

**EMERIO®**

**AF-121914**



**Smart Fryer Multi Oven (EN)**

**Smart Fryer Multiofen (DE)**

**Multi-friteuse intelligente (FR)**

**Smart multiugn med fritös (SE)**

**Smart Fryer Multi Oven (NL)**

**Inteligentny piekarnik wielofunkcyjny (PL)**

**Фритюрница (RU)**

**EAC CE**

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

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 10 -
Mode d’emploi – French .....	- 18 -
Bruksanvisning – Swedish .....	- 26 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 34 -
Instrukcja obsługi – Polish .....	- 42 -
Инструкция по эксплуатации – Russian .....	- 50 -

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine

off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).

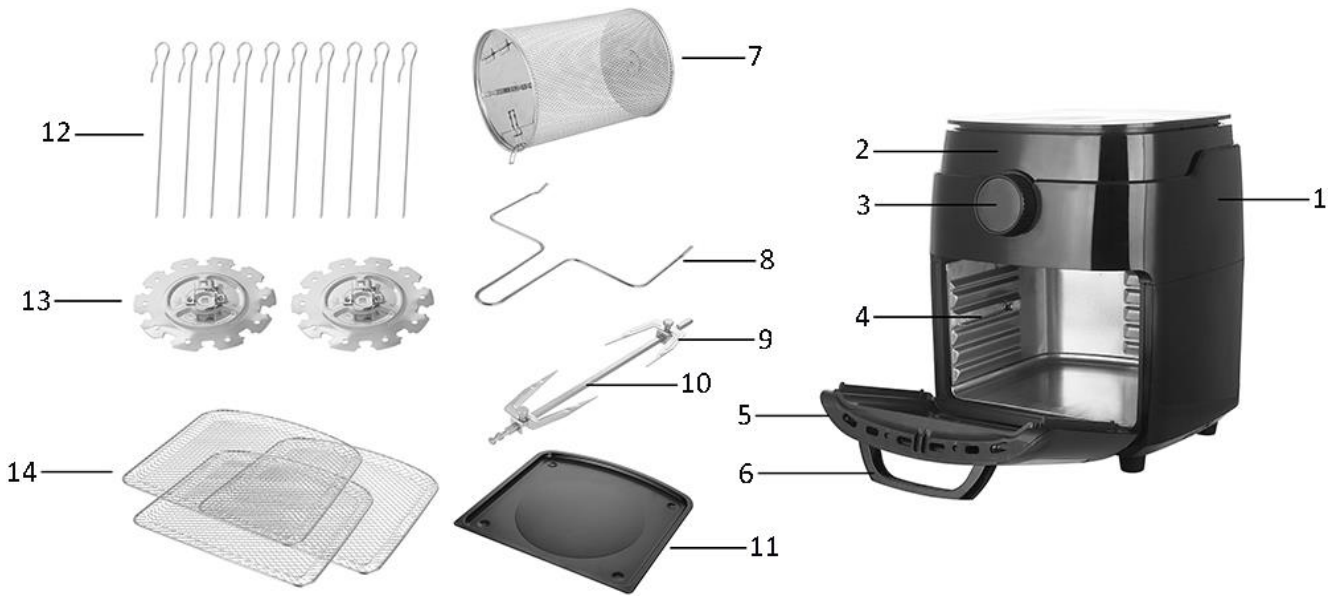
25. Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
27. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.
29. **WARNING!!**



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

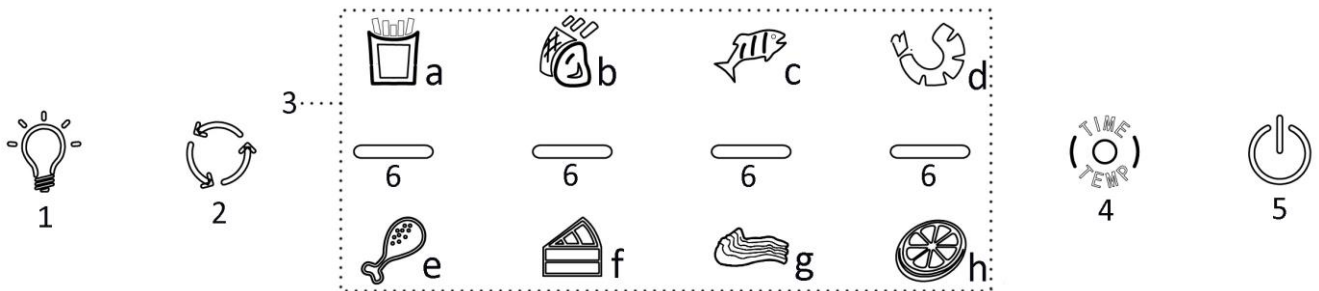
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.

**PARTS DESCRIPTION**



- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Main unit                         | 8. Handle for rotisserie spit rod and rotating basket |
| 2. Control panel                     | 9. Rotisserie fork                                    |
| 3. Control knob with digital display | 10. Rotisserie spit rod                               |
| 4. Cooking chamber                   | 11. Oil tray  |
| 5. Door                              | 12. Skewers   |
| 6. Door handle                       | 13. Wheel discs                                       |
| 7. Rotating basket                   | 14. Baking rack                                       |

**Control panel**



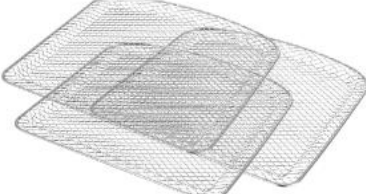

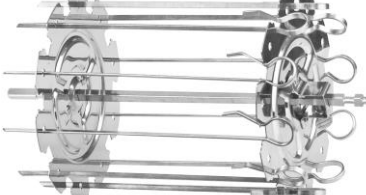

1. Cooking chamber lamp
2. Rotating function
3. Menu list (a.chips; b.pork chop; c. fish; d. shrimp; e. drumstick; f. cake; g. beefsteak; h. dried fruit.)
4. Function shift for working time / working temperature
5. Switch button
6. Operating lamps





**BEFORE USE**

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the appliance according to the section “cleaning and maintenance”. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry.


## USE


1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Open the cooking chamber by the door handle and put in the food to be cooked. Choose your desired accessories:

	<p><b>Baking rack:</b> The heating element is located at the top. In the upper position, the food will be cooked faster and crispy. The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides. The bottom position is suitable for gentle cooking. Insert the rack into the cooking chamber. Choose your desired cooking position.</p>
	<p><b>Rotisserie spit rod with forks:</b> to cook large pieces of meat. Have the rotisserie spit rod across the centre of the food you are going to prepare. Fix the food with the forks; secure with screws. Do not secure over the notches which mark the outermost positions for the locking screws. Insert the rod into the cooking chamber according to the direction mark on the right side of the rod: R= Right.</p>
	<p><b>Rotisserie spit rod with skewers and wheel discs:</b> Insert the rotisserie spit rod into the wheel discs. Secure with the locking screws. Insert the skewers with meat into the wheel discs. Make sure the skewers are locked in position. Insert them into the cooking chamber according to the direction marks on the discs: L= Left; R= Right.</p>
	<p><b>Rotating basket:</b> to cook chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings. Do not overfill the basket with ingredients. Otherwise, the food will not be cooked evenly. Close the basket and make sure it is shut correctly so that it cannot open during cooking process. Insert the basket into the cooking chamber according to the direction marks on two sides of the basket: L= Left; R= Right.</p>





3. Place the oil tray on the bottom to collect the dripping oils.
4. Close the cooking chamber and plug in. The buzzer sends out a beep sound. The digital display and control panel flash once while the indicator light of the key “” keeps on. The appliance enters into standby mode. Under standby mode, only the key “” is operable; others are not.
5. Press the key “” under standby mode, the buzzer sends out a beep sound. The appliance enters into setting mode. All the indicator lights (except for the operating lamps) on the control panel illuminate. The digital display shows the default working temperature (185°C) and the default working time (15 minutes) alternately. Under setting mode, all the keys are operable.
6. Press the keys on the menu list to choose your desired food type to be cooked. The working temperature and working time are in default. You can also rotate the control knob to set your own working temperature (adjusted from 65 - 200°C) and working time (adjusted from 1 - 60 minutes) manually. You can press the key “” to shift the setting between the temperature and time. Note: If no operation of the keys over 20 seconds, the appliance will enter into standby mode.

### Two more functions:

- “” : If you would like to check the food condition during cooking process, press the key to turn on the lamp inside the cooking chamber. Press the key again, the lamp will be turned off.

- : Press the key to turn on the rotating function when rotisserie spit rod or rotating basket is used.

Press the key again, the rotating will stop.

- After the setting is finished, press the key  to start the appliance. The buzzer sends out a beep sound. The appliance enters into working mode. The operating lamps illuminate successively. The digital display shows the set working temperature and the remaining working time.  
During working, the digital display shows the countdown time till "OFF" and then the appliance turns into shutdown mode. For example: 08→07→...→01→OFF (shutdown mode). You can also press the key  to shut down the appliance manually.
- When the appliance enters into shutdown mode, a beep sound will be heard. The heating element stops working immediately and the fan keeps on running for approx. 20 seconds. With 5 long beep sounds, the appliance enters into standby mode. Note: Open the door during shutdown mode, the appliance will enter into standby mode immediately. Press the key  during 5 long beep sounds, the appliance will enter into setting mode immediately.
- Open the cooking chamber to take out the food. Check if the ingredients are ready. If not, set the working time to a few extra minutes. Then press the key  to start the appliance again. You can also open the cooking chamber to check the ingredients during cooking process. The appliance will stop working immediately. All the keys on the control panel are not operable. Close the cooking chamber and the unit will continue to work with the setting. Rotate the control knob to adjust the working temperature/time as needed. Note: The lamp inside the cooking chamber will illuminate for approx. 5 minutes after the door is open and then turn off automatically.
- After use, remove the mains plug from the wall socket. Always use the oven gloves and the handle (for rotisserie spit rod and rotating basket) to take the food out of 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.
- Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working.
- Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
- 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.
- Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes.

**Menu list for reference**

Food	Fries	Pork chop	Fish	Shrimp	Drum stick	Cake	Beefsteak	Dried fruit
Working temperature (in default)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Working time (in default)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4h
Recommended accessory	Rotating basket	Baking rack	Baking rack	Baking rack	Rotating basket	Baking rack	Baking rack	Baking rack



Note: The default working temperature and time for dried fruit is 30°C and 4h, the set temperature range is 30-80°C, and the time range is 2-24h.

### **Memory function**

If the appliance is powered off during work, it will maintain the working state and working time before power failure as long as the appliance restarts within 2 hours.

When the power is connected, the buzzer will send out a beep sound. The digital display and all the indicator lights flash once. The buzzer makes a beep sound again, and the appliance begins to work.

Note: If the appliance is powered on after more than 2 hours, it will be restarted in standby mode. Under setting mode, memory function is not available.

### **Abnormal alarm**

E1: Digital display shows E1 when the running state sensor is broken.

E2: Digital display shows E2 when the running state sensor is short-circuit.

Please contact the customer service. Do not repair by yourself.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
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. Rinse all the used accessories with dish soap and warm water. Clean thoroughly and dry well before use.
5. All the accessories are dishwasher safe.

### **TECHNICAL DATA**

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

Power: 1800W

### **GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

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


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

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

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

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

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

### Customer service:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: [info.de@emerio.eu](mailto:info.de@emerio.eu)

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

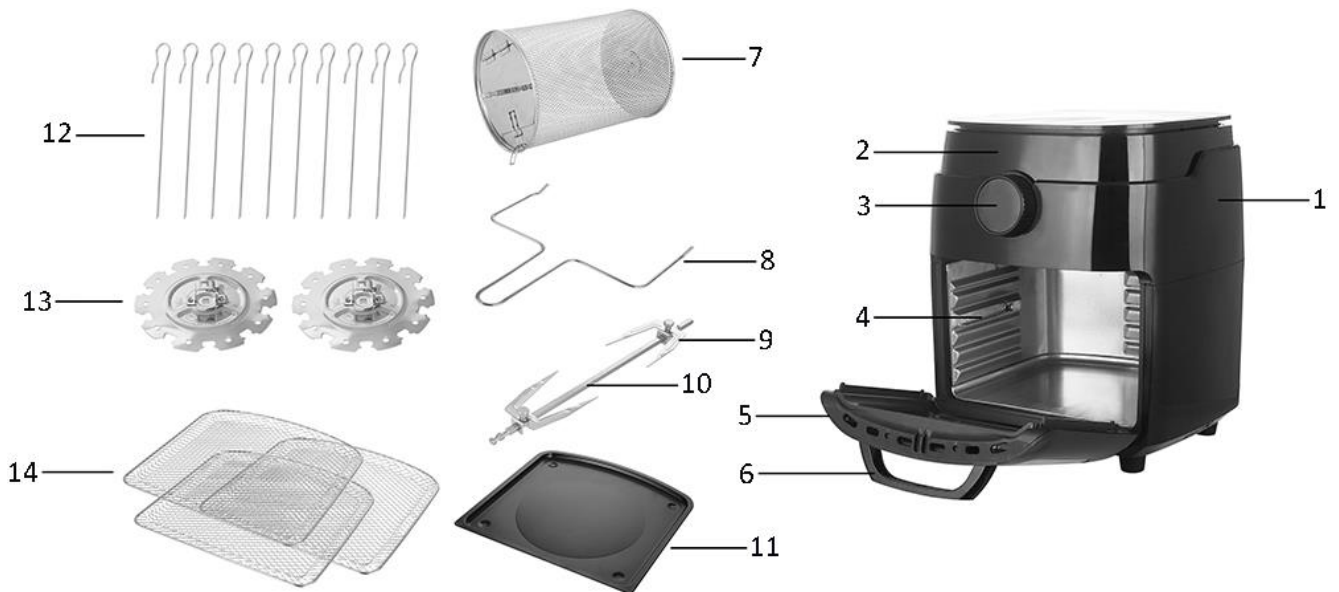
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
24. 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. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
26. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
27. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
28. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
29. **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.

