



ROMMELSBACHER

Suomennos: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



FRH 1700

Kiertoilmakypsennin
Hot Air Fryer

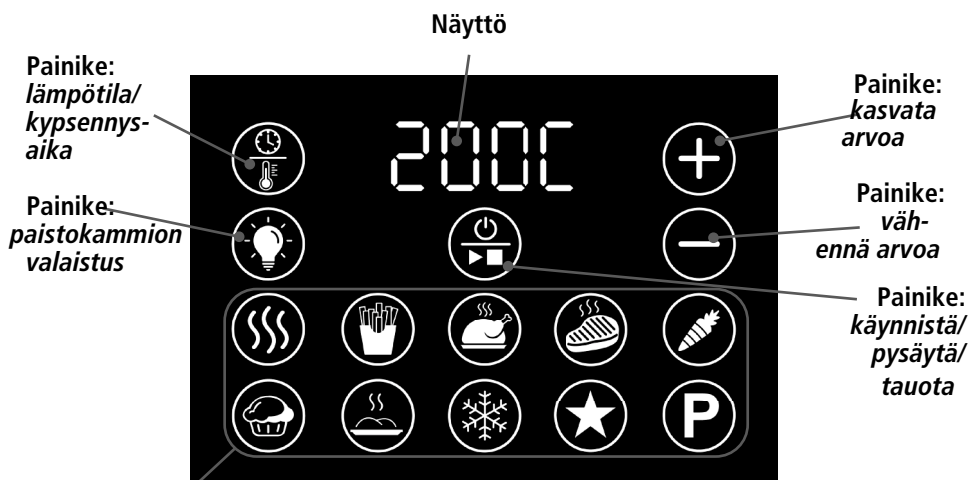
Sisällysluettelo

Tuotteen kuvaus	3
Ohjauspaneeli/näyttö	3
Johdanto	4
Käyttötarkoitus	4
Tekniset tiedot	4
Toimituksen sisältö.....	4
Turvallisuusohjeet	5
Yleiset turvallisuusohjeet	5
Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet.....	6
Ennen ensimmäistä käyttökertaa.....	8
Tarttumaton pinnoite	8
Käytettävissä olevat ohjelmat	8
Ohjelmien mukauttaminen	10
Ensimmäinen käyttökerta	10
1.Laitteen liittäminen sähköverkkoon	10
2.Siirtyminen valmiustilasta valintatilaan	10
3.Laitteen valmistelu käyttöön	10
4.Ohjelman valinta	10
5. Ohjelman käynnistäminen	11
6.Lämpötilan ja kypsennysajan muuttaminen käytön aikana	11
7.Ravistus- / kääntömuistutus	11
8 .Tuloksen tarkistus käytön aikana	12
9.Taukotoiminto	12
10. Ohjelman pysäyttäminen	12
11.Paistokorin poistaminen.....	13
12.Laitteen pysyvä ja turvallinen sammutus	13
Paistokammion sisävalaistus	13
Univalon vaihtaminen	13
Vinkkejä ja niksejä parhaisiin tuloksiin	14
Puhdistus ja huolto	15
Vianmääritys	16
Hävittäminen/kierrätys	17
(GB) Instruction manual	18
Huolto ja takuu	32

Tuotteen kuvaus



Ohjauspaneeli/näyttö



Johdanto



Hienoa, että olet valinnut meidän laadukkaan ilmafriteerauslaitteen. Kiitämme luottamuksestasi. Laitteen helppokäyttöisyys ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tulevat varmasti miellyttämään sinua. Jotta voisit nauttia laitteen käytöstä mahdollisimman pitkään, lue tämä käyttöohje huolellisesti ja noudata siinä annettuja ohjeita. Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Mikäli luovutat laitteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki siihen kuuluvat asiakirjat.

Käyttötarkoitus

Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten esimerkiksi:

- henkilökuntakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa pienissä liiketiloissa
- maatalouskiinteistöissä
- hotellien, motellien, aamiaismajoitusten (B&B) ja muiden vastaavien majoitustilojen yhteydessä.

Muunlainen käyttö tai laitteen muokkaaminen ei ole sallittua ja saattaa aiheuttaa merkittäviä tapaturmariskejä. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä. Laite on tarkoitettu ruoan ilmafriteeraamiseen, lieventaan ja lämmittämiseen. Laite ei sovellu ammattikäyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

Verkköjännitteen on vastattava laitteen arvokilvessä ilmoitettuja tietoja.

Kytke vain vaihtovirtaan!

Nimellisjännite:	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Nimellisteho:	1700 W
Valmiustilan teho:	< 0,4 W
Suojausluokka:	I
Mitat (noin):	25 x 29,5 x 41,5 cm (B x H x T)
Paino (noin):	5,4 kg

Toimituksen sisältö

- Ilmafritteri FRH 1700
- Paistokori
- Paistoritilä
- silikonivälikkapalleilla

Tarkista heti pakkauksen avattuasi, että toimitussisältö on täydellinen ja että laite on virheetön eikä vahingoittunut kuljetuksen aikana.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohje huolellisesti! Ohjeiden laiminlyönti tai laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon, vakavia vammoja tai palovammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoituksia fyysisissä, aistinvaraisissa tai henkisissä kyvyissä, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, vain valvonnan alaisina tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset aina poissa laitteen ja virtajohdon lähetyviltä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.
- Pakkausmateriaalit (esim. muovipussit) on säilytettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai etäohjausjärjestelmän (esim. älypistorasian) kautta.
- Tarkista laite ja sen lisäosat ennen jokaista käyttöä. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Irrota tällöin pistoke välittömästi ja vie laite sähköalan ammattilaisen tarkistettavaksi.
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan kompastu siihen tai vedä laitetta alas vahingossa.
- Pidä johto poissa kuumilta pinnoilta, teräviltä reunoilta ja mekaaniselta rasitukselta. Tarkista johto säännöllisesti vaurioiden varalta – vaurioitunut johto lisää sähköiskun riskiä.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huolto tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Laitteen korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Väärin tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa vakavan vaaran käyttäjälle.
- Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta – tartu aina pistokkeeseen.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaitte täyttää soveltuvat turvallisuusvaatimukset. Jos havaitset vaurioita, irrota laite heti sähköverkosta.
- Ohjeiden laiminlyönti tai väärinkäyttö mitätöi takuun.
- Käytä laitetta vain, jos se on koottu oikein ja asianmukaisesti.

