

emerio®

AF-127389



Smart Fryer

(EN)

(DE)

(SE)

CE



Content – Inhalt – Innehåll

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 10 -
Bruksanvisning – Swedish	- 19 -



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. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
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, turn off the appliance 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. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
25. 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).

26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
- 30.



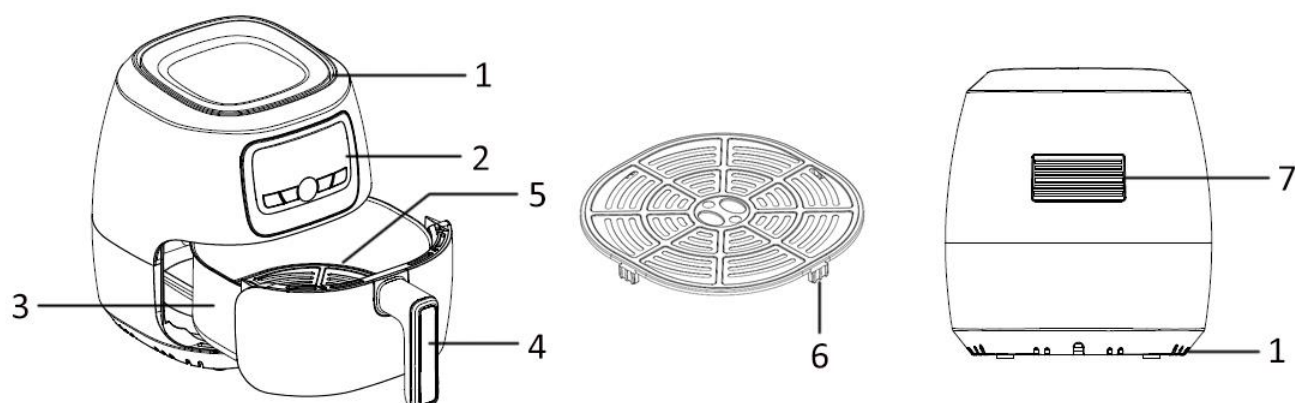
Caution, hot surface.

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

31. 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.
32. 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.

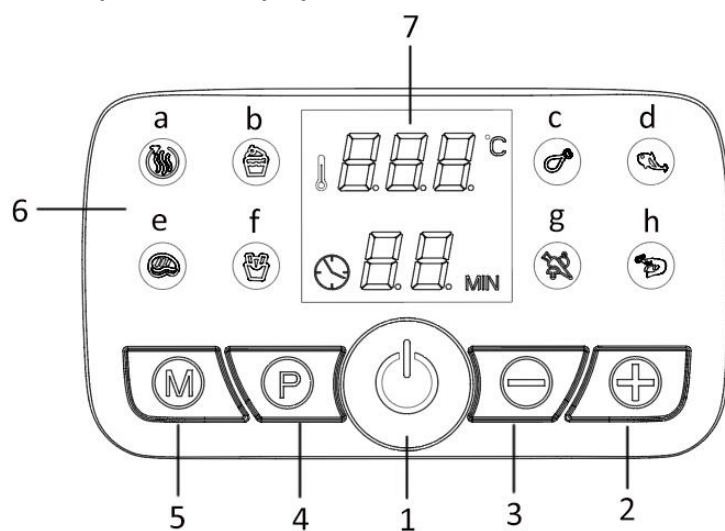


PARTS DESCRIPTION



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. On/off button
2. Adjustment button ("+")
3. Adjustment button ("-")
4. Temperature and timer control
5. Menu selection
6. Menu (listed below)
7. Temperature and timer display

Menu:

- a). preheating, b). cake, c). drumsticks d). fish,
e). steak, f). chips, g). vegetable, h). shrimp



Menu setting in default (You may make adjustment according to the individual taste.)

