

**emerio**<sup>®</sup>

**DF-120482.5**



***Deep fryer (EN)***

***Friteuse (DE)***

***Friteuse (FR)***

***Friggitrice (IT)***

**CE**

# Content – Inhalt – Contenu – Contenuto

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch .....	- 10 -
Mode d'emploi – Français .....	- 19 -
Manuale d'istruzioni – Italiano .....	- 27 -

## **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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. 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 environment; bed and breakfast type environments.

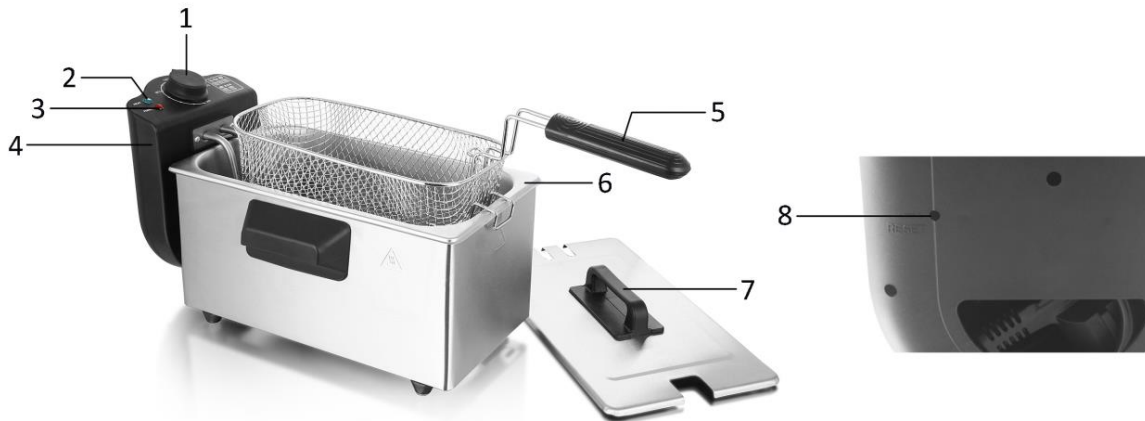
7. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. If an extension 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. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.

23. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug it self, not the lead).
25. Do not move the device when the fat is liquid/hot.
26. Please always use the frying basket for deep-frying.
27. 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.
28. Warning: Never mix fats and oils, as the deep fat fryer could spill over. Also never mix various types of oil and fat with one another.
29. 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.



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

## PARTS DESCRIPTION



1. Thermostat knob
2. Green temperature control light
3. Red power indicator light
4. Detachable control unit with heating element
5. Handle of basket
6. Detachable inner tank
7. Handle of lid
8. Reset button

## 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 and the inner pan 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. The “open” frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

## HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

To fix the handle to the basket, press the ends together and insert the ends into the two rounds inside the basket. Press the handle on the rectangular metal part of the basket. Make sure it fits firmly.



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 pan.
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. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories. While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
5. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or liquid fat. Only liquid fat can be used in this type of deep fryer. 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. 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.
6. Connect the power plug to a suitable outlet; the red indicator light illuminates.
7. Set the thermostat to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
8. The temperature control light shows green. The oil fat is heated to the required temperature within 20 to 25 minutes.
9. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
10. Place the food to be deep-fried into the basket. For best result, put dry food into the basket. Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
11. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
12. The indicator light 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 indicator light as well.
13. 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 the lowest level (turn the thermostat fully anticlockwise.)
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 close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

#### FRYING TIPS

1. Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.
2. With deep-freeze products; use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
3. When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.

#### FRYING TABLE

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

Temperature	Type of product	Maximum quantity per cycle		Frying time(minutes)	
		Fresh	Deep-frozen	Fresh or defrosted	Deep-frozen
160°C	Home-made chips (first frying cycle)	600g	--	4-5	--
	Fresh fish	500g	--	5-7	--
170°C	Chicken wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato fritters	--	4	--	3-4
	Fried vegetables (mushrooms, cauliflower)	10-12	--	2-3	--
	Home-made chips (second frying cycle)max.175°C	600g	--	3-4	--
	Deep-frozen chips max.175°C	--	550g	--	5-6

180°C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls(small)	8-10	--	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	4-5
	Coated squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish in batter	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	--	3-4	--
190°C	Potato chips	600g	550g	3-4	5-6
	Aubergine slices	600g	--	3-4	--
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/Fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	--	5-6	--
	Baked camembert(breaded)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

### 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 once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw on 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. 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.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
7. Dishwasher cleaning is not recommended.

### 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 off.
6. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
7. Never immerse the unit in water.
8. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
9. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
10. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
11. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
12. The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.



## SAFETY

### Safety thermal cut-out

In the event of overheating, the thermal cut-out will switch off the deep fat fryer. This can happen if the deep fat fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat is melted in the deep fat fryer. In the case of solid fat, the heating element is unable to radiate the produced heat quickly enough. If the safety thermal cut-out switches off the deep fat fryer, proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully push in the (reset switch) at the rear of the control element with a small screwdriver.

The deep fat fryer is now ready to use again.