Laitteen käyttöön liittyvät turvallisuusohjeet



VAROITUS! Palovamman ja loukkaantumisen vaara!

- Laitteen pinnat, paistokori, paistoritilä, muut lisäosat sekä ruoka kuumenevat käytön aikana!
Ne pysyvät kuumina myös jonkin aikaa käytön päätyttyä.!
- Laitteen takana on ilmanpoistoaukko – varo kuumaa ilmaa ja höyryä!
- Kun vedät paistokorin ulos, varo poistuvaa kuumaa höyryä. Käytä tarvittaessa patakintaita tai pyyhettä palovammojen välttämiseksi!
- Aseta kuuma paistokori aina lämmönkestävälle pinnalle, jotta työtaso ei vaurioidu!
- Varo! Ylikuumentunut ruoka, rasva tai öljy voi syttyä palamaan – käytä laitetta aina valvotusti.

- Jos rasva tai ruoka syttyy, irrota pistoke heti!
- Älä koskaan sammuta tällaista paloa vedellä!

Ole varovainen:

- Suosittelemme patalappujen tai sopivien grillausvälineiden käyttöä suojana.
- Laite toimii kuumalla ilmalla – älä lisää öljyä tai muuta rasvaa!
- Kun täytät paistokoria, varmista, että ruoka ei kosketa uunikammion yläosassa olevaa lämmityselementtiä.
- Poista jäätyneistä elintarvikkeista irtojaa ennen paistamista.
- Käytä laitetta vain kun paistokori on paikoillaan.
- Älä käytä laitteen päälliosaa laskutasona, äläkä koskaan peitä ohjauspaneelin yläpuolella olevia tuuletusaukkoja tai laitteen takana olevaa ilmanpoistoaukkoa kun laite on käynnissä.
- Laitetta asennettaessa noudata seuraavia ohjeita:
 - o Aseta laite lasten ulottumattomiin.
 - o Aseta laite lämmönkestävälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle (ei lakattuja pintoja, pöytäliinoja jne.).
 - o Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (liesi, kaasuliekki jne.) lähellä tai räjähdysriskissä tiloissa, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
 - o Jätä vähintään 20 cm:n tuuletusväli laitteen jokaiselle sivulle, jotta vältetään lämmön tai höyryn aiheuttamat vauriot ja varmistetaan esteetön työskentelyalue..
 - o Älä koskaan käytä laitetta kaappien alapuolella, ulkonevien hyllyjen alla tai kosteudelle herkkien esineiden lähellä. Esteetön ilmankierto on varmistettava.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa kuuma. Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä täysin ennen puhdistusta tai siirtämistä!
- Älä koskaan käytä laitetta märillä käsillä.
- Katkaise virta turvallisesti vetämällä pistoke pois pistorasiasta aina käytön jälkeen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki suojakalvot, mainosmateriaalit ja pakkaukset laitteesta ja sen tarvikkeista. Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista laite ja lisävarusteet tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Lisäksi on tarpeen kuumentaa laitteen sisäänrakennettu lämmityselementti lyhyesti ennen käyttöä, jotta sen toiminta varmistuu..
- Kuumenna laite paistokori paikoillaan käyttäen ohjelmaa  200 °C / 10 minuuttia — näin poltat pois lämmityselementin suojakerroksen.
- Kun laite on jäähtynyt, puhdista sisätila kostealla liinalla.

Huom: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi hetken aikaa tulla lievää savua tai käryä ja hajua. Ei hätää, tämä on täysin normaalia eikä vaarallista. Varmista vain, että huone on hyvin tuuletettu tänä aikana.

Tarttumaton pinnoite

- Paistokorissa ja paistoritilässä on korkealaatuinen tarttumaton pinnoite, joka on helppo puhdistaa ja estää ruoan tarttumisen.
 - Pinnoitteen ominaisuuksien säilyttämiseksi noudata seuraavia ohjeita:
 - o Älä koskaan leikkaa paistokorin tai ritilän pintaa veitsellä tai muulla terävällä esineellä.
 - o Älä laita paistokoriin tai ritilään alumiinivuokia, -papereita tai -astioita.
 - o Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai teräviä esineitä ruoan kääntämiseen tai poistamiseen.
- Vinkki:** Käytä mieluiten lämmönkestävästä muovista tai puusta valmistettuja ruoanlaitto- ja grillivälineitä.
- Älä käytä pinnoitettujen pintojen puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita, uunisuihkeita tai karheita välineitä.
 - Suosittelemme puhdistukseen pehmeää tiskisientä tai -harjaa sekä lämmintä vettä ja mietoa astianpesuainetta.

Käytettävissä olevat ohjelmat

- Ohjauspaneelin ohjelmavalintapainikkeilla voit valita 10 ohjelman joukosta. Esiasetetut lämpötilat ja ohjelma-ajat voidaan säätää yksilöllisesti omien tarpeidesi mukaan ja tallentaa muistiin.

Huom: Laite jatkaa toimintaansa automaattisesti jos irrotetaan verkkovirrasta aktiivisen ohjelman aikana ja kytketään takaisin lyhyen ajan kuluessa.

