

emerio®

DF-109033



Deep fryer (EN)

Friteuse (DE)

Friteuse (FR)

Fritös (SE)

Friteuse (NL)

Smażarka (PL)

Фритюрница (RU)

EAC CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Содержание

| | |
|---|--------|
| Instruction manual – English | - 2 - |
| Bedienungsanleitung – German | - 9 - |
| Mode d'emploi – French | - 17 - |
| Bruksanvisning – Swedish..... | - 25 - |
| Gebruiksaanwijzing – Dutch | - 32 - |
| Instrukcja obsługi – Polish | - 39 - |
| Инструкция по эксплуатации – Russian..... | - 46 - |

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 shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
5. 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.
6. 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.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
9. 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.
10. In case of damage, caused through not paying attention to this instruction manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of ignorance of the user manual, careless usage or the usage against the instructions in this manual.
11. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
12. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way of operating the product or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply please contact an authorized electrician/service centre.
13. The socket must be designed that the attached plug will fit into it.
14. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
15. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
16. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to modify this product in any way and the housing has not to be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.

17. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
18. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
19. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
20. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature: before storing away the appliance; before cleaning or maintenance; after use; if you are not going to use it for a long period of time.
21. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
22. Never replace a damaged power supply cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service centre for examination, repair or adjustment because special tools are required.
23. Products, which are operated on mains supply, do not belong into the hands of children.
24. Keep out of the reach of children and never leave the unit unattended when switched on.
25. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
26. If you assume that the operating of the product without danger is not any longer possible please make sure that the product will be disconnected and not used any longer. The safe operating of this product is not any longer possible, if: the product or the power supply cord is damaged in any way; the product does not work any longer; after a longer storage under unfavourable conditions; after heavy damage through transportation.
27. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
28. Never place the deep fryer directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
29. 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 it self, not the lead).

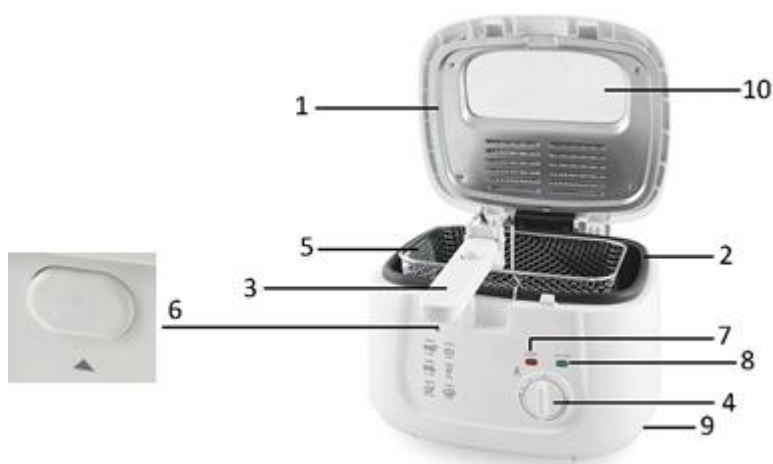
30. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
31. Never leave the appliance unattended during use.
32. Keep the lid tightly closed during use.
33. Please always use the frying basket for deep-frying.
34. Always make sure the oil tank is dry and free of water before use. If not the hot oil can be blown out of the tank and burn and injure people, as the oil and the water have different boiling temperature.
35. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over, even the mixing of various types of oil and fat with one another is dangerous.
36. If the deep fat fryer should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, replace the lid and suffocate the flames with a damp cloth.
37. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
38. This appliance is not designed for commercial use.
39. 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.
40. Caution, hot surface.



WARNING!! Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Oil tank
3. Frying basket handle
4. Adjustable thermostat
5. Frying basket
6. Lid opening button
7. Power lamp
8. Heating lamp
9. Carrying handle (on both sides)
10. View window



BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials. Then, wash the accessories in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

1. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the tank.
2. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
3. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
4. Press the lid opening button to open the lid. Fold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position (You will hear a "click" sound). Remove the frying basket from the appliance.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
6. Replace the frying basket and press the button on the handle downwards to unlock the handle to its original place. Close the lid.
7. Connect the power plug to a suitable outlet; the power lamp will illuminate.
8. Set the thermostat to the required temperature setting; the heating lamp will illuminate. Consult the temperature table in this instruction manual.
9. The heating lamp will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the heating indicator light as well.
10. Open the lid. Fold the handle of the frying basket upwards until it's fixed to lock position.
11. Place the food to be deep-fried into the basket. For the best result, put dry food into the basket.
12. Close the lid and you can check the process from the view window.
13. Open the lid and raise the basket again when the frying time has elapsed.
14. After frying let the product drip dry, **never shake the basket.**
15. Set the thermostat to "0" position.
16. Remove the plug from the outlet.
17. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
18. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TABLE

The frying time in this chart is a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of the food and to suit your own taste.

| FOOD | TEMP. SETTING | TIME(MINUTES) |
|-----------------|---------------|---------------|
| Mushrooms | 170°C | 3-5 |
| Crumbed chicken | 190°C | 10-14 |
| Whole shrimp | 170°C | 3-5 |
| Fish cakes | 170°C | 3-5 |
| Fillets | 170°C | 5 |
| Onions | 190°C | 2-4 |
| French fries | 190°C | 8-12 |
| Potato chips | 190°C | 12-18 |

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark or takes on a different odour. In any case, replace the oil after every 10 times' usage. Replace the oil all at completely; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw it in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. The lid can be pulled up from the appliance for cleaning. The removable lid and the frying basket are dishwasher safe.
6. When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow them to dry thoroughly.
7. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.

TIPS

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
3. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
4. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
5. Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled down.
6. Never immerse the unit in water.
7. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
8. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
9. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
10. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

THERMOSTAT

The adjustable thermostat will switch off the deep fryer automatically. This can happen if temperature setting of the deep fat fryer is reached. If the adjustable thermostat switches off the deep fat fryer, please do not mind it. It will be ready for work again automatically when temperature is lower than your setting temperature.

Overheating Protection

If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil or fat in it, the overheating protection is automatically turned on. The appliance is no longer ready to be used. Unplug the deep fryer and allow the deep fryer and all parts to cool down completely.

TECHNICAL DATA

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

Power: 1800W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

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

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

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

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

Emerio B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

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 darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, sofern eine kontinuierliche Aufsicht gewährleistet ist. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
2. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
3. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder instand halten.
4. Küchengeräte sollten samt Griffen (falls vorhanden) auf eine Weise aufgestellt werden, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
5. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Pflege" des Handbuchs.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. 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.
10. Bei Beschädigungen, die aus einer Missachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, erlischt umgehend die Garantie. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden auf Grund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unvorsichtigem Gebrauch des Geräts bzw. Gebrauch entgegen den in dieser Anleitung gegebenen Anweisungen.
11. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
12. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung Ihres Landes mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Sollten Sie Zweifel hinsichtlich des Betriebs dieses Geräts haben bzw. nicht sicher sein, ob Ihre örtliche Netzversorgung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Elektrofachkraft bzw. einen entsprechenden Kundendienst.

13. Die jeweilige Steckdose muss für den Gerätestecker passend beschaffen sein.
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
15. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
16. Jeder Einsatz des Geräts, der nicht den hier beschriebenen Vorgehensweisen entspricht, birgt Gefahren, wie beispielsweise Kurzschlüsse, Brände o. ä. Jegliche Veränderungen an diesem Gerät sind unzulässig und das Gehäuse darf nicht geöffnet werden, da das Gerät sonst die Anforderungen seiner Schutzklasse nicht mehr erfüllt.
17. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
18. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
19. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
20. Trennen Sie das Gerät in folgenden Situationen immer von der Netzversorgung und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen: Bevor Sie das Gerät wegräumen; Vor der Reinigung bzw. Wartung; Nach dem Gebrauch; Falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
21. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
22. Wechseln Sie eine beschädigte Netzzuleitung niemals selber aus. Nehmen Sie in einem solchen Fall bzw. bei Fehlfunktionen des Geräts bitte Kontakt zu einer autorisierten Elektrofachkraft bzw. einem entsprechenden Kundendienst auf. Die erforderlichen Überprüfungs-, Reparatur- bzw. Einstellarbeiten können nur hier vorgenommen werden, da Spezialwerkzeuge benötigt werden.