### Safety switch

The safety switch in the control element ensures that the heating element can only be switched when the control element locks with a click.

## TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50Hz

Power: 2000W

## TROUBLESHOOTING

### Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the thermostat.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.



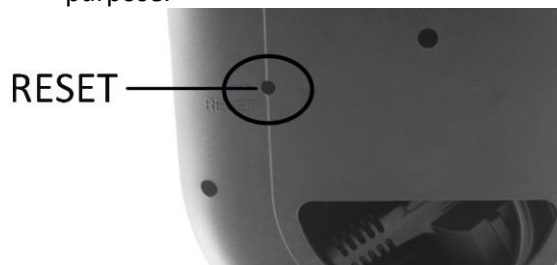
Other possible causes:

The device is fitted with a **RESET button**.

This prevents the heater being switched on accidentally.

### 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.
- Only after the device has been left to cool down completely should the RESET button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. Please use a pointed object for this purpose.



## 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.

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, replacement of said parts or shipping and transportation costs to and from any place of repair 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 environmentally safe recycling.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

## **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 nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Kochgeräte sollten standsicher und mit den Griffen (sofern vorhanden) so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten vergossen werden können.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.


6. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
7. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
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. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie

das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.

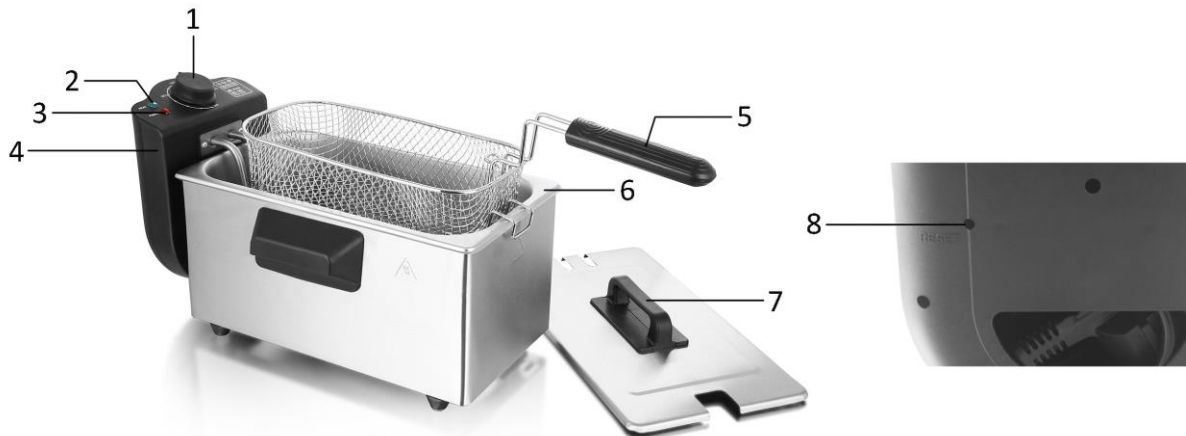
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
25. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig/heiß ist.
26. Verwenden Sie zum Frittieren bitte immer den Frittierkorb.
27. 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.

28. Warnung: Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überlaufen könnte. Vermischen Sie außerdem niemals verschiedene Öl- und Fettarten miteinander.
29. Falls das Frittierfett zu brennen beginnt, versuchen Sie unter keinen Umständen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Setzen Sie stattdessen den Deckel auf und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.



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

## BESCHREIBUNG DER TEILE



1. Temperaturregler
2. Grüne Temperaturanzeige
3. Rote Betriebsanzeige
4. Abnehmbare Bedieneinheit mit Heizelement
5. Griff des Frittierkorbs
6. Herausnehmbarer Innenbehälter
7. Griff des Deckels
8. Reset-Taste

## 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. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. Spülen Sie anschließend die Zubehörteile und den inneren Frittierbehälter in warmem Wasser. Vor dem Gebrauch bitte gründlich trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile nicht mit Nässe in Berührung kommen. Die Fritteuse ist mit einem regulierbaren Thermostat und Anzeigeleuchten ausgerüstet. Das "offene" Frittiersystem gewährleistet hervorragende, professionelle Ergebnisse und unkomplizierte Reinigung.

Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

## BETRIEB DER FRITTEUSE

Zur Fixierung des Griffs am Korb die Enden zusammendrücken und in die zwei Bohrungen im Korb einführen. Drücken Sie den Griff auf das rechteckige Metallteil des Korbes. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest sitzt.