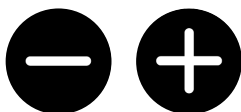
- Alla oleva taulukko näyttää esiasetetut lämpötilat ja ohjelmien kestot (arviolta):

Näyttö	Ohjelma	Esiasetettu lämpötila (*)	Esiasetettu kesto (**)	Ravistus- / kääntömuistutus
	Esilämmitys	200 °C (ei muutettavissa)	5 min (ei muutettavissa)	Ei käytössä
	Ranskalaiset perunat	200 °C	20 min	Käytössä
	Siipikarja/ grillaus	180 °C	15 min	Käytössä
	Grillaus/ punainen liha	200 °C	20 min	Ei käytössä
	Vihannekset	150 °C	20 min	Käytössä
	Leivonta	160 °C	30 min	Ei käytössä
	Lämmitys	80 °C	30 min	Ei käytössä
	Sulatus	Heizung nicht aktiv	30 min	Ei käytössä
	Suosikki	60 °C	10 min	Käytössä
	Extra	200 °C	3 min	Ei käytössä

(*) Lämpötila on säädettävissä 5 °C välein välillä 60 °C – 200 °C.

(**) Ohjelman kesto on säädettävissä 1–60 minuutin välillä yhden minuutin tarkkuudella.

Ohjelmien mukauttaminen



- Ohjelmia voidaan muuttaa omien mieltymystesi mukaan ja tallentaa laitteen muistiin pysyvästi.
- Kun uudet arvot (lämpötila ja ohjelman kesto) on asetettu, paina samanaikaisesti **arvon vähennys-** ja **arvon lisäys-** painikkeita noin 3 sekunnin ajan. → Onnistunut tallennus vahvistetaan äänimerkillä.

Huom: Yksilöllisiä asetuksia ei voi tehdä **esilämmitysohjelmassa**.
Sulatusohjelmassa voidaan muuttaa vain ohjelman kestoa.

Ensikäyttö ja käyttäminen

1. Kytke laite sähköverkkoon



- Vedä virtajohto kokonaan ulos laitteen takapuolella olevasta johdon säilytyspaikasta.
- Kytke laite asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite suorittaa itsetestin. Kaikki näytön merkkivalot syttyvät hetkellisesti ja kuuluu äänimerkki. Laite on nyt valintatilassa.



Huom: Jos mitään toimintoja ei suoriteta 3 minuutin kuluessa, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

2. Siirtyminen valmiustilasta valintatilaan



- Paina lyhyesti käynnistys/pysäytys/tauko -painiketta siirtyäksesi valmiustilasta valintatilaan..

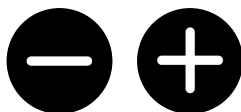
3. Valmistele laite käyttöä varten

- Poista paistokori laitteesta.
- Aseta paistoritilä paistokoriin. Tarkista etukäteen, että neljä silikonivälikettä ovat kunnolla paikoillaan ritilän urissa.
- Täytä nyt paistokori valmistettavalla ruoalla.
- Työnnä paistokori takaisin paistokammioon, kunnes se lukittuu paikalleen. Laite on valintatilassa.

4. Ohjelman valinta



- Valitse haluamasi ohjelma (esim. **Ranskalaiset**) napauttamalla lyhyesti vastaavaa **ohjelman valintapainiketta**.



- Voit säätää ohjelman kestoa **arvon lisäys** ja **arvon vähennys** -painikkeilla. Pidä painike painettuna nopeuttaaksesi säätöä.



- Napauta lyhyesti ***lämpötila/kypsennysaika*** -painiketta vaihtaaksesi lämpötilan asetukseen.



- Sääda lämpötilaa samalla tavalla ***arvon lisäys*** ja ***arvon vähennys*** -painikkeilla.

5. Ohjelman käynnistäminen



- Kun halutut asetukset on tehty, napauta lyhyesti ***käynnistys/pysäytys/tauko*** -painiketta aloittaaksesi ohjelman. Kuuluu kaksoisäänimerkki. Ohjauspaneelissa muut ohjelmat poistuvat näkyvistä ja näyttöön ilmestyy jäljellä oleva kypsennysaika laskurina.

Huom: Napauttamalla lyhyesti ***lämpötila/kypsennysaika*** -painiketta voit tarkistaa asetetun lämpötilan. Näyttö palaa hetken kuluttua takaisin laskentaan. (*)



6. Lämpötilan ja kypsennysajan muuttaminen käytön aikana



- Ohjelman kestoa voi säätää ***arvon lisäys*** ja ***arvon vähennys*** -painikkeilla (*) Napauta ja pidä painettuna vastaavaa painiketta nopeuttaaksesi valintaa.



- Napauta lyhyesti ***lämpötila/kypsennysaika*** -painiketta vaihtaaksesi lämpötilan asetukseen käytön aikana(*)



- Voit nyt muuttaa kypsennyslämpötilaa painikkeilla ***vähennä arvoa*** (" - ") ja ***lisää arvoa*** (" + ") (*). Napauta ja pidä painettuna vastaavaa painiketta nopeuttaaksesi valintaa.

Huom: Muutokset tallentuvat automaattisesti – vahvistusta ei tarvita.

7. Ravistuksen/kääntämisen muistutus

- Tämä toiminto muistuttaa ravistamaan (esim. ranskalaiset, lohkoperunat) tai kääntämään (esim. kanansiivet, kalapuikot) ruoan tasaisen tuloksen saavuttamiseksi.
- Noin 2/3 ohjelma-ajasta kuuluu useita äänimerkkejä, näyttö vilkkuu hetkellisesti ja paistokammion valaistus syttyy.

Huom: Toiminto ei ole aktiivinen ohjelmissa, joissa ravistusta/kääntämistä ei tarvita, eikä ohjelmissa, joiden kesto on alle 6 minuuttia.

(*) Ei koske niitä ohjelmia, joiden asetuksia ei voi itse muuttaa.

8. Tuloksen tarkistaminen käytön aikana



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara! Varo kuumaa höyryä vetäessäsi paistokoria ulos. Käytä tarvittaessa patapyyhkeitä suojautuaksesi palovammoilta!

- Paina kahvan päällä olevaa vapautuspainiketta ja vedä paistokori ulos paistotilasta. Ohjelma pysähtyy, näytön lähtölaskenta ja aktiivisen ohjelman kosketusanturi vilkkuvat.
- Aseta paistokori kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Tarkista kypsystulos.
- Syönnä paistokori takaisin paistokammioon, kunnes se napsahtaa lukkoon.
- Ohjelma jatkuu automaattisesti.