23. Produkte, die mit Netzspannung betrieben werden, gehören nicht in die Hände von Kindern!
24. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern befindet und lassen Sie es niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
25. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
26. Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Gerät nicht mehr gefahrlos betrieben werden kann, sorgen Sie bitte dafür, dass es von der Netzspannung getrennt und nicht weiter verwendet wird. Der sichere Betrieb des Geräts ist nicht mehr gewährleistet, falls: Das Gerät bzw. die Netzzuleitung in irgendeiner Weise beschädigt ist; Das Gerät keine Funktion mehr hat; Das Gerät über längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde; Das Gerät stark transportbeschädigt ist.
27. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
28. Stellen Sie die Fritteuse niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
29. Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie Ihren Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
30. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
31. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
32. Halten Sie den Deckel während des Gebrauchs fest geschlossen.
33. Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
34. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch stets, dass der Frittierbehälter vollständig trocken ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass, durch die unterschiedlichen Siedetemperaturen von Öl und Wasser, heißes Öl aus dem

Frittierbehälter tritt. Hierdurch können schwere Verbrennungen und Verletzungen verursacht werden.

35. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
36. Sollte die Fritteuse Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
37. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
38. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
39. 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.
40. Vorsicht – heiße Oberfläche.



WARNHINWEIS!! Berühren Sie die Koplatten nicht während des Betriebs, sie werden sehr heiß.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Ölbehälter
3. Haltegriff für das Frittiersieb
4. Regelbares Thermostat
5. Frittiersieb
6. Entriegelungstaste
7. Netzstromleuchte
8. Heizkontrollleuchte
9. Tragegriff (beidseitig)
10. Sichtfenster



VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Anweisungen und heben Sie diese als Referenzmaterial auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an Schutzkontaktsteckdosen an.

Vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial entfernen, das Zubehör in warmem Wasser reinigen, und gut trocknen lassen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. Die Fritteuse verfügt über ein regelbares Thermostat und Kontrollleuchten.

BETRIEB DER FRITTEUSE

1. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett ein, da dies zu Beschädigungen führen kann. Füllen Sie bitte auch keine anderen Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser bzw. sonstige Substanzen in die Pfanne ein.
2. Stellen Sie die Fritteuse auf eine trockene, stabile Oberfläche.
3. Da sich die Fritteuse beim Gebrauch erhitzt, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät nicht zu nah an anderen Gegenständen steht.
4. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen. Klappen Sie den Haltegriff für das Frittiersieb bis zum Einrasten nach oben (Sie hören ein „Klickgeräusch“). Nehmen Sie das Frittiersieb aus dem Gerät heraus.
5. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge an Öl oder Fett. Beachten Sie stets die auf der Innenseite des Gerätes angegebene minimale und maximale Füllmenge. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht miteinander zu vermischen.
6. Setzen Sie das Frittiersieb wieder ein und drücken Sie die Taste am Griff nach unten, um das Sieb wieder in die ursprüngliche Position abzusenken. Schließen Sie den Deckel.
7. Schließen Sie den Stecker an eine geeignete Steckdose an; die Netzanzeige leuchtet.
8. Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein; die Heizkontrollleuchte leuchtet nun auf. Ziehen Sie die Temperaturtabelle in dieser Bedienungsanleitung zurate.
9. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Heizkontrollleuchte. Warten Sie bitte immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Der Thermostat geht wiederholt an und aus, um das Öl auf einer konstanten Temperatur zu halten; desgleichen leuchtet auch die Anzeigeleuchte und erlischt.
10. Öffnen Sie den Deckel. Klappen Sie den Frittiersieb-Griff nach oben, bis dieser einrastet.
11. Geben Sie das zu frittierende Lebensmittel in das Sieb. Wenn Sie trockene Lebensmittel in das Sieb geben, erhalten Sie die besten Ergebnisse.
12. Schließen Sie den Deckel. Die können den Vorgang durch das Sichtfenster mitverfolgen.
13. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie das Sieb an, sobald die Frittierdauer abgelaufen ist.
14. **Schütteln Sie das Sieb niemals**, sondern lassen Sie das Produkt nach dem Frittieren abtropfen.
15. Stellen Sie das Thermostat auf die Position "0".
16. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
17. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch und trocknen Sie die Teile sorgfältig.
18. Nachdem die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und es verstauen. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf. So können Sie Öl und Korb in der Fritteuse lassen, wenn diese verstaut wird.

FRITTIERTABELLE

Diese Frittiertabelle enthält Richtwerte für verschiedene Lebensmittel, die Sie entsprechend Menge, Dicke und Ihren persönlichen Geschmack anpassen müssen.

| LEBENSMITTEL | TEMP. EINSTELLUNG | DAUER (MINUTEN) |
|--------------------|-------------------|-----------------|
| Pilze | 170 °C | 3 - 5 |
| Paniertes Hähnchen | 190°C | 10-14 |
| Ganze Shrimps | 170°C | 3-5 |
| Fischfrikadellen | 170°C | 3-5 |
| Filets | 170°C | 5 |
| Zwiebeln | 190°C | 2-4 |
| Pommes frites | 190°C | 8-12 |
| Kartoffelchips | 190°C | 12-18 |

AUSWECHSELN DES ÖLS

Stellen Sie vor dem Auswechseln des Öls sicher, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind. Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Das Öl muss unbedingt ausgewechselt werden, wenn es dunkel wird bzw. einen anderen Geruch annimmt. Wechseln Sie das Öl jedoch in jedem Fall nach zehnmalem Gebrauch. Wechseln Sie grundsätzlich die gesamte Ölmenge aus, mischen Sie keinesfalls altes und neues Öl. Zu entsorgendes Öl stellt eine Umweltbelastung dar. Entsorgen Sie es daher bitte nicht einfach über den regulären Restmüll, sondern befolgen Sie die Richtlinien Ihres örtlichen Abfallentsorgungsunternehmens.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Reinigen Sie die Fritteuse regelmäßig innen und außen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen sie anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Benutzen Sie niemals Scheuermittel bzw. Schwämme.
4. Korb und Griff können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor der Wiederverwendung bitte gründlich trocknen.
5. Zur Reinigung kann der Deckel vom Gerät abgenommen werden. Der abnehmbare Deckel sowie der Frittierkorb sind spülmaschinenfest.
6. Beim Auswechseln des Öls können Sie die Fritteuse auch von innen reinigen. Leeren Sie die Fritteuse aus und reinigen Sie die Innenseite zunächst mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenlauge getunkten Tuch. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach und sorgen Sie für eine gründliche Trocknung.
7. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.

TIPPS

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie diese von brennbaren Materialien fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe bzw. auf einer eingeschalteten Herdplatte befindet.
3. Vor dem Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Menge Öl bzw. Fett gefüllt werden.
4. Nehmen Sie die Fritteuse niemals ohne Öl bzw. Fett in Betrieb, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
5. Bewegen Sie die Fritteuse niemals während des Betriebs. Da das Öl sehr heiß wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen. Bewegen Sie die Fritteuse erst wieder, wenn das Öl abgekühlt ist.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
7. Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Sorgen Sie stets für die Sicherheit von Kindern, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
8. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
9. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
10. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).

THERMOSTAT

Das einstellbare Thermostat schaltet die Fritteuse automatisch aus. Dies kann geschehen, wenn die eingestellte Temperatur der Fritteuse erreicht wurde. Wenn das einstellbare Thermostat die Fritteuse ausschaltet, brauchen Sie nichts unternehmen. Sinkt die Temperatur unter den von Ihnen eingestellten Wert, schaltet das Gerät automatisch wieder ein.

Überhitzungsschutz:

Sollten Sie Ihre Fritteuse versehentlich anschalten, obwohl kein Öl/Fett enthalten ist, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät kann nicht weiter verwendet werden. Ziehen Sie den Gerätestecker der Fritteuse und lassen Sie die Fritteuse und alle Teile vollständig abkühlen.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 1800W

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 der folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. 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.

Emerio B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Kundendienst:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus.
2. Gardez l'appareil et sa corde hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
4. Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.
5. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
9. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
10. Votre droit à la garantie s'annule immédiatement dans le cas de dommages qui seraient provoqués par le non-respect des présentes instructions. Le fabricant/l'importateur rejette toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non-respect du mode d'emploi, par un maniement négligeant ou contraire aux instructions du présent manuel.
11. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
12. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre pays est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique. Prenez contact avec un électricien ou un service électrique agréé si vous avez des doutes quelconques quant à la manière d'utiliser votre appareil électrique à la conformité des caractéristiques nominale de fonctionnement avec l'alimentation en puissance de votre pays.