Category	Preheating	Cake	Drumsticks	Fish	Steak	Chips	Vegetable	Shrimp
Working temperature (°C)	120	160	200	200	180	200	160	160
Working time (minutes)	6	20	25	20	15	20	15	20

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. (Do not exceed the MAX level indicated inside 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 temperature and timer control button to first enter temperature setting; press adjustment button to set your desired temperature (80 °C - 200 °C). Press the temperature and timer control button again to start timer setting; press adjustment button to set the desired time (1 – 60 minutes). You can also long press the adjustment button for rapid adjustment. When the setting value stops flashing, the setting is accomplished.
7. You can also press the menu selection button to directly choose the cooking functions in the menu. The selected icon in the menu will flash. If you wish to adjust the time and temperature a little, please make adjustment as step 6. When the last menu icon is selected, press the menu selection button once more, the menu setting mode will be exited.
8. Press the on/off button again; the machine starts working. The digital display shows the set temperature and time. You can press the on/off button again to make a pause, or directly press the temperature and timer control button to make adjustment. If there is no operation for several minutes in the pause state, the machine will automatically enter standby without beep sounds.
9. When the whole cooking process is finished, the appliance will stop working automatically and enter standby after a count-down on the digital display. There are beep sounds for a reminder. You can also manually put the machine into standby by long pressing the on/off button for 3 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 start/pause 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.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 400 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 – 6 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	200-650	20-25	200	Overturning	
Rib	100-450	20-25	180	Overturning	
Shrimp	100-450	10-20	160	Overturning	
Cake	100-450	8-20	160	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil



Drumstick	100-600 1-6pcs	18-25	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Beef steak	100-450 1-5 pcs	15-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Fish	100-450	10-20	200	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.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pulling out the basket) with a cleaning brush to remove any food residue.

Note: The frying grill is 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 basket 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: 1500W

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.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.



6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.



16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
25. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
26. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
27. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
28. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät



kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.

29. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

30.



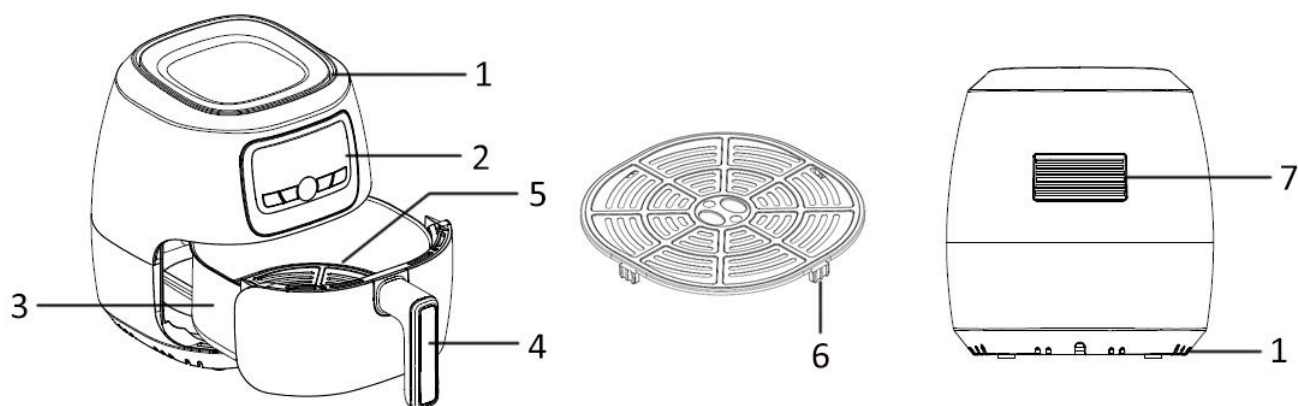
Vorsicht – heiße oberfläche

WARNUNG!! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

31. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
32. Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