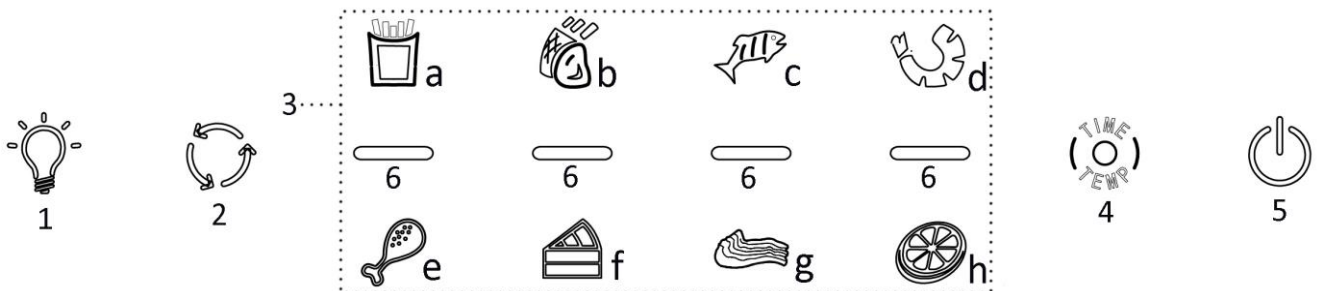
30. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.

## TEILEBESCHREIBUNG



- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Hauptgerät                   | 8. Griff für Grillspieß und rotierenden Korb |
| 2. Bedienfeld                   | 9. Spießgabel                                |
| 3. Regler mit digitalem Display | 10. Grillspieß                               |
| 4. Garraum                      | 11. Fettauffangschale                        |
| 5. Tür                          | 12. Schaschlikspieße                         |
| 6. Türgriff                     | 13. Drehscheiben                             |
| 7. Rotierender Korb             | 14. Backblech                                |

## BEDIENFELD



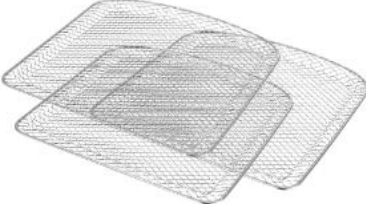

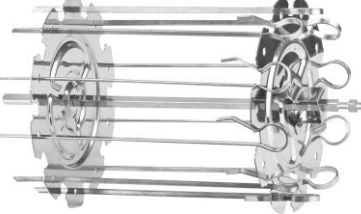

1. Garraumlampe
2. Rotationsfunktion
3. Menüliste (a. Pommes frites; b. Schweinekotelett; c. Fisch; d. Garnelen; e. Hähnchenschenkel; f. Kuchen; g. Beefsteak; h. Trockenobst)
4. Funktionswähler für Garzeit/Gartemperatur
5. Ein-/Ausschalter
6. Betriebsanzeige





## 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 Erstnutzung das Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben.







## GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
2. Öffnen Sie den Garraum am Türgriff und legen Sie die Zutaten in den Garraum. Wählen Sie das gewünschte Zubehör:

	<p><b>Backblech:</b> Das Heizelement befindet sich oben. In der oberen Position werden die Speisen schneller gegart und das Ergebnis ist knusprig. Die mittlere Position empfiehlt sich für gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten. Die untere Position eignet sich für schonendes Garen. Schieben Sie das Backblech in den Garraum. Wählen Sie die gewünschte Garposition.</p>
	<p><b>Grillspieß mit Gabeln:</b> zum Grillen großer Fleischstücke. Stecken Sie den Grillspieß längs durch das Fleisch, das Sie zubereiten möchten. Fixieren Sie das Fleisch mit den Gabeln; sichern Sie den Spieß mit den Schrauben. Schrauben Sie die Schrauben nicht hinter den Kerben fest, die die äußerste Position für die Befestigungsschrauben markieren. Hängen Sie den Spieß gemäß Richtungsmarkierung an der rechten Seite des Spießes in den Garraum: R = rechts</p>
	<p><b>Grillspieß mit Schaschlikspießen und Drehscheiben:</b> Stecken Sie den Grillspieß in die Drehscheiben. Fixieren Sie ihn mit den Befestigungsschrauben. Stecken Sie die Schaschlikspieße mit Fleisch in die Drehscheiben. Achten Sie darauf, dass die Schaschlikspieße eingerastet sind. Hängen Sie die Schaschlikspieße gemäß den Richtungsmarkierungen auf den Scheiben in den Garraum: L = links; R = rechts</p>
	<p><b>Rotierender Korb:</b> für die Zubereitung von Pommes frites oder anderen Kartoffelspeisen, Gemüsestücke, Fleisch und Tiefkühlprodukte wie Hähnchen-Nuggets oder Tintenfischringe. Überfüllen Sie den Korb nicht mit Zutaten. Sonst werden die Lebensmittel nicht gleichmäßig gegart. Schließen Sie den Korb und achten Sie darauf, dass er korrekt verschlossen ist, und sich während des Garvorgangs nicht öffnen kann. Hängen Sie den Korb gemäß den Richtungsmarkierungen an beiden Seiten des Korbs in den Garraum: L = links; R = rechts</p>

3. Stellen Sie die Fettauffangschale auf den Boden, um tropfendes Fett aufzufangen.
4. Schließen Sie den Garraum und verbinden Sie das Gerät mit der Stromquelle. Der Buzzer erzeugt einen Piepton. Das digitale Display und das Bedienfeld blinken einmal, wohingegen die Anzeigeleuchte der Taste „“ dauerhaft leuchtet. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Im Stand-by-Modus ist nur die Taste „“ bedienbar; die anderen können nicht bedient werden.
5. Drücken Sie die Taste „“ im Stand-by-Modus, der Buzzer erzeugt daraufhin einen Piepton. Das Gerät schaltet in den Einstell-Modus. Alle Anzeigeleuchten (mit Ausnahme der Betriebsanzeige) auf dem Bedienfeld leuchten nun. Das digitale Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Gartemperatur (185 °C) und die voreingestellte Garzeit (15 Minuten) an. Im Einstell-Modus sind alle Tasten bedienbar.
6. Drücken Sie die Tasten auf den Menüliste, um die gewünschte Speise auszuwählen. Die Gartemperatur und die Garzeit sind voreingestellt. Sie können auch den Regler drehen, um Ihre bevorzugte Gartemperatur (von 65 bis 200 °C) und Garzeit (von 1 bis 60 Minuten) manuell einzustellen. Sie können die Taste „“ drücken, um zwischen dem Einstellen der Temperatur und Garzeit zu wechseln. Hinweis: Wenn für 20 Sekunden keine Taste betätigt wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

### Zwei weitere Funktionen:

- „“: Wenn Sie während des Garvorgangs die Lebensmittel prüfen möchten, drücken Sie diese Taste, um die Lampe im Garraum einzuschalten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Lampe auszuschalten.
  - „“: Drücken Sie die Taste, um die Rotationsfunktion zu aktivieren, wenn der Grillspieß oder rotierende Korb verwendet wird. Drücken Sie die Taste erneut, um die Rotation abubrechen.
7. Drücken Sie nach dem Einstellen die Taste „“, um das Gerät zu starten. Der Buzzer erzeugt einen Piepton. Das Gerät schaltet in den Garmodus. Die Betriebsanzeige leuchtet dauerhaft. Das digitale Display zeigt die Gartemperatur und die verbleibende Garzeit an.
- Während des Garvorgangs zeigt das digitale Display die Countdown-Zeit bis „OFF“ an. Das Gerät schaltet in den Stopp-Modus. Zum Beispiel: 08→07→...→01→OFF (Stopp-Modus). Sie können auch die Taste „“ drücken, um das Gerät manuell auszuschalten.
8. Wenn das Gerät sich ausschaltet, ertönt ein Piepton. Das Heizelement schaltet sich sofort aus und der Ventilator läuft für ca. 20 Sekunden weiter. Das Gerät schaltet mit fünf langen Pieptönen in den Stand-by-Modus. Hinweis: Wenn Sie im Stopp-Modus die Tür öffnen, schaltet das Gerät sofort in den Stand-by-Modus. Drücken Sie während der fünf langen Pieptöne die Taste „“, um das Gerät sofort in den Einstell-Modus zu schalten.
9. Öffnen Sie den Garraum, um die Speisen herauszunehmen. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, verlängern Sie die Garzeit um einige Minuten. Drücken Sie dann die Taste „“, um das Gerät erneut zu starten. Sie können auch den Garraum öffnen, um die Speisen während des Garvorgangs zu prüfen. Das Gerät stoppt sofort. Keine der Tasten auf dem Bedienfeld ist bedienbar. Schließen Sie den Garraum, das Gerät setzt den Betrieb dann mit der Einstellung fort. Drehen Sie den Regler, um Gartemperatur/Garzeit nach Bedarf anzupassen. Hinweis: Die Lampe im Garraum leuchtet für ca. 5 Minuten, nachdem die Tür geöffnet wurde und schaltet sich dann automatisch aus.
10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Griff (für den Grillspieß und den rotierenden Korb), wenn Sie die Speisen aus dem Gerät nehmen.

### **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. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden.
4. Berühren Sie während des Betriebs nicht die Geräteinnenseiten.
5. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
6. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern.



## Menüliste

Lebensmittel	Pommes frites	Schweine kotelett	Fisch	Garnele	Hähnchenchenkel	Kuchen	Beefsteak	Trockenobst
Gartemperatur (voreingestellt)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Garzeit (voreingestellt)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4 h
Empfohlenes Zubehör	Rotieren der Korb	Backblech	Backblech	Backblech	Rotierender Korb	Backblech	Backblech	Backblech

Hinweis: Die voreingestellte Garzeit und -temperatur für Trockenobst beträgt 30°C und 4 h; die Temperatur kann von 30 bis 80°C und die Garzeit von 2 bis 24 h eingestellt werden.

## Speicherfunktion

Wenn das Gerät während des Garvorgangs ausgeschaltet wird, setzt es den Betrieb anschließend mit den gleichen Einstellungen und der verbleibenden Garzeit fort, die vor dem Stromausfall aktiviert waren, sofern das Gerät innerhalb von 2 h wieder startet.

Wenn das Gerät wieder mit Strom versorgt wird, erzeugt der Buzzer einen Piepton. Das digitale Display und alle Anzeigeleuchten blinken einmal auf. Der Buzzer erzeugt erneut einen Piepton und das Gerät setzt den Betrieb fort.

Hinweis: Wenn das Gerät erst nach 2 h Stunden aktiviert wird, startet es erneut im Stand-by-Modus. Im Einstell-Modus ist die Speicherfunktion nicht verfügbar.

## Fehleranzeigen

E1: Das digitale Display zeigt E1 an, wenn der Sensor für den Betriebsmodus defekt ist.

E2: Das Display zeigt E2 an, wenn der Sensor für den Betriebsmodus kurzgeschlossen wird.

Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst. Reparieren Sie den Defekt nicht selbst.

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
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. Waschen Sie alle gebrauchten Zubehörteile mit Geschirrspülmittel und warmem Wasser ab. Reinigen Sie das Zubehör gründlich und trocknen Sie es vor dem Gebrauch sorgfältig ab.
5. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistung: 1800W

## GARANTIE UND KUNDENSERVICE

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

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch

Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

#### **UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern,

■ bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

#### **Kundeninformation:**

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

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

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

1. Cet appareil 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. 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.
7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

8. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
9. 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.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. 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.
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.