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. Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und entnehmen Sie die Zubehörteile. Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
5. Füllen Sie die Fritteuse mit der gewünschten Menge Öl bzw. flüssiges Fett. Für diese Art der Fritteuse darf ausschließlich flüssiges Fett verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß den Angaben auf der Geräteinnenseite nicht unter dem Mindeststand bzw. über dem Höchststand befüllt wird. Mischen Sie niemals Fette und Öle, da die Fritteuse überquellen könnte. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten miteinander ist gefährlich.
6. Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose verbinden; die rote Diode leuchtet auf.
7. Stellen Sie den Thermostat entsprechend dem zu frittierenden Lebensmittel auf die gewünschte Temperatur ein. Entsprechende Informationen entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle.
8. Die grüne Temperaturkontrolle leuchtet. Das Öl bzw. Fett wird innerhalb von 20 bis 25 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt.
9. Setzen Sie den Korb mittels des Griffs in die Fritteuse ein.
10. Geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Geben Sie trockene Lebensmittel in den Korb, um beste Ergebnisse zu erzielen. Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Spritzen verursacht.
11. Senken Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
12. Beim Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie diesen Zeitpunkt bitte immer ab. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat mehrfach ein und aus. Diese Vorgänge werden von der Kontrollleuchte entsprechend angezeigt.
13. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit wieder an.
14. Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Frittiervorgang durch Abtropfen trocknen. **Schütteln Sie niemals den Korb!**
15. Drehen Sie den Thermostat auf die niedrigste Einstellung (Bis zum Anschlag gegen dem Uhrzeigersinn drehen).
16. Ziehen Sie den Netzstecker 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.

#### FRITTIER-TIPPS

1. Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes Frites pro Liter Öl.
2. Verwenden Sie bei Tiefkühlprodukten maximal 100 Gramm, da diese das Öl schnell abkühlen. Schütteln Sie Tiefkühlprodukte zunächst über dem Ausguss, um überschüssiges Eis zu entfernen.
3. Bei der Verwendung von Pommes Frites aus frischen Kartoffeln: Trocknen Sie die Pommes Frites nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt.

#### FRITTIER-TABELLE

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

Temp.	Lebensmittelprodukt	Höchstmenge pro Zyklus		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch bzw. Tiefgekühlt	Tiefgekühlt
160°C	Hausgemachte Chips (erster Frittierzyklus)	600g	--	4-5	--
	Frischer Fisch	500g	--	5-7	--



170°C	Hähnchenflügel	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	--	4	--	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	--	2-3	--
	Hausgemachte Chips (zweiter Frittierzyklus) max.175°C	600g	--	3-4	--
	Tiefgekühlte Chips max.175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Hähnchen-Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-Snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe in Teig	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	--	3-4	--
190°C	Kartoffelchips	600g	550g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	600g	--	3-4	--
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Krapfen	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert (paniert)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

### 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 WARTUNG

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. 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.
6. Alle Bauteile -mit Ausnahme der elektrischen Teile- können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem erneuten Gebrauch müssen diese Teile gründlich getrocknet werden.
7. Eine Reinigung in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

### 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. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgerüstet, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet.
7. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
8. 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.
9. Falls die Fritteuse bzw. die Netzzuleitung beschädigt ist, muss die entsprechende Reparatur von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.
10. Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren bzw. eine beschädigte Netzzuleitung auszuwechseln, da hierfür Spezialwerkzeuge erforderlich sind.
11. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement nicht beschädigt wird (Nicht knicken bzw. eindellen).
12. Das elektrische Bauteil ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen, die gewährleistet, dass das Heizelement nur dann funktioniert, wenn es korrekt positioniert ist.

## SICHERHEIT

### Thermische Sicherheitsabschaltung

Bei Überhitzung schaltet der Theroschalter die Fritteuse ab. Zu einer Überhitzung kann es kommen, wenn die Fritteuse nicht mit ausreichend Öl gefüllt ist bzw. Fettblöcke in der Fritteuse geschmolzen werden. Fettblöcke können verhindern, dass das Heizelement seine Wärme schnell genug abgeben kann. Nach einer Abschaltung auf Grund von Überhitzung gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

- Lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig den Reset-Knopf auf der Rückseite der Bedieneinheit.

Die Fritteuse kann nun wieder eingesetzt werden.

### Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter in der Bedieneinheit gewährleistet, dass das Heizelement nur dann eingeschaltet werden kann, wenn die Bedieneinheit mit einem Klicken eingerastet ist.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistung: 2000W

## PROBLEMBEHANDLUNG

### Das Gerät funktioniert nicht

#### Problembehandlung:

- Überprüfen Sie die Netzverbindung.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

#### Problembehandlung:

Überprüfen Sie, ob das Kontrollelement richtig positioniert ist.



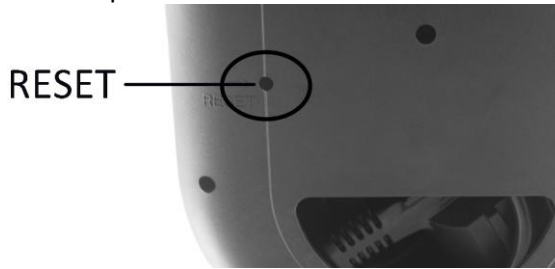
#### Andere mögliche Ursachen:

Das Gerät ist mit einem **RESET-knopf** ausgestattet.

Dieser verhindert, dass das Gerät aus Versehen eingeschaltet wird.

## Überhitzungsschutz

- Falls Sie die Fritteuse aus Versehen einschalten, obwohl sich kein Fett oder Öl darin befindet, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert. Das Gerät ist dann nicht mehr betriebsbereit. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Sie müssen die Fritteuse erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie diese wieder erneut über den RESET-Knopf auf der Rückseite einschalten. Benutzen Sie dafür einen spitzen Gegenstand.