13. La prise de courant électrique doit être conçue de manière à pouvoir accueillir la fiche de votre appareil.
14. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
15. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
16. Toute utilisation de l'appareil électrique autre que celle décrite ici conduira à des dangers tels que les courts-circuits, les incendies ou autres. Il ne vous est pas permis de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit et d'ouvrir son caisson; l'appareil, dans ce cas, ne serait plus conforme à sa classe de sécurité.
17. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
18. Ne débranchez jamais la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche elle-même.
19. Pendant l'installation/le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
20. Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir à la température ambiante: avant de ranger l'appareil; avant tout travail de nettoyage ou de maintenance; après l'utilisation; si vous n'envisagez pas de l'utiliser pendant une période prolongée.
21. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
22. Ne remplacez jamais de vos propres soins un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou si vous constatez des dysfonctionnements, prenez contact avec un électricien ou centre de service à la clientèle agréé, ceci en vue du contrôle, de la réparation ou du réglage, car ces travaux exigent des outils spéciaux.

23. Les appareils électriques utilisés sur le réseau électrique doivent être tenus hors de la portée des enfants.
24. Tenez votre appareil hors de la portée des enfants et ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est en marche.
25. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
26. Si vous estimez qu'il ne vous est plus possible d'utiliser votre appareil électrique sans risque, alors assurez-vous que vous l'avez débranché et qu'il n'est plus utilisé. L'utilisation sans risque de cet appareil électrique n'est plus possible: Si l'appareil électrique ou son cordon d'alimentation est endommagé d'une façon quelconque; Si l'appareil électrique ne fonctionne plus; Après un stockage de longue durée sous des conditions défavorables; S'il présente des dommages sérieux provoqués par le transport.
27. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
28. Ne placez jamais votre bassine à friture directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
29. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
30. Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est liquide, c'est-à-dire chaude.
31. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
32. Maintenez le couvercle complètement fermé pendant le fonctionnement.
33. Utilisez toujours le panier à friture.
34. Vérifiez toujours que la cuve à huile est sèche et exempte d'eau avant utilisation. Sinon l'huile brûlante peut être projetée hors de la cuve et blesser et brûler les personnes,

car l'huile et l'eau ont des températures d'ébullition différentes.

35. Attention: ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sorte d'huiles et de graisses!
36. Au cas où l'appareil prendrait feu, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle de l'appareil. Eteignez les flammes à l'aide d'un torchon humide.
37. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
38. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
39. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aéré.
40. Attention, surface chaude.



Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couvercle
2. Cuve à huile
3. Poignée du panier à friture
4. Thermostat réglable
5. Panier à friture
6. Bouton d'ouverture du couvercle
7. Voyant d'alimentation
8. Voyant de chauffe
9. Poignée de transport (une de chaque côté)
10. Vitre de surveillance



AVANT TOUTE UTILISATION

Prenez soin de lire toutes les informations fournies dans le présent document et conservez ces dernières afin de pouvoir les utiliser ultérieurement. Connectez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre.

Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez tout d'abord les pièces dans l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant utilisation. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants de température.

COMMENT UTILISER LA BASSINE A FRITURE

1. Ne mettez jamais en marche la bassine à friture si elle ne contient ni huile, ni graisse, ceci pourrait endommager l'appareil. De même, ne versez jamais d'autres liquides dans la cuve, tels que l'eau ou d'autres substances.
2. Placez votre bassine à friture sur une surface sèche et stable.
3. Etant donné que la bassine à friture chauffe pendant son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas placée trop proche d'autres objets.
4. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle. Dépliez la poignée du panier à friture vers le haut jusqu'à son verrouillage (un « clic » se fera entendre). Retirez le panier à friture de l'appareil.
5. Remplissez la cuve de la quantité d'huile ou de graisse désirée. Veillez à ne pas la remplir en deçà du niveau minimum et pas au-delà du niveau maximum, qui sont indiqués sur le côté de la friteuse. Pour garantir les meilleurs résultats, nous vous déconseillons de mélanger différents types d'huile.
6. Remettez le panier en place et appuyez sur le bouton de la poignée pour replier la poignée dans sa position originelle. Fermez le capot.
7. Branchez l'alimentation à une prise adaptée; le voyant d'alimentation s'illumine.
8. Réglez le thermostat sur la température désirée ; le voyant de chauffe s'illumine. Consultez le tableau des températures présent dans ce mode d'emploi.
9. Le voyant de chauffe s'éteindra une fois la température cible atteinte. Attendez toujours que la température désirée ait été atteinte. Le thermostat et le voyant de température s'éteignent puis s'allument continuellement, car la machine maintient l'huile à la température sélectionnée.
10. Ouvrez le couvercle. Dépliez la poignée vers le haut jusqu'à son verrouillage.
11. Déposez les aliments dans le panier à friture. Nous vous recommandons d'utiliser des aliments secs.
12. Fermez le couvercle. Vous pouvez surveiller la cuisson à l'aide de la fenêtre de surveillance.
13. Ouvrez le couvercle et levez le panier lorsque les aliments sont frits.
14. Laissez le panier s'égoutter, **ne jamais l'agiter**.
15. Positionnez le thermostat en position « 0 ».
16. Débranchez l'appareil.
17. Rincez la poignée et le panier après l'utilisation et séchez-les soigneusement.
18. Une fois que la bassine à friture a totalement refroidi, vous pouvez remettre le panier dans l'appareil et le ranger. Rangez la bassine à friture avec le couvercle fermé à un endroit sombre et sec. De cette manière, vous pourrez laisser l'huile et le panier dans l'appareil en rangeant ce dernier.

TABLEAU DES DURÉES DE FRITURE

Les durées de friture indiquées dans ce tableau le sont à titre informatif, et il peut être nécessaire de les adapter aux aliments que vous désirez frire ainsi qu'à vos goûts.

| ALIMENT | DELAY TEMP. PARAMETRES | DURÉE (MINUTES) |
|---------------------|------------------------|-----------------|
| Champignons | 170 °C | 3-5 |
| Poulet pané | 190°C | 10-14 |
| Crevette entière | 170°C | 3-5 |
| Beignets de poisson | 170°C | 3-5 |
| Filets | 170°C | 5 |
| Oignons | 190°C | 2-4 |
| Frites | 190°C | 8-12 |
| Chips | 190°C | 12-18 |

POUR REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la bassine à friture et l'huile ont totalement refroidi avant de remplacer l'huile. Remplacez l'huile régulièrement. Le remplacement est nécessaire lorsque l'huile devient sombre ou si elle dégage une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile au bout de 10 cycles de friture. Remplacez toujours totalement toute l'huile de la bassine à friture et ne mélangez pas une huile ancienne avec une huile neuve. Les déchets d'huile représentent un risque pour l'environnement. Ne les éliminez donc pas dans le bac à ordures normal et conformez-vous aux directives de votre service municipal de collecte des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez régulièrement les faces intérieure et extérieure de la bassine à friture.
2. Pour nettoyer la face extérieure de la bassine à friture, utilisez un torchon humide et séchez cette dernière à l'aide d'un torchon doux et propre.
3. N'utilisez jamais des agents de nettoyage abrasifs ou des éponges.
4. Pour le nettoyage du panier et de la poignée, vous pouvez utiliser une lessive de savon. Séchez soigneusement avant d'utiliser à nouveau.
5. Le couvercle peut être retiré de l'appareil pour le nettoyage. La cuve à huile amovible et le panier à friture sont lavables en machine.
6. Vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la bassine à friture en remplaçant l'huile. Vider la bassine à friture et commencez par nettoyer l'intérieur à l'aide d'une serviette de papier, puis à l'aide d'un torchon imbibé d'une lessive de savon. Puis, essuyez à l'aide d'un torchon humide et laissez sécher totalement.
7. A l'exception des pièces électriques, tous les composants, peuvent être nettoyés dans une eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.

ASTUCES ET CONSEILS

1. Placez toujours la bassine à friture sur une surface stable et tenez éloignés toutes les matières inflammables.
2. Assurez-vous que la bassine à friture n'est pas placée sur une plaque de cuisson chaude ou sans son voisinage immédiat.
3. Avant d'utiliser la bassine à friture, vous devez la remplir de la quantité d'huile ou de graisse requise.
4. N'utilisez jamais la bassine à friture sans huile ou graisse, ceci pourrait endommager l'appareil.
5. Ne déplacez jamais la bassine à friture pendant son utilisation. L'huile chauffe extrêmement et vous pourriez vous brûler. Si voulez le déplacer, attendez que l'huile ait refroidi.
6. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Ne laissez jamais la bassine à friture sans surveillance pendant qu'elle est marche. Protégez toujours la sécurité des enfants qui sont près de la bassine de friture.
8. Si vous constatez des dommages sur la bassine de friture et/ou sur son cordon d'alimentation, faites procéder à une réparation par un service de dépannage professionnel.
9. N'essayez pas de réparer l'appareil de votre propre chef, ni de remplacer un cordon d'alimentation endommagé. Ces travaux exigent des outils spéciaux.
10. Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).