Huom: Kun paistokori on poistettuna, laite on odotustilassa. 15 minuutin kuluttua odotustilassa laite siirtyy valmiustilaan.

9. Tauko-toiminto



- Tauko-toiminnolla ohjelma voidaan keskeyttää lyhyesti. Napauta lyhyesti **käynnistys/pysäytys/tauko** -painiketta – kuuluu äänimerkki. Näyttöön jää näkyviin kypsennysaika ja valitun ohjelman symboli.
- Ohjelma on odotustilassa tauon aikana.



- Taukotoiminnon lopettamiseksi napauta uudelleen lyhyesti **käynnistys/pysäytys/tauko** -painiketta. Nyt asetettu ohjelma jatkuu.

Huom: Taukotoiminto on aktiivinen enintään 15 minuuttia. Sen jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

Huom: Jos paistokori poistetaan ja asetetaan takaisin tauon aikana, ohjelma jatkuu automaattisesti.

10. Ohjelman pysäyttäminen

- Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Kuuluu useita äänimerkkejä.

Ohjelman keskeyttäminen ennalta-aikaisesti:



- Voit keskeyttää ohjelman milloin tahansa painamalla käynnistys/pysäytys/tauko -painiketta vähintään 2 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja laite siirtyy valmiustilaan.

11. Paistokorin poistaminen



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara! Varo kuumaa höyryä vetäessäsi paistokoria ulos. Käytä tarvittaessa patalappuja suojataksesi itsesi palovammilta!

- Paina vapautuspainiketta kahvan päällä ja vedä paistokori ulos paistokammiosta.
- Aseta paistokori kuumuutta kestäväälle alustalle, jotta työtaso ei vaurioidu!
- Poista valmistettu ruoka..

12. Pysyvä ja turvallinen sammutus



- Katkaise virta vetämällä virtapistoke irti pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

Paistotilan valaistus



- Tämä laite sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Sisävalaistus voidaan aktivoida tai deaktivoida napauttamalla **paistotilan valaistuspainiketta**.
- Paistotilan valaistus ei ole käytettävissä kun paistokori on poistettuna tai laite on valmiustilassa.
- Valaistus sammuu automaattisesti yhden minuutin kuluttua.

Uunilampun vaihtaminen



- **VAROITUS: Irrota virtajohto aina ennen lampun vaihtamista!**



- **VAROITUS: Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen lampun vaihtamista!**

- Kierrä varovasti irti lampun suojus paistotilan takaosan yläosasta ja vedä viallinen halogeenilamppu suoraan alas.
- Aseta uusi lamppu (lämmönkestävä, 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C) kantaan ja paina se varovasti sisään. **Varoitus:** Älä koske halogeenilamppuun paljain käsin. Käytä mahdollisuuksien mukaan kangaskäsineitä tai talouspaperia..
- Kiinnitä lampun suojus takaisin kierteelleen ja kiristä kevyesti käsin.

HUOM: Käytä vain yhteensopivia alkuperäisiä lamppeja. Varaosia saa jälleenmyyjäsi asiakaspalvelusta.

Vinkkejä hyvään lopputulokseen

- Noudata aina ruoan ja aineiden pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita ruoanlaitossa.
- Alla annetut paistoaajat ovat suuntaa-antavia. Voit säätää niitä ruokamäärän sekä oman makusi mukaan.

Ruoka	Lämpötila	Kesto (n.)	Suosittelut määrä	Huomioita
Uudelleen-lämmitys	80°C	5 - 30 min.	–	esim. pataruoille, sienille, kananmunien kypsennykseen
Paistettut makkarat	200°C	10 - 15 min.	enint. 700 g	suositellaan kääntämistä kerran
Broilerinpalat (tuoreet)	180°C	10 - 18 min.	enint. 700 g	marinointi ja kertaalleen kääntäminen suositeltavaa
Broilerinpalat (pakaste)	180°C	13 - 20 min.	enint. 800 g	kevyt öljyminen voi olla hyödyksi, käännettävä kerran
Kalapuikot (pakaste)	180°C	13 - 18 min.	enint. 600 g	kevyt öljyminen ja kerran kääntäminen suositeltavaa
Minipizzat (pakaste)	180°C	10 - 20 min.	–	koskee myös pizzabaguetteja
Kasvissekoitus (pakaste)	160°C	10 - 20 min.	enint. 850 g	suositellaan kerran kääntämistä/sekoittamista
Omenastruudeli (pakaste)	160°C	12 - 16 min.	enint. 700 g	jätä ohjelman jälkeen laitteeseen n. 10 min vetäytymään
Ranskanperunat (pakaste)	200°C	15 - 25 min.	enint. 900 g	kevyt öljyminen voi auttaa; ravistettava kerran
Ranskanperunat (tuoreet)	180 / 200°C	15 - 25 min.	enint. 700 g	kevyt öljyminen ja 2–3 ravistelua suositeltavaa
Tuoreesta taikinasta tehdyt leivonnaiset	160 / 180°C	10 - 40 min.	–	muffinit n. 12 min, murotaikina jopa 40 min
Kuivaaminen	60°C	60 min.	enint. 400 g	ohuiksi viipaloitu ruivuu parhaiten
Hidas kypsennys	80 / 90°C	60 min.	enint. 750 g	esim. Chili con Carne
Esipaistettut sämpylät	170 / 180°C	8 - 14 min.	4 - 6 kpl	kostuta pinta kevyesti ennen paistoa

- Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi suosittelemme ravistamaan/kääntämään ruoan noin puolen kypsennysajan kohdalla. Noudata myös elintarvikepakkauksissa annettuja valmistusohjeita.
- Kaikki uunissa valmistettavat ruoat voidaan valmistaa onnistuneesti myös kiertoilmakypsentimessä, mutta kypsennysaika on selvästi lyhyempi – usein 20–30 %.
- Mitä kylmempää ruoka on, sitä pidempi on kypsennysaika – mutta edelleen huomattavasti lyhyempi kuin perinteisessä uunissa.
- Raaka-aineiden laatu ratkaisee aina lopputuloksen. Tasakokoiset palat kypsyvät paremmin ja tasaisemmin – tämä pätee erityisesti ranskanperunoihin ja kananugetteihin.
- Suosittelemme suihkuttamaan leivitettyt tuotteet ja ranskanperunat kevyesti öljyllä ennen kypsennystä. Öljysumutin ("öljy-atomisaattori") yhdessä neutraalin kasviöljyn kanssa toimii parhaiten.
- Ruokaa saa ravistaa reippaasti – hyvä sekoittuminen parantaa kypsennystulosta selvästi.
- Suolaa ruoka vasta kypsennyksen jälkeen, koska suola imee kosteutta ja lisää kuivumisen riskiä.
- Älä koskaan peitä paistoritilää tai koko ritiläpintaa ruoalla tai leivinpaperilla, koska se heikentää ilman kiertoa ja heikentää kypsennystä.