## GEWÄHRLEISTUNG 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.

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

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, 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, Austausch oder Kosten für Versand/Transport zum Reparaturort und zurück, der besagten Teile werden durch die Gewährleistung 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 Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

## **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. 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.
6. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail;

Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.

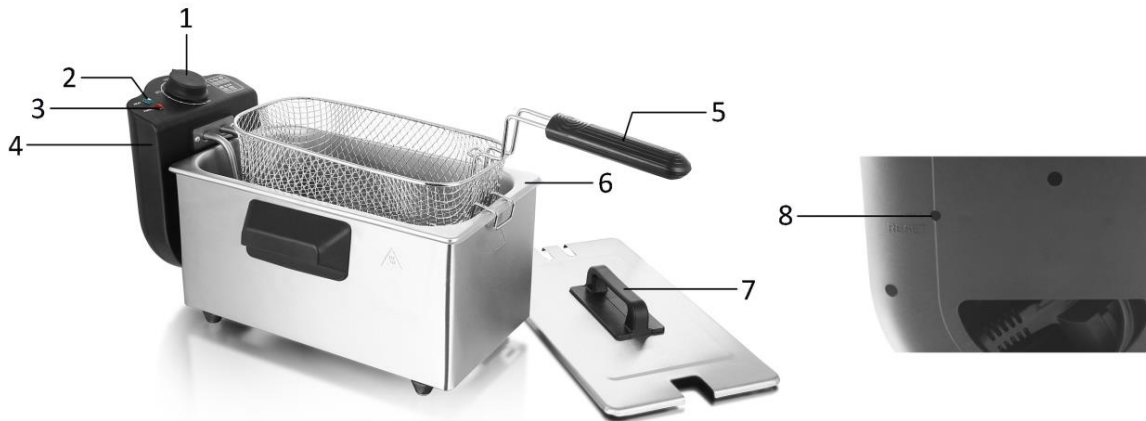
7. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
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. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.

17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié.
24. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Si vous devez quitter la zone d'utilisation, éteignez toujours l'appareil et débranchez toujours sa fiche de la prise électrique (saisissez et tirez la fiche, et non le cordon d'alimentation).
25. Ne déplacez pas l'appareil quand la graisse est liquide/chaude.
26. Utilisez toujours le panier à friture pour frire.
27. 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.
28. Avertissement : Ne mélangez jamais de la graisse solide et de l'huile, car la friteuse risque de déborder. Ne mélangez pas non plus différents types d'huiles ou de graisses.
29. Si la friteuse s'enflamme, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau, au contraire, refermez le couvercle et étouffez les flammes avec un chiffon mouillé.



30. **Attention, surface chaude**  
**AVERTISSEMENT !!** Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton du thermostat
2. Indicateur de contrôle de température (vert)
3. Indicateur d'alimentation (rouge)
4. Unité de commande détachable avec élément chauffant
5. Poignée du panier
6. Cuve intérieure détachable
7. Poignée du couvercle
8. Bouton de réinitialisation

## 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 d'utiliser votre bassine à friture, enlevez tous les matériaux d'emballage. Ensuite, lavez les accessoires et le réceptacle intérieur en utilisant de l'eau chaude. Séchez-les soigneusement avant l'utilisation. Assurez-vous que les pièces électriques restent bien sèches. La bassine à friture est dotée d'un thermostat réglable et de témoins lumineux. Le système de friture "ouvert" vous garantit des résultats de friture excellents et professionnels et un nettoyage facile.

Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

## COMMENT UTILISER LA BASSINE A FRITURE

Pour attacher la poignée au panier, appuyez sur les deux extrémités et insérez-les dans les deux trous du panier. Pressez la poignée sur la partie métallique rectangulaire du panier. Vérifiez qu'elle est solidement assemblée.



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. Démontez le couvercle de la bassine à friture et retirez-en les accessoires. Ne mettez pas le couvercle sur la friteuse pendant que l'huile chauffe et pendant la cuisson afin d'éviter la condensation.
5. Versez ensuite la quantité d'huile ou de graisse liquide désirée dans la bassine à friture. Seule la graisse sous forme liquide peut être utilisée avec ce type de friteuse. Faites bien attention à ce que le remplissage ne soit pas inférieur au niveau minimal indiqué ou qu'il dépasse la marque maximale indiquée à l'intérieur de l'appareil. Ne mélangez jamais les graisses et les huiles. La friteuse pourrait mousser et déborder. Il est également dangereux de mélanger différentes sortes d'huiles et de graisses!
6. Branchez le cordon électrique à la prise de courant; le voyant rouge s'illumine.
7. Réglez ensuite le thermostat à la température souhaitée, qui convient aux aliments que vous voulez frire. Référez-vous au tableau des températures.
8. Le témoin lumineux de contrôle de la température s'allume en vert. La matière grasse est ensuite chauffée à la température souhaitée en 20 à 25 minutes.
9. Utilisez la poignée pour placer le panier dans la bassine à friture.
10. Placez ensuite les aliments à frire dans la bassine à friture. Pour obtenir des résultats de friture excellents, placez des aliments secs dans le panier. Ne jamais utiliser des produits congelés qui ont déjà été décongelés puis recongelés car ceux-ci contiennent une grande quantité d'eau qui pourrait gicler.
11. Baissez ensuite lentement le panier dans l'huile afin d'éviter un barbotage excessif.
12. Le témoin lumineux s'éteint une fois que l'huile a atteint la température que vous avez réglée. Attendez toujours que soit atteinte la température réglée. Pour maintenir l'huile à la température réglée, le thermostat s'activera et s'arrêtera continuellement et son témoin lumineux s'allume également.
13. Relevez à nouveau le panier une fois que le temps de friture a expiré.
14. Après la friture, laissez sécher le produit, **n'agitez jamais le panier.**
15. Réglez le thermostat au niveau de température le plus bas (tourner ce dernier totalement dans le sens contraire à celui des aiguilles de la montre).
16. Retirez la fiche de raccordement de la prise de courant.
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.

