

EMERIO®

AF-124802.1



Smart Fryer

(EN)

(SE)

(FI)

CE

Content – Innehåll – Pitoisuus

Instruction manual – English	- 2 -
Bruksanvisning – Swedish	- 10 -
Käyttöopas – Finnish	- 18 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “CLEANING AND MAINTENANCE” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

9. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
23. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).

25. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
27. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.

29.

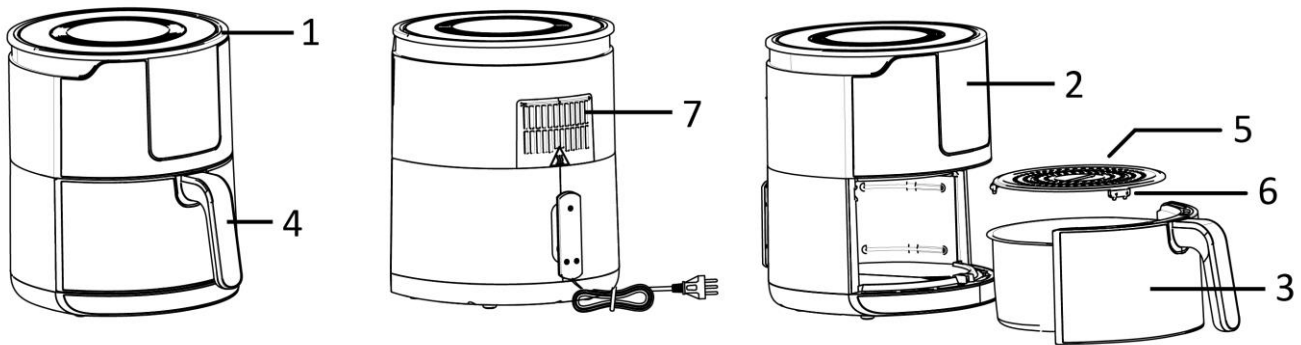


Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

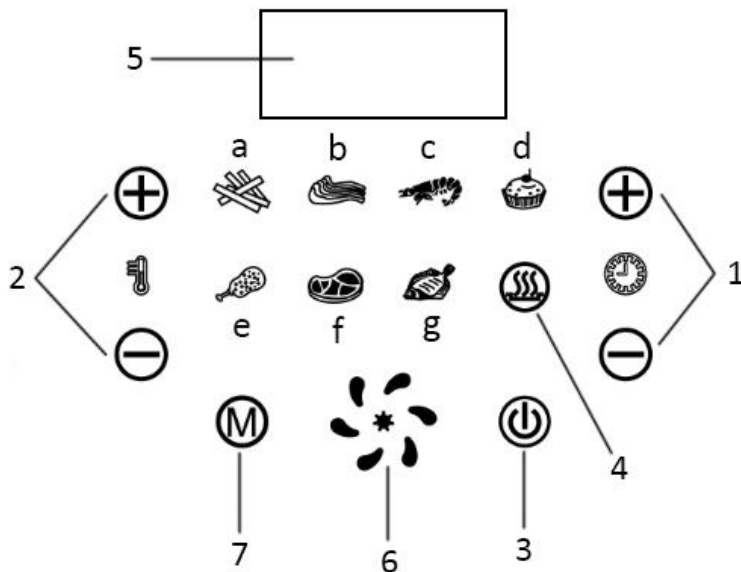
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
31. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket
4. Basket handle
5. Frying grill
6. Silicone case
7. Air outlet

Control panel and display



1. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 60 minutes)
2. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 80°C to 200°C)
3. On/off button
4. Heat preservation function
5. Timer and temperature display
6. Indicator lights
7. Menu selection

Menu:

- a). chips, b). steak, c). shrimps, d). cake,
e). chicken, f). meat, g). fish

BEFORE USE


First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the basket and frying grill. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.** Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone cases attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is now standby.
6. Press the on/off button once. Then press “+” or “-” to set your desired temperature (10 °C / press) and time (1 minute / press) for the ingredients. You can also long press “+” or “-” for rapid adjustment.
7. You can also press the menu selection button to directly choose the cooking functions among chips, steak, shrimps, cake, chicken, meat and fish. If you wish to adjust the time and temperature a little, please press “+” or “-” to make adjustment.
8. Press the on/off button again; the machine starts working. When the appliance is working, the indicator light turns on with the outer circle flashing. The centre red light will turn on and off automatically, which shows that the heating components are turning on and off automatically to maintain the set temperature.
9. When the whole cooking process is finished, the blower will stop working. You can also manually turn off the machine by pressing the on/off button. The blower will stop in a few seconds.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the on/off button to run the machine again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process. When you slide back the basket, the machine will continue to work with the selected setting.
11. Empty the basket, putting the food into a bowl or onto a plate. To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Heat Preservation Function