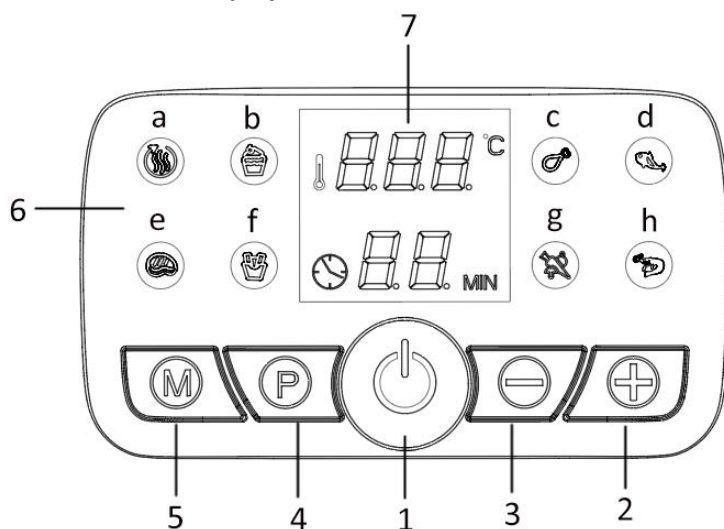


TEILEBESCHREIBUNG



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Display
3. Einsatz
4. Frittierkorbgriff
5. Bratrost
6. Silikonvorsprung
7. Luftauslass

Bedienfeld und Display



1. Ein-/Aus-Taste
2. Einstell-Taste („+“)
3. Einstell-Taste („-“)
4. Temperatur- und Timer-Taste
5. Menü
6. Programme (untenstehend aufgeführt)
7. Temperatur- und Timer-Anzeige

Menü:

- a). Vorheizen, b). Kuchen, c). Hähnchenschenkel d). Fisch,
e). Steak, f). Pommes frites, g). Gemüse, h). Garnelen



Menu setting in default (Sie können nach persönlichem Geschmack die Einstellungen anpassen.)

Kategorie	Vorheizen	Kuchen	Hähnchen schenkel	Fisch	Steak	Pommes frites	Gemüse	Garnele
Gartemperatur (°C)	120	160	200	200	180	200	160	160
Garzeit (Minuten)	6	20	25	20	15	20	15	20

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen. (siehe "REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Hinweis: Benutzen Sie den Bratrost immer so, dass die Silikonvorsprünge befestigt sind. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Einsatz.) Schieben Sie den Einsatz in das Gerät. Stellen Sie sicher, dass er korrekt platziert ist und das Gerät vollständig geschlossen ist. Andernfalls wird das Gerät nicht funktionieren. Vorsicht: Berühren Sie den Einsatz nicht während und kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Einsatz nur am Griff.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.
6. Drücken Sie die Temperatur- und Timer-Taste, um zunächst die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die Einstell-Taste, um die gewünschte Temperatur (80 °C - 200 °C) einzustellen. Drücken Sie die Temperatur- und Timer-Taste erneut, um nun die Garzeit einzustellen. Drücken Sie die Einstell-Taste, um die gewünschte Zeit (1 – 60 Minuten) einzustellen. Sie können die Einstell-Taste auch gedrückt halten, um die Einstellung zu beschleunigen. Wenn der eingestellte Wert aufhört zu blinken, ist das Einstellen abgeschlossen.
7. Alternativ können Sie die Menü-Taste drücken, um die Garfunktion im Menü direkt auszuwählen. Das ausgewählte Symbol im Menü blinkt. Wenn Sie Temperatur und Garzeit anpassen möchten, nehmen Sie die Änderungen wie in Schritt 6 beschrieben vor. Wenn das letzte Menü-Symbol ausgewählt wurde, drücken Sie die Menü-Taste noch einmal, um den Menü-Einstell-Modus zu beenden.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste noch einmal. Das Gerät startet nun den Garvorgang. Das digitale Display zeigt die eingestellte Temperatur und Zeit an. Sie können die Ein-/Aus-Taste noch einmal drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Oder drücken Sie direkt die Temperatur- und Timer-Taste, um die Einstellungen anzupassen. Wenn einige Minuten lang keine Taste betätigt wird, während das Gerät im Pause-Modus ist, schaltet das Gerät automatisch und ohne akustisches Signal in den Stand-by-Modus.
9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät nach einem Countdown auf dem digitalen Display automatisch in den Stand-by-Modus. Zur Erinnerung erzeugt das Gerät ein akustisches Signal. Sie können das Gerät auch manuell in den Stand-by-Modus schalten, indem Sie die Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden gedrückt halten.



