

EMERIO®

AF-126566



Smart Fryer Multi Oven (EN)
Smart multiugn med fritös (SE)
Älykäs friteerauskeitin ja uuni (FI)

CE

Content – Innehåll – Pitoisuus

Instruction manual – English	- 2 -
Bruksanvisning – Swedish	- 11 -
Käyttöopas – Finnish	- 20 -

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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

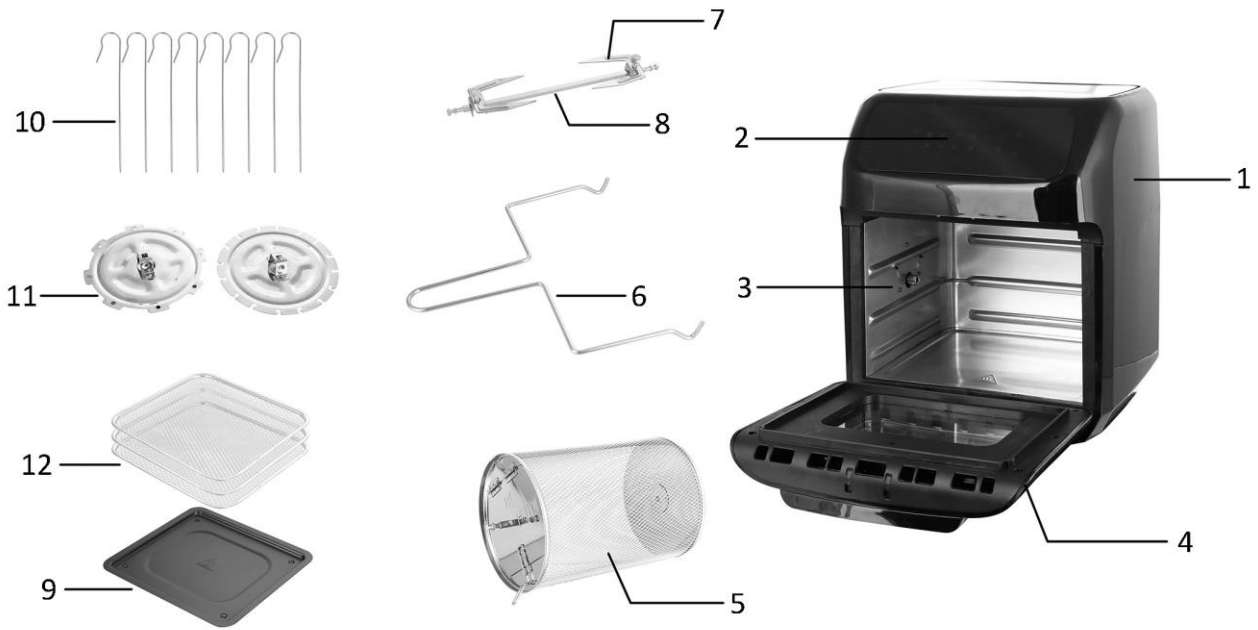
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
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 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of 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.



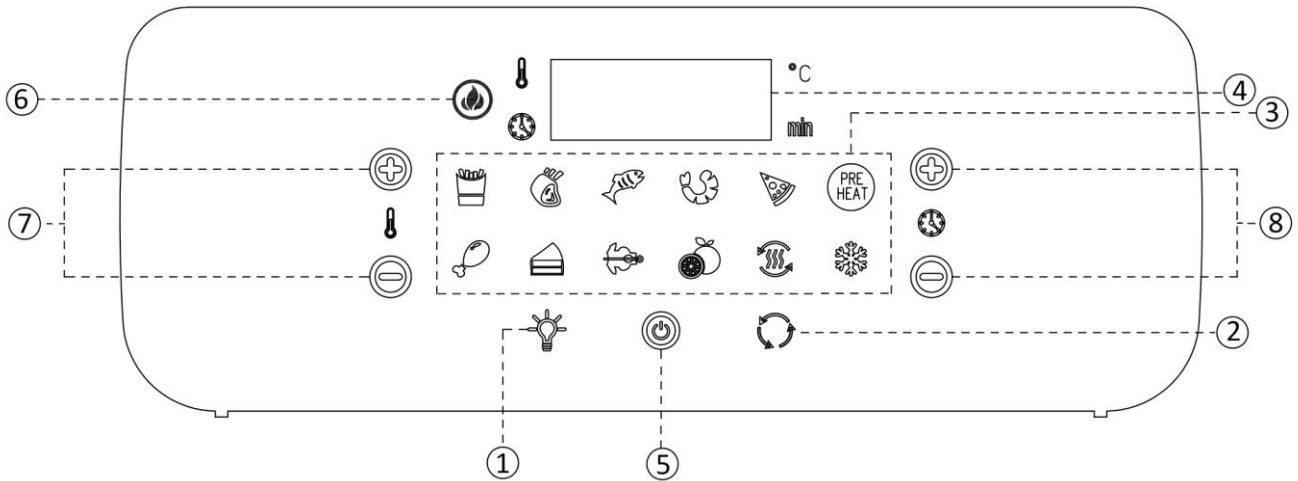
29.  Caution, hot surface.
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
31. Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
32. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
33. Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
34. Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.