The appliance has a heat preservation function. Press the button , and the appliance will preserve the heat for 120 minutes.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 750 grams.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
5. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
6. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
7. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

This table shows the food product quantities and required temperature and frying times. If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed.

Type	Minimum- Maximum food ingredients amount(g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Chips	600-900	18-25	200	Overturning	
rib	350-450	15-20	180	Overturning	
Shrimp	150-250	15-20	160	Overturning	
Cake	550-650 8-10 cups	20-30	160	Overturning	
Drumstick	700-900 10-13 PCS	20-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	450 3-5 pcs	15-25	160	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	200-300	15-20	180	Overturning	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.

2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the on/off button to turn on the machine.	Press the on/off button to turn on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is too high.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Increase the temperature or cook more time.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the pan may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residue from previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	You haven't used the right potato type.	Use fresh potatoes.
	You haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 1400W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable.

Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet " RENGÖRING OCH UNDERHÅLL " i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
22. Se till att produkten inte utsätts för mycket smuts och fukt.
23. Rengör själva produkten med en något fuktad trasa.

24. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).
25. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten.
26. Vid varmluftsfritering släpps het ånga ut genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och luftutsläppen. Var även uppmärksam på den heta ångan och luften när pannan tas ut ur apparaten.
27. Dra omedelbart ut apparatens strömkontakt ur eluttaget om det kommer mörk rök från apparaten. Vänta tills röken avtagit helt innan pannan tas ut ur apparaten.
28. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.

29.

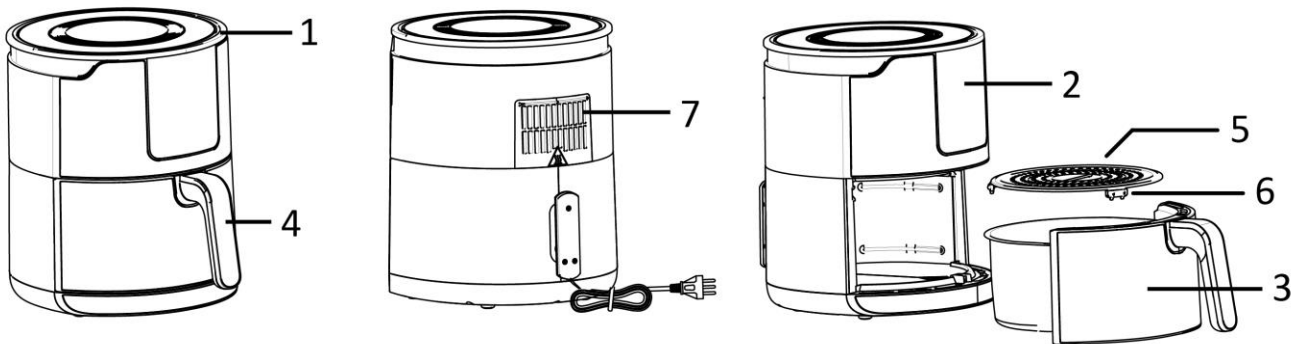


Varning, het yta.

WARNING!! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

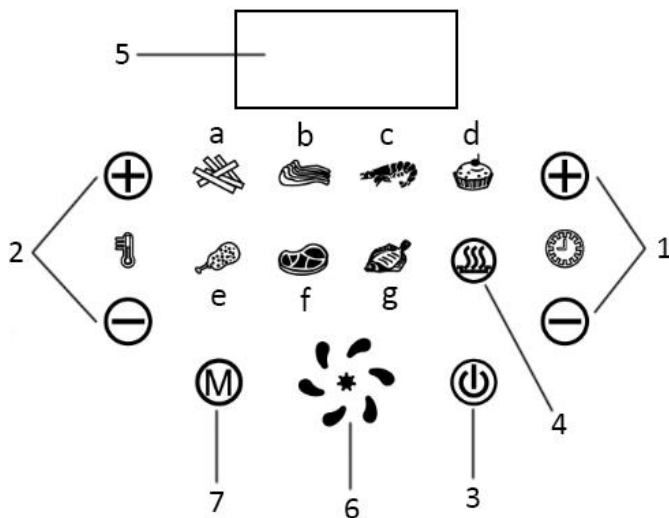
30. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.
31. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.

