukaid või täidetud pehmeid suupisteid, siis asetage koostisosad kuumakindlasse mahutisse ja tõstke küpsetusalusele.
3. Rasvase toidu küpsetamisel hakkab kuumaõhufritüüri põhjale rasva tilkuma. Kui olete frittimise lõpetanud, siis valage seadmesse jäänud õli ära.
4. Marineeritud toiduained tekitavad pritsmeid ja liigset suitsu. Seepärast tuleks need enne frittimist rätikuga kuivaks patsutada.

Friikartulid

1. Kasutage 8–15 ml õli, et saada krõbedam tulemus.
2. Kui kasutate friikartulite tegemiseks tooreid kartuleid, siis leotage neid enne fritimist 15 minutit vees, et tärkliis maha pesta. Enne õli lisamist kuivatage kartulid köögirätikuga.
3. Kui soovite krõbedamat tulemust, siis lõigake toored friikartulid väiksemateks tükkideks. Proovige lõigata 0,6 x 7,6 cm mõõdus friikartulid.

Liha



1. Enne suurte lihatükkide küpsetamist tuleb need täielikult üles sulatada.
2. Kasutage liha küpsetamisel termomeetrit, et tagada tarbimiseks ohutu sisetemperatuur. Kasutage liha temperatuuri kontrollimisel alltoodud tabelit.

Toit	Tüüp	Sisetemperatuur
Veis + vasikas	Hakkliha	70 °C (160 °F)
	Lihalõigud, rostbiif: <i>medium</i>	70 °C (160 °F)
	Lihalõigud, rostbiif: <i>rare</i>	63 °C (145 °F)
Kana + kalkun	Rinnafilee	75 °C (165 °F)
	Hakkliha, täidisega	75 °C (165 °F)
	Terve lind, koivad, kintsud, tiivad	75 °C (165 °F)
Kala + karploomad	Iga tüüpi	63 °C (145 °F)
Talleliha	Hakkliha	70 °C (160 °F)
	Lihalõigud, praetükid: <i>medium</i>	70 °C (160 °F)
	Lihalõigud, praetükid: <i>rare</i>	63 °C (145 °F)
Sealiha	Lihaviilud, hakkliha, ribad, praetükid Keedusink	70 °C (160 °F) 60 °C (140 °F)

NB! Lisateavet Proscenicu köögi kohta leiате meie professionaalsete kokkade koostatud retseptiraamatutest ja näpunäidetest. Tõmmake alla Proscenicu ÄPP ja liituge meie retseptikogukonnaga.

Veel funktsioone

Temperatuuriskaala* muutmine



1. Fahrenheiti ja Celsiuse vahel valimiseks vajutage alla nupud   ja hoidke neid korraga all vähemalt viis sekundit.
2. Kuumaõhufritiitüür toob kostavale helisignaali ja Fahrenheiti skaala asendub Celsiuse omaga.
3. Korrake sama sammu, et lülituda tagasi Fahrenheiti skaalale.

* Parema kasutuskogemuse pakkumiseks rakendatakse temperatuuriskaala muutmisel temperatuurinäitude kuvamiseks kompenseeritud ümardamismeetodit.

Näiteks:

Enne muutmist	Pärast muutmist (üles ümardatud)	Rahvusvaheline standard
165 °F	75 °C	165 °F = 73,8 °C

Paus

- Frittimise peatamiseks vajutage . Kuumaõhufritiitüür lõpetab kuumutamise, kuniks vajutate  et frittimisega jätkata.
- Kuumaõhufritiitüür lülitub välja 30 minutit pärast frittimise peatamist.

Frittimise automaatne jätkamine

- Frittimiskorvi lahtitõmbamine peatab automaatselt seadme töörežiimi. Ohutuse tagamiseks lülitub kuva ajutiselt välja.
- Frittimiskorvi tagasipanekul jätkab kuumaõhufritiitüür automaatselt frittimist samadel seadetel.

Automaatne väljalülitus

- Kuumaõhufritiitüür tühistab kõik seaded ja lülitub välja viis minutit pärast frittimise lõpetamist.

Ülekuumenemise kaitse

- Kui kuumaõhufritiitüür on üle kuumenenud, lõpetab see ohutuse tagamiseks automaatselt töötamise. Kuumaõhufritiitüüri saab uuesti kasutada siis, kui see on täielikult jahtunud.