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!



- Irrota aina laite sähköverkosta ennen laitteen puhdistamista!



- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai -pistoketta veteen äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!

- Anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistusta!

- Puhdista laite säännöllisesti.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat ja paistokammio pehmeällä, kevyesti kostutetulla liinalla (suosittelemme mikrokuituliinaa) ja miedolla pesuaineella.
- Puhdista paistokori, paistoritilä ja muut tarvikkeet lämpimällä vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä tiskiharjalla. Jos osat ovat pinttyneitä, ne voidaan liottaa lämpimässä vedessä ja astianpesuaineessa.
- Älä pese paistokoria ja paistoritilää astianpesukoneessa! Ritilän silikoniset välkkeet voi kuitenkin irrottaa ja tarvittaessa pestä astianpesukoneessa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen. Huolehdi myös, ettei vettä tai höyryä pääse laitteen alaosaan sisään!
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen tai tarvikkeiden puhdistukseen!

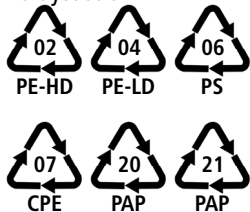
Vianetsintä

Virhe	Syy ja ratkaisu
<i>Laite ei toimi</i> <i>Laite ei käynnisty</i>	• Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa. • Testaa onko pistorasiassa virtaa liittämällä siihen jokin toinen laite. • Tarkista, onko virtajohto tai pistoke vaurioittunut. Jos on, älä käytä laitetta! • Varmista, että paistokori on asetettu oikein paikalleen. • Puhdista tarvittaessa ohjauspaneeli ja käytä laitetta vain kuivilla sormilla. Lika ja kosteus ohjauspaneelissa voivat aiheuttaa toimintahäiriöitä.
Virhekoodi "E1" ja äänimerkki	Elektroniikkavika • Ota yhteys jälleenmyyjän asiakaspalveluun.
Virhekoodi "E2" ja äänimerkki	Elektroniikkavika • Ota yhteys jälleenmyyjän asiakaspalveluun.
Virhekoodi "E3" ja äänimerkki	Elektroniikkavika • Irrota virtapistoke. • Anna laitteen jäähtyä paistokorin ollessa poistettuna ja yritä kytkeä se uudelleen päälle. • Jos virhekoodi näkyy edelleen laitteen jäähtytyä, ota yhteys jälleenmyyjän asiakaspalveluun.

Hävittäminen ja kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja tavallisen jätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi, pahvi, aaltopahvi, muovipakkaukset ja -kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat käytetyt materiaalit: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa suurtiheyksistä PE:tä, 04 tarkoittaa matalatiheyksistä PE:tä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat termoplastisia, eli helposti ja tehokkaasti valmistettavia materiaaleja. Ne ovat myös helposti kierrätettäviä ja voivat siten olla ympäristövaikutuksiltaan jopa pahvia edullisempia.

Tuotteen hävittäminen

Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) (mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöön päätyttyä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, jotka neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.



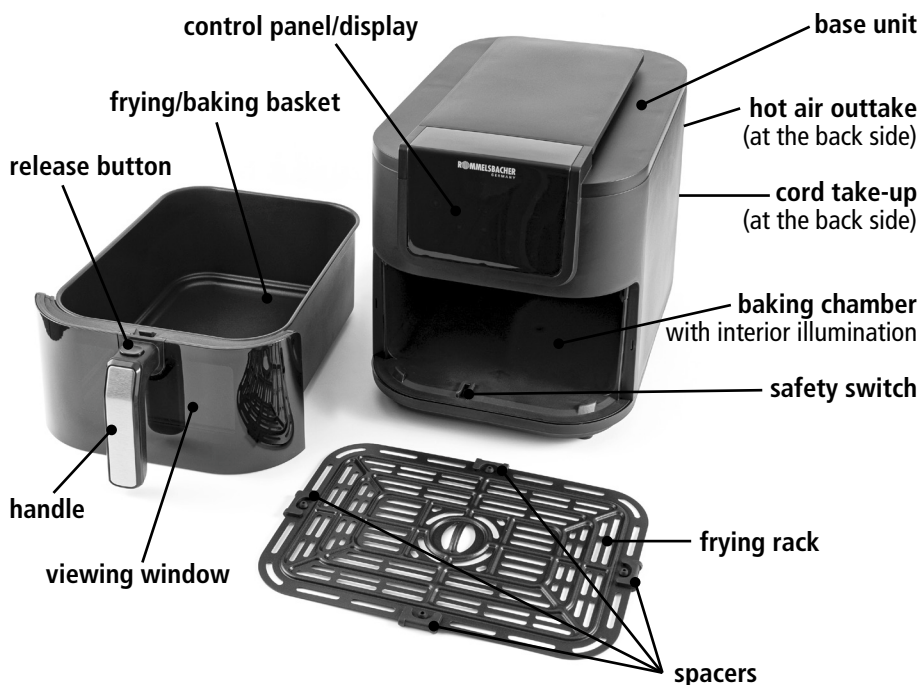
Vinkki: Jos laite on edelleen toimintakuntoinen, voit lahjoittaa sen tuttavalle, hyväntekeväisyyteen tai muuhun yhteisölliseen käyttöön.