BESKRIVNING AV DELAR



1. Luftintag
2. Kontrollpanel och display
3. Korg
4. Korghandtag
5. Stekgaller
6. Silikonhölje
7. Luftutsläpp

Kontrollpanel och display



1. Timerreglage (tryck “+” eller “-” för att ändra tiden från 1 till 60 minuter)
2. Temperaturreglage (tryck “+” eller “-” för att ändra temperaturen från 80°C till 200°C)
3. Strömknapp
4. Värmebevarande funktion
5. Timer- och temperaturdisplay
6. Indikatorlampor
7. Menyval

Meny:

- a). pommes frites, b). biff, c). räkor, d). kaka,
e). kyckling, f). kött, g). fisk

FÖRE ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk. Anslut endast apparaten till ett jordat eluttag. Ta bort allt förpackningsmaterial före första användning. Rengör korgen och stekgallret. (Se "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"). Torka av apparatens in- och utsida med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna alltid är torra. **Denna apparat värmer upp maten från alla håll och de flesta ingredienserna behöver ingen olja.**


Innan du använder apparaten första gången kör du den i ungefär 10 min för att bränna av tillverkningsrester. Se till att det är bra ventilation. Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

Obs! Använd alltid stekgallret med silikonfodralen övertäckta. De hjälper till att stabilisera stekgallret under tillagning.

ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en torr, stabil och värmebeständig yta.
2. Eftersom apparaten blir het vid användning, säkerställ att den inte står för nära några andra föremål.
3. Dra ut korgen ur apparaten via korghandtaget. Placera stekgallret i korgen.
4. Placera ingredienserna i korgen. Skjut in korgen i apparaten. Se till att de är monterade korrekt och ordentligt stängda, annars kommer inte apparaten att fungera. Varning! Rör inte korgen under eller kort tid efter användning eftersom den blir mycket varm. Håll endast korgen via handtaget.
5. Koppla elsladden till lämpligt uttag. Maskinen är nu i standby-läge.
6. Tryck på på/av-knappen en gång. Tryck sedan på "+" eller "-" för att ställa in önskad temperatur (10 grader/tryckning) och tid (1 minut/tryckning) för ingredienserna. Du kan också använda lång tryckning "+" eller "-" för snabbinställning.
7. Du kan också trycka på menyvalknappen för att direkt välja en tillagningsfunktion mellan pommes frites, biff, räkor, kaka, kyckling, kött och fisk. Om du vill justera tiden och temperaturen något, tryck på "+" eller "-" för att göra ändringar.
8. Tryck på på/av-knappen igen; maskinen börjar arbeta. När apparaten arbetar lyser indikatorlampan med den yttre cirkeln blinkande. Den mittersta röda lampan slås på och stängs av automatiskt för att visa att värmekomponenterna slås på och stängs av automatiskt för att bibehålla den inställda temperaturen.
9. När hela tillagningsprocessen är klar kommer luftfritösen att sluta arbeta. Du kan också manuellt stänga av maskinen genom att trycka på på/av-knappen. Luftfritösen stannar inom några sekunder.
10. Dra ut korgen från apparaten med hjälp av korghandtaget. Kontrollera om ingredienserna är klara. Skjut in korgen i apparaten igen om de inte är klara. Ställ in temperaturen och timern på ett par minuter till. Tryck sedan på strömknappen för att starta maskinen igen. NOTERA: Du kan också dra ut korgen och kontrollera och skaka ingredienserna under tillagningsprocessen. När du skjuter tillbaka korgen kommer maskinen att fortsätta att arbeta med den valda inställningen.
11. För att ta bort ingredienser (t.ex. biff, kyckling, kött) i originalolja och samla upp överbliven olja i botten av korgen under stekning, använd tången för att plocka upp en ingrediens i taget. För att ta bort ingredienser (t.ex. chips, grönsaker) utan överbliven olja i botten av korgen under tillagning, stäng av korgen och håll ut ingredienserna på en tallrik/skål.
Obs! Korgen och ingredienserna är varma efter tillagningen. Beroende på typen av ingredienser i apparaten kan ånga frigöras från droplådan.
12. När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo för en ny omgång ingredienser om så önskas.