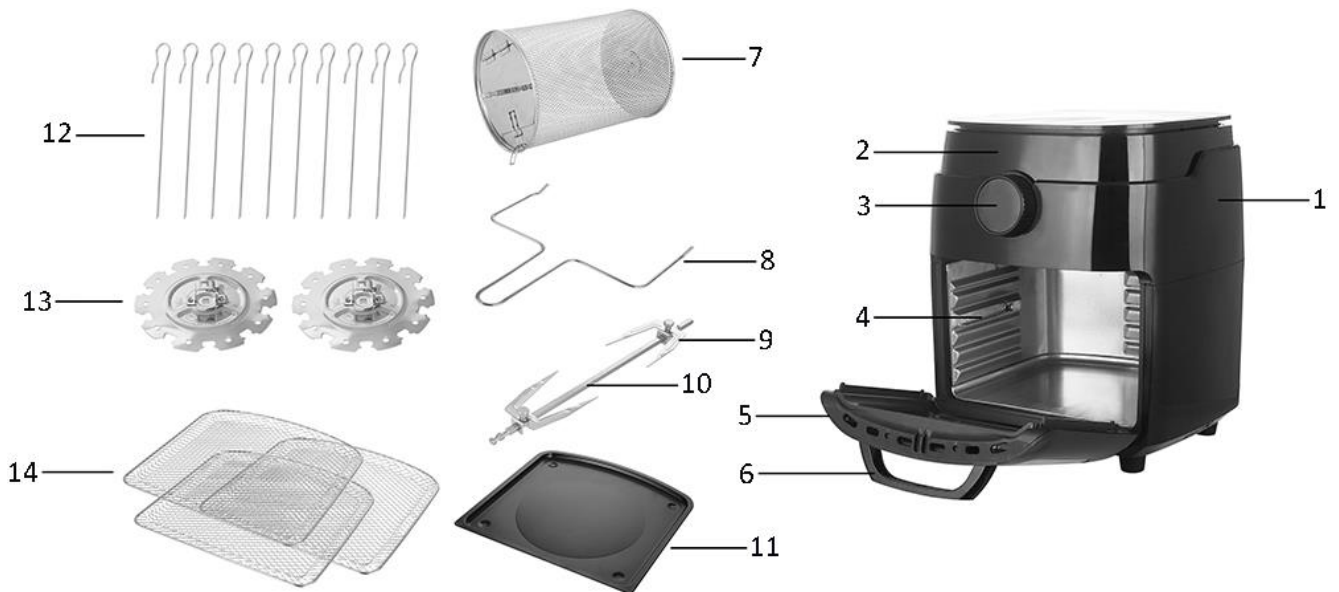
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas exposé à une humidité ou des saletés excessives.
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. N'installez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
26. Cette friteuse à air chaud dégage de la vapeur brûlante par ses ouvertures de sortie d'air lorsqu'elle fonctionne. N'approchez pas vos mains ou votre visage des jets de vapeur brûlants des sorties d'air. De même, faites attention à ne pas vous brûler avec l'air et la vapeur brûlants lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
27. Si l'appareil dégage de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.
28. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez que l'élément chauffant et la zone l'entourant sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement parfait.
29. **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.

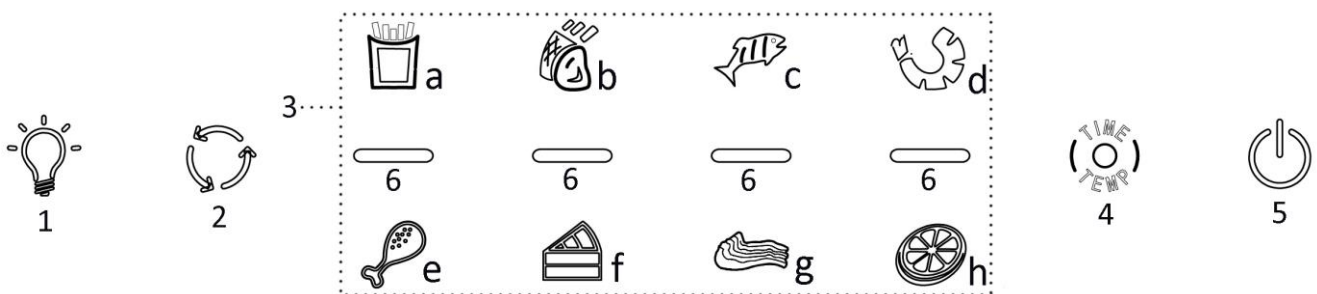
30. De l'air chaud sort de la bouche d'aération située à l'arrière de l'appareil. Veillez à maintenir une distance suffisante des matériaux, tels que le verre, qui sont sensibles à la chaleur.

## DESCRIPTION DES COMPOSANTS



- |  |  |
|--|--|
| 1. Unité principale                            | 8. Poignée pour tige de tournebroche et panier rotatif |
| 2. Panneau de contrôle                         | 9. Fourche de rôtisserie                               |
| 3. Bouton de contrôle avec affichage numérique | 10. Tige de tournebroche                               |
| 4. Chambre de cuisson                          | 11. Bac à huile  |
| 5. Porte                                       | 12. Brochettes   |
| 6. Poignée de porte                            | 13. Disques de roue                                    |
| 7. Panier rotatif                              | 14. Grille de cuisson                                  |

## PANNEAU DE CONTROLE



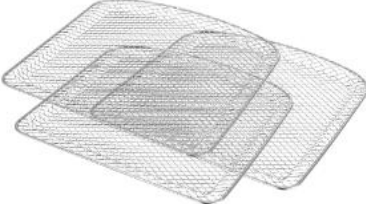

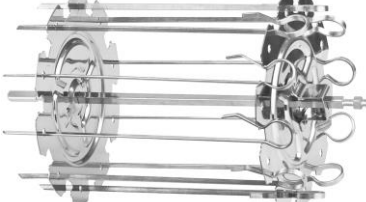

- |  |  |
|--|--|
| 1. Lampe de chambre de cuisson   | 3. Liste de menus (a.frites ; b.côtelette de porc ; c. poisson ; d. crevettes ; e. pilon ; f. gâteau ; g. bifteck; h. fruits secs) |
| 2. Fonction de rotation  | 4. Changement de fonction pour la durée / température de fonctionnement  |
| 3. Liste de menus (a.frites ; b.côtelette de porc ; c. poisson ; d. crevettes ; e. pilon ; f. gâteau ; g. bifteck; h. fruits secs) | 5. Bouton d'interrupteur   |
| 4. Changement de fonction pour la durée / température de fonctionnement  | 6. Lampes de fonctionnement  |
| 5. Bouton d'interrupteur   |  |
| 6. Lampes de fonctionnement  |  |

## 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 l'appareil selon le paragraphe « Nettoyage et entretien ». Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un tissu doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques.

## UTILISATION



1. Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et thermorésistante. L'appareil chauffe pendant son fonctionnement, ne pas le positionner à proximité d'autres objets inflammables.
2. Ouvrez la chambre de cuisson avec la poignée de la porte et placez les aliments à cuire. Choisissez vos accessoires souhaités :


	<p><b>Grille de cuisson :</b> L'élément chauffant est situé en haut. En position haute, les aliments seront cuits plus rapidement et seront croustillants. La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir un chauffage uniforme de tous les côtés. La position inférieure convient à la cuisson douce. Insérez la grille dans la chambre de cuisson. Choisissez votre position de cuisson désirée.</p>
	<p><b>Tige de tournebroche avec fourches :</b> pour cuire de gros morceaux de viande. Insérez la tige de tournebroche au centre des aliments que vous allez préparer. Fixez les aliments avec les fourches. Ne fixez pas les broches par-dessus les encoches qui indiquent les positions les plus à l'extérieur pour les vis de blocage. Insérez la tige dans la chambre de cuisson en suivant les indications du côté droit de la tige : R = Droite</p>
	<p><b>Tige de tournebroche avec brochettes et disques de roue :</b> Insérez la tige de tournebroche dans les disques de roue. Fixez avec les vis de blocage. Insérez les brochettes avec de la viande dans les disques de roue. Assurez-vous que les brochettes sont bien fixées en position. Insérez-les dans la chambre de cuisson en respectant les indications de direction sur les disques : L = Gauche ; R = Droite.</p>
	<p><b>Panier rotatif :</b> pour cuire des frites ou d'autres produits à base de pommes de terre, des légumes en morceaux, de la viande et des produits surgelés tels que des nuggets de poulet ou des rondelles de calmars. Ne remplissez pas trop le panier d'aliments. Sinon, les aliments ne seront pas cuits uniformément. Fermez le panier et assurez-vous qu'il est correctement fermé pour qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant la cuisson. Insérez le panier dans la chambre de cuisson en respectant les repères indiqués sur les deux côtés du panier : L = Gauche ; R = Droite.</p>


3. Placez le bac à huile sur le fond pour recueillir les écoulements d'huile.
4. Fermez la chambre de cuisson et branchez l'appareil. La sonnerie émet un bip sonore. L'affichage numérique et le panneau de contrôle clignotent une fois tandis que l'indicateur de la touche "⏻" reste allumé. L'appareil se met en mode de veille. En mode de veille, seule la touche "⏻" peut fonctionner ; les autres touches sont désactivées.
5. Appuyez sur la touche "⏻" en mode de veille, la sonnerie émet un bip sonore. L'appareil se met en mode de réglage. Tous les indicateurs (à l'exception des lampes de fonctionnement) du panneau de contrôle s'allument. L'affichage numérique indique la température de fonctionnement par défaut (185°C) et la durée de fonctionnement par défaut (15 minutes) en alternance. En mode de réglage, toutes les touches sont utilisables.
6. Appuyez sur les touches de la liste du menu pour choisir le type d'aliment que vous souhaitez cuire. La température et la durée de fonctionnement sont réglés par défaut. Vous pouvez également tourner le bouton de contrôle pour régler votre propre température de fonctionnement (de 65 à 200°C) et durée de fonctionnement (de 1 à 60 minutes) manuellement. Vous pouvez appuyer sur la touche "⌚" pour



changer le réglage entre la température et la durée. Remarque : Si les touches ne sont pas utilisées pendant plus de 20 secondes, l'appareil se met en mode de veille.

#### Deux autres fonctions :

- : Si vous souhaitez vérifier l'état des aliments pendant la cuisson, appuyez sur la touche pour allumer la lampe à l'intérieur de la chambre de cuisson . Appuyez de nouveau sur la touche pour éteindre la lampe.
- : Appuyez sur la touche pour activer la fonction de rotation lorsque la tige de tournebroche ou panier rotatif est utilisé. Appuyez à nouveau sur la touche et la rotation s'arrête.

7. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche  pour démarrer l'appareil. La sonnerie émet un bip sonore. L'appareil se met en mode de fonctionnement. Les lampes de fonctionnement s'allument successivement. L'affichage numérique indique la température de fonctionnement réglée et la durée de fonctionnement restant.

Pendant le fonctionnement, l'affichage numérique indique le compte à rebours jusqu'à «OFF», puis l'appareil se met en mode d'arrêt. Par exemple : 08→07→...→01→OFF (mode d'arrêt). Vous pouvez également appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil manuellement.

8. Lorsque l'appareil se met en mode d'arrêt, un signal sonore est émis. L'élément chauffant cesse immédiatement de fonctionner et le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes. Avec 5 longs bips sonores, l'appareil se met en mode de veille. Remarque : Ouvrez la porte en mode d'arrêt, et l'appareil se met immédiatement en mode de veille. Appuyez sur la touche  pendant l'émission des 5 longs bips sonores et l'appareil entrera immédiatement en mode de réglage.
9. Ouvrez la chambre de cuisson pour sortir les aliments. Vérifiez si les aliments sont prêts. Sinon, réglez la durée de fonctionnement sur quelques minutes supplémentaires . Puis appuyez sur la touche  pour redémarrer l'appareil. Vous pouvez également ouvrir la chambre de cuisson pour vérifier les aliments pendant le processus de cuisson. L'appareil s'arrêtera de fonctionner automatiquement. Toutes les touches du panneau de contrôle ne seront plus utilisables. Fermez la chambre de cuisson et l'appareil continuera à fonctionner avec le réglage défini. Tournez le bouton de contrôle pour régler la température / la durée de fonctionnement si nécessaire. Remarque : La lampe à l'intérieur de la chambre de cuisson s'allumera pendant environ 5 minutes après l'ouverture de la porte, puis s'éteindra automatiquement.
10. Après l'utilisation, débranchez le câble de la prise murale. Utilisez toujours des gants de four et la poignée (pour la tige de tournebroche et le panier en rotation) pour sortir les aliments de 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. Ne pas bloquer l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
4. Ne pas toucher la surface interne de l'appareil en fonctionnement.
5. 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.
6. Attendez 30 minutes pour permettre à l'appareil de refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.



## Liste de menus pour référence

Aliment	Frites	Côtelettes de porc	Poisson	Crevettes	Pilon	Gâteau	Bifteck	Fruits secs
Température de fonctionnement (par défaut)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Durée de fonctionnement (par défaut)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4h
Accessoire recommandé	Panier rotatif	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Panier rotatif	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson

Remarque : La température et la durée de fonctionnement par défaut pour les fruits secs sont de 30°C et 4h ; l'échelle de température est de 30 à 80°C, et l'échelle de la durée est de 2 à 24h.

### Fonction de mémoire

Si l'appareil est mis hors tension pendant le fonctionnement, il restera en état de fonctionnement selon la durée de fonctionnement définie avant la coupure de courant tant que l'appareil sera redémarré dans les 2 heures.

Lorsque le courant est branché, la sonnerie émet un bip sonore. L'affichage numérique et tous les indicateurs clignotent une fois. Le signal sonore retentit à nouveau et l'appareil commence à fonctionner.

Remarque : Si l'appareil est mis sous tension après plus de 2 heures, il sera redémarré en mode de veille. En mode de réglage, la fonction de mémoire n'est pas disponible.

### Signal d'alerte en cas de dysfonctionnement

E1 L'affichage numérique indique E1 lorsque le capteur d'état de fonctionnement est en panne.

E2 L'affichage numérique indique E2 lorsque le capteur de fonctionnement est en court-circuit.

Veillez contacter le service client. Ne le réparez pas vous-même.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le câble de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.
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. Rincez tous les accessoires utilisés avec du savon à vaisselle et de l'eau chaude. Nettoyez-les et séchez-les bien avant l'utilisation.
5. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 1800W

### GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une

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

#### **APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce 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 Deutschland GmbH (no service address)  
Lerchenweg 3  
40789 Monheim am Rhein  
Deutschland

#### **Service à la clientèle:**

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: [info.de@emerio.eu](mailto:info.de@emerio.eu)

## SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

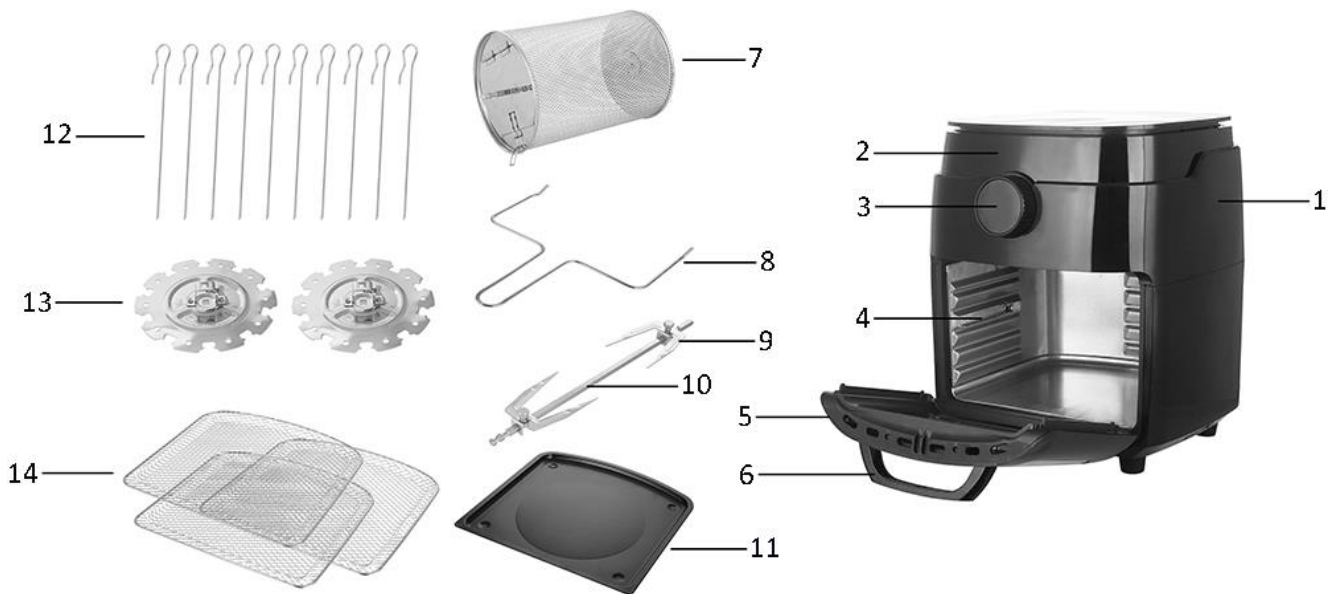
Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.
9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
12. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
13. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
14. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
16. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
17. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
18. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
19. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.

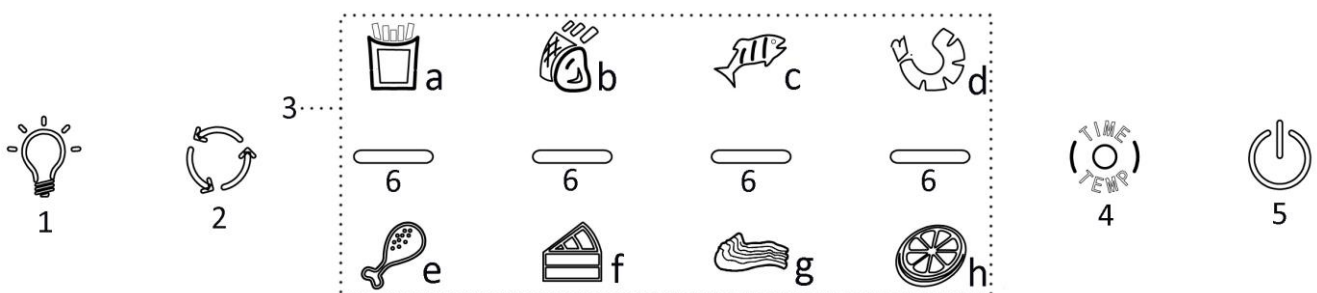
20. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
21. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
22. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
23. Se till att produkten inte utsätts för mycket smuts och fukt.
24. Använd inte maskinen utan tillsyn. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller dra ut strömkontakten från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i kabeln).
25. Placera inte apparaten mot en vägg eller en annan apparat. Lämna ett fritt avstånd på minst 10 cm på baksidan, sidorna och ovanför apparaten.
26. Vid varmluftsfritering släpps het ånga ut genom luftutsläppen. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd från ångan och luftutsläppen. Var även uppmärksam på den heta ångan och luften när pannan tas ut ur apparaten.
27. Dra omedelbart ut apparatens strömkontakt ur eluttaget om det kommer mörk rök från apparaten. Vänta tills röken avtagit helt innan pannan tas ut ur apparaten.
28. Kontrollera alltid innan apparaten används att värmeelementet och omgivningen är ren och fri från matrester för att säkerställa en perfekt funktion.
29. **VARNING!**  
 Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.
30. Varm luft strömmar ut ur luftventilen på baksidan av apparaten. Var noga med att hålla ett tillräckligt avstånd till material, t.ex. glas, som är känsligt för värme.

## BESKRIVNING AV DELAR



- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Huvudenhet                       | 8. Handtag för rotisserie spettstång och roterande korg |
| 2. Kontrollpanel                    |   |
| 3. Kontrollratt med digital display | 9. Rotisserie gaffel                                    |
| 4. Tillagningskammare               | 10. Rotisserie spettstång                               |
| 5. Lucka                            | 11. Oljebricka  |
| 6. Luckhandtag                      | 12. Stekspett   |
| 7. Roterande korg                   | 13. Hjulskiva   |
|                                     | 14. Bakställning  |

## Kontrollpanel





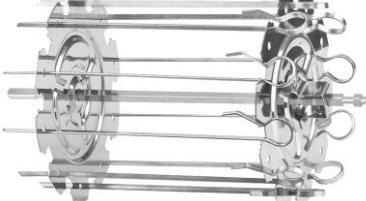

- Lampa tillagningskammare
- Roterande funktion
- Menylista (a. pommesfrites; b. fläskkotlett; c. fisk; d. räkor; e. kycklingklubba; f. kaka; g. biffstek; h. torkad frukt.)
- Funktionsknapp för arbetstid/arbetstemperatur
- Omkopplarknapp
- Driftlampor

## INNAN ANVÄNDNING

Läs först igenom alla instruktioner innan användning och spara manualen för senare referens. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag. Innan första användning, ta bort förpackningsmaterialet. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll". Torka av insidan och utsidan med en mjuk trasa. Se till att de elektriska delarna är torra.







## ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en torr, stabil och värmetålig yta. Eftersom apparaten blir het under användning, se till att den inte är alltför nära andra föremål.
2. Öppna tillagningskammaren med dörrhandtaget och lägg in maten som skall tillagas. Välj önskad tillbehör:

	<p><b>Bakställning:</b> Värmeelementet är placerat överst. I den över positionen kommer maten att tillagas snabbare och bli krispigare. Den mellersta positionen kan väljas för att få en jämnare värmefördelning från alla sidor. Den nedersta positionen är lämplig för mer försiktig tillagning. Sätt in ställningen i tillagningskammaren. Välj önskad tillagningsposition.</p>
	<p><b>Rotisserie spettstång med gafflar:</b> för att tillaga stora matstycken. Placera rotisserie spettstången över mitten av maten som du förbereder. Fäst maten med gafflarna, fäst med skruvar. Fäst inte över skårorna som markerar de yttersta positionerna för låsskruvarna. Sätt in stången i tillagningskammaren enligt riktningssmarkeringarna på höger sida av stången: R=Höger.</p>
	<p><b>Rotisserie spettstång med steknål och hjulskivor:</b> Sätt in rotisserie spettstången i hjulskivorna. Fäst med låsskruvarna. Sätt in steknålen med kött i hjulskivorna. Se till att steknålen är låst på plats. Sätt in dem i tillagningskammaren enligt riktningssmarkeringarna på skivorna: L=Vänster; R=Höger.</p>
	<p><b>Roterande korg:</b> för att tillaga pommesfrites eller andra potatisprodukter, delade grönsaker, kött eller frysta chicken nugget eller bläckfiskringar. Överfyll inte korgen med ingredienser. I annat fall kommer inte maten att bli jämnt tillagat. Stäng korgen och se till att den är stängd korrekt så att den inte kan öppnas under tillagningsprocessen. Sätt in korgen i tillagningskammaren enligt riktningssmarkeringarna på de två sidorna av korgen: L=Vänster; R=Höger.</p>

3. Placera oljebrickan under för att samla upp den droppande oljan.
4. Stäng tillagningskammaren och koppla in sladden. Summern skickar ut en pip-signal. Den digitala displayen och kontrollpanelen blinkar en gång medan indikatorlampan på knappen "⏻" lyser. Apparaten går in i standby-läge. Under standby-läge kan endast knappen "⏻" användas, inte de andra.
5. Tryck på knappen "⏻" under standby-läge, summern avger ett pip-ljud. Apparaten går in i inställningsläge. Alla indikatorlampor (förutom driftlamporna) på kontrollpanelen lyser. Den digitala displayen visar standardarbetstemperaturen (185 °C) och standardarbetstiden (15 minuter) alternerande. Under inställningsläge är alla knappar operabla.
6. Tryck på knapparna i menylistan för att välja önskad mattyp som skall tillagas. Arbetstemperaturen och arbetstiden är standard. Du kan också vrida på kontrollratten för att ställa in din egen arbetstemperatur (inställbar från 65 - 200 °C) och arbetstiden (inställbar från 1 - 60 minuter) manuellt. Du kan trycka på knappen "⏻" för att växla mellan temperaturen och tiden. Notera: Om ingen knapp trycks in under 20 sekunder kommer apparaten att gå in i standby-läge.

### Ytterligare två funktioner:

- : Om du vill kontrollera maten under tillagningsprocessen, tryck på knappen för att slå på lampan inuti tillagningskammaren. Tryck på knappen igen, för att stänga av lampan.
  - : Tryck på knappen för att slå på rotationsfunktionen när rotisserie spettstången eller roterande korgen används. Tryck på knappen igen och rotationen stoppas.
7. När inställningen är klar, tryck på knappen  för att starta apparaten. Summern skickar ut en pip-signal. Apparaten går in i arbetsläge. Driftlampan lyser oavbrutet. Den digitala displayen visar inställd arbetstemperatur och kvarvarande arbetstid.
- Under arbetet visar den digitala displayen nedräkningstiden till "OFF" och sedan går apparaten in i avstängningsläge. Exempelvis: 08→07→...→01→OFF (avstängningsläge). Du kan också trycka på knappen  för att stänga av apparaten manuellt.
8. När apparaten går in i avstängningsläge kommer ett pip-ljud att höras. Värmeelementet slutar omedelbart att arbeta och fläkten fortsätter att köras i ungefär 20 sekunder. Med 5 låga pip-ljud går apparaten in i standby-läge. Notera: Om luckan öppnas under avstängningsläget kommer apparaten att gå in i standby-läge omedelbart. Tryck på knappen  när de 5 låga pipen hörs kommer apparaten att gå in i inställningsläge omedelbart.
9. Öppna tillagningskammaren för att ta ut maten. Kontrollera om ingredienserna är färdiga. Om inte, ställ in arbetstiden till några extra minuter. Tryck sedan på knappen  för att starta apparaten igen. Du kan också öppna tillagningskammaren för att kontrollera ingredienserna under tillagningsprocessen. Apparaten stoppar arbetet omedelbart. Alla knappar på kontrollpanelen är inte operabla. Stäng tillagningskammaren och enheten kommer att fortsätta att arbeta med inställningen. Vrid på kontrollratten för att justera arbetstemperaturen/tiden efter behov. Notera: Lampan inuti tillagningskammaren kommer att lysa i ungefär 5 minuter efter att luckan är öppen och sedan stängas av automatiskt.
10. Efter användning, ta bort elkontakten från eluttaget. Använd alltid grillvantar och handtaget (för rotisserie spetsstång och roterande korgen) för att ta ut maten från apparaten.

### **WARNING:**

1. Sänk inte ner kåpan i vatten och skölj den inte under kranen.
2. Undvik att vätska kommer in i apparaten, för att förebygga elektriska stötar eller kortslutning.
3. Täck inte över luftintaget och luftutsläppet när apparaten är igång.
4. Vidrör inte insidan på apparaten när den är i drift.
5. Under användning släpps het ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutsläppet.
6. Före hantering eller rengöring av apparaten, låt den svalna i ungefär 30 minuter.

### **Menylista som referens**

Mat	Pommesfrites	Fläskkotletter	Fisk	Räkor	Kycklingklubba	Kaka	Biffstek	Torkad frukt
Arbetstemperatur (standard)	200 °C	185 °C	160 °C	160 °C	200 °C	160 °C	185 °C	30 °C



Arbetstid (standard)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4 tim
Rekommenderas tillbehör	Roterande korg	Bakställning	Bakställning	Bakställning	Roterande korg	Bakställning	Bakställning	Bakställning

Notera: Standard arbetstemperatur och tiden för torkad frukt är 30 °C och 4 timmar, det inställda temperaturområdet är 30-80 °C och tidsområdet är 2-24 timmar.

### Minnesfunktion

Om stängs av under arbetet kommer den att bibehålla arbetsstatusen och arbetstiden innan strömavbrottet så länge som apparaten startas om inom 2 timmar.

När strömmen är ansluten kommer summern att skicka ut ett pip-ljud. Den digitala displayen och alla indikatorlampor blinkar en gång. Summern avger ett pip-ljud igen och apparaten börjar arbeta.

Notera: Om apparaten slås på efter mer än 2 timmar, kommer den att starta om i standby-läge. Under inställningsläge är inte minnesfunktionen tillgänglig.

### Onormalt larm

E1: Digitala displayen visar E1 när sensorn för körstatus är trasig.

E2: Digitala displayen visar E2 när sensor för körstatus är kortsluten.

Kontakta kundtjänst. Utför inte reparationen själv.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna fullständigt.
2. Rengör utsidan och insidan av apparaten med en fuktig trasa och torka med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig frätande rengöringsmedel och inte svampar som river.
4. Skölj alla använda tillbehör med diskmedel och varmt vatten. Rengör noga och torka noga innan användning.
5. Alla tillbehör är diskmaskinssäkra.

### TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1800W

### GARANTI OCH KUNDTJÄNST

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

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

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

## MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

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

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

### Kundservice:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: [info.de@emerio.eu](mailto:info.de@emerio.eu)

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

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

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

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

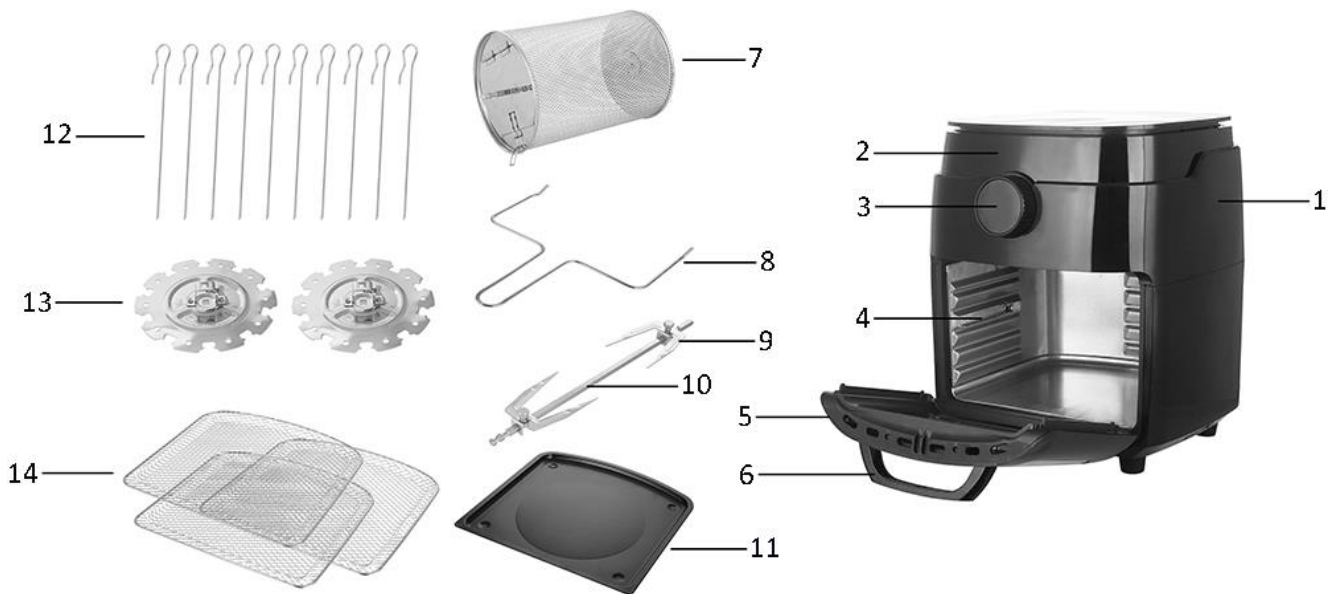
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.

18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
24. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
25. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij.
26. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Let bovendien ook op hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
27. Trek de stekker direct uit het stopcontact als u ziet dat donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht totdat de rook is opgelost en verwijder dan de pan uit het apparaat.
28. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.
29. **WAARSCHUWING!!**



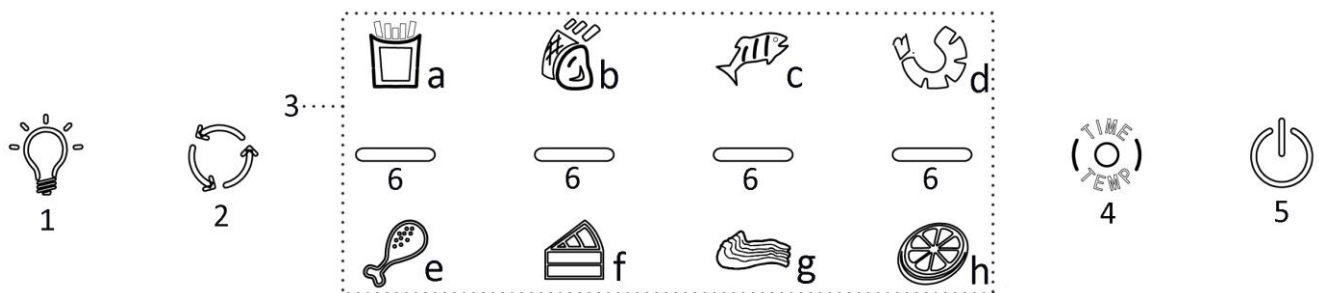
- Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
30. Hete lucht komt uit de ventilatie opening aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.

## OMSCHRIJVING ONDERDELEN



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Hoofdeenheid                   | 8. Handvat voor draaispit en draaimand |
| 2. Bedieningspaneel               | 9. Vorkje                              |
| 3. Regelknop met digitaal display | 10. Draaispit                          |
| 4. Binnenruimte                   | 11. Olieopvangplaat                    |
| 5. Deur                           | 12. Vleespennen                        |
| 6. Handgreep                      | 13. Radschijven                        |
| 7. Draaimand                      | 14. Bakrooster                         |

## BEDIENINGSPANEEL



- Lampje voor binnenruimte
- Draaifunctie
- Menulijst (a. friet; b. varkenskotelet; c. vis; d. garnalen; e. kippenbout; f. cake; g. biefstuk; h. gedroogd fruit.)
- Functieregelaar voor werkingstijd / werkingstemperatuur
- Aan/uit-knop
- Werkingslampjes

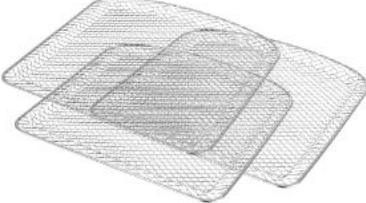

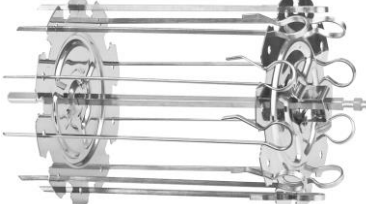

## VOOR GEBRUIK





Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze om later nog eens na te kunnen kijken. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact. Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig het apparaat volgens de sectie "Reiniging en onderhoud". Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven.

## GEBRUIK







1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
2. Open de deur met behulp van de handgreep om de te bakken etenswaren in de binnenruimte te plaatsen.

Kies uw gewenste accessoires:

	<p><b>Bakrooster:</b> Het verwarmingselement bevindt zich aan de bovenkant. In de bovenste positie worden de etenswaren sneller en knapperiger gebakken. Selecteer de middelste positie om de etenswaren langs alle kanten gelijkmatig gaar te bakken. De onderste positie is geschikt om zachtjes te bakken. Breng het rooster aan in de binnenruimte. Kies uw gewenste bakpositie.</p>
	<p><b>Draaispit met vorkjes:</b> om grote stukken vlees te bakken. Steek het draaispit door het midden van het vlees dat u wilt bakken. Breng de vorkjes aan en zet ze stevig vast met behulp van de schroeven. Zet de vorkjes niet vast over de inkepingen, dit zijn de buitenste posities voor het vastdraaien van de schroeven. Installeer het draaispit in de binnenruimte overeenkomstig het teken op de rechterkant van de stang: R= Rechts.</p>
	<p><b>Draaispit met vleespennen en radschijven:</b> Stop het draaispit in de radschijven. Zet vast met de borgschroeven. Breng de vleespennen met het vlees aan in de radschijven. Zorg dat de vleespennen vast komen te zitten. Installeer het draaispit met de vleespennen in de binnenruimte overeenkomstig de richtingstekens op de schijven: L= Links; R= Rechts.</p>
	<p><b>Draaimand:</b> voor het bakken van chips en andere aardappelproducten, groente, vlees en diepvriesproducten zoals kipnuggets of inktvisringen. Vul de mand niet met te veel ingrediënten, anders zullen de etenswaren niet gelijkmatig worden gebakken. Sluit de mand. Zorg dat de mand juist is vergrendeld zodat deze tijdens het bakproces niet open gaat. Installeer de mand in de binnenruimte overeenkomstig de richtingstekens aan weerskanten van de mand: L= Links; R= Rechts.</p>

3. Plaats de olieopvangplaat op de bodem om het afdruiwend olie op te vangen.
4. Doe de deur dicht en steek de stekker in een stopcontact. De zoemer gaat af. Het digitaal display en het bedieningspaneel knipperen eenmaal terwijl het controlelampje van de toets “” blijft branden. Het apparaat staat nu in stand-by. Alleen de toets “” is in stand-by actief, de werking van alle andere toetsen is uitgeschakeld.
5. Druk in stand-by op de toets “” en de zoemer gaat af. Het apparaat opent de instelmodus. Alle controlelampjes (uitgezonderd de werkingslampjes) op het bedieningspaneel branden. Het digitaal display geeft afwisselend de standaard werkingstemperatuur (185 °C) en de standaard werkingstijd (15 minuten) weer. Alle toetsen zijn in de instelmodus actief.
6. Druk op de toetsen van de menulijst om uw gewenst type van uw te bakken etenswaren te kiezen. De standaard werkingstemperatuur en -tijd zijn actief. U kunt de regelknop draaien om uw eigen werkingstemperatuur (tussen 65 en 200 °C) en werkingstijd (tussen 1 en 60 minuten) handmatig in te stellen. Druk op de toets “” om tussen de temperatuur- en tijdstelling te schakelen. Opmerking: Het apparaat gaat na een inactiviteit van meer dan 20 seconden automatisch in stand-by.

### Twee extra functies:

- : Als u de gaarheid van de etenswaren tijdens het bakproces wilt controleren, druk op de toets om de lamp binnenin de binnenruimte in te schakelen. Druk opnieuw op de toets om de lamp uit te schakelen.
  - : Druk op de toets om de draaifunctie tijdens het gebruiken van het draaispit of de draaimand in te schakelen. Druk opnieuw op de toets om het draaien te stoppen.
7. Wanneer ingesteld, druk op de toets  om het apparaat te starten. De zoemer gaat af. Het apparaat opent de werkingsmodus. De werkingslampjes branden opeenvolgend. Het digitaal display toont de ingestelde werkingstemperatuur en de resterende werkingstijd.  
Tijdens het bakproces geeft het digitaal display de afteltijd tot „OFF“ (uit) weer en het apparaat wordt vervolgens uitgeschakeld. Voorbeeld: 08→07→...→01→OFF (uitschakeling). U kunt tevens op de toets  drukken om het apparaat handmatig uit te schakelen.
  8. U hoort een geluidssignaal wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld. Het verwarmingselement stopt onmiddellijk met werken en de ventilator blijft nog circa 20 seconden draaien. U hoort vervolgens 5 lange geluidssignalen en het apparaat gaat in stand-by. Opmerking: Als u de deur tijdens het uitschakelen opent, gaat het apparaat onmiddellijk in stand-by. Druk tijdens de 5 lange geluidssignalen op de toets  en het apparaat gaat onmiddellijk in stand-by.
  9. Open de deur om de bereide etenswaren uit de binnenruimte te halen. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als dit niet het geval is, bak ze enkele minuten langer. Druk vervolgens op de toets  om het apparaat opnieuw te starten. U kunt de deur tevens tijdens het bakproces openen om de ingrediënten te controleren. Het apparaat zal in dit geval onmiddellijk stoppen met werken. Alle toetsen op het bedieningspaneel zullen tevens inactief worden. Sluit de deur en de werking van het apparaat wordt hervat zoals ingesteld. Indien nodig, draai de regelknop om de werkingstemperatuur/-tijd aan te passen. Opmerking: De lamp binnenin de binnenruimte brandt circa 5 minuten nadat de deur is geopend en dooft vervolgens automatisch.
  10. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact. Gebruik altijd ovenwanten en het handvat (voor het draaispit en de draaimand) om de etenswaren uit het apparaat te halen.

### **VOORZICHTIG:**

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is.
4. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan als het apparaat in werking is.
5. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
6. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen.



## Menulijst ter referentie

Levensmiddel	Friet	Varkenskootelet	Vis	Garnaal	Kippenbout	Cake	Biefstuk	Gedroogd fruit
Werkings temperatuur (standaard)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Werkings tijd (standaard)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4 u
Aanbevolen accessoire	Draaimand	Bakrooster	Bakrooster	Bakrooster	Draaimand	Bakrooster	Bakrooster	Bakrooster

Opmerking: De standaard werkingstemperatuur en -tijd voor gedroogd fruit is 30°C en 4h, het in te stellen temperatuurbereik is 30-80°C en het tijdsbereik is 2-24 u.

## Geheugenfunctie

Als het apparaat tijdens de werking wordt uitgeschakeld, wordt de werkingsstatus en -tijd behouden zoals voor de stroomonderbreking, zolang het apparaat binnen 2 uur opnieuw wordt gestart.

Wanneer het apparaat opnieuw onder stroom staat, hoort u de zoemer. Het digitaal display en alle controlelampjes knipperen eenmaal. De zoemer gaat opnieuw af en het apparaat start met werken.

Opmerking: Als het apparaat pas na langer dan 2 uur opnieuw onder stroom staat, dan wordt het opnieuw opgestart in de stand-bymodus. De geheugenfunctie is niet beschikbaar voor de instelmodus.

## Alarm bij storing

E1: Digitaal display geeft E1 weer wanneer de werkingssensor defect is.

E2: Digitaal display geeft E2 weer wanneer de werkingssensor kortgesloten is.

Neem contact op met de klantenservice. Repareer het apparaat niet zelf.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
3. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
4. Maak alle gebruikte accessoires schoon in een warm sopje. Reinig grondig en veeg droog voor gebruik.
5. Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 1800W

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

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

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de

veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

#### **MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING**



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Lerchenweg 3

40789 Monheim am Rhein

Deutschland

#### **Klantendienst:**

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

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

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

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
6. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.

7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego do domowego: kuchnie personelu sklepów, biura oraz środowiska pracownicze, fermy, klienci w hotelach, motele oraz inne typy środowisk mieszkalnych, pokoje ze śniadaniem.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
11. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
12. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
13. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
14. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
15. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
16. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

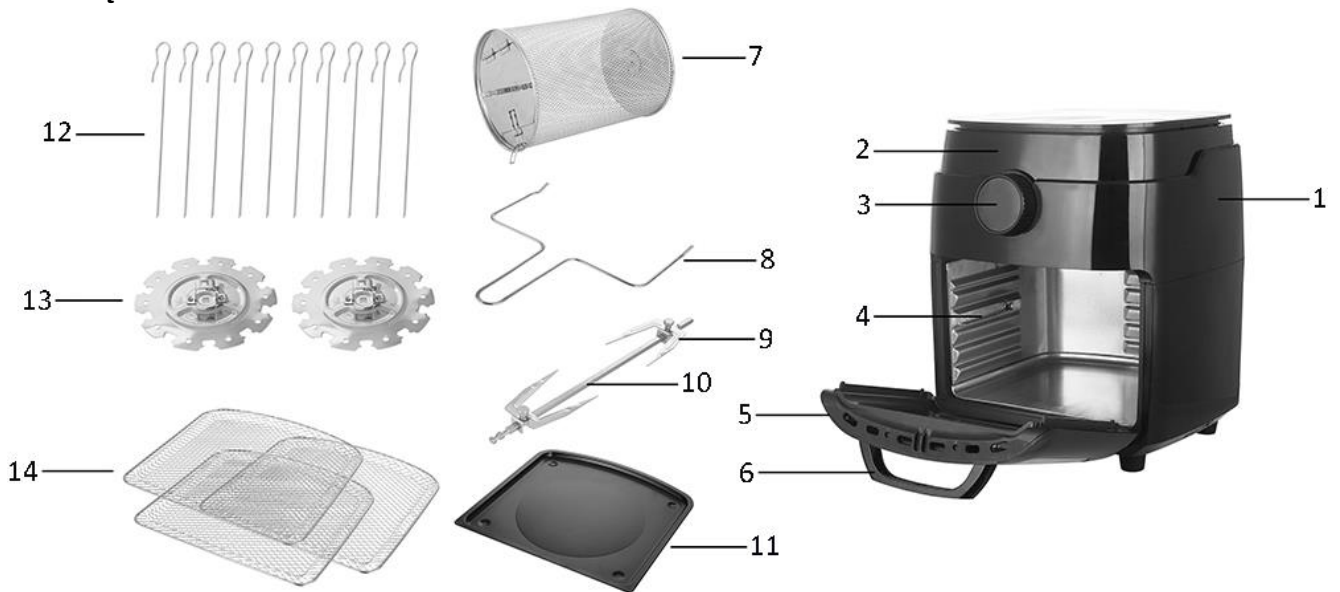
19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
21. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
23. Produkt należy chronić przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
24. Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru; opuszczając miejsce pracy użytkownik powinien zawsze wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z kontaktu (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód).
25. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu, Pozostaw co najmniej 10 cm wolnego odstępu między tyłem, bokami i górą urządzenia.
26. W trakcie smażenia gorącym powietrzem, z otworów wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary i otworów wylotu powietrza. Uważaj na gorącą parę oraz powietrze, gdy wyjmujesz koszyk z urządzenia.
27. Odłącz natychmiast urządzenie z gniazdka, jeśli czarny dym zacznie wydobywać się z urządzenia, Oczekaj, aż dym całkowicie przestanie się wydobywać i wyjmij koszyk z urządzenia.
28. Przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejący oraz otoczenie są czyste i pozbawione resztek potraw, by zapewnić poprawne działanie.
29. OSTRZEŻENIE!!



Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

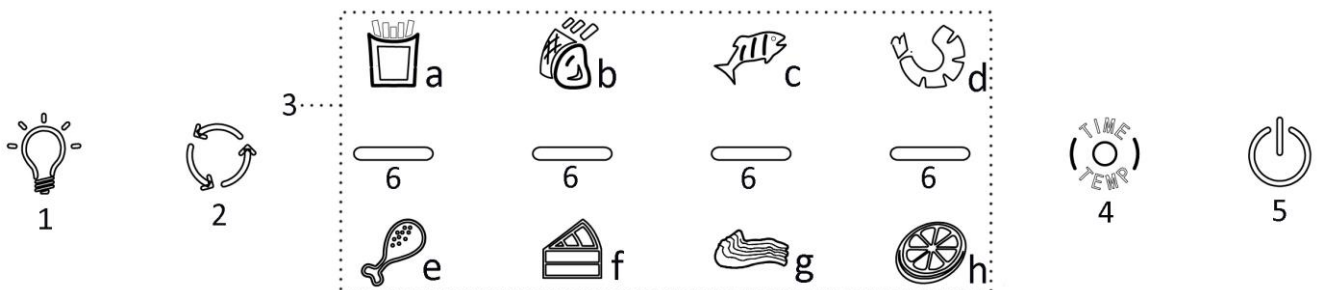
30. Przez otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia wydostaje się gorące powietrze. Należy koniecznie zapewnić wystarczającą odległość od materiałów wrażliwych na gorąco, takich jak np. szkło.

## OPIS CZĘŚCI



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Jednostka główna                             | 8. Uchwyt do rożna i kosza obrotowego |
| 2. Panel sterowania                             | 9. Widelec rożna                      |
| 3. Pokrętło sterowania z wyświetlaczem cyfrowym | 10. Rożen                             |
| 4. Komora pieczenia                             | 11. Tacka ociekowa                    |
| 5. Drzwiczki                                    | 12. Szpikulce                         |
| 6. Uchwyt drzwiczek                             | 13. Tarcze                            |
| 7. Kosz obrotowy                                | 14. Ruszt do pieczenia                |

## Panel sterowania



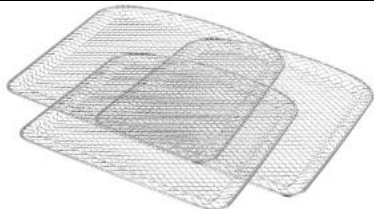

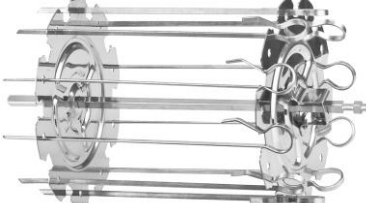

- Lampka w komorze pieczenia
- Funkcja obracania
- Lista menu (a. frytki; b. kotlet wieprzowy; c. ryba; d. krewetki; e. udko kurczaka; f. ciasto; g. befsztyk; h. suszone owoce)
- Przełączanie między czasem działania a temperaturą pracy
- Włącznik
- Kontrolki działania





## PRZED UŻYCIEM

Przed użyciem prosimy najpierw przeczytać całą instrukcję. Instrukcję należy zachować na przyszłość. Urządzenie należy podłączać tylko do kontaktu z uziemieniem. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i konserwacja”. Wytrzeć urządzenie od środka i od zewnątrz miękką szmatką. Upewnić się, że podzespoły elektryczne pozostają suche.







## UŻYTKOWANIE

1. Urządzenie ustawić na suchej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
2. Aby otworzyć komorę pieczenia, należy pociągnąć za uchwyt drzwiczek. Włożyć do środka produkty, które będą zapiekane. Wybrać potrzebne akcesoria:

	<p><b>Ruszt do pieczenia:</b> Grzałka znajduje się u góry. W pozycji górnej produkty upieką się szybko i będą chrupiące. Wybór pozycji środkowej umożliwia równomierne podgrzewanie z wszystkich stron na raz. Pozycja dolna nadaje się do delikatnego podpiekania. Włożyć ruszt do komory pieczenia. Wybrać odpowiednią pozycję pieczenia.</p>
	<p><b>Rożen z widelcami:</b> do pieczenia dużych kawałków mięsa. Nabić rożen centralnie na produkt, który będzie pieczony. Zamocować go widelcami; dokręcić śruby. Nie należy dokręcać za nacięciami, które wyznaczają skrajne pozycje śrub mocujących. Włożyć rożen do komory pieczenia zgodnie z oznaczeniem prawej strony na prawym końcu rożna: R= strona prawa.</p>
	<p><b>Rożen ze szpikulcami i tarczami:</b> Założyć rożen na tarcze. Zamocować go śrubami blokującymi. Szpikulce z mięsem umieścić na tarczach. Dopilnować, aby szpikulce były umieszczone i zablokowane we właściwej pozycji. Włożyć je do komory pieczenia zgodnie z oznaczeniami kierunku na tarczach: L = strona lewa; R = strona prawa.</p>
	<p><b>Kosz obrotowy:</b> do pieczenia frytek lub innych produktów z ziemniaków, kawałków warzyw, mięsa i produktów mrożonych takich jak nuggetsy z kurczaka lub pierścienie z kalmarów. Do kosza nie należy wkładać zbyt dużej ilości składników. Inaczej produkty będą nierównomiernie upieczone. Zamknąć kosz. Upewnić się, że jest prawidłowo zamknięty, aby nie otworzył się w czasie zapiekania. Włożyć kosz do komory pieczenia zgodnie z oznaczeniami kierunku po obu stronach kosza: L = strona lewa; R = strona prawa.</p>

3. U dołu komory włożyć tackę ociekową, aby zbierać do niej skapujący tłuszcz.
4. Zamknąć komorę pieczenia i włożyć wtyczkę do kontaktu. Rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Wyświetlacz cyfrowy i panel sterowania migną jeden raz, a kontrolka przycisku „” będzie świecić światłem ciągłym. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. W trybie gotowości aktywny jest tylko przycisk „”, pozostałe przyciski są nieaktywne.
5. W trybie gotowości nacisnąć przycisk „”, rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Urządzenie przejdzie w tryb nastawiania. Zapalą się wszystkie kontrolki (z wyjątkiem kontrolki działania) na panelu sterowania. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje na przemian domyślną temperaturę pracy (185°C) oraz domyślny czas działania (15 minut). W trybie nastawiania wszystkie przyciski są aktywne.
6. Naciskać przyciski na liście menu i wybrać rodzaj produktu, który będzie zapiekany. Temperatura pracy i czas działania są ustawione na wartości domyślne. W celu ręcznego ustawienia temperatury pracy można także przekręcić pokrętło sterujące (regulacja od 65 do 200°C), podobnie można też ręcznie ustawić czas działania (w zakresie 1-60 minut). Wciśnięcie przycisku „” przełącza ustawianie między temperaturą a czasem. Uwaga: Jeśli przez 20 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

### Dwie dodatkowe funkcje:

- „”: Jeśli w trakcie zapiekania użytkownik chciałby sprawdzić stan produktów, należy nacisnąć przycisk włączający lampkę w komorze pieczenia. Ponowne wciśnięcie tego samego przycisku wyłączy lampkę z powrotem.
  - „”: Gdy używany jest rożen lub kosz obrotowy, wciśnięcie tego przycisku powoduje włączenie funkcji obracania. Ponowne wciśnięcie tego samego przycisku spowoduje zatrzymanie się obracania.
7. Po zakończeniu konfigurowania ustawień, aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk „”. Rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Urządzenie przejdzie w tryb działania. Kontrolki działania zapalają się kolejno. Wyświetlacz cyfrowy pokazuje nastawioną temperaturę pracy i pozostały czas działania. W czasie pracy wyświetlacz cyfrowy odlicza czas pozostały do wyłączenia, aż do pojawienia się komunikatu „OFF” („WYŁ.”), po którym urządzenie przełącza się w tryb wyłączenia. Na przykład: 08→07→...→01→OFF (tryb wyłączenia). Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, można także nacisnąć przycisk „”.
  8. Gdy urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia, rozlega się sygnał dźwiękowy. Grzałka przestaje pracować natychmiast, ale wentylator pracuje jeszcze przez około 20 sekund. 5 długich sygnałów dźwiękowych oznacza przejście urządzenia w tryb gotowości. Uwaga: Jeśli w trybie wyłączenia zostaną otwarte drzwiczki, urządzenie natychmiast przełączy się w tryb gotowości. Jeśli w czasie 5 długich sygnałów dźwiękowych zostanie wciśnięty przycisk „”, urządzenie natychmiast przełączy się w tryb nastawiania.
  9. Otworzyć komorę pieczenia, aby wyjąć produkty. Sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, nastawić czas działania na kilka dodatkowych minut. Nacisnąć przycisk „”, aby ponownie włączyć urządzenie. Można także otworzyć komorę pieczenia, aby sprawdzić składniki w czasie pieczenia. Urządzenie natychmiast przestanie pracować. Żaden przycisk na panelu sterowania nie będzie aktywny. Zamknąć komorę pieczenia; urządzenie wznowi pracę z tymi samymi ustawieniami. W razie potrzeby można przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić temperaturę pracy/czas działania. Uwaga: Po otwarciu drzwiczek lampka w komorze pieczenia świeci przez około 5 minut, po czym automatycznie gaśnie.
  10. Po użyciu urządzenia należy wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego. Do wyjmowania produktów z urządzenia należy zawsze używać rękawic kuchennych i uchwyty (do rożna i kosza obrotowego).

### **OSTROŻNIE:**

1. Obudowy nie należy zanurzać w wodzie ani wkładać pod bieżącą wodę.
2. Należy unikać dostawania się do urządzenia płynów, ponieważ grozi to zwarcie i porażeniem prądem.
3. Gdy urządzenie pracuje, nie należy zasłaniać otworów wlotu i wylotu powietrza.
4. W czasie pracy urządzenia nie należy dotykać wewnętrznych części urządzenia.
5. W czasie pracy przez wylot powietrza bucha gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu pary i gorącego powietrza.
6. Przed czyszczeniem urządzenia należy pozwolić, aby ostygło ono przez 30 minut.



### Lista menu i ustawienia czasu i temperatury

Produkt spożywczy	Frytki	Kotlet wieprzowy	Ryba	Krewetka	Udka kurczaka	Ciasto	Befszyk	Suszone owoce
Temperatura pracy (domyślnie)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Czas działania (domyślnie)	25 min	20 min	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min	4 godz.
Zalecane akcesoria	Kosz obrotowy	Ruszt do pieczenia	Ruszt do pieczenia	Ruszt do pieczenia	Kosz obrotowy	Ruszt do pieczenia	Ruszt do pieczenia	Ruszt do pieczenia

Uwaga: Domyślna temperatura pracy i domyślny czas działania podczas suszenia owoców wynoszą 30°C i 4 h; zakres nastawiania temperatury wynosi 30-80°C, a zakres nastawiania czasu – 2-24 h.

### Funkcja pamięci

Jeżeli urządzenie zostanie w czasie pracy odłączone od zasilania, stan działania i czas pracy sprzed awarii zasilania nie zostaną utracone pod warunkiem, że w ciągu 2 godzin urządzenie zostanie ponownie włączone.

Po podłączeniu zasilania rozlegnie się sygnał dźwiękowy brzęczyka. Wyświetlacz cyfrowy i wszystkie kontrolki migną jeden raz. Sygnał dźwiękowy brzęczyka rozlegnie się ponownie i urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga: Jeśli urządzenie zostanie włączone po więcej niż 2 godzinach, rozpocznie pracę w trybie gotowości. W trybie nastawiania funkcja pamięci nie jest dostępna.

### Komunikaty ostrzegające o usterkach

E1: Wyświetlacz cyfrowy pokazuje E1, gdy czujnik stanu/działania jest uszkodzony.

E2: Wyświetlacz cyfrowy pokazuje E2, gdy w czujniku stanu/działania nastąpiło zwarcie.

Należy wtedy skontaktować się z działem obsługi klienta. Nie należy naprawiać usterek samodzielnie.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
2. Urządzenie należy czyścić od zewnątrz i od środka wilgotną ściereczką. Polerować suchą ściereczką.
3. Nigdy nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek.
4. Wszystkie używane akcesoria należy przemywać płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą. Przed użyciem urządzenie należy dokładnie umyć i wysuszyć.
5. Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.

### DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1800W

### GWARANCJA I SERWIS KONSUMENTA

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

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

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

## USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (nie adres serwisowy)  
Lerchenweg 3  
40789 Monheim am Rhein  
Niemcy

### **Dział obsługi klienta:**

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: [info.de@emerio.eu](mailto:info.de@emerio.eu)

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

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

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

1. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и взрослыми с ограниченными физическими, сенсорными и психическими расстройствами только в случае того, если им были даны инструкции по безопасному пользованию прибором и если они понимают исходящую от него опасность.
2. Детям запрещается играть с прибором.
3. Чистка и обслуживание прибора должны производиться детьми младше 8 лет только под присмотром взрослых.
4. Прибор и кабель к нему необходимо хранить в месте, не доступном для детей младше 8 лет.
5. При повреждении кабеля во избежание несчастного случая его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре или у сертифицированного специалиста.
6. Для получения инструкций по очистке поверхностей прибора после соприкосновения с пищей или маслом, смотрите раздел "Чистка и техническое обслуживание" данной инструкции.

7. Прибор не следует использовать вместе со сторонним таймером или системой дистанционного управления.
8. Данный прибор предназначен для использования в быту и в подобных условиях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисы и другие рабочие среды; фермерские дома; могут быть использованы клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых типах подобных помещений.
9. Прежде, чем вставить вилку в розетку, убедитесь, что напряжение и частота соответствуют указанным на этикетке прибора техническим характеристикам.
10. Всегда отключайте прибор от сети и охлаждайте его до комнатной температуры перед хранением или чисткой.
11. Если используется удлинитель, он должен соответствовать потребляемой мощности прибора, в противном случае может произойти перегрев удлинителя и/или вилки. Так есть риск зацепить кабель и получить травму. Будьте осторожны, чтобы избежать опасных ситуаций.
12. Убедитесь, что кабель питания не подвешен над острыми краями, а также не соприкасается с нагревающимися или горячими приборами и открытым огнем.
13. Не погружайте прибор в воду или иные жидкости. Это опасно для жизни.
14. Не отсоединяйте вилку, потянув за кабель питания. Всегда отсоединяйте прибор за вилку.
15. Если прибор упал в воду, не прикасайтесь к нему. Выньте вилку из розетки, выключите прибор и отнесите его в авторизованный сервисный центр для ремонта.
16. Не подключайте и не отключайте прибор от розетки влажными руками.
17. Не пытайтесь открывать корпус прибора или ремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током.
18. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

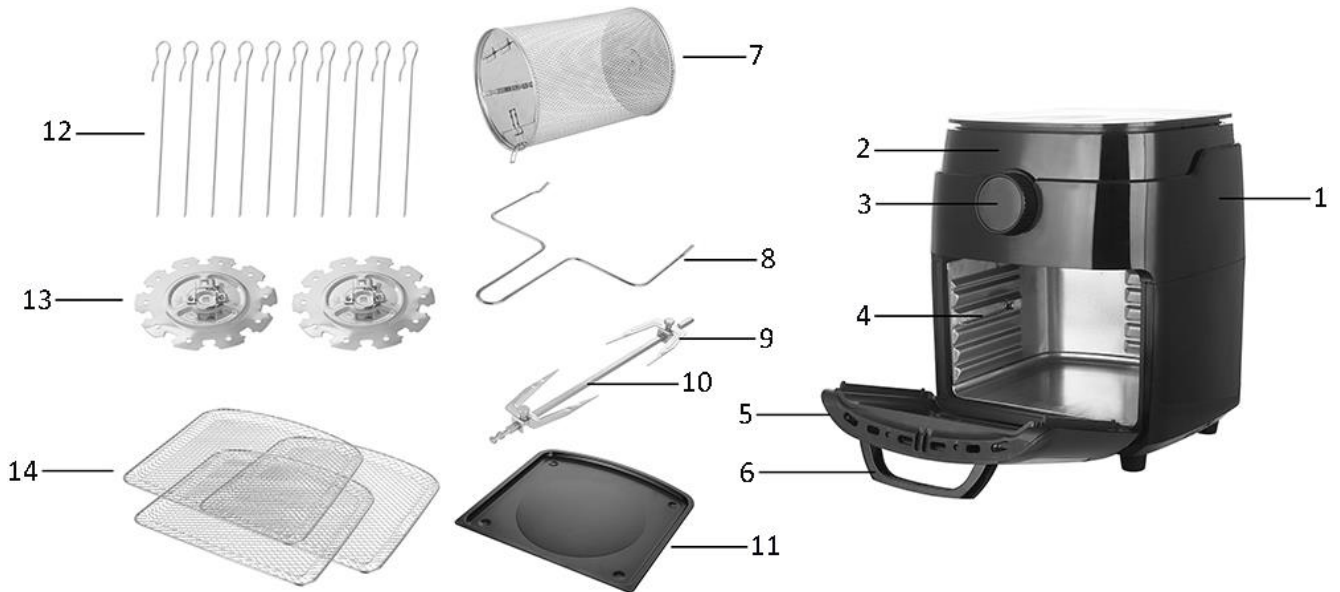
19. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
20. Не используйте прибор не по прямому назначению.
21. Не наматывайте кабель вокруг прибора и не сгибайте его.
22. Разместите прибор на устойчивой ровной поверхности, с которой он не может упасть.
23. Пожалуйста, избегайте попадания на прибор чрезмерного количества влаги и пыли.
24. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Если вы вынуждены уйти, всегда отключайте его или вынимайте вилку из розетки (необходимо отключать прибор за вилку, а не за провод).
25. Не помещайте прибор около стены или около другого прибора. Всегда оставляйте не менее 10 см свободного пространства сзади и сбоку от прибора.
26. Во время приготовления пищи горячий воздух выходит через специальное отверстие. Всегда держите руки и лицо на безопасном расстоянии. Также будьте аккуратны с горячим паром и воздухом, когда вы вынимаете корзину.
27. Если вы видите темный дым, выходящий из прибора, немедленно отключите прибор от сети. Дождитесь, пока выброс дыма прекратится, а потом вытащите корзину.
28. Перед использованием прибора убедитесь, что нагревательный элемент и прибор очищен от жира и остатков пищи. Это обеспечит прибору бесперебойную работу.
29. **ВНИМАНИЕ!**



Пожалуйста, не прикасайтесь к поверхности прибора во время использования, так как он может нагреваться.