THERMOSTAT

Le thermostat éteindra la friteuse à graisse automatiquement. Cela se produira si la température cible de la friteuse est atteinte. Si le thermostat éteint la friteuse, ne touchez à rien, cela est normal. La friteuse sera prête à continuer à fonctionner lorsque la température passe en dessous de la température cible.

Protection contre la surchauffe

La protection contre la surchauffe s'active pour éviter les risques d'accidents lorsque la friteuse est allumée alors qu'elle ne contient ni huile ni graisse. L'appareil est alors désactivé. Débranchez la friteuse et attendez que l'appareil ait complètement refroidi.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance: 1800W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit,

utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Service à la clientèle:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

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. Den här apparaten får inte användas av barn mellan 0-8 års ålder. Den här apparaten får användas av barn som är 8 år eller äldre under vuxens konstanta uppsikt. Den här apparaten kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
2. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
3. Rengöring och underhåll skall inte göras av barn.
4. Matlagningsapparater bör placeras så att de står stabilt med handtagen (om det finns några) positionerade för att undvika spill av heta vätskor.
5. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket "rengöring och underhåll" i handboken.
6. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
9. 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.
10. Vid skador till följd av att instruktionerna i denna manual inte följts upphör garantin att gälla omedelbart. Tillverkaren eller importören tar inget ansvar för skador som orsakats av okunskap om innehållet i användarmanualen, oaktsam användning eller annan användning än vad som instruktionerna i denna manual anger.
11. Denna produkt kan endast användas enligt informationen som anges på typskylten.
12. Kontrollera att elnätets angivna spänning stämmer överens med informationen på typskylten. Om du känner dig det minsta tveksam om hur du ska sköta produkten eller om du är osäker på om apparatens spänning överensstämmer med det nationella elnätet, kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter.
13. Väggtuttaget måste vara utformat så att medföljande kontakt passar i det.
14. Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk! Den är inte lämplig för utomhusbruk.
15. Skydda produkten från att utsättas för ovanligt mycket smuts eller fuktighet.
16. All annan användning av produkten än vad som beskrivs ovan kan orsaka kortslutning, brand eller andra skador. Det är inte tillåtet att modifiera denna produkt på något sätt och kåpan får inte öppnas, i annat fall så kommer produkten inte att uppfylla villkoren för dess skyddsklass.

17. Kontakten får aldrig anslutas eller dras ur med våta händer.
18. Dra aldrig i nätsladden för att dra ur kontakten ur vägguttaget. Dra alltid i själva kontakten.
19. Vid installation eller rengöring se till att nätsladden inte kläms eller skadas.
20. Koppla alltid ur apparaten från nätet och låt den svalna till rumstemperatur: innan apparaten stoppas undan; innan rengöring eller underhåll; efter användning; om du inte kommer att använda den under en längre tid.
21. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
22. Byt aldrig själv en skadad nätsladd. Vid sådana tillfällen eller vid tekniskt fel kontakta en auktoriserad elektriker eller servicecenter för undersökning, reparation eller justering eftersom det krävs specialverktyg.
23. El-produkter ska hållas utom räckhåll för barn.
24. Förvaras utom räckhåll för barn och lämna aldrig ansluten apparat utan uppsikt.
25. Se till att nätsladden aldrig kommer i kontakt med delar som genererar stark hetta.
26. Om du misstänker att det inte längre är möjligt att använda produkten säkert, se till att produkten kopplas ur och inte längre används. Säker användning av produkten är inte längre möjlig om: produkten eller nätsladden är skadad på något sätt; produkten inte längre fungerar; efter en längre förvaring vid ogynnsamma förhållanden; efter svåra skador vid transport.
27. Doppa aldrig ned kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
28. Placera aldrig fritösen direkt i hörn eller under lättantändligt material såsom gardiner, skåp etc.
29. Hantera inte apparaten utan uppsyn, Om du behöver lämna arbetsplatsen, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten från vägguttaget (Dra i kontakten inte i sladden) om apparaten inte används och när du avlägsnar tillbehör.
30. Flytta inte apparaten när fett är flytande/hett.

31. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
32. Håll locket ordentligt stängt under användning.
33. Använd alltid fritöskorgen för fritering.
34. Se alltid till att oljebehållaren är torr och fri från vatten före användning. Annars kan den heta oljan spruta ut från behållaren och orsaka bränn- och personskador, eftersom oljan och vattnet har olika kokpunkter.
35. Varning: Blanda aldrig fett och oljor, då det kan leda till att fettet eller oljan spiller över, Även blandning av olika typer av oljor eller fetter är farligt.
36. Om fritösen fattar eld, försök under inga omständigheter släcka elden med vatten, Istället ska du ta av locket och kväva flammorna med en fuktig duk.
37. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
38. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
39. 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.
40. Varning, het yta.



WARNING!! Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Dessa ytor blir ofta mycket heta vid användning.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Oljebhållare
3. Fritösens handtag
4. Justerbar termostat
5. Fritös
6. Locköppningsknapp
7. Strömlampa
8. Värmelampa
9. Bärhandtag (på båda sidorna)
10. Visningsfönster



FÖRE ANVÄNDNINGEN

Läs först igenom alla instruktioner före användningen och spara instruktionerna för kommande behov. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag.

Ta bort förpackningsmaterialet innan du börjar använda enheten. Rengör sedan tillbehören i varmt vatten. Torka dem ordentligt innan användning. Se till att elektriska delar förblir torra. Fritösen är utrustad med en justerbar termostat och indikatorlampor.

HUR DU SKA SKÖTA FRITÖSEN

1. Starta aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom det kan skada maskinen. Fyll heller aldrig pannan med andra vätskor såsom vatten eller andra ämnen.
2. Placera fritösen på ett stabilt och torrt underlag.
3. Eftersom fritösen blir varm när den används ska du se till att den inte befinner sig för nära andra föremål.
4. Tryck på lockets öppningsknapp innan du öppnar det. Fäll handtaget på fritösen uppåt tills det är fixerat i låsposition (du hör ett "klick"-ljud). Ta bort fritösen från apparaten.
5. Fyll fritösen med önskad mängd olja eller fett. Se till att den är fylld inte lägre än miniminivån och inte högre än maximinivån som visas på insidan av apparaten. För bästa resultat rekommenderar vi att du blandar olika typer av olja.
6. Sätt tillbaka fritösen och tryck nedåt på knappen på handtaget för att låsa upp det till sin ursprungliga plats. Stäng locket.
7. Anslut stickkontakten till ett lämpligt vägguttag; strömlampan lyser.
8. Ställ in termostaten på önskad temperaturinställning; värmelampan lyser. Gå till temperaturtabellen i denna bruksanvisning.
9. Värmelampan slocknar när den valda temperaturen har nåtts. Vänta alltid tills den valda temperaturen har nåtts. För att behålla oljan vid den valda temperaturen, slås termostaten på och av med jämna mellanrum, vilket också lampan som indikerar värme gör.
10. Öppna locket. Vik handtaget på friteringskorgen uppåt tills den är i låst position.
11. Lägg maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat lägg torr mat i korgen.
12. Stäng locket och du kan kontrollera processen från vyns fönster.
13. Öppna locket och lyft korgen igen när friteringstiden har gått ut.
14. Låt produkten droppa torr efter friteringen, **skaka aldrig korgen**.
15. Ställ in termostaten i "0"-position.
16. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
17. Skölj av handtaget och korgen efter användandet och torka noga.
18. När väl fritösen har svalnat kan du åter placera korgen i apparaten och ställa undan den. Förvara fritösen med locket stängt på en mörk och torr plats. På detta sätt kan du lämna kvar oljan och korgen i fritösen när du ställer undan den.

FRITERINGSTABELL

Friteringstiden i denna tabell är en vägledning och ska justeras för att passa olika kvantiteter eller tjocklek på maten för att passa din egen smak.

| MAT | TEMP. INSTÄLLNING | TID(MINUTER) |
|------------------|-------------------|--------------|
| Svamp | 170 °C | 3-5 |
| Panerad kyckling | 190°C | 10-14 |
| Hela räkor | 170°C | 3-5 |
| Fiskburgare | 170°C | 3-5 |
| Filéer | 170°C | 5 |
| Lök | 190°C | 2-4 |
| Pommes frites | 190°C | 8-12 |
| Potatischips | 190°C | 12-18 |

BYTE AV OLJAN

Se till att fritösen och oljan har kallnat ordentligt innan oljan bytes ut. Byt olja regelbundet. Detta är absolut nödvändigt om oljan blir mörk eller får en annan lukt. Byt olja under alla omständigheter efter var 10:e användning. Byt ut all olja på en gång, blanda aldrig gammal med ny olja. Kasserad olja är en belastning för miljön. Kasta inte oljan i den vanliga soptunnan utan följ de riktlinjer som gäller för din kommunala sophantering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Rengör fritösen regelbundet både invändigt och utvändigt.
2. Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig (reparande) skurmedel eller skursvampar.
4. Korgen och handtaget kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. Torka noga innan det används igen.
5. Locket kan tas upp ur apparaten för rengöring. Det borttagna locket och friteringskorgen kan diskas i diskmaskin.
6. När du byter oljan kan du samtidigt rengöra insidan av fritösen. Töm fritösen och rengör först insidan med en pappershandduk och sedan med en trasa doppad i vatten med lite diskmedel. Torka sedan med en tygtrasa och låt torka ordentligt.
7. Alla komponenter med undantag av de elektriska delarna kan rengöras i varmt vatten och diskmedel. Torka noga innan delarna används igen.