Värmebevarande funktion

Apparaten har en värmebevarande funktion, Tryck på knappen  och apparaten kommer att bibehålla värmen i 120 minuter.

TILLAGNINGSTIPS

1. Optimal mängd för krispiga pommes frites är 750 gram.
2. Lägg på tre minuter på tillagningstiden när apparaten är kall, eller låt apparaten förvärmas i cirka 4 minuter utan ingredienser.
3. Vissa ingredienser kräver att de skakas om efter halva tillagningstiden. För att skaka om eller vända ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten via handtaget och skaka eller vänd på ingredienserna med en gaffel (eller tång). Skjut sedan in korgen i apparaten igen.
4. Du kan också använda fritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser igen, ställ temperaturen på 150°C i upp till 10 minuter.
5. Produkter med skorpa eller torra brödsmlor blir krispigare om de sprayas med lite vegetabilisk olja.
6. Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka, paj eller andra ömtåliga ingredienser.
7. Tillaga inte extremt feta ingredienser som t.ex. korv i apparaten.

VARNING:

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Se till att alla ingredienser ligger i korgen för att undvika kontakt med uppvärmningselementen.
4. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm runt och ovanför apparaten.
5. Fylla på korgen med olja kan utgöra en brandrisk!
6. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
7. Var försiktig med den heta ångan och luften när du tar ut korgen ur apparaten.
8. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
9. Stäng omedelbart av apparaten och dra ut strömkabeln ur eluttaget om mörk rök tränger ut från apparaten. Detta beror på att maten har friterats för länge eller att apparaten gått sönder.

TILLAGNINGSTABELL

Denna tabell visar produktkvantiteterna och nödvändig temperatur och friteringstider. Om instruktionerna på produktförpackningen avviker från värdena som visas i denna tabell ska instruktionerna på förpackningen följas.

Typ	Min.-Max. mängd livsmedel	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Vända	Ytterligare information
Pommes frites	600-900	18-25	200	Vända	
revben	350-450	15-20	180	Vända	
Räkor	150-250	15-20	160	Vända	
Kaka	550-650 8-10 koppar	20-30	160	Vända	
Kycklingklubba	700-900 10-13 st	20-25	180	Vända	Tillsätt ½ sked olja
Biffstek	450 3-5 st	15-25	160	Vända	Tillsätt ½ sked olja
Fisk	200-300	15-20	180	Vända	

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter. Rengör hela insidan och utsidan av apparaten regelbundet.
2. Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
4. Dra ut korgen för att apparaten ska svalna snabbare. Rengör korgen och stekgallret i varmt vatten med diskmedel och en mjuk svamp. Låt torka väl före användning.
5. Rengör värmeelementet inuti höljet (syns efter att korgen dragits ut) med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

Obs! Korgen och stekgallret kan köras i diskmaskin.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte tryckt på strömknappen för att slå på maskinen.	Tryck på strömknappen för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	Mängden mat i korgen är alltför stor.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är för låg eller tiden inte tillräcklig.	Öka temperaturen eller tillaga längre tid.
Ingredienserna tillagas ojämnt.	Olika typer av livsmedel kan behöva skakas om efter halva tillagningstiden.	Skaka om efter halva tillagningstiden
Friterade snacks är inte krispiga	Du har använt en typ av snacks, som ska lagas till i traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller pensla tunt med olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser kommer olja att läcka in i korgen. Oljan avger vit rök och pannan kan värmas upp. Detta påverkar inte tillagningsresultatet eller skadar apparaten.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från föregående användning.	Rengör korgen noga efter varje användning.
Färska frites är ojämnt friterade	Du har inte använt rätt potatissort.	Använd fräsch potatis.
	Du har inte sköljt potatisstavarorna ordentligt innan friteringen.	Skölj potatisstavarorna ordentligt för att få bort stärkelsen från utsidan av stavarna.
Färska frites är inte krispiga	Friteskrispigheten är beroende av mängden olja och vatten de innehåller	Se till att potatisstavarorna torkats ordentligt innan oljan tillsätts.
		Skär potatisstavarorna mindre för ett krispigare resultat
		Tillsätt aningen mer olja för ett krispigare resultat