### CONSEILS DE FRITURE

1. Utilisez un maximum de 200g de frites de pommes de terre par litre d'huile.
2. Pour les produits surgelés, utilisez un maximum de 100 g, car ces produits refroidissent rapidement l'huile. Agitez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace en trop.
3. Si vous faites des frites à partir de pommes de terre fraîches: sécher les frites après les avoir lavées pour que l'eau ne se mélange pas à l'huile.

### TABLEAU DE FRITURE

Le tableau de friture ci-après indique les quantités d'aliments ainsi que la température et le temps de friture respectifs requis. Respectez les instructions fournies sur l'emballage de vos aliments si elles diffèrent de celles fournies dans le tableau.

Température	Type d'aliment	Quantité maximale par cycle		Durée de friture (en minutes)	
		Frais	Surgelé	Frais ou décongelé	Surgelé
160 °C	Chips fait maison (1 <sup>er</sup> cycle de friture)	600g	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170°C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5	4	4-5	6-7
	Petits beignets de pommes de terre	--	4	--	3-4



	Légumes frits (Champignons, chou-fleur)	10-12	--	2-3	--
	Chips fait maison (deuxième cycle de friture) max. 175°C	600g	--	3-4	--
	Chips surgelés max. 175°C	--	550g	--	5-6
180°C	Nems	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Calamar	10-12	10	3-4	4-5
	Poisson en pâte à frire	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Rondelles de pommes	5	--	3-4	--
190°C	Chips de pommes de terre	600g	550g	3-4	5-6
	Tranches d'aubergine	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pommes de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Beignets	4-5	--	5-6	--
	Camembert au four(pané)	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Escalope viennoise	2	--	3-4	--

#### 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. 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.
6. 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.
7. Lavage en lave-vaisselle déconseillé.

#### 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. Cette bassine à friture est protégée par un dispositif thermique de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement en cas de surchauffe.

7. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Faites attention à ne pas endommager le corps de chauffe (éviter de l'infléchir ou de le déformer).
12. Cet appareil électrique est doté d'un coupe-circuit thermique de sécurité, qui garantit que le corps de chauffe ne puisse fonctionner que s'il est correctement monté sur la bassine à friture.

## SECURITE

### Coupe-circuit thermique de sécurité

Dans le cas d'une surchauffe, le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture. Ceci peut arriver si la bassine à friture ne contient pas suffisamment d'huile ou si une graisse solide a été fondue dans la bassine à friture. Si vous utilisez une graisse solide, le corps de chauffe ne sera pas capable de rayonner assez rapidement la chaleur produite. Procédez de la manière suivante si le coupe-circuit thermique de sécurité arrête la bassine à friture:

- Laisser refroidir l'huile ou la graisse.
- Enfoncer avec précautions le bouton de réinitialisation disposé à l'arrière de l'unité de commande en utilisant un petit tournevis.

La bassine à friture est maintenant à nouveau prête au fonctionnement.

### Interrupteur de sécurité

L'interrupteur de sécurité de l'unité de commande permet de garantir que le corps de chauffe ne puisse être mis en marche qu'une fois que l'unité de commande s'est verrouillée en faisant un clic bien audible.

## DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50Hz

Puissance: 2000W

## GUIDE DE DEPANNAGE

### L'appareil ne fonctionne pas

#### Guide de dépannage

- Vérifiez les branchements principaux.
- Vérifiez la position du thermostat.

#### Guide de dépannage

Vérifiez que l'élément de contrôle soit correctement en place.



#### Les autres causes possibles :

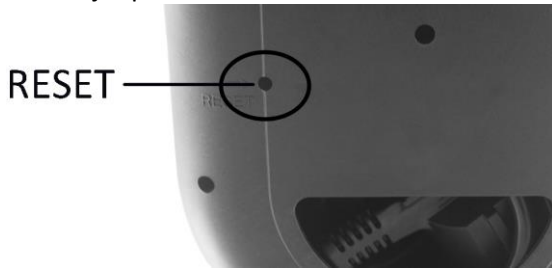
Cet appareil est équipé d'un bouton RESET.