Näin edistät ympäristöystävällisyyttä ja kestäväää kehitystä – sekä osoitat sosiaalista vastuullisuutta.

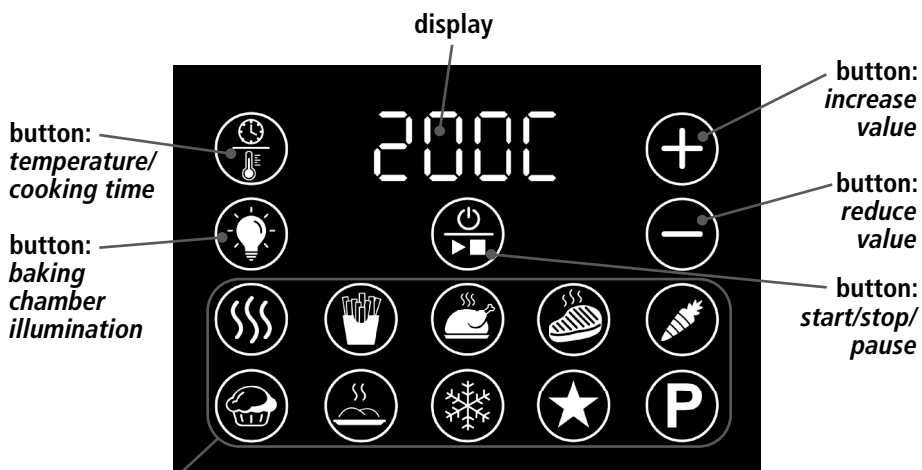
Contents

Product description	19
Control panel/display	19
Introduction	20
Intended use	20
Technical data	20
Scope of supply	20
For your safety	20
General safety advice	20
Safety advice for using the appliance.....	22
Prior to initial use	23
Non-stick coating	23
Available programmes	24
Individualisation of the programmes	25
Initial operation and use	25
1. Connect the appliance to the mains	25
2. Switching from standby mode to selection mode	25
3. Prepare the appliance for use	25
4. Programme selection	26
5. Start the programme	26
6. Changing the temperature and preparation time during operation	26
7. Shake/turn reminder	27
8. Check the result during operation	27
9. Pause function	27
10. Stop the programme	27
11. Remove the frying basket	28
12. Permanent and safe switch-off	28
Interior illumination of the baking chamber	28
How to change the oven light	28
Tips and tricks for best results	29
Troubleshooting	30
Cleaning and maintenance	31
Disposal/recycling	31

Product description



Control panel/display



overview of the programmes see page 24

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior air fryer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for air frying, baking and heating food. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220-240 V~ 50 / 60 Hz
Nominal power:	1700 W
Standby power:	< 0,4 W
Protection class:	I
Dimensions (ca.):	25 x 29.5 x 41.5 cm (w x h x d)
Net. Weight (ca.):	5.4 kg

Scope of supply

Air fryer FRH 1700, frying basket, frying rack with silicone spacers

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.

For your safety



CAUTION: Read all safety advice and instructions!

Misuse or non-observance of the safety advice and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!

General safety advice:

- The appliance may be operated by children from the age of 8 years and by persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature, who

lack knowledge or experience in handling the appliance, if they are supervised or instructed in the safe use of the appliance considering any risks, resulting from it.

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate the appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio-controlled sockets/ smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. The appliance must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In this case, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service employee or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Repairs may only be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.
- Only operate the appliance when it has been properly assembled.

Safety advice for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- The surfaces of the appliance, frying basket, frying rack, other accessory parts as well as the food are getting hot during operation! Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!
- There is an air outlet on the back of the appliance. Beware of hot steam/air escaping!
- Beware of escaping hot steam when pulling out the frying basket. If necessary, use some pot cloths to protect against burns!
- After removing the hot frying basket, always place it on a heat-resistant surface to avoid damaging the worktop!
- Attention! Overheated food, fats and oil can inflame. Therefore, only operate the appliance under supervision!
- Attention! If food, fats or oils catch fire due to overheating, pull the power plug immediately!
- Caution! Never extinguish such fire with water!

Thus, act with caution!

- We recommend using pot cloths for protection and appropriate grill cutlery!
- The appliance works with hot air, never fill with oil or frying fat!
- When filling the frying basket, make sure that the food does not get in touch with the heating element on the top of the baking chamber.
- Remove any loose ice from food.
- Only operate the appliance with inserted frying basket.
- Do not use the appliance as depositing rack. Never cover the ventilation openings above the control panel nor the air outlet at the back of the appliance during operation.
- Observe the following when setting up the appliance:
 - Place the appliance beyond children's reach.
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no tablecloths etc.).

- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- o Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides of the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area.
- o Never operate the appliance below cupboards, protruding shelves or near moisture-sensitive objects. Unhindered air supply has to be ensured.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Do not transport the appliance when it is hot. Appliance and all the accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- For a safe switch-off, pull the power plug after each use.

Prior to initial use

- Remove any protective foils, promotional material and packaging material from the appliance and accessories. Before using the appliance for the first time, clean the appliance as well as accessories according to the cleaning instructions in this manual.
- In addition, it is necessary to heat up the integrated heating element for a short time to ensure proper functioning.
- Heat the appliance with inserted frying basket using the programme  at 200 °C for 10 minutes to burn in the protective layer of the heating element.
- After the appliance has cooled down, clean the interior with a damp cloth.

Note: When using the air fryer for the first time, there might be a slight harmless smoke and odour for a short while. There is no need for concern, just make sure the room is well- aerated during this time.

Non-stick coating

- The frying basket and frying rack are equipped with a high-quality non-stick coating. This is very easy to clean and has excellent non-stick properties.
- To ensure that the coating retains these properties, the following instructions must be observed:
 - o Never cut on the surface of the frying basket / frying rack with a knife or similar object.
 - o Do not place any aluminium trays, aluminium foil, etc. in the frying basket or frying rack.
 - o Do not use any metal cooking / grilling utensils or pointed and sharp-edged objects to turn or remove the food to be prepared.