PARTS DESCRIPTION



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Main unit | 7. Rotisserie fork |
| 2. Control panel | 8. Rotisserie spit rod |
| 3. Cooking chamber | 9. Oil tray |
| 4. Door | 10. Skewers |
| 5. Rotating basket | 11. Wheel discs |
| 6. Handle for rotisserie spit rod and rotating basket | 12. Baking rack (3 pieces) |

Control panel



- | |
|---|
| 1. Cooking chamber lamp |
| 2. Rotating function |
| 3. Menu list |
| 4. Digital display |
| 5. On/Off switch button |
| 6. Heating icon |
| 7. Temperature increasing "+" / decreasing "-" buttons |
| 8. Cooking time increasing "+" / decreasing "-" buttons |



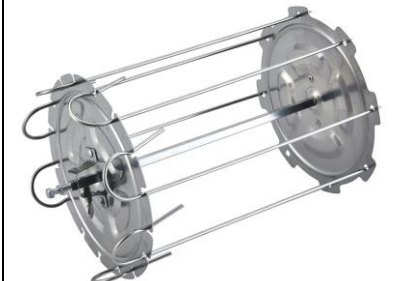
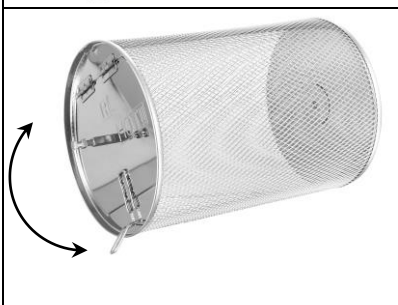
BEFORE USE



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 appliance according to the section “cleaning and maintenance”. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry.


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.

USE






1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Open the cooking chamber by the door handle and put in the food to be cooked. Choose your desired accessories:

	Baking rack: The baking racks are intended for drying. However, they can also be used for crisping, warming up etc. The heating element is located at the top. In the upper position, the food will be cooked faster and crispy. The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides. The bottom position is suitable for gentle cooking. Insert the rack into the cooking chamber. Choose your desired cooking position.
	Rotisserie spit rod with forks: to cook large pieces of meat. Have the rotisserie spit rod across the centre of the food you are going to prepare. Fix the food with the forks; secure with screws. Do not secure over the notches which mark the outermost positions for the locking screws. Plug one end of the rotisserie spit rod into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber, and then hang the other end of the rotisserie spit rod into the support on the right-hand side of the cooking chamber.
	Rotisserie spit rod with skewers and wheel discs: Insert the rotisserie spit rod into the wheel discs. Secure with the locking screws. Insert the skewers with meat into the wheel discs. Make sure the skewers are locked in position. Plug one end of the rotisserie spit rod into the round holder on the left-hand side of the cooking chamber, and then hang the other end of the rotisserie spit rod into the support on the right-hand side of the cooking chamber.
	Rotating basket: to cook chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings. Open the rotating basket by the flap. Fill the rotating basket no more than $\frac{3}{4}$ full with food. Do not overfill the basket with ingredients. Otherwise, the food will not be cooked evenly. Close the basket and make sure it is shut correctly so that it cannot open during cooking process. Insert the basket into the cooking chamber according to the direction marks on two sides of the basket: L= Left; R= Right.

3. Place the oil tray on the bottom to collect the dripping oils.
4. Close the cooking chamber and plug in. The buzzer sends out a beep sound. The digital display and control panel flash once while the indicator light of the key “” keeps on. The appliance enters into standby mode. Under standby mode, only the key “” is operable; others are not.

5. Press the key  under standby mode, the buzzer sends out a beep sound. The appliance enters into setting mode. All the indicator lights (except for the heating icon) on the control panel illuminate. The digital display shows the default working temperature (185°C) and the default working time (15 minutes) alternately. Under setting mode, all the keys are operable.
6. Press the keys on the menu list to choose your desired food type to be cooked. The working temperature and working time are in default. You can also press the keys “+” / “-” to set your own working temperature (adjusted from 80 - 200°C) and working time (adjusted from 1 - 90 minutes) manually. Note: If no operation of the keys over 4 seconds, the appliance will begin to work automatically.

Two more functions:

- : If you would like to check the food condition during cooking process, press the key to turn on the lamp inside the cooking chamber. Press the key again, the lamp will be turned off.
 - : Press the key to turn on the rotating function when rotisserie spit rod or rotating basket is used. Press the key again, the rotating will stop.
7. After the setting is finished, press the key  to start the appliance. The appliance enters into working mode. The digital display shows the set working temperature and the remaining working time.
 8. During working, the digital display shows the countdown time till “OFF” and then the appliance turns into shutdown mode. For example: 08→07→...→01→OFF (shutdown mode). When the appliance enters into shutdown mode, the heating element stops working immediately and the fan keeps on running for approx. 26 seconds. With 5 long beep sounds, the appliance enters into standby mode. You can also press the key  to shut down the appliance manually.
 9. Open the cooking chamber to take out the food. Check if the ingredients are ready. If not, set the working time to a few extra minutes. Then press the key  to start the appliance again. You can also open the cooking chamber to check the ingredients during cooking process. The appliance will stop working immediately. Close the cooking chamber and the unit will continue to work with the setting. Press the keys “+” / “-” to adjust the working temperature/time as needed.
 10. After use, remove the mains plug from the wall socket. Always use the oven gloves and the handle (for rotisserie spit rod and rotating basket) to take the food out of the appliance.

Note: The device has overheating protection. It switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely.

Tips:

- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- Place a baking tin or oven dish in the appliance when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile foods.













Warning

1. During the cooking process, the accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place accessories directly on a counter top or table.
2. Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.
3. Never cook or reheat liquids 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. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working.
4. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
5. 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.
6. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.