Cela permet d'éviter que les résistances se mettent en marche accidentellement.

### Protection contre les surchauffes

- Si votre friteuse est accidentellement allumée alors qu'il n'y a pas d'huile ou de graisse dedans, la protection anti-surchauffe s'allumera automatiquement. L'appareil ne pourra plus être utilisé. Débranchez la friteuse.

- Vous ne pouvez appuyer sur le bouton RESET à l'arrière de l'élément de contrôle uniquement lorsque l'appareil aura été refroidi afin de mettre en route la friteuse de nouveau. Veuillez utiliser la pointe d'un objet pour ce faire.



### **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.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point 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 déclinons 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, réparation ou les frais d'expédition et de transport à destination et au départ de tout lieu de 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 dernier 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 Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. L'apparecchio non deve essere usato dai bambini di età inferiore a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni se supervisionati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini.
4. Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in modo stabile con le impugnature (se presenti) posizionati in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi bollenti.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio: cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali; case coloniche; stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali; camere in affitto e altri ambienti analoghi.

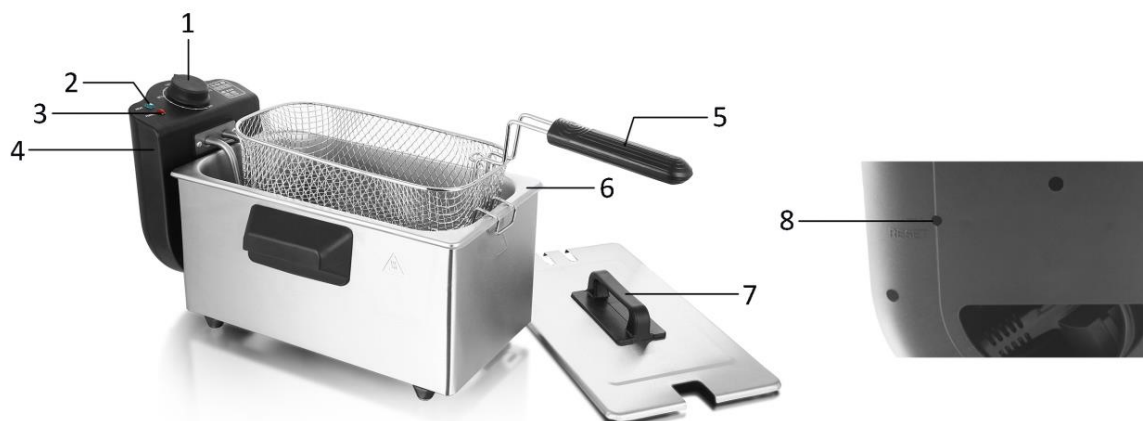
7. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo "Pulizia e manutenzione" del manuale.
8. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
9. Eventuali prolunghe elettriche utilizzate devono essere adatte al consumo di energia dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento della prolunga e/o della spina. Prestare attenzione a non inciampare sulla prolunga per evitare il rischio di lesioni. Prestare attenzione a evitare situazioni di pericolo.
10. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.
11. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
12. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
13. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
14. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
15. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
16. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
17. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
19. Questo apparecchio non è progettato per l'uso commerciale.

20. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
21. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
22. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
23. Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
24. Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione; se è necessario allontanarsi, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente (tirare la spina e non il cavo).
25. Non spostare l'apparecchio se il grasso è liquido/bollente.
26. Usare sempre il cestello di frittura per friggere.
27. Assicurarsi che il serbatoio dell'olio sia asciutto e privo di acqua prima dell'uso. In caso contrario l'olio caldo potrebbe fuoriuscire, con il rischio di ustioni e lesioni, a causa della diversa temperatura di ebollizione dell'olio e dell'acqua.
28. Avvertenza! Non mischiare mai grassi e oli per evitare fuoriuscite dall'apparecchio. Inoltre, non mischiare diversi tipi di olio e di grasso tra loro.
29. Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non tentare per alcun motivo di spegnere le fiamme con acqua; al contrario, riposizionare il coperchio e soffocare le fiamme con un panno umido.



30. **Attenzione! Superficie calda**  
**AVVERTENZA!** Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Manopola del termostato
2. Spia di controllo della temperatura (verde)
3. Spia di alimentazione (rossa)
4. Unità di controllo removibile con elemento riscaldante
5. Manico del cestello
6. Serbatoio dell'olio removibile
7. Manico del coperchio
8. Pulsante Reset

## PRIMA DELL'USO

Per prima cosa leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare l'apparecchio solo ad una presa dotata di collegamento di terra.

Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale di imballaggio. Poi, lavare in acqua calda gli accessori e la padella interna. Asciugarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. La friggitrice è dotata di un termostato regolabile e di spie. Il sistema di apertura della friggitrice assicura ottimi risultati professionali e facilità di pulizia.

Quando lo si accende per la prima volta, l'apparecchio può emettere del fumo e un odore caratteristico. Questo fenomeno è del tutto normale e cesserà presto.