TIPS

1. Placera alltid fritösen på en stabil yta och ha inget lättantändligt i närheten.
2. Se till att fritösen inte är nära eller på en inkopplad varm spisplatta.
3. Innan du använder fritösen måste den fyllas med erforderlig mängd olja eller fett.
4. Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada enheten.
5. Flytta aldrig fritösen när den är igång. Oljan blir mycket het och du kan bränna dig. Vänta med att flytta fritösen tills oljan har kallnat.
6. Sänk aldrig ned enheten i vatten.
7. Lämna aldrig fritösen oövervakad när den är igång. Se alltid till barnens säkerhet när de befinner sig i närheten av fritösen.
8. Om fritösen och/eller sladden är skadad måste de repareras av en professionell serviceavdelning.
9. Försök inte att reparera enheten själv, byt inte heller en skadad nätsladd. Detta kräver specialverktyg.
10. Se till att du inte skadar värmeelementet. (Bänd eller buckla inte.)

TERMOSTAT

Den justerbara termostaten stänger av fritösen automatiskt. Detta sker när temperaturinställningen på fritösen har nåtts. Bry dig inte om ifall den justerbara termostaten stänger av fritösen. Den kommer att fortsätta igen automatiskt när temperaturen är lägre än den inställda temperaturen.

Överhettningsskydd

Om du skulle sätta på din fritös när det inte finns någon olja eller något fett i den, slås överhettningsskyddet automatiskt på. Apparaten är inte längre klar att användas. Dra ur kontakten på fritösen och låt den och alla dess delar svalna helt.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Effekt: 1800W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

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

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

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

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Kundservice:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar oud. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen.
2. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
4. Kookapparatuur dient in een stabiele situatie te worden geplaatst met de hendels (indien aanwezig) zodanig georiënteerd dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
5. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.

6. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
9. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
10. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
11. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
12. Verzeker dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
13. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
14. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
15. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.

16. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheids categorie beantwoordt.
17. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
18. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
19. Verzeker tijdens installatie-/reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
20. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen: voordat het toestel opgeborgen wordt; vóór reinigings - of onderhoudswerken; na gebruik; wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt.
21. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
22. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
23. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
24. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
25. Verzeker dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
26. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzeker dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer: het product of de elektrische kabel beschadigd is; het product niet langer werkt; na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden; na zware schade door transport.

27. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
28. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
29. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
30. Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
31. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
32. Tijdens het gebruik het deksel goed dichthouden.
33. Gebruik voor het frituren altijd het frituurmandje.
34. Zorg steeds dat het oliereservoir droog is en geen water bevat alvorens te gebruiken. Indien dat niet het geval is, kan er hete olie uit het reservoir worden geblazen en zo mensen verbranden en verwonden, aangezien de olie en het water een andere kooktemperatuur hebben.
35. Waarschuwing: Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
36. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.
37. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
38. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
39. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.
40. Opgelet, heet oppervlak.



WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakte kan heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Deksel
2. Oliepan
3. Handvat frituurmandje
4. Regelbare thermostaat
5. Frituurmandje
6. Dekselontgrendeling
7. Aan/uit indicatielampje
8. Verwarmingsindicatielampje
9. Handvat (aan beide kanten)
10. Kijkvenster



VOOR GEBRUIK

Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een geaarde contactdoos.

Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen. Was vervolgens de accessoires af in een warm sopje. Droog ze grondig af voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een regelbare thermostaat en indicatielampjes.

HOE DE FRITEUSE GEBRUIKEN

1. Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
2. Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.
3. Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te kort in de buurt van andere voorwerpen komen.
4. Druk op de ontgrendelknop van het deksel om deze te openen. Beweeg het handvat van het frituurmandje omhoog tot het vastklikt (u hoort een klik). Verwijder het frituurmandje.
5. Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat u hierbij niet onder de minimum markering blijft en niet boven de maximum markering komt. Voor de beste resultaten raden wij aan dat u geen verschillende soorten olie mengt.
6. Plaats het frituurmandje terug en druk op de knop op het handvat om het handvat terug te zetten in de originele stand. Sluit het deksel.
7. Steek de stekker in een geschikt stopcontact; het indicatielampje gaat aan.
8. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur; het verwarmingsindicatielampje gaat branden. Zie de temperatuurtable in deze handleiding.
9. Het verwarmingsindicatielampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Om de olie op de gewenste temperatuur te houden, gaat de thermostaat regelmatig aan en uit en het indicatielampje dus ook.
10. Open het deksel. Breng het handvat van het frituurmandje omhoog tot het in deze positie vergrendelt.
11. Doe het voedsel dat u wilt frituren in het mandje. Voor het beste resultaat dient het voedsel dat u gaat frituren droog te zijn.
12. Sluit het deksel en u kunt het frituren in de gaten houden via het kijkglas.
13. Open het deksel en haal het mandje omhoog als de frituurtijd verstreken is.
14. Na het frituren laat u het voedsel uitlekken, **schud het mandje nooit**.
15. Zet de thermostaat op "0".
16. Haal de stekker uit het stopcontact.
17. Spoel de handgreep en de mand na gebruik, en droog zorgvuldig.
18. Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de mand weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de mand tijdens de opslag in de friteuse laten.

FRITUURTABEL

De frituurtijden in deze tabel zijn een richtlijn en dienen aangepast te worden aan de verschillende hoeveelheden of dikte van het voedsel en naar uw eigen smaak.

| VOEDSEL | TEMP.STAND | TIJD (MINUTEN) |
|-----------------|------------|----------------|
| Champignons | 170 °C | 3-5 |
| Gepaneerde kip | 190°C | 10-14 |
| Hele garnalen | 170°C | 3-5 |
| Viskoekjes | 170°C | 3-5 |
| Filet | 170°C | 5 |
| Uien | 190°C | 2-4 |
| Franse frietjes | 190°C | 8-12 |
| Chips | 190°C | 12-18 |

DE OLIE VERVANGEN

Verzeker dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt. Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
2. Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
3. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
4. De mand en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
5. Het deksel kan van de frituurpan afgenomen worden om gereinigd te worden. Het afneembare deksel en het frituurmandje kunnen in de vaatwasser.
6. Wanneer de olie vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
7. Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.

TIPS

1. Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
2. Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
3. Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
4. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
5. Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
6. De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
7. Dompel het toestel nooit in water.
8. Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzeker altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
9. Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
10. Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
11. Verzeker dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).

THERMOSTAAT

De instelbare thermostaat van de frituurpan schakelt deze automatisch uit. Dit gebeurt als de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de instelbare thermostaat van de frituurpan automatisch uitschakelt, laat dit dan zo. Deze schakelt automatisch weer in als de temperatuur van de olie lager is dan de ingestelde temperatuur.

Bescherming tegen oververhitting

Als u per ongeluk uw friteuse aanzet als er geen olie of vet in zit, wordt de beveiliging tegen oververhitting automatisch ingeschakeld. Het apparaat is nu niet meer gereed voor gebruik. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact en laat de friteuse en alle onderdelen volledig afkoelen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Vermogen: 1800W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat, kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Klantendienst:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci od 0 do 8 roku życia. To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia tylko pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
2. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
3. Czyszczenie oraz obsługa tego urządzenia nie powinny być dokonywane przez dzieci.
4. Urządzenia przeznaczone do gotowania powinny być umieszczone na stabilnym podłożu z uchwytami (jeżeli są) ustawionymi w taki sposób, żeby uniknąć rozlania gorących płynów.
5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobą celem uniknięcia niebezpieczeństwa.

6. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem lub olejem, zobacz paragraf "czyszczenie i utrzymanie" znajdujący się w niniejszej instrukcji.
7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach: kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów hoteli, moteli i podobnych placówek oferujących zakwaterowanie i posiłek.
9. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
10. W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, gwarancja wygasa ze skutkiem natychmiastowym. Producent/importer nie przyjmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi, nieostrożności podczas używania lub użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją.
11. Produkt ten może być używany tylko zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
12. Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej. Jeżeli masz wątpliwości, co do obsługi produktu lub nie jesteś pewien o zgodności napięć skontaktuj się z autoryzowanym punktem obsługi urządzeń elektrycznych lub elektrykiem.
13. Gniazdko musi być tego samego typu co dołączona do przewodu wtyczka.
14. Ten produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego! Nie jest przeznaczony do używania na otwartej przestrzeni.
15. Nie narażaj produktu na nadmierne zanieczyszczenie i wilgoć.