Menu list for reference

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Chips	200 °C	15 min
	Steaks / cutlets	175 °C	25 min
	Fish	165 °C	15 min
	Shrimps	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Chicken	185 °C	40 min
	Baking	160 °C	30 min
	Rotary grilling (with automatic rotating function)	190 °C	30 min
	Drying	30 °C	2 h
	Heat up	115 °C	12 min
	Preheat	80 °C	5 min
	Frozen food	200 °C	20 min

Note: The default working temperature and time for drying is 30°C and 2h, the set temperature range is 30-80°C, and the time range is 2-24h.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
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. Rinse all the used accessories with dish soap and warm water. Clean thoroughly and dry well before use. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand. All the accessories are dishwasher safe.
5. Do not immerse the main unit in water or other liquids! Do not place it in the dishwasher!
6. Clean the main unit and the used accessories after each use to prevent germ formation and burning of food residues. Do not allow food residues to dry on.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work.	The door is not closed properly.	Close the door.
	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
The food has not been cooked evenly.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, and then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after another.
	The set cooking time was too short or the temperature was too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The rotating basket or baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	The items of food are piled on top of one after another.	Spread the food and mix it around from time to time.
The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrow pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
During use, an unpleasant smell or smoke is detected.	The device is dirty.	Follow the instructions in the section "cleaning and maintenance".
	Too much oil or grease.	Remove excessive oil or grease.
Error messages E1 or E2	The sensor is defective.	Contact the customer service department.

TECHNICAL DATA

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

Power: 1800W

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. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.

9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. 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.
12. Säkerställ att ström kabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
13. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
14. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i ström kabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
16. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
17. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
18. Lämna aldrig apparaten obebakad vid användning.
19. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
20. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
21. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
22. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
23. Se till att produkten inte utsätts för mycket smuts och fukt.
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 12 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Placera inget ovanpå 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.

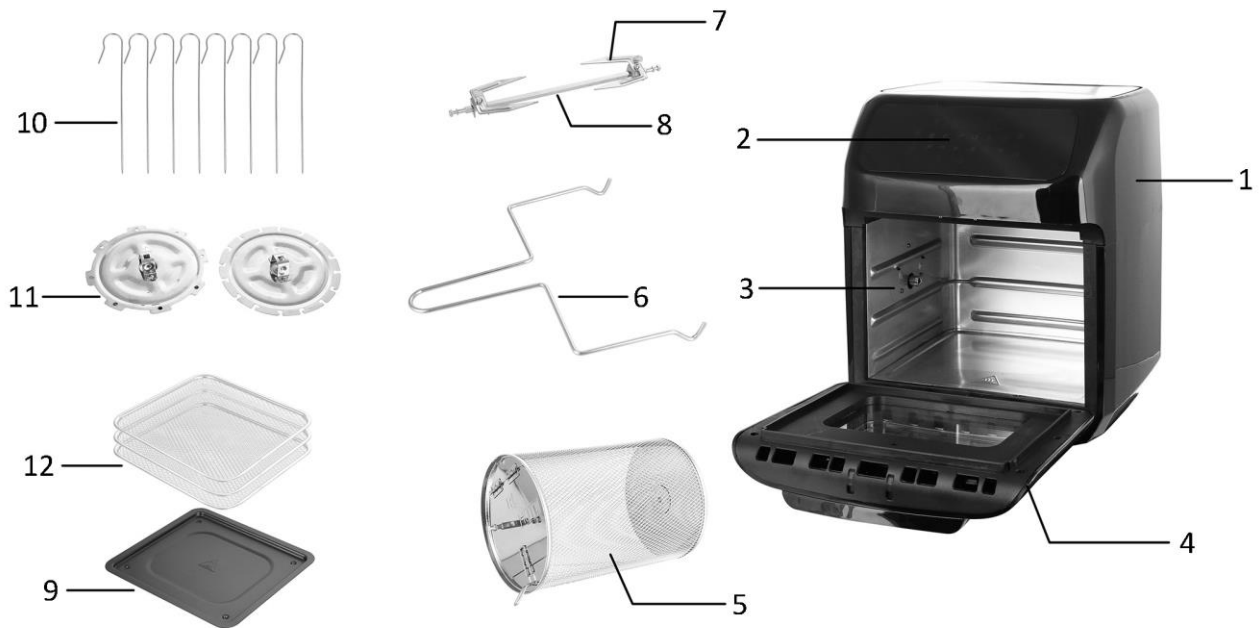


29. Varning, het yta.

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

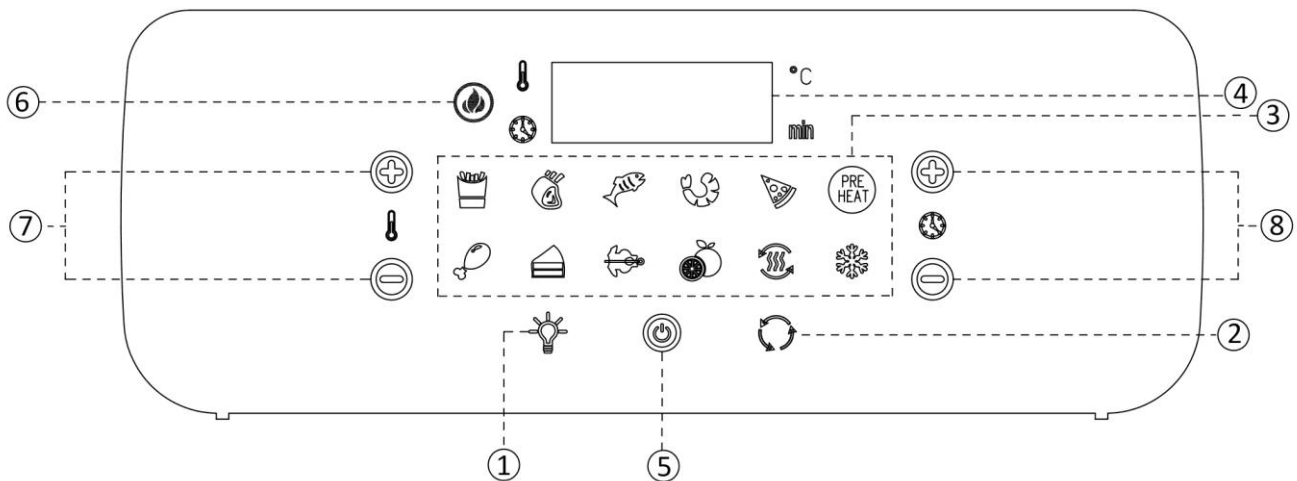
30. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.
31. Anslut aldrig ugnen till ett grenuttag, tillsammans med andra apparater med hög elförbrukning. Risk för överhettning eller kortslutning (brand).
32. Stick aldrig in något föremål i ugnens ventilationsöppningar och se till att de inte blir igensatta.
33. Se till att mat som innehåller olja eller andra matfetter inte överhettas. Placera inga kärl som innehåller olja eller någon annan vätska ovanpå ugnen.
34. Täck inte över ugnen när den är igång. Risk för brand!