Note: We recommend cooking and grilling utensils made of heat-resistant plastic or wood.

- When cleaning the surfaces, do not use abrasive cleaners, oven sprays or scratching cleaning aids.
- We recommend a soft dishwashing sponge/brush and some warm water with a little washing-up liquid for cleaning.

Available programmes

- With the electronic control you can choose between 10 programmes. The preset temperature and programme duration can be individually adapted to your personal needs and memorized.
- The table below shows the preset temperatures and programme durations (reference values):

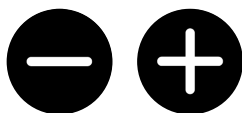
display	programme	preset temperature (*)	preset duration (**)	Shake / turn reminder
	Preheating	200 °C <i>unchangeable</i>	5 minutes <i>unchangeable</i>	not active
	French Fries	200 °C	20 minutes	active
	Grilling/ poultry	180 °C	15 minutes	active
	Grilling/ meat	200 °C	20 minutes	not active
	Vegetables	150 °C	20 minutes	active
	Baking	160 °C	30 minutes	not active
	Reheating	80 °C	30 minutes	not active
	Defrosting	Heating element not active	30 minutes	not active
	Favourite	60 °C	10 minutes	active
	Extra	200 °C	3 minutes	not active

(*) The temperature can be set in 5 °C steps from 60 °C - 200 °C.

(**) The programme duration can be set from 1 - 60 minutes in 1-minute steps.

Note: If the device is disconnected from the mains during an active program and reconnected within a short time, it will automatically resume operation.

Individualisation of the programmes



- The programmes can be changed according to your individual preferences and saved permanently.
- Once the new parameters (temperature and programme duration) have been set, tap the buttons **reduce value** and **increase value** simultaneously for approx. 3 seconds. The successful saving is indicated by an acoustic signal tone.

Note: Individual settings are not possible in the **preheat** programme, the **defrost** programme only allows the run time to be changed.

Initial operation and use

1. Connect the appliance to the mains



- Unwind the power cord completely from the cord take-up on the back of the appliance.
- Connect the appliance to a properly connected socket.
- The appliance carries out a self-test. All indicators in the display light up briefly and a signal tone sounds.
- The appliance is now in selection mode.



Note: If no operation is performed within a period of 3 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

2. Switching from standby mode to selection mode



- Briefly tap the **start/stop/pause** button to switch from standby mode to selection mode.

3. Prepare the appliance for use

- Remove the frying basket.
- Place the frying rack into the frying basket. Previously, make sure that the 4 spacers are properly fixed in the recesses provided on the frying rack.
- Now fill the frying basket with the prepared food.
- Slide the frying basket into the baking chamber until it locks into place. The appliance is in selection mode.

4. Programme selection



- Select the desired programme, e.g. **French fries**, by briefly tapping the respective programme selection button



- You can adjust the programme duration with the buttons **increase value** and **reduce value**. Tap and hold the respective button to speed up the selection.



- Briefly tap the **temperature/cooking time** button to switch to the temperature setting.



- Now you can change the cooking temperature with the buttons **increase value** and **reduce value**. Tap and hold the respective button to speed up the selection.

5. Start the programme



- Once the desired parameters have been set, briefly tap the **start/stop/pause** button to start the programme. A double signal tone sounds. On the control panel all the inactive programmes expire and the remaining preparation time is shown in the display by a countdown.

Note: By briefly tapping the **temperature/cooking time** button, the display changes to show the set cooking temperature and will switch shortly afterwards back to the countdown. (*)



6. Changing the temperature and preparation time during operation



- You can adjust the programme duration with the buttons **increase value** and **reduce value**. (*) Tap and hold the respective button to speed up the selection.



- Briefly tap the **temperature/cooking time** button to switch to the temperature setting during operation. (*)



- Now you can change the cooking temperature with the buttons **increase value** and **reduce value**. (*) Tap and hold the respective button to speed up the selection.

Note: The changed parameters are automatically adopted and thus do not need to be confirmed.

(*) Except for programs with parameters that cannot be changed.

7. Shake/turn reminder

- This function reminds you to either shake the contents (e.g. chips, potato wedges) or turn them over (e.g. chicken wings, fish fingers) to achieve a perfect result.
- For this purpose, after 2/3 of the programme duration set at the programme start, a multiple signal tone sounds, the preparation time flashes at the display for a short time and the baking chamber illumination is activated.

Note: The shake/turn reminder is not active for programmes that do not require shaking/turning and a programme duration of less than 6 minutes.

8. Check the result during operation



CAUTION: Hazard of injury and burns! Beware of escaping hot steam when pulling out the frying basket.

If necessary, use some pot cloths to protect against burns!

- Press the release button on the top of the handle and pull the frying basket out of the baking chamber. The programme pauses, the countdown in the display and the touch sensor of the active programme flash.
- Place the frying basket on a heat-resistant surface!
- Check the results already achieved.
- Then push the frying basket back into the baking chamber. Make sure that the basket in the locking mechanism clicks into place.
- The programme resumes automatically.

Note: The programme is in waiting mode while the frying basket is removed. After 15 minutes in waiting mode, the appliance switches to standby mode.

9. Pause function



- The pause function can be used to pause the programme for a short time. Briefly tap the **start/stop/pause** button to activate the function. This is indicated by a signal tone. The display shows the preparation time and the symbol of the selected programme.
- The programme is in waiting mode during the pause function.



- To end up the pause function, briefly tap the **start/stop/pause** button again. Now the set programme continues.

Note: The pause function is active for a maximum of 15 minutes. After that, the unit automatically switches to standby mode.

Note: If the frying basket is removed and reinserted in the pause function, the unit automatically continues the paused programme.

10. Stop the programme

- After the preparation time has elapsed, the appliance automatically switches to standby mode. A multiple signal tone sounds.

Stop the programme prematurely:



- The programme can be stopped prematurely at any time by tapping the **start/stop/pause** button for at least 2 seconds. A signal tone sounds and the appliance switches to standby mode

11. Remove the frying basket



CAUTION: Hazard of injury and burns! Beware of escaping hot steam when pulling out the frying basket.