10. Ziehen Sie den Frittierkorb an seinem Griff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie Temperatur und den Timer ein, um die Zutaten noch einige Minuten länger zu garen. Drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste, um das Gerät erneut zu starten. HINWEIS: Sie können auch während des Garvorgangs den Frittiereinsatz herausziehen, um die Zutaten zu prüfen und zu schütteln. Wenn Sie den Frittiereinsatz wieder zurückschieben, setzt das Gerät den Betrieb mit den gewählten Einstellungen fort.
11. Leeren Sie den Einsatz und legen Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Einsatz.
Nehmen Sie solche Speisen wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten oder fetthaltige Speisen (das überschüssige Fett der Speisen sammelt sich auf dem Boden des Frittierkorbs) bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Ziehen Sie zum Herausnehmen von solchen Speisen wie z.B. Pommes frites, Gemüse oder nicht fetthaltige Zutaten den Frittierkorb heraus und geben Sie die Speisen auf das Geschirr.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 400 Gramm.
2. Verlängern Sie die Garzeit, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das Gerät für etwa 4 bis 6 Minuten ohne Zutaten vor.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Es besteht die Gefahr eines Feuers, wenn der Frittiereinsatz mit Öl gefüllt wird!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIER-TABELLE

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.



Art	Mindest- bis Höchstmenge (g) der Zutaten	Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	200-650	20-25	200	Umdrehen	
Rippchen	100-450	20-25	180	Umdrehen	
Garnelen	100-450	10-20	160	Umdrehen	
Kuchen	100-450	8-20	160	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Hähnchensche- nkel	100-600 1-6 Stk.	18-25	200	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Beefsteak	100-450 1-5 Stk.	15-21	180	Umdrehen	1/2 Löffel Öl dazugeben
Fisch	100-450	10-20	200	Umdrehen	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste entfernen.

Hinweis: Der Bratrost ist spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Sie haben die Ein/Aus-Taste nicht gedrückt, um das Gerät einzuschalten.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel im Frittiereinsatz ist zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Temperatur erhöhen oder Garvorgang verlängern.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die gebratenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie Zutaten mit hohem Fettgehalt braten, tropft Öl in den Einsatz. Das Öl erzeugt weißen



		Rauch und der Korb kann sich erhitzen. Dadurch wird das Garergebnis nicht beeinträchtigt und das Gerät nicht beschädigt.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Den Korb nach jedem Gebrauch reinigen.
FrISChe Pommes Fritten sind ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	FrISChe Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
FrISChe Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistung: 1500W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.



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. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
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 strömkabeln 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 strömkabeln.
15. 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.
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 oövervakad 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. Rengör själva produkten med en något fuktad trasa.
25. 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).
26. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten.
27. 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.
28. 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.
29. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.
- 30.



Varning, het yta.

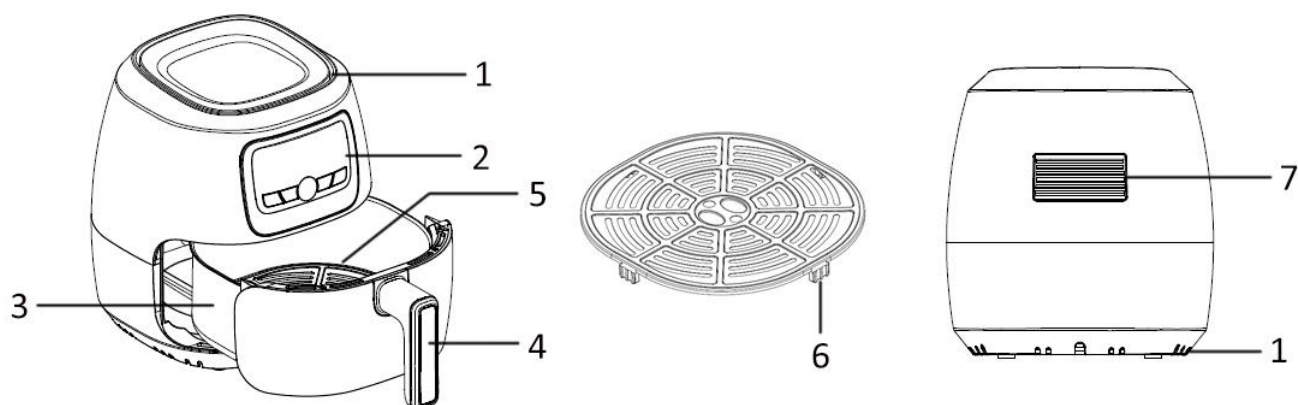
WARNING!! Vidrör inte ytan vid användning.

Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

31. 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.
32. 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.

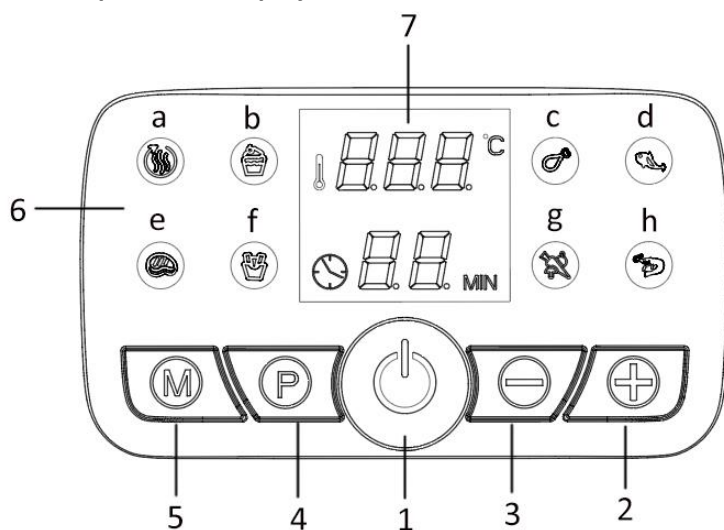


BESKRIVNING AV DELAR



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

Kontrollpanel och display



1. Strömbrytare
2. Inställningsknapp ("+")
3. Inställningsknapp ("-")
4. Temperatur och timerkontroll
5. Menyval
6. Meny (listad nedan)
7. Temperatur och tidsvisning

Meny:

- a). Förvärmning, b). Kaka, c). Kycklingklubbor d). Fisk,
e). Biff, f). Pommes frites, g). Grönsaker, h). Räkor



Menyinställning som standard (Du kan göra inställningar enligt dina personliga önskemål.)

Kategori	Förvärmning	Kaka	Kyckling-klubbor	Fisk	Stek	Pommes frites	Grönsaker	Räkor
Arbetstemperatur (°C)	120	160	200	200	180	200	160	160
Arbetstid (minuter)	6	20	25	20	15	20	15	20

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 i rummet. Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och försvinner 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 (Fyll inte över MAX-nivån som är markerad inuti korgen.) Skjut in korgen i apparaten. Se till att den är korrekt placerad och helt stängd. I annat fall kommer inte apparaten att fungera. Försiktighet: Vidrör inte korgen under användning eller strax efter användning då den blir mycket het. Håll endast korgen i handtaget.
5. Anslut strömkontakten till ett lämpligt uttag. Maskinen är nu i standby-läge.
6. Tryck nu på temperatur- och tidskontrollknappen för att först ange temperaturinställningen, tryck på inställningsknappen för att ställa in önskad temperatur (80°C - 200°C). Tryck på temperatur- och tidskontrollknappen igen för att starta tidsinställningen; tryck på inställningsknappen för att ställa in önskad tid (1 – 60 minuter). Du kan också använda lång tryckning på inställningsknappen för snabbinställning. När det inställda värdet slutar blinka är inställningen fullföljd.
7. Du kan också trycka på menyvalknappen för att direkt välja tillagningsfunktionen i menyn. ikonerna i meny kommer då att blinka. Om du vill justera tiden och temperaturen något, gör justeringen såsom i steg 6. När den sist menyikonen valts, tryck på menyvalknappen igen, menyinställningsläget avslutas.
8. Tryck på strömbrytaren igen, maskinen börjar att arbeta. Den digitala displayen visar den inställda temperaturen och tiden. Du kan trycka på strömbrytaren igen för att göra paus, eller direkt trycka på temperatur- och tidskontrollknappen för att göra justeringar. Om inget arbete sker under flera minuter i pausläget kommer maskinen automatiskt att gå in i standby-läget utan några pipjud.
9. När hela tillagningsprocessen är klar kommer apparaten automatiskt att sluta arbeta och gå in i standby-läge efter en nedräkning på den digitala displayen. Det förekommer pipjud som en påminnelse. Du kan också manuellt försätta maskinen i standby-läge genom lång tryckning på strömbrytaren i tre 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 knappen start/paus för att köra 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. Töm korgen, för över maten till en skål eller på en tallrik. För att ta ut stora eller ömtåliga ingredienser, lyft ut dem ur korgen med två tänger.
För att ta bort ingredienser (t.ex. biff, kyckling, kött, ingredienser med överflödiga olja som samlas upp i korgens botten), använd tångerna för att plocka upp en ingrediens i taget.