BESKRIVNING AV DELAR



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Huvudenhet | 7. Rotisserie gaffel |
| 2. Kontrollpanel | 8. Rotisserie spettstång |
| 3. Tillagningskammare | 9. Oljebricka |
| 4. Lucka | 10. Stekspett |
| 5. Roterande korg | 11. Hjulskiva |
| 6. Handtag för rotisserie spettstång och roterande korg | 12. Bakställning (3 delar) |

Kontrollpanel



1. Lampa tillagningskammare
2. Roterande funktion
3. Menylista
4. Digital tid- och temperaturvisning
5. Strömbrytare
6. Värmeikon
7. Knappar för att höja (+) och sänka (-) temperaturen
8. Knappar för att förlänga (+) och korta (-) tillagningstiden


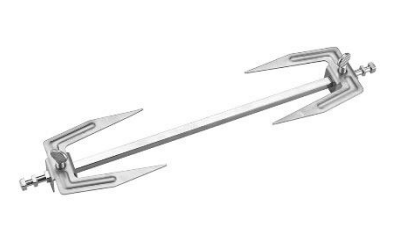

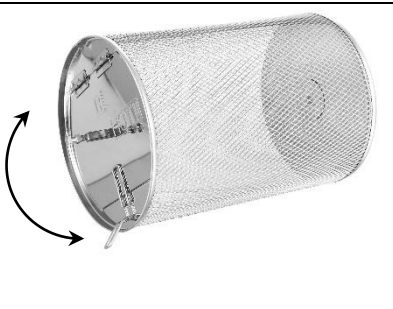
INNAN ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner innan användning och spara manualen för senare referens. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag. Innan första användning, ta bort förpackningsmaterialet. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll". Torka av insidan och utsidan med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna är torra.


Innan du använder ugnen för första gången ska du köra den i cirka tio minuter så att eventuella restprodukter från tillverkningen försvinner. Se till att det finns god ventilation. Ugnen kan avge viss rök och en karakteristisk lukt när du slår på den för första gången. Det är helt normalt och försvinner fort.

ANVÄNDNING



1. Placera apparaten på en torr, stabil och värmetålig yta. Eftersom apparaten blir het under användning, se till att den inte är alltför nära andra föremål.
2. Öppna tillagningskammaren med dörrhandtaget och lägg in maten som skall tillagas. Välj önskade tillbehör:

	Bakställning: Gallren är framtagna för torkning. Men de passar också bra för annan matlagning och för att värma upp mat. Värmeelementet är placerat överst. I den över positionen kommer maten att tillagas snabbare och bli krispigare. Den mellersta positionen kan väljas för att få en jämnare värmefördelning från alla sidor. Den nedersta positionen är lämplig för mer försiktig tillagning. Sätt in ställningen i tillagningskammaren. Välj önskad tillagningsposition.
	Rotisserie spettstång med gafflar: för att tillaga stora matstycken. Placera rotisserie spettstången över mitten av maten som du förbereder. Fäst maten med gafflarna, fäst med skruvar. Fäst inte över skåror som markerar de yttersta positionerna för låsskruvarna. För in ena änden av det roterande grillspettet i det runda fästet på vänster sida i ugnen och häng upp den andra änden i fästet på höger sida.
	Rotisserie spettstång med steknål och hjulskivor: Sätt in rotisserie spettstången i hjulskivorna. Fäst med låsskruvarna. Sätt in steknålen med kött i hjulskivorna. Se till att steknålen är låst på plats. För in ena änden av det roterande grillspettet i det runda fästet på vänster sida i ugnen och häng upp den andra änden i fästet på höger sida.
	Roterande korg: för att tillaga pommesfrites eller andra potatisprodukter, delade grönsaker, kött eller frysta chicken nugget eller bläckfiskringar. Öppna den roterande korgen med fliken. Fyll den till högst tre fjärdedelar. Överfyll inte korgen med ingredienser. I annat fall kommer inte maten att bli jämnt tillagat. Stäng korgen och se till att den är stängd korrekt så att den inte kan öppnas under tillagningsprocessen. Sätt in korgen i tillagningskammaren enligt riktningsskärningarna på de två sidorna av korgen: L=Vänster; R=Höger.

3. Placera oljebrickan under för att samla upp den droppande oljan.
4. Stäng tillagningskammaren och koppla in sladden. Summern skickar ut en pip-signal. Den digitala displayen och kontrollpanelen blinkar en gång medan indikatorlampan på knappen "⏻" lyser. Apparaten går in i standby-läge. Under standby-läge kan endast knappen "⏻" användas, inte de andra.

5. Tryck på knappen “

Ytterligare två funktioner:

- “- 7. När inställningen är klar, tryck på knappen “

Obs! Ugnen är försedd med överhettningsskydd. Det innebär att den stängs av vid risk för överhettning. Om det händer ska du dra ut kontakten från vägguttaget och låt ugnen svalna helt.

Tips:

- Vippa eller vänd små maträtter halvvägs genom tillagningsprocessen för att garantera att delarna är jämnt friterade.
- Placera en bakplåt eller en ugnskarott i apparaten när du bakar en kaka eller quiche. En plåt eller karott föreslås och när ömtåliga livsmedel tillagas.