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1400W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller sliddelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och

insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

TURVALLISUUSOHJEET


Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

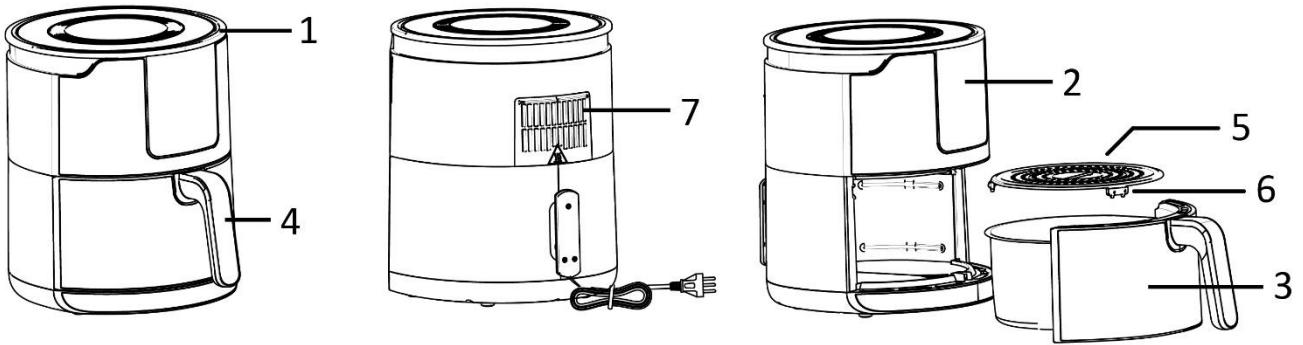
1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
3. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
4. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
6. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa "PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO".
7. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
8. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan,

että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.

9. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
10. Jos käytetään jatkojohtoa, sen on sovelluttava laitteen virrankulutukseen, muuten jatkojohto ja/tai pistoke voivat ylikuumentua. Jatkojohtoon kompastuminen saattaa aiheuttaa loukkaantumisen. Ole varovainen välttääksesi vaaralliset tilanteet.
11. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
12. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
13. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
14. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
15. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
16. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloja tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
17. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
18. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
19. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
20. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
21. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
22. Estä tuotteen altistuminen liialliselle lialle ja kosteudelle.
23. Puhdista itse laite hieman kostealla liinalla.
24. Älä käytä konetta ilman valvontaa. Jos sinun täytyy poistua työpaikalta, kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta (vedä itse pistokkeesta, älä johdosta).
25. Älä aseta laitetta seinää tai toista laitetta vasten. Jätä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle.

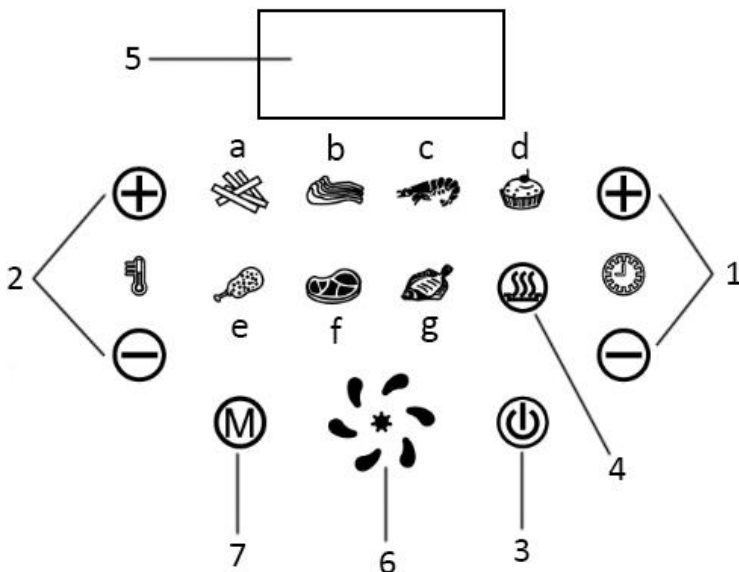
26. Kuumaa höyryä tulee ilman poistoaukkojen kautta kuumalla ilmalla friteerauksen aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilman poistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat pannun laitteesta.
27. Irrota laite heti pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota savun loppumista ennen kuin poistat pannun laitteesta.
28. Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että lämpöelementti ja sen ympäristö ovat puhtaat eikä niissä ole ruoanjäämiä. Tällä tavalla varmistat moitteettoman toiminnan.
29. VAROITUS!!
-  Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.
30. Kuumaa ilmaa tulee laitteen takana olevasta tuuletusaukosta. Varmista, että pidät riittävän etäisyyden lämmölle herkille materiaaleille, kuten lasille.
31. Jos käytät tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja tuotteita, varmista, ettei samassa huoneessa ole lintuja, ja että huone saadaan suljettua ja siellä on hyvä ilmanvaihto.