För att ta bort ingredienser (t.ex. chips, grönsaker eller ingredienser utan överflödiga olja), dra ut korgen och häll ut ingredienserna i en skål/tallrik.

12. När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo för en ny omgång ingredienser om så önskas.

TILLAGNINGSTIPS

1. Optimal mängd för krispiga pommes frites är 400 gram.
2. Öka med tre ytterligare minuter för beredningstiden när apparaten är kall, eller så kan du också förvärma apparaten i cirka 4 – 6 minuter utan några ingredienser däri.
3. Vissa ingredienser behöver skakas om efter halva tiden under beredningstiden. För att skaka eller vända ingredienserna, dra ut korgen ur apparaten med handtaget och skaka den eller vänd ingredienserna med en gaffel (eller tång). Skjut tillbaka korgen in i apparaten.
4. Du kan också använda fritösen för att värma ingredienser igen. För att värma ingredienser igen, ställ in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.
5. Produkter med en skorpa av torra brödsmlur kommer att bli krispigare med lite vegetabilisk olja.
6. Placera en bakform eller ett ugnsfat i apparaten om du vill baka en kaka eller quiche eller andra känsliga ingredienser.
7. Bered inte extremt feta ingredienser såsom korvar i apparaten.

VARNING:

1. Sänk inte ner apparaten 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. Om korgen fylls med olja kan det resultera i brand!
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	200-650	20-25	200	Vänd	
Revben	100-450	20-25	180	Vänd	
Räkor	100-450	10-20	160	Vänd	
Kaka	100-450	8-20	160	Vänd	Tillsätt ½ sked olja
Kycklingklubba	100-600 1-6 st	18-25	200	Vänd	Tillsätt ½ sked olja
Biffstek	100-450 1-5 st	15-21	180	Vänd	Tillsätt ½ sked olja
Fisk	100-450	10-20	200	Vänd	



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan apparaten hanteras eller rengörs, låt den svalna i ungefär 30 minuter. Rengör apparatens alla insidor och utsidor 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! Stekgallret är diskmaskinssäker.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte tryckt på strömbrytaren för att slå på maskinen.	Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	Det är alltför mycket mat i korgen.	Lägg mindre mängd mat i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är alltför låg eller tiden är inte tillräcklig.	Öka temperaturen eller tillaga längre.
Ingredienserna tillagas ojämnt.	Olika typer av mat kan behöva skakas halvvägs genom tillagningen.	Skaka maten efter halva tillagningstiden.
Friterade snacks är inte krispiga	Du använder en typ av snacks som skall tillagas i en traditionell fritös.	Använd ugnssnacks eller borsta lätt på lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Vit rök kommer ut från apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	När du friterar feta ingredienser kommer olja att läcka in i korgen. Oljan avger vit rök och korgen kan värmas upp. Detta påverkar inte tillagningsresultatet eller skadar apparaten.
	Korgen innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Rengör korgen ordentligt efter varje användning.
Färska pommesfrites friteras ojämnt.	Du har inte använd korrekt potatistyp.	Använd färsk potatis.
	Du har inte sköljt potatisstavarna ordentligt innan friteringen.	Skölj potatisbitarna ordentligt för att ta bort stärkelsen från utsidan av stavarna.
Färska pommesfrites är inte krispiga.	Krispigheten hos pommesfrites beror på mängden olja och vatten i pommesfriten	Se till att potatisstavarna har torkat ordentligt innan oljan tillsätts.
		Skär potatisstavarna i mindre bitar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite med olja för ett krispigare resultat.



TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på 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. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

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 insamlingssystem

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