Varning

1. Under tillagningsprocessen blir tillbehören mycket heta. När du tar bort den för att kontrollera förloppet se till att du har ett karottunderlägg eller en värmetålig yta i närheten för att ställa ned den på. Placera ALDRIG tillbehör direkt på en bänk eller ett bord.
2. Tillagningstillbehör kommer att bli heta under luftfriteringsprocessen. Använd grytvantar och hantera försiktigt för att UNDVIKA SKADOR.
3. Koka inte eller värm vätskor 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. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång.
4. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
5. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
6. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter.

Menylista som referens

Symbol	Program	Temperatur	Tillagningstid
	Pommes frites	200 °C	15 min
	Köttbitar/kotletter	175 °C	25 min
	Fisk	165 °C	15 min
	Räkor	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kyckling	185 °C	40 min
	Bakning	160 °C	30 min
	Grillning (med automatisk roteringsfunktion)	190 °C	30 min
	Torkning	30 °C	2 tim
	Uppvärmning	115 °C	12 min
	Förvärmning	80 °C	5 min
	Frysta livsmedel	200 °C	20 min

Notera: Standard arbetstemperatur och tiden för torkning är 30 °C och 2 timmar, det inställda temperaturområdet är 30-80 °C och tidsområdet är 2-24 timmar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna fullständigt.
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. Skölj alla använda tillbehör med diskmedel och varmt vatten. Rengör noga och torka noga innan användning. För att bli av med ingrodda matrester kan du låta tillbehören ligga i varmt vatten med diskmedel en stund, innan du rengör dem. Alla tillbehör kan köras i diskmaskinen.
5. Sänk aldrig ner själva ugnen i vatten eller någon annan vätska! Kör den aldrig i diskmaskinen!
6. Rengör ugn och tillbehör efter varje användning för att förhindra att bakterier bildas eller att matrester bränns vid. Låt inte matrester torka in.

FELSÖKNING

Om ugnen inte fungerar som den ska kan du först se efter om du kan lösa problemet själv. Om råden i felsökningstabellen inte hjälper kan du vända dig till vår kundtjänst.



Försök aldrig reparera en eldriven apparat på egen hand!

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Luckan är inte ordentligt stängt.	Stäng luckan.
	Elkontakten är inte ordentligt isatt i vägguttaget.	Tryck in kontakten ordentligt i vägguttaget.
	Överhettningsskyddet har utlöst.	Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt ugnen svalna helt. Försök sedan att slå på den igen.
Maten är ojämnt tillagad.	Olika ingredienser med olika tillagningstid har tillagats på samma gång.	Sätt in ingredienser med längre tillagningstid först och lägg till övriga ingredienser, med kortare tillagningstid, senare.
	Ingredienser som kräver olika tillagningstemperatur har tillagats på samma gång.	Tillaga ingredienserna en i taget om de har olika tillagningstemperatur.
	Den programmerade tillagningstiden var för kort eller temperaturen för låg.	Öka tillagningstiden eller temperaturen.
	Den roterande korgen eller gallret är överfullt.	Minska mängden mat.
	Ingredienserna ligger ovanpå varandra.	Sprid ut ingredienserna jämnt och rör om då och då.
Maten är lätt bränd	För hög temperatur eller för lång tillagningstid.	Sänk temperaturen eller korta tillagningstiden.
Hemmagjorda pommes frites som inte blir krispiga.	Potatisarna du använt innehåller för mycket vatten.	Skär potatisen i smala bitar. Torka av bitarna försiktigt med en handduk och håll över lite matolja.
Ugnen ger ifrån sig en obehaglig lukt eller ryker när den används.	Ugnen behöver rengöras.	Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll".
	För mycket olja eller annat matfett.	Håll av överflödiga olja eller fett.
Felmeddelande E1 eller E2.	Fel på sensorn.	Kontakta kundtjänst.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1800W

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 felaktig hantering 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 då det är din garanti vid eventuell reklamation. 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 slitdelar 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 insamlingsystem 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 ”Puhdistaminen ja kunnossapito”.
7. Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

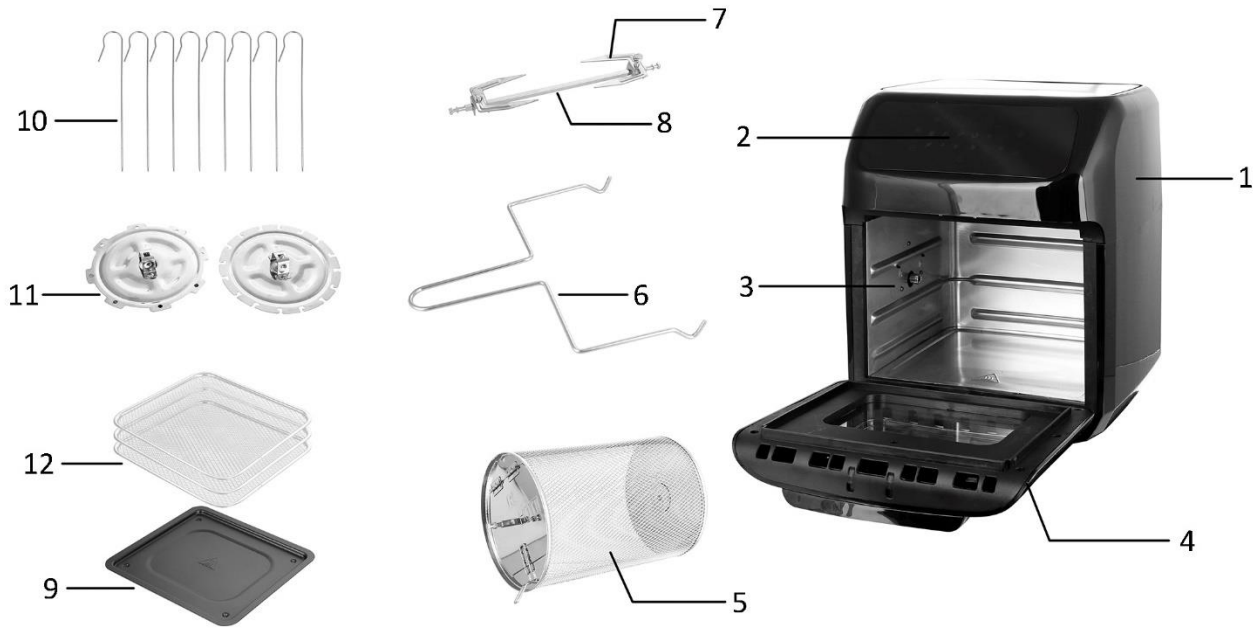
8. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.
9. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
10. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
11. 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.
12. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
13. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
14. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
15. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
16. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.
17. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
18. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
19. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
20. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
21. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
22. Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
23. Estä tuotteen altistuminen liialliselle lialle ja kosteudelle.