OSALUETTELO



1. Ilmanottoaukko
2. Käyttöpaneeli ja näyttö
3. Kori
4. Korin kahva
5. Friteerausritilä
6. Silikoniulokkeet
7. Ilmanpoisto

Käyttöpaneeli ja näyttö



1. Ajastimen säätäminen (painamalla "+" tai "-" säädät ajan 1–60 minuuttiin)
2. Lämpötilan säätäminen (painamalla "+" tai "-" säädät lämpötilaksi 80–200 °C)
3. Virtapainike
4. Lämmön säilymistoiminto
5. Ajastimen ja lämpötilan näyttö
6. Merkkivalot
7. Valikon valinta

Valikko:

- a). ranskalaiset, b). naudanpihvi, c). katkaravut, d). kakku,
e). kana, f). liha, g). kala

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä käyttöopas tulevia tarpeita varten. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista kori ja friteerausritilä.

(Katso ”puhdistus ja kunnossapito”) Pyyhi laitteen sisäpuoli ja ulkopuoli pehmeällä liinalla. Varmista, että sähköosat pysyvät kuivina. **Laite lämmittää ruoan kaikkiin suuntiin ja useimmat ainekset eivät tarvitse ollenkaan öljyä.**


Käytä laitetta noin 10 minuuttia tyhjänä ennen ensimmäistä käyttökertaa tuotantojäämien polttamiseksi. Varmista, että tilassa on hyvä ilmanvaihto. Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja tyyppillistä hajua, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia ja loppuu pian.

Huomaa: Käytä friteerausritilää aina siten, että silikoniulokkeet ovat kiinnitettyinä. Ne auttavat vakauttamaan friteerausritilän valmistuksen aikana.