Veatuvastus

Seerianumber	Viga	Võimalikud lahendused
1	Seadmest tuleb frittimise käigus palju õlisuitsu	<ul style="list-style-type: none"> • Valage õli fritüürist välja ja jätkake kasutamist.
2	Toit ei ole läbi küpsenud	<ul style="list-style-type: none"> • Vähendage toidu kogust vastavalt vajadusele. Kui seadmes on liiga palju toitu, ei tõuse frittimistemperatuur piisavalt kõrgele. • Tõstke frittimistemperatuuri või pikendage frittimise kestust.
3	Toit ei ole ühtlaselt küpsenud	<ul style="list-style-type: none"> • Segage või keerake toiduaineid, mis on jäänud üksteise peale või külge (vt lk 11 jaotist „Toidu keeramine ja segamine“).
4	Toit ei ole piisavalt krõbe	<ul style="list-style-type: none"> • Kandke toidule pihuse või pintsliga väike kogus õli, et saada krõbedam tulemus (vt lk 12 „Küpsetamisjuhised“).
5	Friikartulid ei ole korralikult küpsenud	<ul style="list-style-type: none"> • Vt lk 12 „Friikartulid“.
6	Kuumaõhufritüür ei lülitu sisse	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade nõuetekohaselt vooluvõrku. • Lükake korv oma kohale.
7	Kuumaõhufritüür lõhnab plastiku järele	<ul style="list-style-type: none"> • Seade võib esmakordsel kasutamisel lõhnata plastiku järele. See on normaalne. Vaadake juhendeid jaotises „Esmakordsel kasutamisel“ (lk 5), et ebameeldivast lõhnast vabaneda.
8	Toite sisselülitamisel kuvatakse E2	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja siis uuesti vooluvõrku. Kui seadme kuval on endiselt E2, siis pöörduge seadme parandamiseks tootja poole.
9	Ooteseisundis kuvatakse E2	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja siis uuesti vooluvõrku. Kui seadme kuval on endiselt E2, siis pöörduge seadme parandamiseks tootja poole.
10	Töötamise ajal kuvatakse E1	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja siis uuesti vooluvõrku. Kui seadme kuval on endiselt E2, siis pöörduge seadme parandamiseks tootja poole.
11	ÄPI ühendus ei õnnestu	<ul style="list-style-type: none"> • Enne äpiga ühenduse loomist valige telefoniseadetest 2,4 Hz Wi-Fi signaal. • Sisestage õige Wi-Fi parool ja proovige uuesti ühendust luua. • Kontrollige ruuteriseadistust.

Puhastamine ja hooldus

Selleks, et seade püsiks heas töökorras, tuleks seda regulaarselt kasutada. Kui te ei kasuta seadet pikema aja vältel, siis paigutage see kuiva ja ventileeritud kohta, et vältida niiskuskahju. Hoidke seadet nii, et see oleks valmis järgmiseks kasutuskorraks.

1. Puhastage seadet hoolikalt, et hoida see heas korras. Kui te ei kasuta seadet pikema aja vältel, siis ühendage seade vooluvõrgust lahti ja puhastage pärast jahtumist.
2. Kasutage puhastamiseks nõudepesuvahendit ja pehmet svammi või lappi.
3. Ärge kasutage seadme puhastamiseks korrodeerivat lahust, küürimispulbrit, pleegitavat pulbrit, metallkaabitsat, nailonharja või muid abrasiivseid vahendeid, et vältida küpsetusaluse ja muude tarvikute kahjustamist.
4. Ärge pange kuumaõhufritööri põhikorpust nõudepesumasinasse, kuivatisse vms.
5. Vältige väliskorpuse, tühja frittimispanni, tilkumisaluse ja küpsetusaluse liigset nühkimist, et seadet mitte kulutada.
6. Ärge pange seadme korpust vee alla ega valage selle peale vett.

Osade puhastamine

1. Kinnijäänud mustuse korral leotage osasid soojas vees.
2. Kasutage puhastamiseks pesuaine lahuses või soojas vees leotatud svammi ja loputage veega.
3. Küpsetusalust, tilkumisakust ja muid tarvikuid võib enne pesemist leotada kuumas vees või pesta nõudepesumasinas.
4. Kõrvaldage vesi kuiva lapiga ja laske seadmel ära kuivada.
5. Ärge pühkige kogemata küttetoru. Kui metallist küttetoru pole pikka aega kasutatud, siis tõmmake see üle väikese koguse õliga.

Põhikorpuse puhastamine

1. Seadme põhikorpuse puhastamiseks leotage puhastuslappi pesuvahendi lahuses, väänake see kuivaks ja tõmmake lapiga üle korpuse. Kasutage ülejäänud pesuvahendi ja niiskuse kõrvaldamiseks kuiva lappi.
2. Põhikorpuse sisemuse puhastamiseks tuleb seade esmalt vooluvõrgust lahti ühendada ja oodata, kuni see on jahtunud. Seejärel pühkige seade seest puhtaks kuiva paberrätiku või lapiga.