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 12 cm:n vapaa tila laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
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.



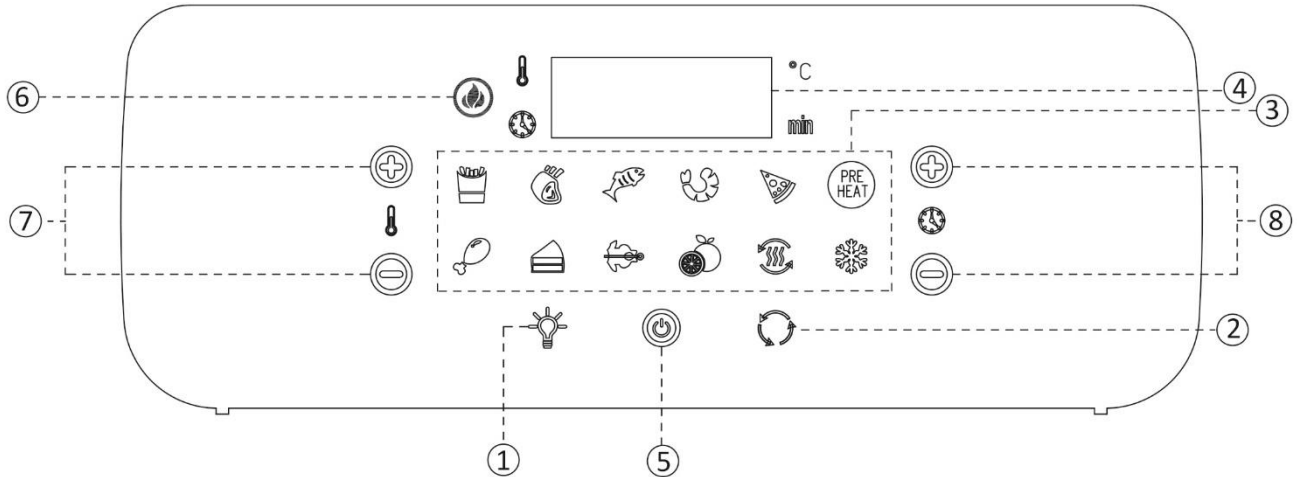
29. **VAROITUS!!** Huomio, kuuma pinta. Älä koske kuumiin pintoihin käytön aikana. Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.
30. Kuumaa ilmaa tulee laitteen takana olevasta tuuletusaukosta. Varmista, että pidät riittävän etäisyyden lämmölle herkkiin materiaaleihin, kuten lasiin.
31. Älä kytke laitetta muiden (suuritehoisten) virtaa kuluttavien laitteiden kanssa haaroitusrasiaan ylikuormituksen ja mahdollisen oikosulun (tulipalon) välttämiseksi.
32. Älä työnnä mitään laitteen tuuletusaukkoihin, ja varmista, etteivät ne ole tukossa.
33. Varmista, etteivät öljyä ja rasvoja sisältävät elintarvikkeet ylikuumene. Älä laita laitteeseen mitään astioita, jotka ovat täynnä öljyä tai muita nesteitä.
34. Älä peitä laitetta käytön aikana, se voi aiheuttaa tulipalon.

OSIEN KUVAUS



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Pääyksikkö | 7. Rotisserie-haarukka |
| 2. Käyttöpaneeli | 8. Rotisserie-sauva |
| 3. Valmistustila | 9. Rasva-astia |
| 4. Luukku | 10. Vartaat |
| 5. Pyörivä kori | 11. Levykiekot |
| 6. Kahva rotisserie-sauvaan ja pyörivään koriin | 12. Leivontateline (3 kappaletta) |

Käyttöpaneeli



- | |
|---|
| 1. Valmistustilan valo |
| 2. Pyörintätoiminto |
| 3. Valikko |
| 4. Digitaalinen näyttö |
| 5. Virtapainike |
| 6. Lämmityskuvake |
| 7. Lämpötilapainikkeet lisäys "+" / vähennys "-" |
| 8. Valmistusajan painikkeet lisäys "+" / vähennys "-" |




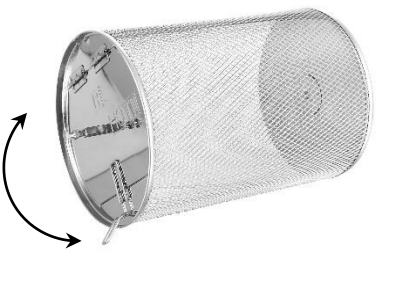
ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä käyttöopas tulevia tarpeita varten. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Puhdista laite osion ”puhdistaminen ja kunnossapito” mukaan. Pyyhi laitteen sisäpuoli ja ulkopuoli pehmeällä liinalla. Varmista, että sähköosat pysyvät kuivina.