KÄYTTÖ

1. Aseta laite kuivalle, vakaalle ja lämpöä kestäväälle alustalle.
2. Koska laite tulee kuumaksi käytön aikana, varmista, ettei se ole liian lähellä muita esineitä.
3. Vedä kori laitteesta korin kahvaa käyttäen. Laita friteerausritilä koriin.
4. Laita ainekset koriin. Liu’uta kori laitteeseen. Varmista, että se on oikein paikallaan ja täysin suljettu. Muussa tapauksessa laite ei toimi. Huomio: Älä koske koriin käytön aikana tai hetkeen käytön jälkeen, sillä se on hyvin kuuma. Pidä korია vain kahvasta.
5. Yhdistä pistoke sopivaan seinäpistorasiaan. Kone on nyt valmiustilassa.
6. Paina virtapainiketta yhden kerran. Aseta sen jälkeen haluamasi lämpötila painamalla ”+” tai ”-” (10 °C / painallus) ja aika (1 minuutti / painallus) ainesten mukaan. Voit myös säätää arvoa nopeasti painamalla ”+” tai ”-” pitkään.
7. Voit myös valita suoraan valmistustoiminnon ranskalaiset, naudanpihvi, katkaravut, kakku, kana, liha ja kala painamalla valikon valintapainiketta. Jos haluat säätää aikaa ja lämpötilaa hieman, voit tehdä sen painamalla ”+” tai ”-”.
8. Kone käynnistyy, kun painat virtapainiketta uudelleen. Kun laite toimii, merkkivalo syttyy ja sen ulkokehä vilkkuu. Keskellä oleva punainen valo syttyy ja sammuu automaattisesti ilmaisten lämpökomponenttien kytkettyvän päälle ja pois päältä automaattisesti asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
9. Kun koko valmistusprosessi päättyy, puhallin lopettaa toiminnan. Voit kytkeä laitteen myös manuaalisesti pois päältä painamalla virtapainiketta. Puhallin pysähtyy muutamassa sekunnissa.
10. Vedä kori laitteesta korin kahvaa käyttäen. Tarkista onko ruoka valmista. Jos ei, liu’uta kori takaisin laitteeseen. Aseta lämpötila ja ajastimeen muutama lisäminuutti. Käynnistä koneen uudelleen painamalla virtapainiketta. HUOMAA: Voit myös vetää korin ulos valmistuksen aikana ja tarkistaa kypsyyden ja ravistella aineksia. Kun liu’utat korin takaisin, kone jatkaa toimimista valitulla asetuksella.
11. Tyhjennä kori ja laita ruoka kulhoon tai lautaselle. Nosta isot tai herkästi hajoavat ainekset korista pihtien avulla.
Kun poistat aineksia (esim. pihvit, kana, liha, jotka ovat rasvaisia, ja joista kertyy ylimääräistä rasvaa korin pohjalle), käytä pihtejä ja poimi ainekset yksi kerrallaan.
Kun poistat aineksia (esim. ranskalaiset, vihannekset, joista ei kerry ylimääräistä rasvaa), voit vetää korin pois ja kaataa ainekset tarjoiluastiaan.
12. Kun ruoka on valmistettu, laite on välittömästi valmis seuraavan aineserän valmistamiseen, mikäli tarpeen.

Lämmön säilyttämistoiminto

Laitteessa on lämmön säilyttämistoiminto. Paina painiketta ””, laite säilyttää lämmön 120 minuuttia.

PAISTOVIHJEITÄ

1. Optimaalinen määrä rapeita aineksia on 750 grammaa.
2. Lisää valmistusaikaan 3 minuuttia, jos laite on kylmä. Voit myös esilämmittää laitetta tyhjänä noin 4 minuutin ajan.
3. Jotkin ainekset vaativat ravistelua valmistuksen puolivälissä. Voit ravistella aineksia tai kääntää ne vetämällä korin ulos laitteesta kahvaa käyttäen ja ravistelemalla aineksia tai kääntämällä ne haarukalla (tai pihtieillä). Liu’uta kori sitten takaisin laitteeseen.

- Friteerauskeitintä voi käyttää myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Aseta silloin lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi enintään 10 minuuttia.
- Tuotteet, jotka on paneerattu tulevat rapeammiksi, jos niihin suihkutetaan hieman kasviöljyä.
- Aseta kakkuvuoka tai uunivuoka laitteeseen, jos haluat leipoa kakun tai quiche-piiraan tai muita hajoavia aineksia.
- Älä valmista laitteessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.

VAROITUS:

- Älä upota laitteen runkoa veteen tai huuhtele sitä juoksevalla vedellä.
- Estä nesteiden joutuminen laitteeseen sähköiskun tai oikosulun vaaran välttämiseksi.
- Aseta aina kaikki ruoat koriin, jotta ne eivät pääse koskettamaan lämpöelementtejä.
- Älä peitä laitteen ilman sisäänmeno- tai ulostuloaukkoja sen ollessa käytössä. Jätä vähintään 10 cm:n vapaa tila laitteen ympärille ja yläpuolelle.
- Korin täyttäminen öljyllä saattaa aiheuttaa tulipalovaaran!
- Älä koske laitteen sisäpuolta laitteen ollessa toiminnassa.
- Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat korin laitteesta.
- Ilman ulostuloaukoista vapautuu käytön aikana kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilma-aukoista.
- Kytke laite heti pois päältä ja irrota pistorasiasta, jos tummaa savua tulee laitteesta. Se tarkoittaa, että ruoka on palanut tai laite on vioittunut.

PAISTOTAULUKKO

Tämä taulukko näyttää ruokatuotteiden määrät, vaaditut lämpötilat ja friteerausajat. Jos tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tässä taulukossa esitetyistä arvoista, tulee noudattaa pakkauksen ohjeita.