If necessary, use some pot cloths to protect against burns!

- Press the release button on the top of the handle and pull the frying basket out of the baking chamber.
- Place the frying basket on a heat-resistant surface to avoid damage to the worktop!
- Remove the prepared food.

12. Permanent and safe switch-off



- For a permanent and safe switch-off pull the power plug after each use.

Interior illumination of the baking chamber



- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- The interior illumination can be activated or deactivated by tapping the **baking chamber illumination** button.
- In standby mode and when the basket is open, the baking chamber illumination is not available.
- The baking chamber illumination automatically switches off after one minute.

How to change the oven light



- **ATTENTION: Always unplug the power cord before changing the lamp!**



- **ATTENTION: Before changing the lamp, always allow the appliance to cool down!**

- Carefully unscrew the lamp cover at the upper rear area of the baking chamber and pull the defective halogen lamp straight down.
- Insert the new bulb (heat-resistant, 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C) into the base and press it in carefully. **Caution:** Do not touch the halogen bulb with your bare hand. If possible, use cloth gloves or a paper towel.
- Then insert the lamp cover into the thread and screw it in hand-tight.

Note: Only use matching original bulbs! Spare parts can be obtained from the customer service of your dealer.

Tips and tricks for best results

- The programme duration given in the following recipe suggestions are only guidelines. You can vary them depending on the quantity of food to be prepared and according to your individual taste.

Food	Temperature	Duration approx.	Recommended quantity	Notes
Reheat	80°C	5 - 30 min.	–	for stews, mushrooms, cooking eggs
Fried sausages	200°C	10 - 15 min.	up to 700 g	turning once is recommended
Poultry parts (fresh)	180°C	10 - 18 min.	up to 700 g	marinating and turning once is recommended
Poultry parts (deep-frozen)	180°C	13 - 20 min.	up to 800 g	spraying with some oil might be useful and turning once is necessary
Fish, breaded (deep-frozen)	180°C	13 - 18 min.	up to 600 g	spraying with some oil and turning once is recommended
Mini pizza (deep-frozen)	180°C	10 - 20 min.	–	also applies to pizza baguettes
Mixed vegetables (deep-frozen)	160°C	10 - 20 min.	up to 850 g	turning/stirring once is recommended
Fruit strudel (deep-frozen)	160°C	12 - 16 min.	up to 700 g	after the programme has elapsed, leave in the appliance for about 10 minutes to steep
French fries (deep-frozen)	200°C	15 - 25 min.	up to 900 g	spraying with some oil might be useful and shaking once is necessary
French fries (fresh)	180 / 200°C	15 - 25 min.	up to 700 g	spraying with some oil and shaking 2-3 times is recommended
Slow cooking	80 / 90°C	60 min.	up to 750 g	e.g. chili con carne
Fresh pastry	160 / 180°C	10 - 40 min.	–	Muffins need approx. 12 minutes, shortcrust pastry up to 40 minutes
Dehydrating	60°C	60 min.	up to 400 g	thinly sliced food to be dried
Bake-on rolls	170 / 180°C	8 - 14 min.	4 - 6 Stück	Slightly moisten crust

- We recommend shaking/turning the food after about half the time for best results. When preparing the food, also follow the manufacturer's instructions on the food packaging.
- Food that can be prepared in the oven can also successfully be prepared in the air fryer, but the preparation time is significantly shorter here, often in the range of 20 to 30 percent.
- The colder the food, the longer the preparation time, but this is only slightly longer and - compared to a conventional oven - even significantly less than in the oven.
- The quality of the ingredients is always decisive for good success. Evenly sized pieces can be fried better and above all more evenly, this is especially true for French fries and chicken nuggets.
- We recommend to sprinkle all breaded dishes and French fries of all kinds with a little oil before deep-frying. An oil sprayer (also called an "oil atomiser") in combination with refined vegetable oil is ideal for this.
- The food can be shaken vigorously, because good mixing is clearly advantageous for the cooking result.
- Food should only be salted after deep-frying, because salt draws moisture from the food and increases the risk of drying out the food.
- Never cover the frying rack completely with food or with baking paper, as otherwise the air circulation is no longer guaranteed, which impairs the cooking process.

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
<i>The appliance has no function</i> <i>The appliance does not switch on</i>	• Check whether the power plug is properly connected to the socket. • Check the socket by connecting another appliance as a test. • Check whether the power cord or power plug are damaged. If they are damaged, do not use the appliance! • Check whether the frying basket has been inserted correctly. • Clean the control panel if necessary and only operate the appliance with dry fingers. Dirt and moisture on the control panel can lead to malfunctions.
<i>Error code „E1“ in combination with acoustic warning signal</i>	Error in the electronics • Get in contact with the customer service of your dealer.
<i>Error code „E2“ in combination with acoustic warning signal</i>	Error in the electronics • Get in contact with the customer service of your dealer.
<i>Error code „E3“ in combination with acoustic warning signal</i>	Error in the electronics • Disconnect the power plug. • Let the appliance cool down with the frying basket removed and try to switch it on again. • If the error code still appears in the display after the appliance has cooled down, get in contact with the customer service of your dealer.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!



- Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!



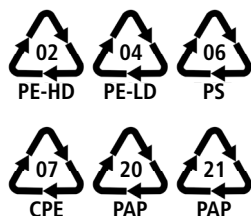
- Always let the appliance cool down before cleaning!

- Clean the appliance regularly.
- Wipe the housing and baking chamber clean with a soft damp cloth (we recommend using a microfibre cloth) with some detergent.
- Clean the frying basket, frying rack and other accessories with warm water, some detergent and a soft dishwashing brush. If the parts are stubbornly dirty, they can be soaked in warm water with washing-up liquid.
- Do not clean the frying basket and frying rack in the dishwasher! However, the silicone spacers on the frying rack can be removed and occasionally cleaned in the dishwasher.
- Never immerse the appliance in water and also make sure that no steam or water can penetrate from below!
- Never treat the appliance and accessory parts with a steam jet!

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttamista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi