

EMERIO®

AF-112828.11



Smart Fryer

(EN)

(DE)

(FR)

(IT)

EAC CE

Content – Inhalt – Contenu – Contenuto

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch	- 9 -
Mode d'emploi – Français	- 17 -
Manuale d'istruzioni – Italiano	- 25 -

Thank you for purchasing this product. This 3-in-1 air fryer works as an oven, grill and fryer. We hope you enjoy using it.

IMPORTANT SAFEGUARD INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

Read all instructions.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. 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.
7. 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.
8. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.

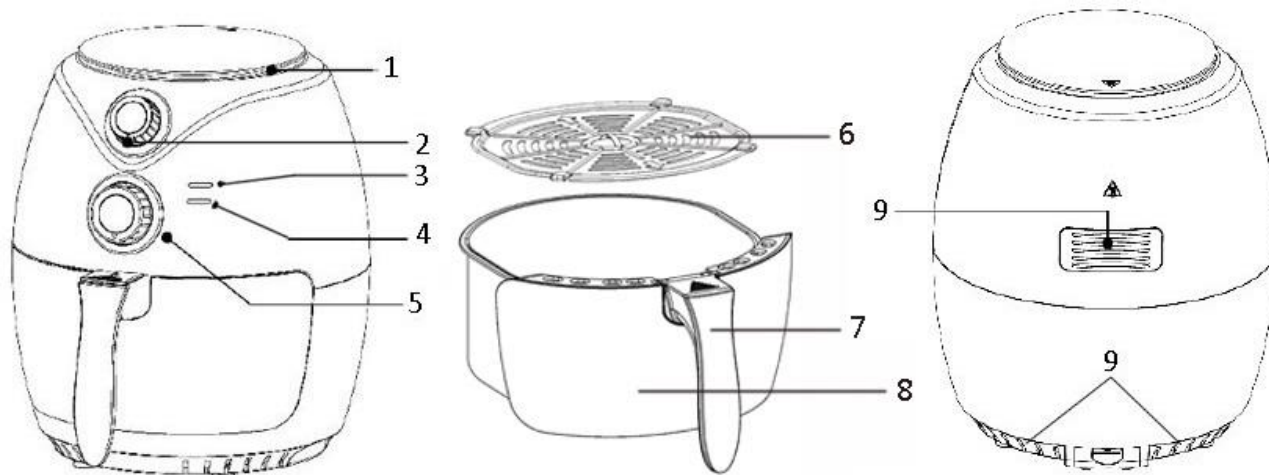
9. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
10. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
11. Any other way of operating the product, except the described one, will lead to dangers such as short circuit, fire or else. It is not allowed to 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.
12. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
13. Never unplug the plug by pulling the power supply cord. Always pull the plug itself.
14. During installation/cleaning, please pay attention that the power supply cord will not be squeezed or damaged.
15. 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.
16. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
17. 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.
18. Make sure that the power supply cord does not come into contact with any parts, which generate excessive heat.
19. 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.

20. Never immerse the plug or the appliance in water or other liquid.
21. Never place the appliance directly into corners and under flammable materials such as curtains, cupboards etc.
22. Never leave the appliance unattended during use.
23. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
24. This appliance is not designed for commercial use.
25. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.



26. **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.
27. 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.
28. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION



- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1. Air inlet | 6. Frying grill |
| 2. Temperature control knob | 7. Basket handle |
| 3. Heating light | 8. Basket |
| 4. Power light | 9. Air outlet |
| 5. Timer knob | |

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. Clean the basket and frying grill. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone cases attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

- Place the appliance on a dry, stable surface.
- Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
- Place the ingredients into the basket. Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely. Otherwise the appliance will not work. Caution: Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Connect the power plug to a suitable outlet.
- Set the temperature control knob to the required temperature setting, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Turn the timer knob to choose the appropriate frying time. The appliance is switched on and both of the power and heating lights illuminate.
- During the hot air frying process, the heating light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- When the cooking is finished, you will hear the timer bell rings. You can also switch off the appliance manually by turning the timer knob to “0”.
- Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance steam may escape from the pan.

- To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.,
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
- After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

FRYING TIPS

- The optimal amount for crispy fries is 600 grams.
- Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.
- Some ingredients require shaking halfway through the reparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
- Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

- Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
- Filling the oil catch pan with oil may cause a fire hazard!
- Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
- Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
- Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

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

Food	Min-max Amount (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Notes
Thin frozen chips	300-750	12-16	200	Turn over if needed
Thick frozen chips	300-750	12-20	200	Turn over if needed
Home-made potato chips	300-750	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Beefsteak	100-600	8-12	180	Turn over if needed
Chicken chops	100-500	10-14	180	Turn over if needed
Hamburger	100-600	7-14	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Sausage rolls	100-800	13-15	200	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Chicken drumstick	100-700	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil, shake
Chicken breast	100-700	10-15	180	Turn over if needed
Spring roll	100-800	8-10	200	Turn over if needed
Vegetable	100-800	10	180	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the basket and frying grill in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pull out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: The basket and frying grill are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients are not fried completely.	The amount of the food in the basket is over.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fired more evenly.
	The temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature.
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway.	Shake food halfway.
Basket cannot be slid into the housing properly.	Too much food in the basket.	Put less amount of food in the basket.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up. This does not affect the cooking result or hurt the appliance.
	The basket still contains grease residues from previous use.	Clean the basket properly after each use.

TECHNICAL DATA

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

Power: 1400W

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, 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 environmental safe recycling.

Emerio Switzerland AG
Oberneuhofstrasse 1
6340 Baar
Switzerland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Diese Heißluftfritteuse ist eine Kombination aus Heißluftofen, Grill und Fritteuse. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Einsatz von elektrischen Geräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer berücksichtigt werden:

Bitte lesen Sie alle Bedienungsanweisungen.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden.
2. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. 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.
7. 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.

8. Dieses Produkt darf ausschließlich in Übereinstimmung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten betrieben werden.
9. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen! Es darf im Außenbereich nicht eingesetzt werden.
10. Schützen Sie dieses Gerät bitte vor übermäßiger Schmutz- bzw. Feuchtigkeitseinwirkung.
11. 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.
12. Niemals den Netzstecker mit nassen Händen ein- bzw. ausstecken!
13. Niemals den Netzstecker an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen! Ziehen Sie grundsätzlich nur direkt am Stecker!
14. Während der Einrichtung/Reinigung des Geräts bitte darauf achten, dass die Netzzuleitung nicht gequetscht bzw. beschädigt wird.
15. 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.
16. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
17. 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.

18. Stellen Sie sicher, dass die Netzzuleitung nicht mit Teilen in Berührung kommt, die sich stark erhitzen.
19. 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.
20. Tauchen Sie den Netzstecker bzw. das Gerät niemals in Wasser bzw. sonstige Flüssigkeiten ein!
21. Stellen Sie das Gerät niemals unmittelbar in Ecken und unter brennbare Materialien wie beispielsweise Vorhänge, Regale etc.
22. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
23. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
24. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
25. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zum Material, welches hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.



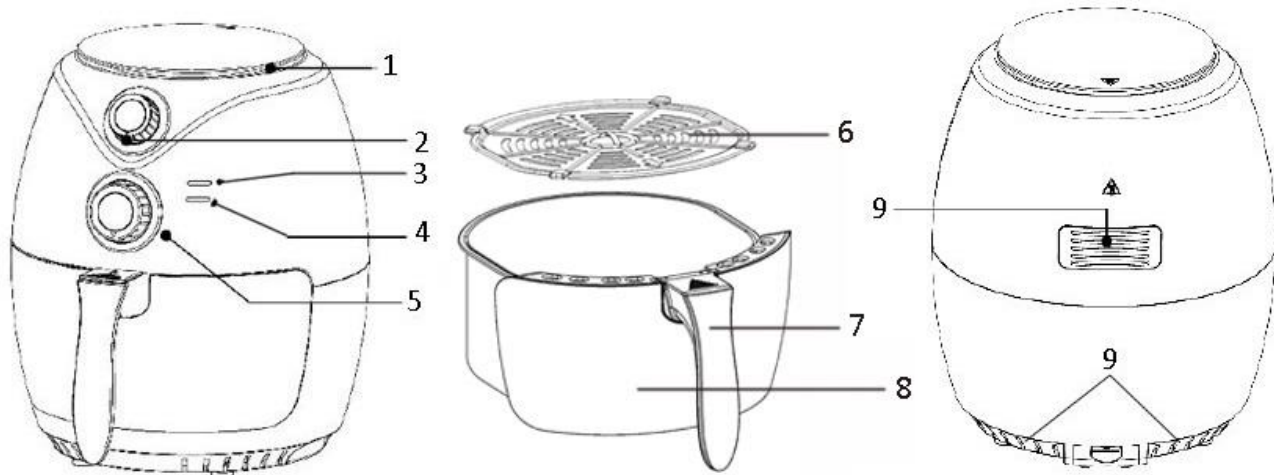
26.  Vorsicht – heiße Oberfläche.