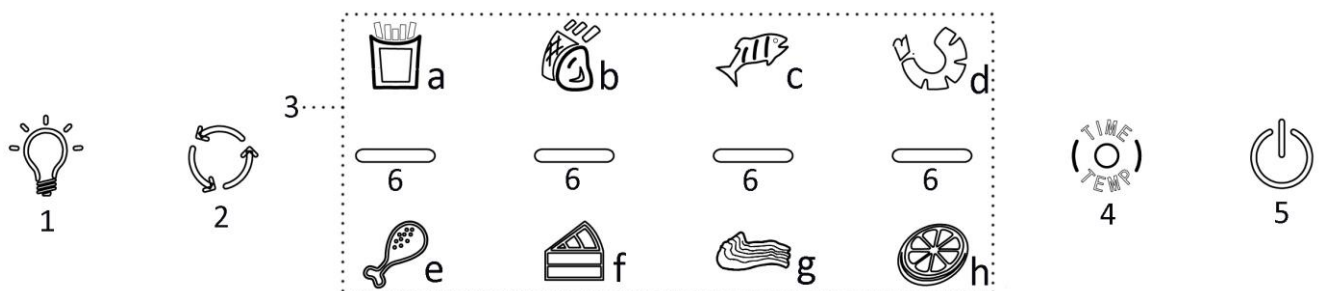
30. Горячий воздух выходит из вентиляционного отверстия на задней стороне прибора. Убедитесь, что между прибором и стеклами и иными материалами, чувствительными к нагреву, есть достаточное расстояние.

## ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА



- |   |   |
|---|---|
| 1. Прибор                                   | 8. Ручка для вертела и поворотной корзины |
| 2. Панель управления                        | 9. Вилка для гриля                        |
| 3. Поворотный регулятор с цифровым дисплеем | 10. Стержень вертела                      |
| 4. Внутренняя камера                        | 11. Поддон для масла                      |
| 5. Дверца                                   | 12. Шампуры                               |
| 6. Дверная ручка                            | 13. Колесные диски                        |
| 7. Поворотная корзина                       | 14. Решетка для выпечки                   |

## Панель управления





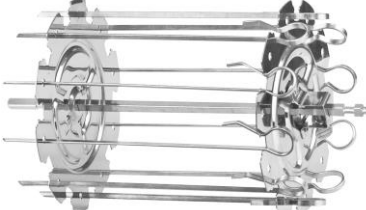

1. Подсветка духовки
2. Функция вращения
3. Меню (а. чипсы; б. кусочки свинины; с. рыба; д. креветки; е. куриные ножки; ф. кекс; г. стейк из говядины; h. сушеные фрукты)
4. Время работы/температура
5. Кнопка включения/выключения
6. Световые индикаторы работы





## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкции и сохраните их для будущего использования. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Перед первым использованием прибора удалите с него все упаковочные материалы. Очистите прибор в соответствии с информацией, указанной в разделе Чистка и уход настоящего руководства. Протрите прибор внутри и снаружи мягкой тканью. Убедитесь, что электронные части прибора остались сухими.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


1. Установите прибор на сухую, устойчивую и термоизолированную поверхность. Поскольку прибор нагревается во время использования, убедитесь, что он не установлен слишком близко к другим объектам.
2. Откройте духовку, используя дверную ручку и поместите в нее продукты, которые собираетесь готовить. Выберите нужные вам аксессуары.


	<p><b>Решетка для выпечки:</b> Нагревательный элемент находится сверху. В верхнем положении продукты будут готовиться быстрее и будут более хрустящими. Среднее положение следует выбирать для того, чтобы равномерно прожарить продукт со всех сторон. Выберите нужное Вам положение решетки.</p>
	<p><b>Вертел с вилками:</b> Следует использовать для того, чтобы готовить большие куски мяса. Расположите продукт, который собираетесь готовить, посередине вертела. Зафиксируйте его, используя вилки и закрепите винтами. Не закрепляйте за выемки, которые отмечают крайние позиции для стопорных винтов. Вставьте вертел в духовку в соответствии с отметкой направления на правой стороне стержня: R = вправо (right).</p>
	<p><b>Вертел с шампурами и дисками:</b> Вставьте вертел в колесные диски. Закрепите стопорными винтами. Вставьте шампуры в диски. Убедитесь, что шампуры зафиксированы на месте. Установите конструкцию в духовку в соответствии с указателями на дисках: L = влево (left) ; R = вправо (right).</p>
	<p><b>Поворотная корзина:</b> Подходит для того, чтобы приготовить чипсы, другие виды картофеля, а также кусочки овощей, мяса и замороженные продукты (например, куриные наггетсы или кольца кальмара). Не переполняйте корзину, в таком случае продукты не приготовятся равномерно. Закройте корзину, убедитесь, что она закрыта правильно и не откроется во время процесса приготовления. Установите корзину в духовку в соответствии с указателями на дисках: L = влево (left) ; R = вправо (right).</p>


3. Установите поддон для масла в нижнюю часть духовки для сбора капель масла.
4. Закройте духовку и подключите прибор к сети. Зуммер прибора издаст звуковой сигнал. Цифровой дисплей и панель управления мигнут один раз, световой индикатор  продолжит гореть. Прибор перейдет в режим ожидания. В режиме ожидания работает только кнопка , другие кнопки – нет.
5. В режиме ожидания нажмите кнопку , зуммер прибора издаст звуковой сигнал. Прибор перейдет в рабочий режим. Теперь на панели управления горят все значки (кроме световых индикаторов работы). На дисплее отображается рабочая температура по умолчанию ( 185C) и время приготовления по умолчанию (15 минут). В рабочем режиме активны все кнопки прибора.
6. Выберите нужный вам тип продукта, используя меню. Время приготовления и температура для каждого типа продуктов предустановлены по умолчанию. Вы можете изменить их вручную, используя поворотный регулятор (температура в диапазоне 65-200C, время в диапазоне 1-60 минут). Нажмите кнопку  для переключения между установками времени и температуры. Примечание: если с кнопками не происходит никаких действий в течение 20 секунд, прибор снова переходит в режим ожидания.

#### Еще 2 функции:

- “” : Если Вы хотите проверить состояние продуктов во время процесса приготовления, нажмите на данную кнопку для включения подсветки духовки. Нажмите на кнопку снова, чтобы отключить подсветку.
- “” : Нажмите на данную кнопку для включения функции вращения вертела или корзины. Нажмите на нее повторно для отключения функции вращения.

7. После того, как все установки сделаны, нажмите на кнопку  для включения прибора. Зуммер прибора издаст звуковой сигнал. Прибор начнет работать. Световые индикаторы работы будут гореть. На дисплее будет отображаться рабочая температура и оставшееся время до конца процесса приготовления.

Во время процесса приготовления, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до окончания приготовления (OFF). По окончании процесса приготовления прибор перейдет в режим отключения. Например: 08→07→...→01→OFF (режим отключения). Вы также можете нажать на кнопку  для того, чтобы выключить прибор вручную.

8. После того, как прибор перейдет в режим отключения, Вы услышите звуковой сигнал. Нагревательный элемент прибора сразу перестанет работать, но вентилятор продолжит работать еще около 20 секунд. После того, как прибор издаст 5 длинных звуковых сигналов, он перейдет в режим ожидания. Примечание: Если Вы откроете дверцу прибора в режиме отключения, он немедленно перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку  во время того, как будут звучать 5 звуковых сигналов и прибор немедленно перейдет в режим настройки.

9. Откройте духовку для того, чтобы достать приготовленные продукты. Проверьте их готовность. В случае, если продукты еще не готовы, установите время приготовления на дополнительные несколько минут. Затем нажмите на кнопку  для того, чтобы снова начать работу прибора. Вы также можете открывать духовку для проверки степени готовности продуктов прямо в процессе приготовления. Прибор немедленно прекратит работу. Все кнопки на панели управления станут неактивными. Закройте духовку и прибор снова начнет выполнение прерванной программы. Используйте поворотный регулятор для того, чтобы отрегулировать значения времени и температуры по необходимости. Примечание: Подсветка внутри духовки будет гореть примерно 5 минут после того, как дверца была открыта, а затем автоматически отключится.

10. По окончании использования прибора, отключите его от сети. Всегда используйте прихватки или кухонные перчатки, а также ручки (для вертела и поворотной корзины) для того, чтобы достать продукты из духовки.

#### **ВНИМАНИЕ:**

1. Не погружайте корпус прибора в воду и не промывайте его под проточной водой.
2. Избегайте попадания любых жидкостей внутрь корпуса прибора во избежание электрического шока или короткого замыкания.
3. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
4. Не дотрагивайтесь до внутренних частей прибора во время его работы.



- Во время работы прибора из отверстия для выпуска воздуха может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасной дистанции от мест выхода пара.
- Перед тем, как брать прибор в руки и перед очисткой, давайте ему остыть после работы как минимум 30 минут.

### Меню (справочная информация)

Продукт	Картошка фри	Кусочки свинины	Рыба	Креветки	Куриные ножки	Кекс	Стейк из говядины	Сушеные фрукты
Рабочая температура (по умолчанию)	200°C	185°C	160°C	160°C	200°C	160°C	185°C	30°C
Рабочее время (по умолчанию)	25 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	4 часа
Рекомендуемые аксессуары	Поворотная корзина	Решетка для приготовления	Решетка для приготовления	Решетка для приготовления	Поворотная корзина	Решетка для приготовления	Решетка для приготовления	Решетка для приготовления

Примечание: Предустановленная температура и время для сушки фруктов варьируется от 30С и 4 часов до 30-80С и 2-25 часов.

### Функция памяти (memory)

Если прибор выключить во время процесса работы, он будет сохранять рабочее состояние и время работы, установленные до отключения электроэнергии, в течение 2 часов.

Когда питание снова подключится, зуммер издаст звуковой сигнал. Цифровой дисплей и все световые индикаторы мигнут один раз. Зуммер снова издает звуковой сигнал, и прибор начинает работать.

Примечание: если прибор будет включен более, чем через 2 часа, оно будет включено в режиме ожидания. В режиме настройки функция памяти недоступна.

### Нетипичные предупреждения

E1: Значение E1 отображается на дисплее в том случае, если неисправен датчик рабочего состояния.

E2: Значение E2 отображается на дисплее при коротком замыкании датчика рабочего состояния.

Пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.

### ЧИСТКА И УХОД

- Отключите вилку прибора от электрической сети и дайте прибору полностью остыть.
- Очистите прибор изнутри и снаружи, используя влажную мягкую ткань. А затем вытрите его насухо мягкой тканью.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Промойте все аксессуары прибора, используя средство для мытья посуды и теплую воду. Тщательно очистите и затем высушите перед последующим использованием.
- Все аксессуары прибора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий диапазон: 220-240V~ 50/60Hz

Мощность: 1800W

## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

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

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

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

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ В ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ



Переработка отходов - европейская директива 2012/19/EU

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

Emerio Deutschland GmbH (no service address)  
Lerchenweg 3  
40789 Monheim am Rhein  
Deutschland

### Служба поддержки клиентов:

Тел.: +49 (0) 3222 1097 600  
Эл. почта: info.de@emerio.eu