16. Inny, niż opisany tutaj, sposób użytkowania produktu może prowadzić do niebezpieczeństwa, takiego jak spięcie, pożar lub inne. Nie jest dozwolone jakiegokolwiek modyfikowanie tego produktu, a obudowa nie może być otwierana; w przeciwnym razie produkt nie będzie spełniał odpowiedniej klasy bezpieczeństwa.
17. Nigdy nie podłączaj lub odłączaj produktu mokrymi rękami.
18. Nigdy nie odłączaj wtyczki ciągnąc za przewód zasilający. Odłączaj trzymając zawsze za wtyczkę.
19. Podczas instalacji/czyszczenia upewnij się, że przewód elektryczny nie jest ściśnięty lub uszkodzony.
20. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i umożliwiaj urządzeniu ostygnięcie: przed schowaniem go; przed czyszczeniem lub serwisowaniem; po użyciu; jeżeli nie zamierzasz go używać przez dłuższy okres czasu.
21. Czyść produkt lekko nawilżoną ścierką.
22. Nigdy nie wymieniaj uszkodzonego przewodu elektrycznego samodzielnie. W przypadku uszkodzenia lub wadliwego działania skontaktuj się z autoryzowanym punktem obsługi celem sprawdzenia, naprawy lub regulacji, do których wymagane są specjalne narzędzia.
23. Produkty podłączone do zasilania elektrycznego nie mogą być obsługiwane przez dzieci.
24. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci i nigdy nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdy jest włączone.
25. Upewnij się, że przewód zasilający nie ma styczności z żadnymi elementami generującymi nadmierne ciepło.
26. Jeżeli nie możesz zapewnić bezpiecznego działania produktu, upewnij się, że jest on odłączony i nie używany ponownie. Bezpieczne użytkowanie tego urządzenia nie jest możliwe, gdy: produkt lub przewód zasilający są uszkodzone w jakikolwiek sposób; produkt nie działa; po dłuższym przechowywaniu w niesprzyjających warunkach; po ciężkim uszkodzeniu podczas transportu.
27. Nigdy nie zanurzaj urządzenia lub przewodu w wodzie lub innych cieczach.

28. Nigdy nie umieszczaj smażarki w rogu i pod łatwopalnymi materiałami takimi, jak zasłony, kredens itp.
29. Nie obsługuj urządzenia bez nadzoru; jeżeli musisz opuścić miejsce pracy, zawsze wyłączaj urządzenie lub wyjmuj wtyczkę z gniazdka (wyciągaj za wtyczkę, nie przewód).
30. Nie przesuwaj urządzenia, gdy tłuszcz jest ciekły/gorący.
31. Podczas używania nigdy nie zostawiaj urządzenia bez opieki.
32. Podczas używania trzymaj przykrywę dopasowaną na urządzeniu.
33. Do głębokiego smażenia zawsze używaj koszyka.
34. Przed użyciem należy się zawsze upewnić, czy zbiornik oleju jest suchy i czy nie ma w nim wody. Jeśli jest, wówczas ze zbiornika może wyprysnąć gorący olej, który może się zapalić i spowodować oparzenia osób, ponieważ olej i woda mają różne temperatury wrzenia.
35. Ostrzeżenie: Nigdy nie mieszaj tłuszczu i olei, gdyż smażarka może wykipieć; mieszanie różnych typów olei i tłuszczu jedno z drugim jest niebezpieczne.
36. Jeżeli smażarka zapali się, pod żadnym pozorem nie próbuj gasić płomieni wodą, połóż zamiast tego pokrywę i zduś płomień wilgotnym materiałem.
37. Urządzenie nie powinno być sterowane za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub innych systemów zdalnie sterowanych.
38. Urządzenie nie jest zaprojektowane do użytku komercyjnego.
39. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.
40. Uwaga, gorąca powierzchnia.



OSTRZEŻENIE!! Nie wolno dotykać powierzchni używanego urządzenia. Powierzchnia może rozgrzewać się podczas pracy.

OPIS CZĘŚCI

1. Przykrywka
2. Zbiornik oleju
3. Uchwyt koszyka do smażenia
4. Regulowany termostat
5. Koszyk do smażenia
6. Przycisk otwierania przykrywki
7. Lampka zasilania
8. Lampka grzejąca
9. Uchwyt do transportu (po obu stronach)
10. Okienko podglądu



PRZED PRYZYSTĄPIENIEM DO UŻYTKOWANIA

Najpierw przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem i zachowaj na przyszłość. Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka.

Usuń opakowanie przed użyciem po raz pierwszy. Umyj następnie akcesoria w ciepłej wodzie. Wysusz dokładnie przed użyciem. Upewnij się, że części elektryczne są suche. Frytkownica jest wyposażona w regulowany termostat i kontrolki świetlne.

OBSŁUGA FRYTKOWNICY

1. Nigdy nie włączaj frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, gdyż może to uszkodzić urządzenie. Nie wlewaj również innych płynów, takich jak woda lub innych substancji do pojemnika.
2. Ustaw frytkownicę na suchej, stabilnej powierzchni.
3. Frytkownica nagrzewa się podczas używania, upewnij się, że nie znajduje się w pobliżu innych przedmiotów.
4. Aby otworzyć przykrywkę, należy nacisnąć przycisk otwierania przykrywki. Złóż uchwyt kosza do smażenia w górę aż zablokuje się w tej pozycji (usłyszysz odgłos kliknięcia). Wyjmij koszyk do smażenia z urządzenia.
5. Napełnij frytkownicę żądaną ilością oleju lub tłuszczu. Upewnij się, że jest ona napełniona powyżej minimalnego poziomu i poniżej maksymalnego poziomu, zgodnie z oznaczeniami wewnątrz urządzenia. Aby uzyskać lepsze wyniki, zalecamy, by nie mieszać różnego rodzaju olejów razem.
6. Włóż z powrotem koszy i wciśnij przycisk na uchwycie w dół, by odblokować uchwyt. Zamknij przykrywkę.
7. Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka; kontrolki zasilania zaświecą się.
8. Ustaw termostat na żądaną temperaturę; kontrolka grzania zaświeci się. Zapoznaj się z tabelą temperatur w instrukcji obsługi.
9. Kontrolka grzania zgaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury. Zawsze odczekaj, aż wybrana temperatura zostanie osiągnięta. Aby utrzymać olej w wybranej temperaturze, termostat oraz kontrolka grzania będą zaświecały się i o gaśły.
10. Otwórz przykrywkę. Złóż uchwyt kosza do smażenia w górę aż zablokuje się w tej pozycji.
11. Włóż produkty do smażenia do koszyka. Aby uzyskać lepsze wyniki, wkładane produkty powinny być suche.
12. Zamknij przykrywkę. Możesz sprawdzać smażenie przed okienko podglądu.
13. Otwórz przykrywkę i unieś ponownie koszyk po upłynięciu czasu smażenia.
14. Po usmażeniu odczekaj, aż produkt osiągnie, nigdy nie potrząśnij koszykiem.
15. Ustaw termostat w pozycji „0”.
16. Wyjąć wtyczkę z sieci.
17. Podnieś uchwyt i koszyk po użyciu i dokładnie wysusz.
18. Po całkowitym ostygnięciu frytkownicy możesz włożyć koszy do urządzenia i przechowywać go tam. Przechowuj frytkownicę z zamkniętą przykrywką w ciemnym i suchym miejscu. W ten sposób możesz pozostawić olej i koszyk we frytkownicy podczas przechowywania.

TABELA SMAŻENIA

Czasy smażenia podane w tabeli służą za przewodnik i powinny być dopasowane, by odpowiadać różnym ilościom lub grubościom produktów oraz Twojemu gustowi.

| PRODUKT | TEMP. USTAWIENIE | CZAS (W MINUTACH) |
|-----------------------------|------------------|-------------------|
| Grzyby | 170°C | 3-5 |
| Rozdrobnione mięso kurczaka | 190°C | 10-14 |
| Całe krewetki | 170°C | 3-5 |
| Kotlety rybne | 170°C | 3-5 |
| Filety | 170°C | 5 |
| Cebula | 190°C | 2-4 |
| Frytki | 190°C | 8-12 |
| Chipsy ziemniaczane | 190°C | 12-18 |

WYMIANA OLEJU

Upewnij się, że smażarka oraz olej całkowicie ostygły przed przystąpieniem do wymiany oleju. Wymieniaj olej regularnie. Jest to z pewnością wymagane, gdy olej stanie się ciemny lub wydziela inny zapach. W każdym przypadku wymień olej raz na 10 użyc. Wymień od razu cały olej; nie mieszaj starego i nowego oleju. Zużyty olej jest zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj do zwykłego kosza na śmieci; postępuj zgodnie z wytycznymi komunalnymi dot. zbierania odpadów w twoim miejscu zamieszkania.

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

1. Czyść smażarkę regularnie wewnątrz i na zewnątrz.
2. Czyść zewnętrzną część smażarki wilgotną ścierką i wysusz miękką suchą ścierką.
3. Nigdy nie używaj żrących środków czyszczących lub ostrej gąbki.
4. Koszyk oraz uchwyt mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem dobrze wysusz.
5. Przykrywkę można wyjąć z urządzenia do czyszczenia. Wyjmowana przykrywka oraz koszyk do smażenia mogą być myte w zmywarce do naczyń.
6. Podczas wymiany oleju możesz także wyczyścić wnętrze smażarki. Opróżnij smażarkę i wyczyść najpierw wnętrze przy pomocy papierowego ręcznika, a następnie przy pomocy ściěrki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń. Następnie wytrzyj wilgotną ścierką i pozwól im dokładnie wyschnąć.
7. Wszystkie elementy, z wyjątkiem elementów elektrycznych, mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z płynem. Przed użyciem dokładnie osusz.

WSKAZÓWKI

1. Zawsze umieszczaj smażarkę na stabilnej powierzchni i trzymaj łatwopalne materiały z dala.
2. Upewnij się, że smażarka nie znajduje się w pobliżu lub na włączonej gorącej płycie.
3. Przed użyciem smażarki, musi ona być wypełniona wymaganą ilością oleju lub tłuszczu.
4. Nigdy nie używaj smażarki bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to uszkodzić urządzenie.
5. Nigdy nie przenoś smażarki, gdy jest używana. Olej staje się bardzo gorący i może dojść do oparzenia. Poczekaj aż olej ostygnie przed przeniesieniem smażarki.
6. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
7. Podczas użytkowania nigdy nie zostawiaj smażarki bez nadzoru. Zawsze upewnij się, że dzieci są bezpieczne, gdy znajdują się w pobliżu smażarki.
8. Gdy smażarka lub przewód są uszkodzone, muszą być naprawione przez profesjonalny serwis.
9. Nie próbuj naprawić urządzenia samodzielnie, albo wymieniać uszkodzony przewód. Wymaga to specjalnych narzędzi.
10. Upewnij się, aby nie uszkodzić elementu grzejącego. (Nie zginaj i nie powoduj wgięć.)

TERMOSTAT

Regulowany termostat wyłączy automatycznie frytkownicę. Może to nastąpić, gdy osiągnięto ustawioną temperaturę frytkownicy. Jeśli regulowany termostat wyłączy frytkownicę, nie zwracaj na to uwagi. Urządzenie będzie gotowe do pracy automatycznie, gdy temperatura będzie niższa od ustawionej temperatury.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

Jeżeli przez pomyłkę włączysz smażarkę, gdy nie ma w niej oleju lub tłuszczu, ochrona przed przegrzaniem zostanie automatycznie uruchomiona. Urządzenie nie może być użyte. Odłącz smażarkę i pozwól jej oraz wszystkim częściom całkowicie ostygnąć.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1800W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie, warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną

■ utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio B.V.

Zomervaart 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

Dział obsługi klienta:

T: +31(0)23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора обязательно прочитайте все приведенные ниже инструкции, чтобы избежать травм или повреждений в следствие использования прибора. Обязательно сохраните это руководство в надежном месте. При передаче прибора другому лицу обязательно передайте ему и данное руководство по эксплуатации.

В случае повреждения, вызванного несоблюдением инструкций, данных в руководстве по эксплуатации, гарантия на прибор будет аннулирована. Изготовитель/импортер также не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением данного руководства, небрежным использованием прибора или использованием, не соответствующим требованиям настоящего руководства.

1. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под контролем и были проинструктированы на предмет использования прибора безопасным образом и осознают потенциальную опасность.
2. Очищение и доступное пользователю техническое обслуживание должно производиться детьми старше 8 лет, и происходить только под присмотром взрослых.
3. Держите прибор и его шнур в недоступном для детей месте, если их возраст менее 8 лет.
4. Кухонная бытовая техника должна быть размещена в устойчивой позиции с ручками (если есть), чтобы избежать утечки горячих жидкостей.
5. Что касается инструкций по очистке поверхностей, которые контактируют с пищей, пожалуйста, обратитесь к пункту “ОЧИЩЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ” руководства.
6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными представителями, во избежание.

7. Не используйте прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
8. Данный прибор предназначен для использования в быту и в подобных условиях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие среды; фермерские дома; могут быть использованы клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах подобных помещений.
9. Если используется удлинитель, он должен соответствовать потребляемой мощности прибора, в противном случае может произойти перегрев удлинителя и/или вилки. Так есть риск зацепить кабель и получить травму. Будьте осторожны, чтобы избежать опасных ситуаций.
10. В случае несоблюдения инструкций, указанных в данном руководстве по эксплуатации, гарантия на прибор считается недействительной. Производитель/импортер не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате несоблюдения инструкций, указанных в данном руководстве, неосторожного использования или использования прибора, не как указано в настоящем руководстве.
11. Данный прибор может использоваться только в соответствии с информацией, напечатанной на его заводской табличке.
12. Убедитесь, что электропитание в вашей стране соответствует информации, указанной на заводской табличке. Если у вас есть сомнения относительно способа эксплуатации прибора или вы не уверены в соответствии указанных на табличке данных с электропитанием в вашей стране, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным электриком / сервисным центром.
13. Розетка должна быть спроектирована таким образом, чтобы вилка подходила к ней.
14. Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Он не предназначен для использования на открытом воздухе.

15. Пожалуйста, не допускайте попадания на прибор чрезмерного количества влаги и грязи.
16. Любой иной способ эксплуатации прибора, кроме описанного в настоящем руководстве, приведет к таким опасностям, как короткое замыкание, пожар или иное. Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора, а также открывать корпус прибора. В противном случае прибор больше не будет соответствовать своему классу безопасности.
17. Никогда не подключайте или не отключайте вилку прибора влажными руками.
18. Никогда не отключайте вилку от сети, потянув за кабель питания. Всегда отключайте прибор, потянув за вилку.
19. Во время установки или чистки прибора, пожалуйста, обратите внимание, чтобы кабель питания не был сдавлен или поврежден.
20. Всегда отключайте прибор от сети и давайте ему остыть до комнатной температуры перед хранением, чисткой или техническим обслуживанием, а также, если вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени.
21. Очищайте прибор слегка влажной тканью.
22. Никогда самостоятельно не заменяйте поврежденный кабель питания. В случае повреждения кабеля питания или в случае его неисправности обратитесь к авторизованному электрику либо в сервисный центр для диагностики, ремонта или регулировки, поскольку для этого могут потребоваться специальные инструменты.
23. Приборы, работающие от электрической сети, не должны быть доступны детям.
24. Храните прибор в недоступном для детей месте и никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
25. Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с частями, которые выделяют чрезмерное тепло.

26. Если вы предполагаете, что безопасная эксплуатация прибора более невозможна, пожалуйста, убедитесь, что прибор отключен от электрической сети и более не используется. Безопасная эксплуатация прибора невозможна в следующих случаях: прибор или кабель питания повреждены, прибор не работает, после длительного хранения в неблагоприятных условиях, при получении сильных повреждений при транспортировке.
27. Никогда не погружайте вилку или прибор в воду или иные жидкости.
28. Никогда не помещайте фритюрницу в углы, а также под легковоспламеняющиеся материалы, такие как занавески, шкафы и т. д.
29. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если вы уходите, обязательно отключайте прибор либо вынимайте вилку из розетки (всегда тяните только за вилку, а не за кабель).
30. Не перемещайте устройство, когда масло горячее.
31. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
32. Держите крышку прибора плотно закрытой во время использования.
33. Пожалуйста, всегда используйте корзину для жарки во фритюре.
34. Всегда проверяйте, чтобы масляный бак был сухим и без воды перед использованием. В противном случае масло может выплеснуться из чаши, так как у масла и воды разная температура кипения.
35. Предупреждение: Никогда не смешивайте жиры и растительные масла, поскольку фритюрница может разлиться, даже смешивание различных видов растительного масла или жира друг с другом опасно.
36. В случае, если фритюрница загорится, никогда не пытайтесь потушить пламя водой, вместо этого замените крышку и затушите пламя влажной тканью.

37. Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или отдельной системы с дистанционным управлением.
38. Данное устройство не предназначено для коммерческого использования.
39. При использовании продуктов с антипригарным покрытием убедитесь, что в помещении нет птиц и комнату можно полностью закрыть и хорошо проветрить.
40. Осторожно, горячая поверхность.



ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхности во время использования, температура доступных поверхностей может быть высокой.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Чаша для масла
3. Ручка корзины для жарки
4. Регулируемый термостат
5. Корзина для жарки
6. Кнопка открывания крышки
7. Световой индикатор питания
8. Световой индикатор нагрева
9. Ручка (с двух сторон)
10. Окошко



ДО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Сначала прочитайте все инструкции перед использованием и сохраните для дальнейшего использования. Подключайте прибор только к заземленной розетке.

Перед первым использованием удалите упаковочные материалы. Затем вымойте аксессуары и внутренний бак в теплой воде. Хорошо высушите их перед использованием. Убедитесь, что электрические части остаются сухими. Фритюрница оснащена регулируемым термостатом и индикаторными лампами.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР

1. Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить машину. Кроме того, не помещайте в кастрюлю другие жидкости, такие как вода или другие вещества.
2. Поместите фритюрницу на сухую, устойчивую поверхность.
3. Так как фритюрница становится горячей во время использования, убедитесь, что она не находится слишком близко к другим объектам.
4. Для того, чтобы открыть крышку, нажмите кнопку открывания крышки. Сложите ручку корзины для жарки вверх, пока она не зафиксируется в заблокированном положении (вы услышите щелчок). Снимите корзину для жарки с прибора.
5. Заполните фритюрницу необходимым количеством масла или жира. Убедитесь, что жир заполнил фритюрницу не менее минимального уровня и не более максимального уровня, указанного на внутренней стороне прибора. Для достижения наилучших результатов мы не рекомендуем смешивать разные виды масла.
6. Поставьте на место корзину для жарки и нажмите кнопку на ручке вниз, чтобы разблокировать ручку на прежнем месте. Закройте крышку.
7. Подключите кабель питания к подходящей розетке, после чего загорится световой индикатор питания.
8. Установите термостат на требуемую температуру, загорится световой индикатор нагрева. Обратитесь к таблице температур в этом руководстве.
9. Когда выбранная вами температура будет достигнута, световой индикатор нагрева погаснет. Всегда ждите до тех пор, пока выбранная температура не будет достигнута. Чтобы поддерживать температуру масла на выбранном уровне, термостат постоянно включается и выключается, индикатор нагрева горит.
10. Откройте крышку. Сложите ручку корзины для жарки вверх, пока она не зафиксируется в закрытом положении.
11. Поместите продукты в корзину. Для достижения наилучшего результата кладите в корзину сухие продукты.
12. Закройте крышку. Вы сможете наблюдать за процессом приготовления в окошко.
13. Когда закончится время приготовления, откройте крышку и снова поднимите корзину.
14. После жарки дайте продукту высохнуть, **никогда не встряхивайте корзину.**
15. Установите термостат в позицию «0».
16. Выньте вилку из розетки.
17. Промойте ручку и корзину после использования и тщательно высушите.
18. После того, как фритюрница полностью остынет, вы можете заменить корзину в приборе и хранить ее. Храните фритюрницу с закрытой крышкой в темном, сухом месте. Таким образом, вы можете оставить масло и корзину во фритюрнице при хранении.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

Время приготовления в данной таблице является ориентировочным и должно быть скорректировано с учетом количества или толщины продукта, а также по вашему вкусу.

| ПРОДУКТ | ЗНАЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ | ВРЕМЯ (МИНУТЫ) |
|--------------------|----------------------|----------------|
| Грибы | 170°C | 3-5 |
| Куриные крошки | 190°C | 10-14 |
| Цельные креветки | 170°C | 3-5 |
| Рыбные котлеты | 170°C | 3-5 |
| Филе | 170°C | 5 |
| Лук | 190°C | 2-4 |
| Картофель фри | 190°C | 8-12 |
| Картофельные чипсы | 190°C | 12-18 |

ЗАМЕНА МАСЛА

Перед заменой масла убедитесь, что фритюрница и масло полностью остыли. Регулярно заменяйте масло. Это определено необходимо, если масло становится темным или приобретает другой запах. В любом случае, меняйте масло один раз после каждого 10го использования. Замените масло все сразу; не смешивайте старое и новое масло. Использованное масло является бременем для окружающей среды. Не выбрасывайте его на обычную мусорную корзину, следуйте локальным правилам утилизации.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Регулярно чистите фритюрницу как внутри, так и снаружи.
2. Очистите внешнюю часть фритюрницы влажной тканью и высушите мягкой чистой тканью.
3. Никогда не используйте абразивные чистящие средства или губки.
4. Корзину и ручку можно мыть в теплой мыльной воде. Хорошо высушите перед повторным использованием.
5. Для чистки крышку можно снять с прибора. Съемная крышка и корзина для жарки пригодны для мытья в посудомоечной машине.
6. При замене масла вы также можете очистить внутреннюю часть фритюрницы. Опустошите фритюрницу и сначала очистите внутри бумажным полотенцем, а затем тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите их влажной тканью и дайте им высохнуть.
7. Все компоненты, за исключением электрических частей, могут быть очищены в теплой мыльной воде. Тщательно высушите перед использованием.

ПОДСКАЗКИ

1. Всегда устанавливайте фритюрницу на устойчивую поверхность и держите все горючие материалы подальше.
2. Убедитесь, что фритюрница не находится рядом с включенной плитой или на ней.
3. Перед использованием фритюрницы ее необходимо заполнить необходимым количеством масла или жира.
4. Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира, так как это может повредить устройство.
5. Никогда не перемещайте фритюрницу во время использования. Масло становится очень горячим, и вы можете обжечься. Подождите, чтобы переместить фритюрницу, пока масло не остынет.
6. Никогда не погружайте устройство в воду.
7. Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра во время использования. Всегда обеспечивайте безопасность детей, если они находятся рядом с фритюрницей.
8. Если фритюрница и/или шнур повреждены, они должны быть отремонтированы отделом профессионального обслуживания.
9. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство или заменить поврежденный шнур. Для этого требуются специальные инструменты.
10. Всегда проверяйте, что вы не повредили нагревательный элемент. (Не сгибайте и не вдавливайте.)

ТЕРМОСТАТ

Регулируемый термостат автоматически выключит фритюрницу. Это произойдет в том случае, когда заданная температура будет достигнута. Если регулируемый термостат отключает фритюрницу, не обращайтесь на это внимания. Она будет снова автоматически готова к работе, когда температура будет ниже заданной.

Защита от перегрева

Если вы случайно включили фритюрницу, когда в ней нет масла или жира, автоматически будет включена защита от перегрева. Прибор больше не готов к использованию. Отключите фритюрницу и дайте фритюрнице и всем ее частям полностью остыть.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий диапазон: 220-240V ~ 50/60Hz

Мощность: 1800W

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Перед поставкой наши приборы подвергаются строгому контролю качества. Если, несмотря на все меры предосторожности, во время производства или транспортировки произошло повреждение, пожалуйста, верните устройство вашему дилеру. В дополнение к правам, установленным Законодательством, покупатель имеет возможность требовать следующей гарантии:

На приобретенное устройство мы предоставляем гарантию 2 год, начиная со дня продажи. Если у вас есть дефектный продукт, вы можете сразу вернуть его в пункт покупки.

Дефекты, возникающие в результате неправильного обращения с устройством, а также неисправности, вызванные вмешательством и ремонтом третьих лиц или установкой неоригинальных деталей, не покрываются настоящей гарантией. Всегда храните квитанцию, без квитанции вы не можете претендовать на какую-либо форму гарантии. В случае ущерба, вызванного несоблюдением инструкции по эксплуатации – гарантия аннулируется, если это приведет к косвенным повреждениям, в этом случае производитель не несет ответственность. Мы также не несем ответственности за материальный ущерб или телесные повреждения, вызванные неправильным использованием или неправильным выполнением инструкции по эксплуатации. Повреждение аксессуаров не означает бесплатную замену всего прибора. В таком случае, пожалуйста, свяжитесь с нашим отделом обслуживания. Разбитое стекло или поломка пластиковых деталей всегда подлежат оплате. Дефекты расходных материалов или деталей, подверженных износу, а также чистка, техническое обслуживание или замена указанных деталей не покрываются гарантией и подлежат оплате.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

Эта маркировка указывает на то, что данный продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.

Emerio B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Служба поддержки клиентов:

Тел.: +31(0)23 3034369

Эл. почта: info.nl@emerio.eu