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.

KÄYTTÖ

1. Aseta laite kuivalle, vakaalle ja lämpöä kestäväälle alustalle. Koska laite tulee kuumaksi käytön aikana, varmista, ettei se ole liian lähellä muita esineitä.
2. Avaa valmistustilan luukku kahvasta ja laita valmistettava ruoka sisälle. Valitse haluamasi varusteet:






	Leivontateline: Leivontatelineet on tarkoitettu kuivatukseen. Niitä voidaan kuitenkin käyttää myös rapeuttamiseen, lämmittämiseen jne. Lämpöelementti sijaitsee ylhäällä. Ylätasolla ruoka valmistuu nopeammin ja siitä tulee rapeampaa. Keskitaso voidaan valita silloin, kun halutaan tasainen tulos kummallakin puolella. Alataso soveltuu, kun halutaan miedompi tulos. Aseta teline valmistustilaan. Valitse haluamasi valmistustaso.
	Rotisserie-sauva ja haarukat: isojen lihapalojen valmistamiseen. Työnnä rotisserie-sauva valmistettavan lihan läpi keskeltä. Kiinnitä ruoka haarukoilla; kiristä ruuveilla. Älä kiinnitä niiden lovien ulkopuolelle, jotka merkitsevät lukitusruuvien uloimpia kohtia. Kiinnitä rotisserie-sauvan toinen pää valmistustilan vasemman sivun pyöreään pidikkeeseen ja ripusta rotisserie-sauvan toinen pää valmistustilan oikean sivun tukeen.
	Rotisserie-sauva, vartaat ja levykiekot: Työnnä rotisserie sauva levykiekkoihin. Kiinnitä lukitusruuveilla. Aseta vartaat lihojen kanssa levykiekkoihin. Varmista, että vartaat lukittuvat paikoilleen. Kiinnitä rotisserie-sauvan toinen pää valmistustilan vasemman sivun pyöreään pidikkeeseen ja ripusta rotisserie-sauvan toinen pää valmistustilan oikean sivun tukeen.
	Pyörivä kori: ranskalaisten tai muiden perunaruokien, vihannesten, lihan ja pakastetuotteiden, kuten kananugettien ja mustekalarenkaiden valmistamiseen. Avaa pyörivä kori läpistä. Täytä pyörivään koriin ruokaa enintään ¾ tilavuudesta. Älä täytä koriin liikaa aineksia. Silloin ruoka ei valmistu tasaisesti. Sulje kori ja varmista, että se on kunnolla kiinni, jotta se ei aukea valmistuksen aikana. Laita kori valmistustilaan korin sivuissa olevien suuntamerkintöjen mukaisesti. L = vasen, R = oikea.

3. Laita rasva-astia pohjalle keräämään valuvat rasvat.
4. Sulje valmistustila ja kytke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Digitaalinen näyttö ja käyttöpaneeli vilkkuvat kerran, näppäinten ”⏻” merkkivalot palavat. Laite siirtyy nyt valmiustilaan. Valmiustilassa vain ”⏻”-näppäin toimii, muut eivät.
5. Kun painat ”⏻”-näppäintä valmiustilassa, laitteesta kuuluu merkkiääni. Laite siirtyy nyt asetustilaan. Kaikki käyttöpaneelin merkkivalot (paitsi lämmityskuvake) palavat. Digitaalisessa näytössä näkyy

valmistuksen oletuslämpötila (185 °C) ja oletusaika (15 minuuttia) vuorotellen. Asetustilassa kaikki näppäimet toimivat.

6. Paina valikon näppäintä sen mukaan, minkälaisen ruoan haluat valmistaa. Valmistuslämpötila ja valmistusaika ovat oletusarvojen mukaiset. Voit myös asettaa oman valmistuslämpötilan painamalla näppäimiä "+" / "-" (säätöalue 80–200 °C) ja valmistusajan (säätöalue 1–90 minuuttia) manuaalisesti. Huomaa: Jos mitään näppäintä ei käytetä 4 sekuntiin, laite aloittaa toiminnan automaattisesti.

Kaksi lisätoimintoa:

- : Jos haluat tarkistaa ruoan tilan valmistuksen aikana, saat valon syttymään valmistustilaan painamalla tätä näppäintä. Valo sammuu, kun painat näppäintä uudelleen.
 - : Painamalla tätä painiketta käynnistät pyörintätoiminnon, kun käytössä on rotisserie-sauva tai pyörivä kori. Pyörintä pysähtyy, kun painat näppäintä uudelleen.
7. Kun olet tehnyt asetukset, käynnistä laite painamalla näppäintä . Laite siirtyy nyt valmistustilaan. Digitaalisessa näytössä näkyy asetettu valmistuslämpötila ja jäljellä oleva valmistusaika.
 8. Digitaalisessa näytössä näkyy valmistuksen aikana ajastin, joka laskee aikaa alaspäin "OFF"-arvoon asti, jolloin laite sammuu. Esimerkiksi: 08→07→...→01→OFF (sammutustila). Kun laite siirtyy sammutustilaan, lämpöelementti lopettaa toiminnan välittömästi ja tuuletin jatkaa toimimista noin 26 sekunnin ajan. Laitteesta kuuluu 5 merkkiääntä ja laite siirtyy nyt valmiustilaan. Voit myös painaa -näppäintä ja sammuttaa laitteen manuaalisesti.
 9. Avaa valmistustila ja poista ruoka. Tarkista ovatko ruoka-ainekset valmiit. Jos ei, jatka valmistusaikaa muutamalla lisäminuutilla. Kytke laite päälle uudelleen painamalla -näppäintä. Voit myös avata valmistustilan ja tarkistaa aineiden kypsyyden valmistuksen aikana. Laite pysäyttää toiminnan välittömästi. Sulje valmistustila ja laite jatkaa valmistamista samalla asetuksella. Voit säätää valmistuslämpötilaa/aikaa tarpeen mukaan näppäimillä "+" / "-".
 10. Irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen. Käytä aina patakintaita ja kahvaa (rotisserie-sauvalle ja pyörivälle korille), kun otat ruoan pois laitteesta.

Huomaa: Laitteessa on ylikuumentumissuoja. Se kytkeytyy pois päältä, jos se ylikuormittuu. Tässä tapauksessa irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.

Vinkejä:

- Pienikokoisten ruokien kääntäminen valmistuksen puolivälissä varmistaa, että kaikki palat valmistuvat tasaisesti.
- Aseta paistovuoka tai uunivuoka laitteeseen kun valmistat kakkua tai piirasta. Vuokaa tai astiaa suositellaan myös valmistettaessa hajoavia ruokia.






Varoitus

1. Lisävarusteet tulevat erittäin kuumiksi valmistuksen aikana. Kun poistat niitä varmistaaksesi valmistumisen, varmista, että lähelläsi on jokin alusta tai lämpöä kestävä pinta, jonka päälle lasket varusteen. ÄLÄ aseta lisävarusteita suoraan työtasolle tai pöydälle.
2. Valmistusvälineistä tulee kuumia ilmafriteerausprosessin aikana. Käytä patakintaita ja kahvaa varoen LOUKKAANTUMISEN VÄLTÄMISEKSI.
3. Älä valmista tai lämmitä uudelleen nesteitä laitteessa.

HUOMIO:

1. Älä upota koteloa veteen tai huuhtele sitä juoksevan veden alla.
2. Älä päästä vettä laitteen sisälle, jotta vältät sähköiskun ja oikosulun.
3. Älä peitä ilmanottoa ja ilmanpoistoa laitteen ollessa käynnissä.
4. Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun se on toiminnassa.
5. Kuumaa höyryä tulee ilmanpoiston kautta käytön aikana. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistosta.
6. Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelyä tai puhdistamista.

Ohjeelliset reseptit

Symboli	Ohjelma	Lämpötila	Valmistusaika
	Ranskalaiset	200 °C	15 min
	Pihvit/kyljykset	175 °C	25 min
	Kala	165 °C	15 min
	Katkaravut	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kana	185 °C	40 min
	Leipominen	160 °C	30 min
	Pyörivä grillaus (automaattinen pyörintätoiminto)	190 °C	30 min
	Kuivatus	30 °C	2 t
	Lämmitys	115 °C	12 min
	Esilämpö	80 °C	5 min
	Pakasteet	200 °C	20 min

Huomaa: Valmistuksen oletuslämpötila ja aika kuivatukselle on 30 °C ja 2 t, lämpötilan asetusalue 30–80 °C ja ajan asetusalue 2–24 t.

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota pistoke seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla.
2. Puhdista laitteen ulkopuoli ja sisäpuoli kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä, puhtaalla liinalla.
3. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.
4. Huuhtelee kaikki käytetyt varusteet astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Puhdista kunnolla ja kuivaa hyvin ennen käyttöä. Mikäli lika on pinttynyt, suosittelemme liottamaan varusteita lämpimässä vedessä ja astianpesuaineessa etukäteen. Kaikki varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
5. Älä upota pääyksikköä veteen tai muihin nesteeseen. Älä laita sitä astianpesukoneeseen!
6. Puhdista pääyksikkö ja käytetyt varusteet jokaisen käytön jälkeen estääksesi bakteerien muodostumisen ja ruokajäämien palamisen. Älä anna ruokajäämien kuivua.

VIANMÄÄRITYS

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ensin, voitko korjata ongelman itse. Jos ongelmaa ei voi korjata seuraavilla ohjeilla, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.



Älä yritä korjata sähkölaitetta itse.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku.
	Pistoketta ei ole yhdistetty oikein pistorasiaan.	Paina pistoke pistorasiaan niin pitkälle kuin se menee.
	Pistorasia on viallinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
Ruoka ei valmistu tasaisesti.	Erilaisia aineksia, joilla on erilaiset valmistusajat, on valmistettu samanaikaisesti.	Laita pitkän valmistusajan ruoat laitteeseen ensin ja lisää lyhyemmän valmistusajan ainekset myöhemmin.
	Erilaisia valmistuslämpötiloja vaativia aineksia on valmistettu samanaikaisesti.	Valmista erilaisia valmistuslämpötiloja vaativat ainekset peräkkäin.
	Asetettu valmistusaika on liian lyhyt tai lämpötila on liian matala.	Lisää valmistusaikaa tai nosta lämpötilaa.
	Pyörivässä korissa tai leivontatelineessä on liikaa aineksia.	Vähennä aineiden määrää.
	Ainekset on pinottu päällekkäin.	Levitä ainekset ja sekoittele aika ajoin.
Ruoka on hieman palanut.	Valittu lämpötila on liian korkea tai valmistusaika liian pitkä.	Laske lämpötilaa tai lyhennä valmistusaikaa.
Perunoista valmistetut ranskalaiset eivät ole rapeita.	Perunoissa on liikaa vettä.	Leikkaa perunat ohuiksi tikuiksi. Taputtele perunat kuiviksi talouspaperilla ja pirskottele hieman ruokaöljyä niiden päälle.
Käytön aikana havaitaan epämiellyttävää hajua tai savua.	Laite on likainen.	Noudata osion ”puhdistus ja kunnossapito” ohjeita.
	Liian paljon öljyä tai rasvaa.	Poista liika öljy tai rasva.
Virheviestit E1 tai E2	Anturi on viallinen.	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

TEKNISIÄ TIEDOT

Käyttöjännite: 220-240V~ 50/60Hz

Virrankulutus: 1800W

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. Viallisen 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.