Tyyppi	Ainesten vähimmäis- ja enimmäismäärä (g)	Aika (minuuttia)	Lämpötila (°C)	Kääntäminen	Lisätiedot
Ranskalaiset	600–900	18–25	200	Kääntäminen	
Kylki	350–450	15–20	180	Kääntäminen	
Katkaravut	150–250	15–20	160	Kääntäminen	
Kakku	550–650 8–10 kuppia	20–30	160	Kääntäminen	
Koipipalat	700–900 10–13 kpl	20–25	180	Kääntäminen	Lisää 1/2 lusikallista öljyä
Naudanpihvi	450 3–5 kpl	15–25	160	Kääntäminen	Lisää 1/2 lusikallista öljyä
Kala	200–300	15–20	180	Kääntäminen	

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen puhdistamista. Puhdista laitteen sisä- ja ulkopinnat säännöllisesti.
- Puhdista sisäpinnat nihkeällä liinalla ja kuivaa ne pehmeällä, puhtaalla liinalla.
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.
- Poista kori laitteesta, jolloin laite jäähtyy nopeammin. Puhdista kori ja friteerausritilä kuumalla pesuainevedellä ja hankaamattomalla sienellä. Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä.

Huomaa: korin ja friteerausritilän voi pestä astianpesukoneessa.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole yhdistetty pistorasiaan.	Yhdistä virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.

	Et ole kytkenyt laitetta päälle painamalla virtapainiketta.	Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta.
Ainekset eivät kypsy täydellisesti.	Ainesten määrä korissa on liian suuri.	Laita koriin vähemmän aineksia. Pienemmät erät valmistuvat tasaisemmin.
	Lämpötila on liian alhainen tai aika on liian lyhyt.	Nosta lämpötilaa tai valmista pidempi aika.
Ainekset kypsyvät epätasaisesti.	Joitakin aineksia täytyy ravistella valmistuksen puolivälissä.	Ravistele aineksia valmistuksen puolivälissä.
Friteeratut tuotteet eivät ole rapeita	Käytät tuotteita, jotka täytyy valmistaa perinteisessä rasvakeittimessä.	Käytä uuniin tarkoitettuja tuotteita tai voitele tuotteet öljyllä rapeamman tuloksen saamiseksi.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistat rasvaisia aineksia.	Kun valmistat rasvaisia aineksia, rasvaa valuu koriin. Rasva tuottaa valkoista savua ja pannu voi ylikuumentua. Tämä ei vaikuta tulokseen tai vioita laitetta.
	Korissa on yhä rasvajäämiä edellisestä käyttökerrasta.	Pese kori kunnolla jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ranskalaiset kypsyvät epätasaisesti.	Et käytä oikeaa perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita.
	Et ole huuhdellut perunatikkuja ennen friteerausta.	Huuhtelee perunatikut tärkkelyksen poistamiseksi tikkujen pinnalta.
Ranskalaiset eivät ole rapeita.	Ranskalaisten rapeus riippuu niissä olevan öljyn ja veden määrästä.	Varmista, että perunatikut on kuivattu kunnolla ennen öljyn lisäämistä.
		Leikkaa perunatikut pienemmiksi rapeamman tuloksen saavuttamiseksi
		Lisää hieman öljyä saadaksesi rapeamman tuloksen.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V~ 50/60Hz

Tehonkulutuksen: 1400W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteet tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Viollisen tuotteen voi palauttaa suoraan ostopaikkaan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina ostokuitti, sillä ilman kuittia et voi vaatia takuukorvauksia. Takuu ei kata vikoja ja niistä aiheutuneita esine- tai henkilövahinkoja, jos ne ovat seurausta käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Myöskään valmistaja ei ole tällöin vastuussa. Lisävarusteiden vioittuminen ei oikeuta koko laitteen vaihtamiseen. Kyseisissä tapauksissa kannattaa ottaa yhteyttä valmistajan asiakaspalveluun. Rikkoontuneiden lasi- tai muoviosien korjaus tai vaihto ei kuulu takuuseen. Kuluvien osien vikojen korjaus, puhdistus, huolto ja vaihto eivät kuulu takuuseen.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan

kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.