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.

27. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Instandhaltung" dieser Bedienungsanleitung.
28. 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.

BESCHREIBUNG



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Lufteintrittsöffnung | 6. Bratrost |
| 2. Temperaturregler | 7. Frittierkorbgriff |
| 3. Temperaturanzeige | 8. Frittierkorb |
| 4. Betriebsanzeige | 9. Luftaustrittsöffnung |
| 5. Timerknopf | |

VOR DEM GEBRAUCH

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

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

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

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile Oberfläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten auf den Bratrost. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen. Anderenfalls kann das Gerät nicht betrieben werden. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an.
6. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte, für Ihre Zutaten passende Temperatur ein. Beachten Sie die Temperaturtabelle.
7. Drehen Sie an dem Zeitschaltuhr-Regler, um die passende Garzeit zu wählen. Das Gerät ist eingeschaltet und Aufheiz- sowie Betriebsanzeige leuchten.
8. Während des Heißluft-Garprozesses geht die Aufheiz-Anzeige an und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur konstant zu halten.
9. Die Zeitschaltuhr klingelt, sobald die Zubereitung beendet ist. Sie können das Gerät ebenso manuell ausschalten, indem Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf "0" drehen.

10. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach zurück in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.
Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.
11. Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 600 Gramm.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das leere Gerät ungefähr 4 Minuten lang vor.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
5. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
6. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

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

FRITTIER-TABELLE

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

Lebensmittel	Min. – Max. Menge(gr.)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Anmerkungen
Dünne gefrorene Pommes frites	300-750	12-16	200	Gegebenenfalls umdrehen

Dicke gefrorene Pommes frites	300-750	12-20	200	Gegebenenfalls umdrehen
Selbstgemachte Kartoffelchips	300-750	18-22	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Beefsteak	100-600	8-12	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hähnchenkoteletts	100-500	10-14	180	Gegebenenfalls umdrehen
Hamburger	100-600	7-14	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Würstchen im Schlafrock	100-800	13-15	200	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Hähnchenschenkel	100-700	18-22	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln
Hühnerbrust	100-700	10-15	180	Gegebenenfalls umdrehen
Frühlingsrollen	100-800	8-10	200	Gegebenenfalls umdrehen
Gemüse	100-800	10	180	

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Hinweis: Frittierkorb und Bratrost sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie den Zeitschaltuhr-Regler auf die erforderliche Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel ist für den Einsatz zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die Temperatur ist zu gering.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.	Verschiedene Arten von Speisen müssen eventuell nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit.
Der Einsatz kann nicht ordnungsgemäß in das Gehäuse eingesetzt werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Einsatz.	Geben Sie weniger Lebensmittel in den Einsatz.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fetthaltiger Speisen tropft Öl bzw. Fett in den Frittierkorb. Das Fett erzeugt weißen Rauch und der Frittierkorb kann sich erhitzen. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Es befinden sich noch Fettreste von der letzten Benutzung im Frittierkorb.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jeder Benutzung gründlich.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 1400W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

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

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 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, Austausch oder Kosten für Versand/Transport zum Reparaturort und zurück, 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 Switzerland AG

Oberneuhofstrasse 1

6340 Baar

Switzerland

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Cette friteuse à chaleur tournante est une combinaison d'un four à chaleur tournante, d'un grill et d'une friteuse. Nous espérons que vous apprécierez l'appareil.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Nous vous recommandons de toujours respecter les mesures de précaution de sécurité suivantes en utilisant des appareils électriques:

Lisez toutes les instructions fournies.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
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 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.

7. 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.
8. Ce produit doit être utilisé exclusivement conformément aux données techniques nominales telles qu'elles sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Cet appareil électrique est destiné exclusivement à une utilisation à l'intérieur. Il n'est pas approprié pour les utilisations à l'extérieur.
10. Veuillez éviter d'exposer votre appareil électrique à des saletés ou à une humidité excessive.
11. 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.
12. Ne branchez et ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
13. 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.
14. Pendant l'installation/le nettoyage, veuillez faire attention de ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.
15. 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.

16. Nettoyez le produit lui-même en utilisant un torchon légèrement humide.
17. 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.
18. Assurez-vous que le cordon d'alimentation électrique n'entre pas en contact avec des pièces qui produisent une chaleur excessive.
19. 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.
20. N'immergez jamais la fiche de raccordement ou l'appareil électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
21. Ne placez jamais votre l'appareil directement dans les coins ou sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, les armoires, etc.
22. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
23. 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.
24. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

25. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.



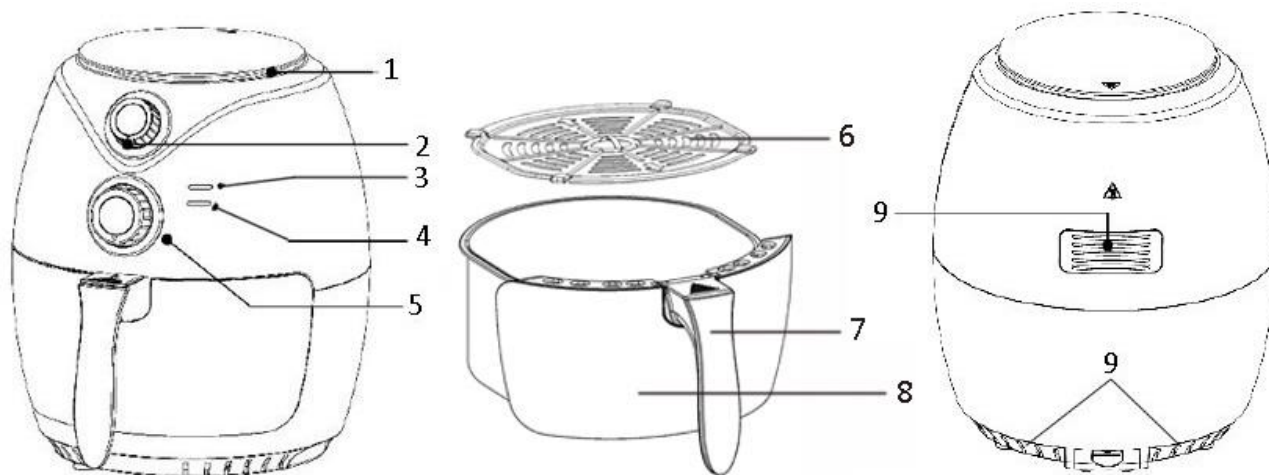
26. Attention, surface chaude.

Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

27. 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.

28. 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 aérée.

DESCRIPTION DES PIÈCES



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Entrée d'air | 6. Grille de cuisson |
| 2. Bouton de la température | 7. Poignée du panier |
| 3. Voyant de chauffe | 8. Panier |
| 4. Voyant d'alimentation | 9. Sortie d'air |
| 5. Bouton du minuteur | |

AVANT TOUTE UTILISATION

Lisez les instructions dans leur intégralité, et conservez-les pour référence future. Utiliser cet appareil avec une prise équipée d'une mise à la terre seulement. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez le panier et la grille de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »). Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. **L'appareil fait chauffer les aliments de manière homogène, et une grande majorité d'ingrédients ne nécessitent aucune addition d'huile.**

Faites fonctionner la machine à puissance moyenne pendant 10 environ avant la première utilisation pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à faire cela dans un lieu correctement aéré. 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.

Remarque : Utilisez toujours la grille de cuisson avec les supports siliconés couverts. Ils aident à stabiliser la grille dans le panier pendant la cuisson.

UTILISATION

1. Installez l'appareil sur une surface plane et sèche.
2. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
3. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Placez la grille de cuisson dans le panier.
4. Déposez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil. Veillez à ce que ces derniers soient correctement insérés. L'appareil ne s'activera pas sinon. Attention : Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Saisissez le panier exclusivement par sa poignée.
5. Connectez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.
6. Sélectionnez la température adaptée aux aliments que vous désirez faire frire. Pour savoir quels paramètres utiliser, consultez le tableau des températures ci-dessous.
7. Faites tourner le bouton de sélection de la durée de cuisson. L'appareil s'allume et les voyants d'alimentation et de cuisson s'allument alors.
8. Le voyant de cuisson peut clignoter pendant le processus de friture. Cela indique que l'élément de chauffe s'allume et s'éteint en fonction de la température à atteindre puis à maintenir.

9. Une sonnerie retentit pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en faisant tourner le bouton de la minuterie en position « 0 ».
10. Sortez le panier de l'appareil en saisissant la poignée du panier. Vérifiez que les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, réinsérez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.
Remarque : Le panier et les ingrédients sont très chauds après la cuisson. Selon le type d'ingrédient frit, de la vapeur pourrait s'échapper de la plaque.
11. Pour retirer les ingrédients naturellement gras (par exemple le bœuf, le poulet, la viande) dont le gras en excès est collecté au fond du panier pendant la cuisson, utilisez des pinces et saisissez-les un par un.
Pour retirer les ingrédients (par exemple des frites ou des légumes) sans gras collecté au fond du panier pendant la cuisson, retirez le panier et versez les ingrédients dans un plat.
12. L'appareil peut immédiatement être utilisé pour frire un second lot d'aliments si désiré.

CONSEILS DE CUISSON

1. La quantité optimale de frites à frire à la fois est de 600 grammes.
2. Ajoutez 3 minutes de plus à la durée de la préparation quand l'appareil est froid ou vous pouvez aussi laisser l'appareil préchauffer pendant 4 minutes environ sans ingrédient à l'intérieur.
3. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson. Pour secouer ou retourner les ingrédients, tirez le panier hors de l'appareil en saisissant sa poignée et secouez-le ou retournez les ingrédients avec une fourchette (ou une pince). Puis réinsérez le panier dans l'appareil.
4. La friteuse ne peut pas être utilisée pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, sélectionnez une température de 150 °C pour une durée de 10 minutes.
5. Les aliments recouverts de panure deviendront plus croquants si vous les recouvrez d'une petite quantité d'huile végétale.
6. Placez un moule ou un plat de four dans l'appareil si vous voulez cuire un gâteau, une quiche ou d'autres préparations fragiles.
7. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans l'appareil.

ATTENTION

1. Ne pas immerger l'appareil ou le rincer sous le robinet.
2. Ne pas verser d'eau à l'intérieur de l'appareil, pour éviter les risques de choc électrique ou de court-circuit.
3. Veiller à ce que les aliments ne débordent pas du panier, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
4. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Laissez un espace vide de 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Ne pas remplir la plaque de recueil d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie!
6. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil quand il est en fonctionnement.
7. L'appareil peut laisser échapper de l'air très chaud à son ouverture.
8. De l'air chaud est relâché par la sortie d'air pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas approcher ni vos mains ni votre visage de l'appareil en fonctionnement.
9. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, car cela indique que les ingrédients sont trop cuits ou que l'appareil est en panne.

TABLEAU DE DURÉES 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.

Aliment	Quantité min-max (g)	Durée (minutes)	Température (°C)	Remarques
Frites surgelées fines	300-750	12-16	200	Retourner si nécessaire
Frites surgelées épaisses	300-750	12-20	200	Retourner si nécessaire

Frites fait-maison	300-750	18-22	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Bifteck	100-600	8-12	180	Retourner si nécessaire
Côtes de porc	100-500	10-14	180	Retourner si nécessaire
Hamburger	100-600	7-14	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Feuilletés à la saucisse	100-800	13-15	200	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Pilons de poulet	100-700	18-22	180	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile, secouer
Blanc de poulet	100-700	10-15	180	Retourner si nécessaire
Rouleaux de printemps	100-800	8-10	200	Retourner si nécessaire
Légume	100-800	10	180	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil régulièrement.
2. Nettoyez les surfaces internes et externes de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-les avec un chiffon sec et doux.
3. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ni d'éponges abrasifs.
4. Retirez le panier pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement. Nettoyez le panier et la grille à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Séchez-les complètement avant réutilisation.
5. Nettoyez l'élément chauffant dans le boîtier (vous pouvez le voir après avoir sorti le panier) avec une brosse de nettoyage pour enlever les résidus alimentaires.

Remarque : Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas lancé la minuterie.	Faites tourner le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson voulue pour allumer l'appareil.
Les ingrédients ne sont pas correctement frits.	La quantité d'aliment dépassait la limite maximum.	Cuisez les aliments en plus petites quantités. Une plus petite quantité permet d'assurer une cuisson plus homogène.
	La température sélectionnée est trop basse.	Tournez le sélecteur de température sur la valeur appropriée.
Les ingrédients sont frits de manière irrégulière.	Certains aliments nécessitent d'être secoués à mi-cuisson.	Secouez les aliments à mi-cuisson.
Le panier ne glisse pas aisément en place.	Le panier est trop en surcapacité.	Remplissez-le d'une plus petite quantité d'aliments.
L'appareil émet de la fumée blanche.	Les aliments que vous préparez sont riches en graisse.	Quand vous faites cuire des ingrédients gras, de l'huile peut goutter dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer. Cela n'affecte en rien la cuisson et n'est pas dangereux pour l'appareil.
	Le panier contient toujours des résidus gras de l'utilisation précédente.	Nettoyez correctement le panier après chaque utilisation.

DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 1400W

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. 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 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, 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 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 Switzerland AG
Oberneuhofstrasse 1
6340 Baar
Switzerland

Grazie per aver acquistato questo prodotto. Questa friggitrice 3 in 1 può essere utilizzata come forno, griglia e friggitrice. Ci auguriamo che soddisfi ogni vostra esigenza.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di un apparecchio elettrico, è necessario rispettare alcune precauzioni di sicurezza:

Leggere tutte le istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se supervisionati e di età superiore a 8 anni.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
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. In caso di danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale di istruzioni o da un utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni contenute in questo manuale.
8. Questo prodotto deve essere utilizzato secondo le informazioni elettriche riportate sulla sua targa.

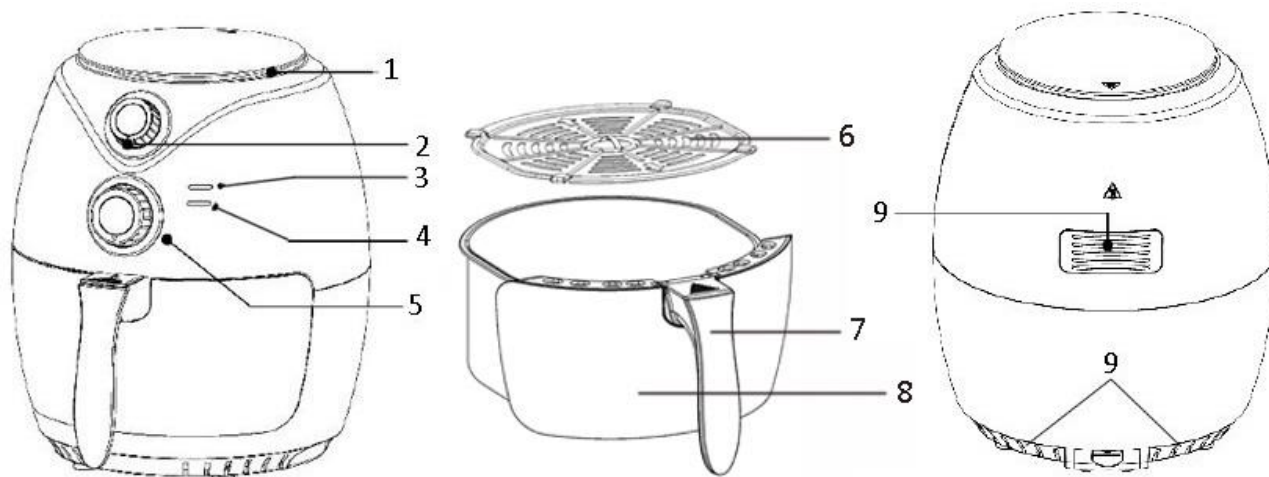
9. Questo prodotto è destinato al solo uso in interni! Non è adatto all'uso all'aperto.
10. Evitare di esporre il prodotto a sporcizia e umidità eccessive.
11. Qualsiasi modalità d'uso diversa da quella descritta in questo manuale comporta il rischio di corto circuito, incendio, ecc. Non è permesso modificare questo prodotto in alcun modo; non aprire l'involucro esterno per evitare di compromettere la sicurezza del prodotto.
12. Non collegare o scollegare la spina con le mani bagnate.
13. Non scollegare o collegare la spina tirando il cavo di alimentazione; tirare sempre la spina.
14. Durante l'installazione o la pulizia, prestare attenzione per evitare che il cavo di alimentazione venga schiacciato o danneggiato.
15. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente: prima di riporlo; prima di effettuare le operazioni di pulizia o manutenzione; dopo l'uso; in previsione di un lungo periodo di inutilizzo.
16. Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
17. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non sostituirlo da soli. In tal caso, o in caso di malfunzionamenti, contattare un elettricista qualificato o un centro di assistenza automatizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione perché sono necessari attrezzi particolari.
18. Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri a contatto con qualsiasi parte che generi calore eccessivo.
19. Se si ritiene che non sia più possibile utilizzare il prodotto in modo sicuro, scollegarlo dalla presa di corrente e non usarlo. L'uso sicuro del prodotto non è più possibile se: il prodotto o il cavo di alimentazione sono danneggiati in qualsiasi modo; il prodotto non funziona; dopo un lungo periodo di esposizione a condizioni ambientali avverse; il prodotto ha subito gravi danni durante il trasporto.

20. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
21. Non posizionare l'apparecchio in corrispondenza di angoli né sotto materiali infiammabili come tende, credenze, ecc.
22. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
23. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
24. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
25. L'aria calda fuoriesce dall'apertura di ventilazione situata sul retro dell'apparecchio. Mantenere un'adeguata distanza da materiali sensibili al calore, come il vetro.



26. **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.
27. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, consultare il paragrafo "Pulizia e manutenzione" del manuale.
28. Se si utilizzano prodotti con superfici antiaderenti, assicurarsi che non siano presenti volatili nelle vicinanze e che il locale possa essere completamente chiuso e ben ventilato.

DESCRIZIONE COMPONENTI



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Apertura di ingresso dell'aria | 6. Griglia di frittura |
| 2. Manopola di controllo della temperatura | 7. Impugnatura del cestello |
| 3. Spia di riscaldamento | 8. Cestello |
| 4. Spia di accensione | 9. Apertura di uscita dell'aria |
| 5. Manopola del timer | |

OPERAZIONI PRELIMINARI

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra. Prima del primo utilizzo, rimuovere i materiali di imballaggio. Lavare il cestello e la griglia di frittura. (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione"). Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Accertarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. **Questo apparecchio riscalda gli alimenti in tutte le direzioni, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.**

Prima del primo utilizzo, lasciare in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti per bruciare i residui di fabbricazione. Accertarsi di mantenere una buona ventilazione. Alla prima accensione, l'apparecchio potrebbe emettere del fumo e un leggero odore. È un fenomeno normale che scomparirà presto.

Nota: usare la griglia di frittura sempre insieme ai supporti in silicone. I supporti stabilizzano la griglia nel cestello durante la cottura.

FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e asciutta.
2. Poiché l'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso, accertarsi che non sia troppo vicino ad altri oggetti.
3. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Inserire la griglia di frittura nel cestello.
4. Disporre gli ingredienti nel cestello. Inserire il cestello nell'apparecchio. Assicurarsi che sia posizionato correttamente; in caso contrario l'apparecchio non funzionerà. Attenzione! Non toccare il cestello durante o immediatamente dopo l'uso perché diventa molto caldo. Per spostare il cestello, toccare esclusivamente l'impugnatura.
5. Collegare la spina a una presa di corrente adatta.
6. Impostare la manopola di controllo della temperatura sulla posizione corrispondente alla temperatura necessaria in base all'alimento. Consultare la tabella delle temperature.
7. Ruotare la manopola del timer per selezionare il tempo di frittura. L'apparecchio si accenderà e sia la spia di alimentazione che la spia di riscaldamento si illumineranno.
8. Durante il processo di frittura ad aria calda, di tanto in tanto la spia di riscaldamento si accenderà e si spegnerà. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
9. Al termine della cottura il timer emetterà un segnale acustico. È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente impostando la manopola del timer sulla posizione "0".

10. Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura del cestello. Controllare se gli alimenti sono pronti. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare nuovamente il timer.
Nota: il cestello e gli alimenti sono molto caldi dopo la frittura. A seconda del tipo di alimenti, dal cestello potrebbe fuoriuscire del vapore.
11. Per rimuovere gli alimenti (ad es. manzo, pollo, carne) che perdono succhi durante la frittura, raccogliarli uno alla volta con un paio di pinze.
Per rimuovere gli alimenti (ad es. patate, verdura) che non perdono succhi durante la frittura, estrarre il cestello e versarli su un piatto.
12. Al termine della cottura l'apparecchio è subito pronto per preparare altri alimenti, se necessario.