## COME AZIONARE LA FRIGGITRICE

Per fissare il manico al cestello, premere simultaneamente le estremità e inserirle nei due alloggi rotondi all'interno del cestello. Spingere il manico sulla parte metallica rettangolare del cestello. Assicurarsi che sia fissato saldamente.



1. Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non mettere nella padella altri liquidi come acqua o altre sostanze.
2. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile e asciutta.
3. Dal momento che la friggitrice si scalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.
4. Togliere il coperchio dalla friggitrice ed estrarre gli accessori. Durante il riscaldamento e la frittura, non mantenere il coperchio sull'apparecchio per evitare la formazione di condensa.
5. Riempire la friggitrice con la quantità desiderata di olio o grasso liquido. In questo tipo di friggitrice può essere utilizzato solo grasso liquido. Assicurarsi che non venga riempita con una quantità inferiore al minimo e non superiore al massimo, come indicato all'interno dell'apparecchio. Non mescolare mai grassi e oli, altrimenti potrebbero fuoriuscire dalla friggitrice, anche la miscelazione di vari tipi di olio e di diversi tipi di grasso è pericolosa.
6. Collegare la spina ad una presa adatta; la spia rossa si accende.
7. Impostare il termostato sull'impostazione di temperatura richiesta, in modo adeguato al tipo di frittura. Consultare la tabella delle temperature.
8. La spia di controllo della temperatura è verde. Il grasso olio viene riscaldato alla temperatura desiderata entro 20-25 minuti.
9. Utilizzare il manico per posizionare il cestello nella friggitrice.
10. Posizionare gli alimenti da friggere nel cestello. Per ottenere migliori risultati, mettere nel cestello alimenti secchi. Non usare con prodotti scongelati e successivamente ricongelati perché contengono molta acqua, che causa numerosi schizzi.
11. Abbassare il cestello nell'olio lentamente per evitare una formazione eccessiva di bolle.
12. La spia si spegne una volta raggiunta la temperatura selezionata. Attendere sempre che sia stata raggiunta la temperatura selezionata. Per mantenere l'olio alla temperatura selezionata, il termostato si spegne e si accende ripetutamente, così come la spia.
13. Sollevare di nuovo il cestello allo scadere del tempo di cottura.
14. Dopo la frittura lasciare che il prodotto goccioli fino ad asciugarsi completamente, **non scuotere mai il cestello.**
15. Impostare il termostato al livello più basso (girare il termostato completamente in senso antiorario.)
16. Togliere la spina dalla presa.
17. Risciacquare il manico ed il cestello dopo l'uso ed asciugare accuratamente.
18. Una volta che la friggitrice si è completamente raffreddata, è possibile rimettere il cestello nell'apparecchiatura e conservarlo. Conservare la friggitrice, con il coperchio in posizione, in un luogo buio ed asciutto. In questo modo, è possibile lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice quando la si mette via.

### CONSIGLI PER FRIGGERE

1. Usare al massimo 200 grammi di patatine fritte per litro d'olio.
2. Con prodotti surgelati: usare al massimo 100 grammi perché si raffreddano rapidamente. Scuotere i prodotti surgelati sul lavello per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
3. Quando si vogliono fare patatine fritte a base di patate fresche: asciugare le patatine dopo averle lavate in modo che non penetri acqua nell'olio.

### TABELLA FRITTURA

Questa tabella mostra i quantitativi di prodotti alimentari, la temperatura richiesta ed i tempi di frittura. Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto si discostassero dai valori indicati in questa tabella, bisogna seguire le istruzioni sulla confezione.

Temperatura	Tipo di prodotto	Quantità massima per ciclo		Tempo di frittura (minuti)	
		freschi	surgelati	freschi o scongelati	surgelati
160°C	Patatine fritte fatte in casa (primo ciclo di frittura)	600g	--	4-5	--
	Pesce fresco	500g	--	5-7	--
170°C	Alette di pollo	4-6	4-5	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5	4	4-5	6-7
	Piccole frittelle di patate	--	4	--	3-4
	Verdure fritte	10-12	--	2-3	--



	(funghi, cavolfiore) Patatine fritte fatte in casa (secondo ciclo di frittura) max. 175 °C Patine surgelate max. 175 °C	600g --	-- 550g	3-4 --	-- 5-6
180°C	Involtini primavera Bocconcini di pollo Mini snack Polpette (piccole) Bastoncini di pesce Cozze Anelli di calamari infarinati Pesce in pastella Gamberetti Anelli di mela	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 -- 8 15 10 10 10 --	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 4-5 --
190°C	Patatine Fette di melanzane Crocchette di patate Crocchette di carne/pesce Ciambelle Camembert al forno (impanato) Cordon bleu Cotoletta alla viennese	600g 600g 5 5 4-5 2-4 2 2	550g -- 4 4 -- -- -- -- --	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 -- 6-7 6-7 -- -- -- -- --

### SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Prima di sostituire l'olio, assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati. Sostituire l'olio regolarmente. Questo è sicuramente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso, sostituire l'olio dopo ogni 10 cicli di frittura. Sostituire tutto l'olio e non mescolare mai olio vecchio e nuovo. L'olio scartato è inquinante. Non smaltire mai l'olio nei rifiuti domestici, ma seguire le linee guida dell'ente addetto alla raccolta rifiuti urbani di zona.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire la friggitrice sia all'interno che all'esterno regolarmente.
2. Pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciugare con un panno morbido e pulito.
3. Non usare mai detergenti o spugne abrasivi.
4. Il cestello ed il manico possono essere lavati in acqua calda e sapone. Asciugare bene prima di utilizzare nuovamente.
5. Quando si sostituisce l'olio si può anche pulire l'interno della friggitrice. Svuotare la friggitrice e per prima cosa pulire l'interno con un tovagliolo di carta e poi con un panno imbevuto di acqua saponata. Quindi asciugare con un panno umido e lasciare asciugare completamente.
6. Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere lavati in acqua calda e sapone. Asciugare completamente prima dell'uso.
7. Non si consiglia di lavare in lavastoviglie.

### CONSIGLI

1. Posizionare sempre la friggitrice su una superficie stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che la friggitrice non si trovi vicino o sopra una piastra riscaldante accesa.
3. Prima di utilizzare la friggitrice occorre riempirla con la quantità necessaria di olio o grasso.
4. Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso, in quanto ciò potrebbe danneggiarla.
5. Non spostare mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa molto caldo e ci si potrebbe ustionare. Attendere a spostare la friggitrice finché l'olio si è raffreddato.
6. Questa friggitrice è protetta da un dispositivo di sicurezza termico, che la spegne automaticamente in caso di surriscaldamento.
7. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
8. Non lasciare mai la friggitrice incustodita durante l'uso. Preoccuparsi sempre della sicurezza dei bambini, se si trovano nelle vicinanze della friggitrice.
9. Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere riparati da un servizio assistenza professionale.
10. Non cercare di riparare l'unità da soli, né sostituire un cavo danneggiato. Ciò richiede attrezzi speciali.

11. Fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante. (Non piegare, nè ammaccare.)
12. Il componente elettrico è dotato di un dispositivo di arresto di sicurezza, che garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se posizionato correttamente sulla friggitrice.

## SICUREZZA

### Protezione termica di sicurezza

In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione termica spegne la friggitrice. Questo può accadere se la friggitrice non è stata riempita con una quantità sufficiente di olio oppure se viene fatto sciogliere nella friggitrice grasso solido. In caso di grasso solido sciolto nella friggitrice, l'elemento riscaldante non è in grado di irradiare con sufficiente velocità il calore prodotto. Quando il dispositivo di sicurezza termica spegne la friggitrice, procedere come segue:

- Lasciare raffreddare l'olio o il grasso .
- Spingere con cautela l'(interruttore di reset) sul retro del dispositivo di comando con un piccolo cacciavite. La friggitrice è ora di nuovo pronta per l'uso.

### Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza sul dispositivo di comando assicura che l'elemento riscaldante possa essere acceso solo quando il dispositivo di comando scatta con un clic.

## DATI TECNICI

Tensione di esercizio: 220-240V~ 50Hz

Potenza: 2000W

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

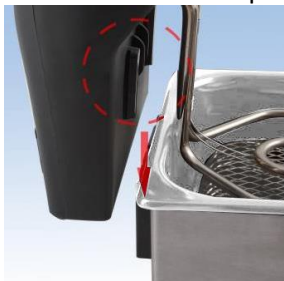
### Il dispositivo non funziona

#### Risoluzione dei problemi:

- Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Controllare la posizione del termostato.

#### Risoluzione dei problemi:

Controllare che il dispositivo di comando sia posizionato correttamente.



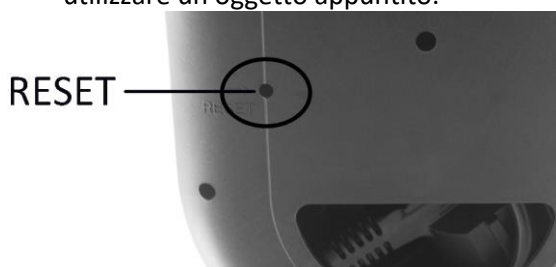
#### Altre possibili cause:

Il dispositivo è dotato di un **Pulsante di RIAVVIO**.

Ciò impedisce che il riscaldatore possa essere acceso in modo accidentale.

### Protezione da surriscaldamento

- Se la friggitrice dovesse essere accesa accidentalmente senza nè olio, nè grasso allora la protezione da surriscaldamento si attiva automaticamente. L'apparecchio non può più essere utilizzato. Staccare la spina della friggitrice.
- Solo dopo che il dispositivo è stato lasciato raffreddare completamente, è possibile premere il pulsante di RIAVVIO sul retro del dispositivo di comando per poter utilizzare di nuovo la friggitrice. A questo scopo utilizzare un oggetto appuntito.



## **GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore.

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Se il prodotto è difettoso, rivolgersi al punto vendita.

Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore. I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia. Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò portasse a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno. degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

## **SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE**



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il

dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

Emerio Switzerland AG  
Oberneuhofstrasse 1  
6340 Baar  
Switzerland