SUGGERIMENTI DI FRITTURA

1. La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è 600 grammi.
2. Aggiungere 3 minuti alla cottura quando l'apparecchio è freddo; in alternativa, lasciare che l'apparecchio si riscaldi per circa 4 minuti senza alimenti.
3. Alcuni alimenti devono essere scossi a metà cottura. Per scuotere o voltare gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura e scuoterli o voltarli usando una forchetta o un paio di pinze. Quindi reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. È possibile usare la friggitrice anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
5. Gli alimenti impanati diventeranno più croccanti se spruzzati con un po' di olio vegetale.
6. Posizionare una teglia o un piatto da forno nell'apparecchio se si desidera cuocere una torta, una quiche o altre preparazioni fragili.
7. L'apparecchio non è adatto alla cottura di alimenti particolarmente grassi (ad es. salsicce).

AVVERTENZE

1. Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto acqua corrente.
2. Evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
3. Mantenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non coprire le aperture e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra e intorno all'apparecchio.
5. Non riempire la vasca di raccolta dell'olio con olio per evitare il rischio di incendio!
6. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
7. Prestare attenzione alla fuoriuscita di aria calda e vapore durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
8. Durante il funzionamento, del vapore fuoriuscirà dall'uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria.
9. Spegnerne immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente se emette del fumo scuro: ciò significa che gli alimenti sono troppo cotti o che l'apparecchio non funziona correttamente.

TABELLA DI FRITTURA

La tabella seguente illustra la quantità di alimenti e la temperatura e il tempo di frittura necessari. Se le istruzioni sulla confezione sono diverse dai valori riportati in questa tabella, seguire le istruzioni sulla confezione.

Alimento	Quantità min-max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Note
Patatine surgelate sottili	300-750	12-16	200	Voltare se necessario
Patatine surgelate spesse	300-750	12-20	200	Voltare se necessario
Patatine fatte in casa	300-750	18-22	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, scuotere
Bistecca di manzo	100-600	8-12	180	Voltare se necessario
Pollame	100-500	10-14	180	Voltare se necessario
Hamburger	100-600	7-14	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, scuotere
Involtini di salsicce	100-800	13-15	200	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, scuotere

Cosce di pollo	100-700	18-22	180	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio, scuotere
Petto di pollo	100-700	10-15	180	Voltare se necessario
Involtini primavera	100-800	8-10	200	Voltare se necessario
Verdure	100-800	10	180	

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di toccare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti. Pulire regolarmente le superfici interne ed esterne dell'apparecchio.
2. Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con un panno morbido e pulito.
3. Non usare detersivi o spugne abrasivi.
4. Per accelerare il raffreddamento dell'apparecchio, rimuovere il cestello. Lavare il cestello e la griglia di frittura con acqua calda saponata e una spugna non abrasiva. Asciugare accuratamente.
5. Pulire l'elemento riscaldante all'interno dell'apparecchio (visibile dopo aver estratto il cestello) con una spazzola per rimuovere eventuali residui alimentari.

Nota: il cestello e la griglia di frittura possono essere lavati in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare il tempo di cottura necessario con la manopola del timer per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono completamente fritti.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Inserire quantità minori di alimenti nel cestello. Porzioni piccole vengono fritte in modo più omogeneo.
	La temperatura è troppo bassa.	Impostare la temperatura necessaria con la manopola di controllo della temperatura.
Gli ingredienti sono fritti in modo non omogeneo.	Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi a metà cottura.	Scuotere gli alimenti a metà cottura.
Non è possibile inserire correttamente il cestello nell'apparecchio.	Quantità eccessiva di alimenti nel cestello.	Inserire nel cestello una quantità minore di alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Sono stati inseriti alimenti grassi.	Durante la frittura di alimenti grassi, i succhi di cottura coleranno nel cestello. Tali succhi producono del fumo bianco, e il cestello potrebbe scaldarsi; è un fenomeno normale che non ha conseguenze sui risultati di cottura o sul funzionamento dell'apparecchio.
	Il cestello contiene residui di grasso della cottura precedente.	Pulire la vasca correttamente dopo ogni utilizzo.

DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo di energia: 1400W

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. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. 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 porta 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